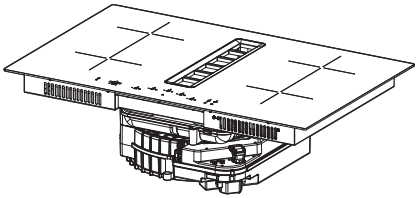
EN USER MANUAL
FR MANUEL D'UTILISATION
IT LIBRETTO DI USO
ES MANUAL DE USO
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
EL ΟΔΗΓΊΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
SL NAVODILO ZA UPORABO
HR KNJIŽICA S UPUTAMA
ET KASUTUSJUHEND
CS NÁVOD K POUŽITÍ



GALILEO RING F830
GALILEO RING A830
GALILEO SLIM RING F600
GALILEO SLIM RING A600

EN 3
FR 17
IT 33
ES 48
DE 63
RU 78
PL 94
EL 109
BG 124
SL 139
HR 151
ET 164
CS 177

EN

1. SAFETY INFORMATION

- For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions together with the appliance even if it is sold or transferred to third parties. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.
- The electrical connections have to be done by specialized technician.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate on the product.
- WARNING: Before installing the appliance, remove the protective films (if present).
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Connect the plug to a socket complying with current regulation, located in an accessible place.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Do not flambé (Fire hazard).

⚠ WARNING: Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- Use only screws and small parts in support of the appliance.
- Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance (3mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- Connect the extractor to the exhaust flue through a pipe of minimum diameter 120 mm. The route of the flue must be as short as possible.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.
- There shall be adequate ventilation of the room when this appliance is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room), in order to prevent the backflow of exhaust gas.
- Clean the appliance and the filters and replace them after the specified

time period (Fire hazard). See paragraph Cleaning and Maintenance.

- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- When the cooking appliance and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar), to prevent fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuel (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.
- Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices. Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.
- Before proceeding with electrical connection please refer to chapter ELECTRICAL CONNECTION.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicon seals.

⚠ CAUTION: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance and do not switch on to avoid the possibility of electric shock.

- 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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote-control system.

⚠ WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from over-heating.
- The symbol on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with the normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist re-cycling centre for electrical and electronic components. By mak-

ing sure that this product is disposed of properly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and for health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to re-cycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop in which the product was purchased.

2. USE

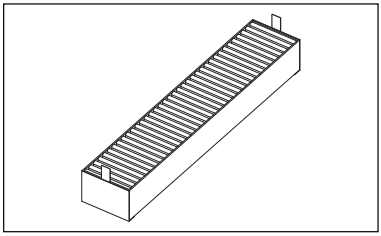
- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance 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

- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.

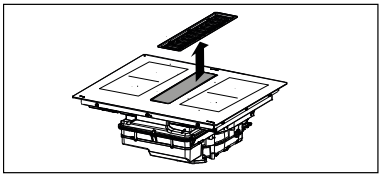
Activated charcoal filter

- The Activated Charcoal odour filter (please refer to the assembly instructions) is neither washable nor regenerable, it must be replaced every 12 months. To order a new filter, please contact the after-sales service (see the table at the end of the manual).



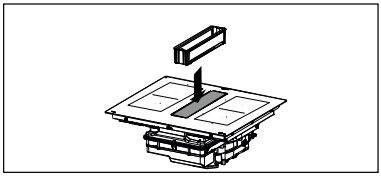
Grid

- Do not wash in the dishwasher. Clean the grid with warm water and mild soap, without using abrasive sponges (do not use aggressive or abrasive detergents!).



Grease filter

- Clean or replace the filters continuously according to below time intervals, to maintain good performance of the hood and to prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher.

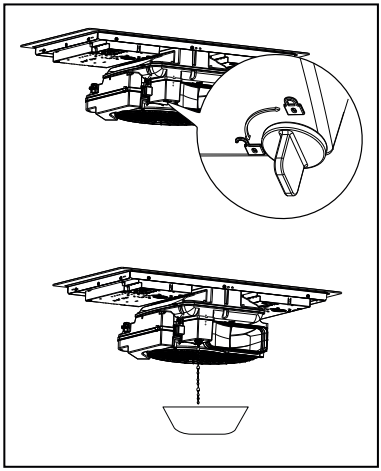


The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

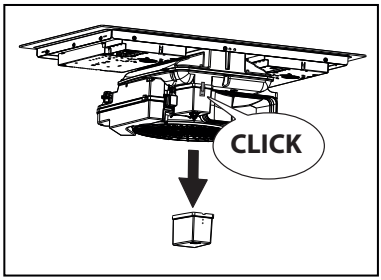
Liquid drip container

During normal use, it is advisable to

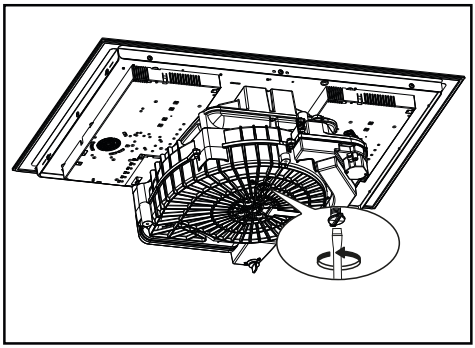
check and empty the drip container every two weeks.
Remove the drawer before checking the drip container, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the tap (orange) upwards and unscrew it to empty the container. After emptying the water drip container, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.
The valve can be replaced if lost or damaged, and it can be purchased as a spare part.



Removing the liquid drip container
For more thorough cleaning, especially if liquids that could cause bad odours spill, detach the container by opening the indicated hook.



Emptying the plastic motor box
If more than 1 litre of liquid is spilt onto the hob, unscrew the screw cap (orange) as indicated and empty the motor box. After emptying the box, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.
The valve can be replaced if lost or damaged, and it can be purchased as a spare part.



Cleaning the appliance
Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burnt-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 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.

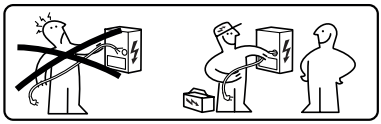
4. INSTALLATION REQUIREMENTS

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. 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 installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min.100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation 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. For ergonomic reasons a minimum distance of 1000 mm is recommended).
- 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 CONNECTIONS



WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Follow the connection diagram (underneath the product).
- This appliance has a “Y” type connection, so the power cable must have a “neutral” wire. The power cable must be at least of the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F type, SINGLE-PHASE, TWO-PHASE and THREE-PHASE connection: min. section of the conductors: 2.5 mm². External diameter of the power cable: min 8 mm - max 12 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 outlined in the installation manual (in compliance with the standard supply voltages in force under national law).
- It is advisable to use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable. If using the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F power cable, follow the instructions below: for three-phase connection, separate the 2 wires and remove the blue sheaths from the grey wires.

Attention! Do not weld any of the cables!

6. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with normal household waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences

for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

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.

Disposal of packaging materials

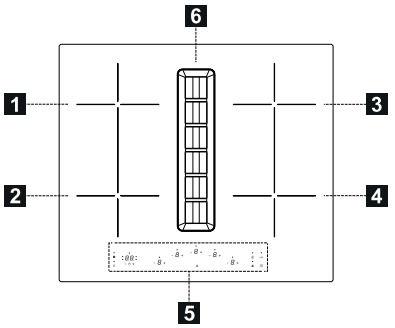
Materials with the symbol ♲ are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

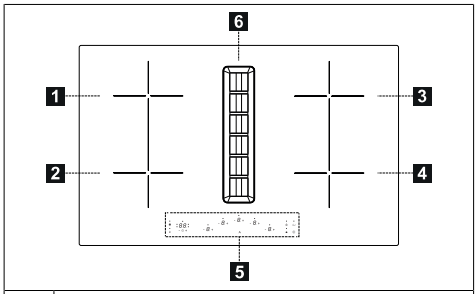
You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

7. PRODUCT DESCRIPTION



1	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
2	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
3	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
4	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1 + 2	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
2	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
3	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
4	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1 + 2	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICATORS

Pan detection

If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol U appears on the display.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 55°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates H.

8. POWER LIMITATION

When connecting the appliance to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply. If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ⏻ or, alternatively, follow the procedure described below to access the menu.

- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- Switch on the hob using ⏻.
- Press and hold " - " and " + " of the Timer area (− ⏲ +) and ♨ until the initial setting is displayed.
- The digit for the Timer area will show "Po".
- Press "-" or "+" of the Timer area (− ⏲ +) to change the power digit displayed in digits A and B.
- Press simultaneously to confirm the selection.

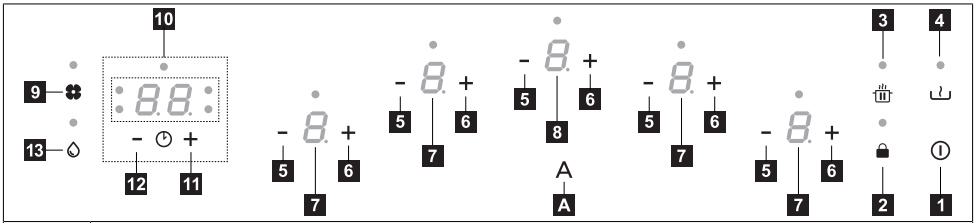
See the following table for the specifications:

Value on the digits (KW)	Notes
7.4	Standard initial setting
6	
5	
4	
3.5	
3	
2.5	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding "-" and "+" of the Timer area (− ⏲ +), or wait 1 minute.

Confirmation is given by the acoustic signal and all LEDs light up.

9. CONTROL PANEL

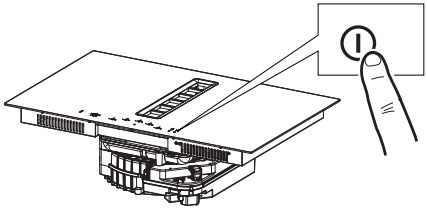


1	On/Off
2	Function key Keyboard lock
3	Pause key
4	Melting
5	Cooking zone power decrease key. Extractor power decrease key.
6	Cooking zone power increase key. Extractor power increase key.
7	Cooking zone power level indicator

8	Extractor power level indicator
9	Activated carbon filter saturation indicator
10	Timer management zone
11	Timer increase key
12	Timer decrease key
13	Grease filter saturation indicator
A	Auto key

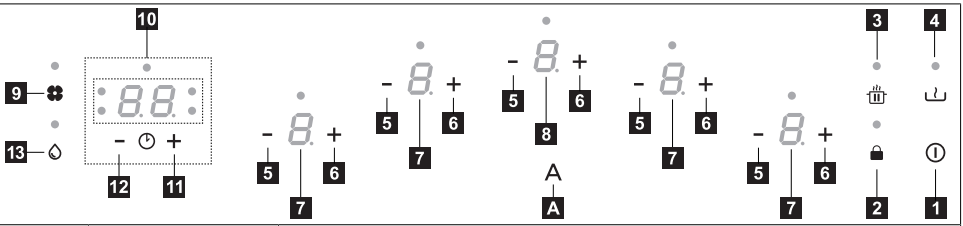
The cooking zones must be activated by pressing the “-“ key of the corresponding reference area.
On the control panel, the illuminated functions are the ones that can be selected by touching the corresponding symbol; all other symbols will be dimmer.

Turning on the appliance:



Press and hold the On/Off button for 2 seconds and activate the hob functions.
At this point, the hob is on but all the cooking zones and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 10 seconds if it is not used.
Attention: For safety reasons, the hob can always be turned off using the On/Off button.

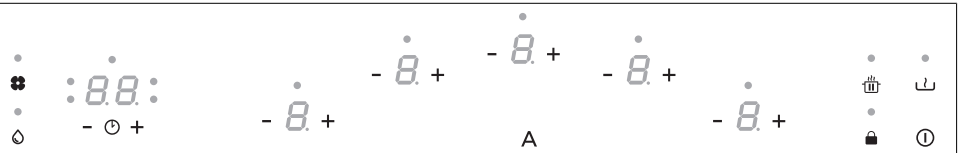
10. DESCRIPTION OF CONTROLS



1	**On/Off**	Switching the hob and extractor on/off. The cooking zone digits will display “ 0 “ and the hood digit will display “ A ”. Press again to switch off.
2	**Lock**	Lock / unlock controls. It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the glass. The function is enabled even if the hob is switched off and on again.
		Enable / disable: press and hold 🔒 for 1 second. Once enabled, if any key is selected, “ Lo ” will be displayed on the Timer digit.

3	**Pause function**	This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.
		To enable: with the hob on, place a pan on it and select the desired cooking zone, press and hold the Pause function key for at least 1 second. All the cooking zone digits indicate " " and the hood power will display " 0 ". If the Pause function is active and function A is not, the hood power will display " 1 ".
		To disable: press the key and the LED will flash. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.
	Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off.
		If the key is pressed within 6 seconds of switching it back on, the functions that were set before it was switched off can be recovered. A beep will confirm the operation.
4	**Melting Function**	Select the desired cooking zone using "-" and press the key. " " is displayed to indicate that the function is enabled. To disable it, press the key.
5	**Decrease**	Cooking zone power decrease key. Extractor power decrease key. Each press decreases the power.
6	**Increase**	Cooking zone power increase key. Extractor power increase key. Each press increases the power.
7	**Cooking zone digit**	Cooking zone power level indicator. It is activated if that specific cooking zone is being used, displaying 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Hood digit**	Extractor power level indicator. It is activated if that specific zone is being used, displaying 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Charcoal filter maintenance symbol**	By default, the charcoal filter maintenance reminder is disabled (extraction mode). To enable the function, see Chapter: User menu customisation (U1). If the LED above the system is lit, it means that charcoal filter maintenance is required (after 200 hours of use). To reset after carrying out maintenance on the filters, press the key and hold it for 5 seconds. The charcoal filter LED will turn off and the countdown will restart.
10	**Cooking area timer**	The Timer allows for a specific cooking zone to be switched off after the set time. The cooking zones can be programmed individually, as each one features its own timer, indicated by the corresponding LED on the sides of the Timer digit lighting up. To activate it, select the cooking zone, press the "+" or "-" key of the Timer and set a value. Wait a few seconds for the start of the countdown. Once the Timer expires, press the "-" or "+" key to reset the acoustic signal.
11	**Timer increase**	Increases the duration of the timer.
12	**Timer decrease**	Decreases the duration of the timer.
13	**Grease filter maintenance symbol**	If the LED above the system is lit, it means that grease filter maintenance is required (after 100 hours of use). To reset after carrying out maintenance on the filters, press the key and hold it for 5 seconds. The grease filter LED will turn off and the countdown will restart.
A	**Automatic pan**	By default, when the hob/extraction hood is switched on, the hood starts in Automatic mode. The hood display will show " A ". The hood will start if the cooking zone power level is greater than "1". To disable it, press "A".

11. APPLIANCE FUNCTIONS



Child lock	This allows you to lock the hob to prevent the accidental activation of the appliance. To activate it, remove all pans from the appliance, and switch the product off and on again. Within 3 seconds, press and hold the “+” and “–“ keys of the Timer (– ⏲ +) and "A". After activation, a " L " will be displayed on the digits. To deactivate, press and hold the “-” and “+” keys (of the Timer area – ⏲ +) and “A”.
Heating function	This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:

Power level	**Timer (seconds)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

	Place a pan on the hob and select the desired cooking zone, simultaneously select the “+” and “-“ keys of the cooking zone; the digit will display the power level “ 0 ” The digit for the corresponding cooking zone indicates “ A “. The user can select the desired power level (from 1 to 8). After selecting the power level, the function will be activated and the display will show “ A “.
Delay function of the hood	This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing “A”. Press “-” or “+” of the extractor and set a power speed. Press “-” or “+” to manage the Timer, which was displaying “CL” but will change to the countdown, pre-set to 15 minutes. It is disabled by pressing key “A”.
Cooking zone intensive mode	The various cooking zones can be selected by pressing “+“ or “-”; once the desired zone has been selected, press “+“ to reach intensive mode “ P ”, which lasts for 10 minutes. After this time, the system automatically returns to speed 9. To deactivate the function before the time expires, press the “-” key to bring the power down to 9.
Hood intensive mode	The hood features 2 intensive speeds: Intensive 1, which lasts 10 minutes (“b” is displayed). Intensive 2, which lasts 8:30 minutes (“P” is displayed). Press the “+” key for the hood zone and set the desired speed. It is deactivated by selecting a different speed.
Combo mode (“bridge” function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This makes it possible to use pans with a wider base. The cooking zones that can be selected for use with this function are only the ones on the left and on the right.
	To enable: simultaneously press "-" keys for the two cooking zones (front + rear right or front + rear left). A digit will display “ ∩ ” and a digit will display the cooking power.
	To disable: simultaneously press the "-" keys for the two cooking zones (front + rear right or front + rear left).
	Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the “bridge” function is enabled.

12. COOKING TABLE

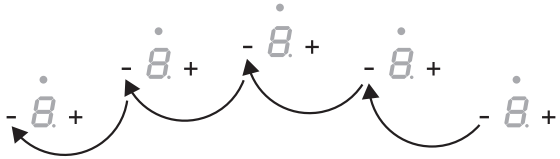
Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	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, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

13. USER MENU CUSTOMISATION

The user can perform some adjustment operations on the product. Follow the procedure below to enter the menu; the operations must be performed within 2 minutes.

– Press ⏻.

– Press and hold ♨ and press, from right to left, the "-" key of all zones, as shown in the figure, to enter the menu and proceed with customisation until the cooking zone digits show " U0 ".



See the following table for the specifications:

Timer digit value	Description	Hood digit value
U0	-	-
U1	Charcoal filter setting	0 – Charcoal filter alarm disabled 1 – Charcoal filter alarm enabled (200 hours)
U2	Display brightness level control menu.	0 - Min. 4 – Max
U3	Countdown end management menu.	0 - Acoustic signal active for 120 seconds 1 - Acoustic signal active for 10 seconds.
U4	Volume management menu. This function cannot be activated for the following functions: - End of Timer - Key ⏻ - Filter alarm	0 - Sound on 1 - Sound off

– Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding ⏻ until everything switches off.

– To exit the menu without saving, press ♨.

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management.function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3000 W between the combined cooking areas (left and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

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 boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited.”

15. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
180 mm	110 mm	220 mm

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to “Troubleshooting”.

Normal hob operating noises

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:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

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 hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced

Fan noises

For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. 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 and display H .

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

16. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Solution
H	Residual heat indicator.	Let the appliance cool down.
U	Pan presence detection.	Use a suitable pan. if the symbol appears and there is a continuous sound, contact the After-Sales Service.
C	Temperature of the cooking zones too high.	Let the appliance cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
c	Electronic component temperature too high.	Let the appliance cool down. If the problem persists, contact the After-Sales Service.
F/6	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check the connection. if the problem persists, contact the After Sales Service.
F/L	Excessive external brightness preventing the calibration of the touch sensors (keys).	Temporarily eliminate the external light sources near the control. Disconnect and reconnect the appliance from the power supply. If the problem persists, contact the After-Sales Service and specify the error code that appears on the display.
F/c	Remove any heat sources from the control panel. Let the appliance cool down. If the problem persists, contact the After-Sales Service.	
E5	Contact the After Sales Service.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the appliance to the power supply. If the problem persists, contact the After-Sales Service and specify the error code that appears on the display.	

17. MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

- 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.

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with the EEC directives.

18. TECHNICAL DATA

Product identification
Type: **4300**
Model:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Please refer to the identification plate applied on the bottom of the product.

The manufacturer is continuously improving its products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

Further information on the technical data is available on the website: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Total maximum power (hob and hood)	7.62 Kw (basic setting)
Total maximum power (hob and hood)	4.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.02 Kw

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Weight of the device	21 kg
Number of cooking areas	4

Parameter	Value
Heat source	induction

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Gardez toujours ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Les utilisateurs doivent connaître pleinement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.
- La connexion des câbles doit être effectuée par un technicien compétent.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Contrôler que l'alimentation secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur du produit.
- AVERTISSEMENT : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection (si présents).
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances à condition qu'ils soient surveillés ou instruits sur une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants, en vérifiant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien prévus pour être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Branchez la fiche à une prise conforme aux normes en vigueur et dans une position accessible.
- Les dispositifs destinés à la déconnexion doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux normes en la matière.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que l'alimentation électrique du domicile garantit une mise à la terre correcte.
- Ne pas utiliser de flammes nues (danger d'incendie).

⚠ AVERTISSEMENT : Le défaut d'installation des vis ou des dispositifs de fixation conformément à ces instructions peut entraîner un risque de chocs électriques.

- Uniquement utiliser des vis et des petites pièces adaptées pour fixer l'appareil.
- S'assurer que le dispositif est installé de manière à pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts (3 mm) qui garantisse une déconnexion complète dans des

conditions de surtension de catégorie III.

- Raccorder l'extracteur au conduit de fumée à travers un tube d'un diamètre minimal de 120 mm. Le parcours du conduit de fumée doit être le plus court possible.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre strictement les réglementations établies par les autorités locales.
- Lorsque cet appareil est utilisé en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui évacuent uniquement l'air dans la pièce), la pièce doit être correctement ventilée pour éviter le reflux des gaz d'échappement.
- Nettoyer l'appareil et remplacer les filtres après la période de temps spécifiée (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Les réglementations relatives à l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- L'air ne doit pas être expulsé dans un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées d'appareils à gaz ou autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui n'expulsent que de l'air dans la pièce).
- Lorsque l'appareil de cuisson et des appareils alimentés par une énergie autre que de l'électricité fonctionnent en même temps, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser les 4 Pa (4 x 10-5 bar), pour éviter que des fumées ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Les hottes e cuisine et les autres systèmes d'extraction des fumées de cuisson peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement sûr des appareils électroménagers à gaz ou autres combustibles (y compris ceux présents dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte aspirante ou d'un extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz fluide devrait être testé par un expert pour garantir qu'aucun reflux de gaz de combustion ne se produit.
- Les systèmes à induction de ces plaques de cuisson répondent aux exigences des normes EMC et de la directive EMF et ne doivent pas interférer avec d'autres dispositifs électroniques. Les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'autres implants électroniques doivent vérifier auprès de leur médecin ou du fabricant des implants si ces dispositifs sont suffisamment résistants aux interférences.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, lire le chapitre RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

⚠ 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 âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.

⚠ AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil et ne pas le rallumer pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.

- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

⚠ AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne pas mettre d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠ ATTENTION : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

⚠ AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne peut pas être éliminé comme un déchet domestique normal. Le produit à éliminer doit être déposé auprès d'un centre de collecte pour le recyclage des composants électriques et électroniques. Vérifiez que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une d'élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contactez la Municipalité, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où le produit a été acheté.

2. UTILISATION

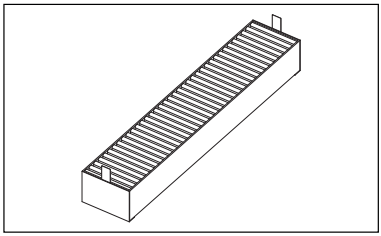
- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : l'huile surchauffée peut prendre feu.
- 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

- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.

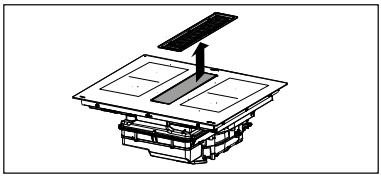
Filtre à charbon actif

- Le filtre anti-odeur au charbon actif (voir les instructions d'installation) ne doit pas être lavé ou régénéré, il doit être remplacé tous les 12 mois. Pour commander un nouveau filtre, contacter le service d'assistance (voir le tableau à la fin du manuel).



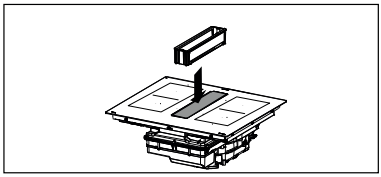
Grille

- Ne pas laver au lave-vaisselle. Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs !).



Filtre à graisse

- Nettoyer ou remplacer les filtres aux intervalles de temps indiqués afin de maintenir la hotte en bon état de fonctionnement et éviter le risque potentiel d'incendie à cause d'une accumulation excessive de graisse.
- Les filtres à graisse doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement ou plus fréquemment en cas d'usage très intense, et peuvent être lavés au lave-vaisselle.



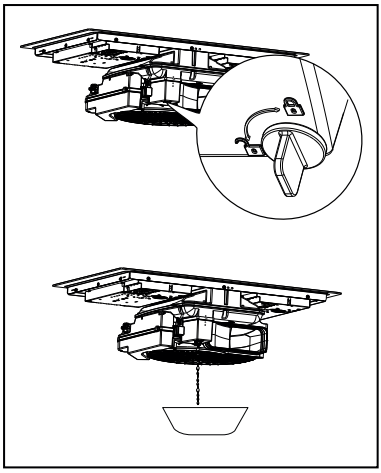
Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

Bac de récupération des liquides

En usage courant, il est recommandé de vérifier et de vider le bac de récupération toutes les deux semaines.

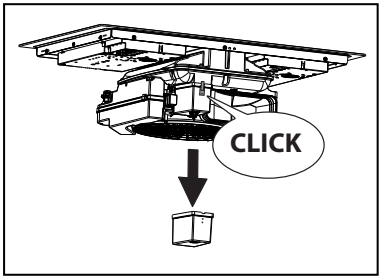
Retirez le tiroir avant de procéder aux vérifications régulières du bac de récupération d'eau, en particulier en cas de déversements importants. Appuyez sur le robinet (orange) vers le haut et dévissez-le pour vider le récipient. Après avoir vidé le bac de récupération d'eau, revissez en pressant le robinet (orange) vers le haut jusqu'à la fermeture.

Le robinet peut être remplacé en cas de perte ou d'endommagement et peut être acheté comme pièce de rechange.



Démontage du bac de récupération des liquides principal

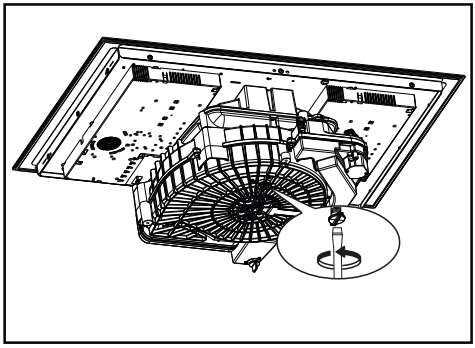
Pour plus de propreté, en cas de chute de liquides pouvant libérer de mauvaises odeurs, détachez le bac en ouvrant le crochet indiqué.



Vidange des liquides du box moteur

Si plus d'1 litre de liquide se déverse sur la plaque de cuisson, dévissez le bouchon à vis (orange) comme indiqué et videz le box moteur. Après avoir vidé la

box, revissez le bouchon à vis (orange) jusqu'à la fermeture.
Le robinet peut être remplacé en cas de perte ou d'endommagement et peut être acheté comme pièce de rechange.



Nettoyage de l'appareil
Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.

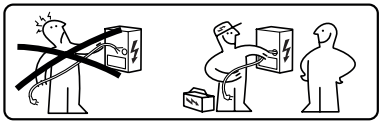
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Une fois que le plan de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

4. EXIGENCES DES MEUBLES

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail. La plaque de cuisson est prévue pour être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, sur 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 encaissement, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistantes à la chaleur (min. 100°C) : l'usage de matériaux et de colles non adéquats peut causer des déformations et des détachements.
- Le module de la cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les placards suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment d'espace 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 minimum entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le schéma d'installation de l'appareil à encastrer (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les éventuels placards au-dessus. Une distance minimum de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la plaque de cuisson avant installation.

5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit).
- Cet appareil présente un raccordement du type en « Y » et requiert par conséquent la présence du fil « neutre ». Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², raccordement MONOPHASÉ, BIPHASÉ et TRIPHASÉ : section min. des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 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 comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).
- Il est conseillé d'utiliser le cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si on utilise le câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², suivre les instructions suivantes : pour la connexion triphasée, séparer les 2 fils et retirer les gaines bleues des fils gris.

Attention ! Ne pas souder les câbles !

6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Mise au rebut des appareils ménagers

Le symbole figurant sur l'appareil ou son emballage indique que l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une d'élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

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.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux portant le symbole sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

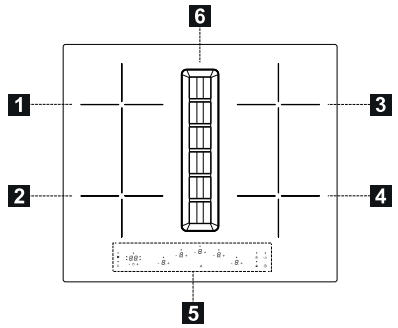
Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

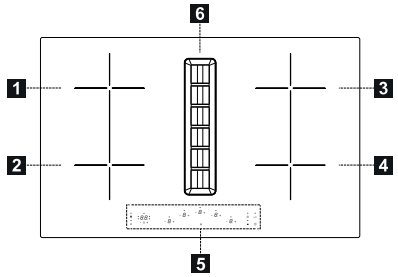
- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.

- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

7. DESCRIPTION DU PRODUIT



1	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
2	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
3	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
4	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1 + 2	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W
3 + 4	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W



1	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
2	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
3	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
4	Zone de cuisson simple (R.180 mm) 1500 W, avec fonction Booster de 2000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1 + 2	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W
3 + 4	Zone de cuisson combinable (R.180 x 360 mm) 3 000 W

INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole U.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 55 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche H.

8. LIMITATION DE PUISSANCE

Lors du premier branchement de l'appareil au secteur électrique domestique, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction des capacités réelles du circuit électrique domestique.

Si cela ne s'avère pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en utilisant ⏻ ou, à la place, suivre la procédure décrite ci-dessous pour accéder au menu.

- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
- Allumer la plaque de cuisson en utilisant ⏻.
- Appuyer et maintenir enfoncées « - » et « + » dans la zone Temporisateur

(− ⏲ +) et ⏸ jusqu'à l'affichage du réglage initial.

- La touche sensitive de la zone Temporisateur affichera « Po ».
- Appuyer sur « - » ou « + » dans la zone Temporisateur (− ⏲ +) pour modifier la limite de puissance affichée sur les touches sensitives A et B.
- Appuyer simultanément dessus pour confirmer le choix.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

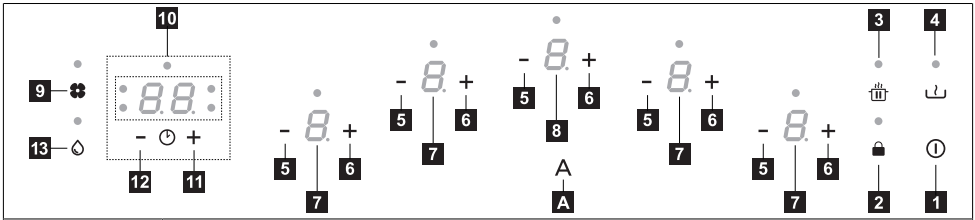
Valeurs sur les touches sensitives (KW)	Notes
A - 8. + - 8. + - 8. + B - 8. +	

7,4	Réglage initial standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés « - » et « + » de la zone Temporisateur (− ⏲ +), ou attendre 1 minute.

La confirmation est validée lorsque toutes les LEDs s'allument.

9. BANDEAU DE COMMANDE

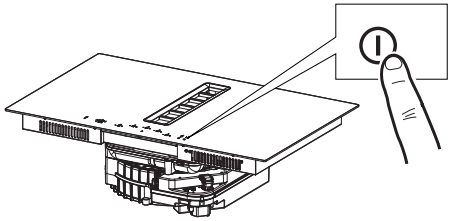


1	Branché/Débranché
2	Touche de la fonction Verrouillage zone de réglage
3	Touche de la fonction Pause
4	Touche de la fonction Fonte
5	Touche réduction de la puissance de la zone de cuisson. Touche réduction de la puissance de l'extracteur.
6	Touche augmentation de la puissance de la zone de cuisson. Touche augmentation de la puissance de l'extracteur.
7	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson
8	Indicateur du niveau de puissance de l'extracteur
9	Indicateur saturation filtre au charbon actif
10	Zone gestion temporisateur
11	Touche augmentation Temporisateur
12	Touche réduction Temporisateur
13	Indicateur de saturation filtre antigras
A	Touche de la fonction Auto

Les zones de cuisson doivent être activées en appuyant sur la touche « - » de la zone de référence correspondante.

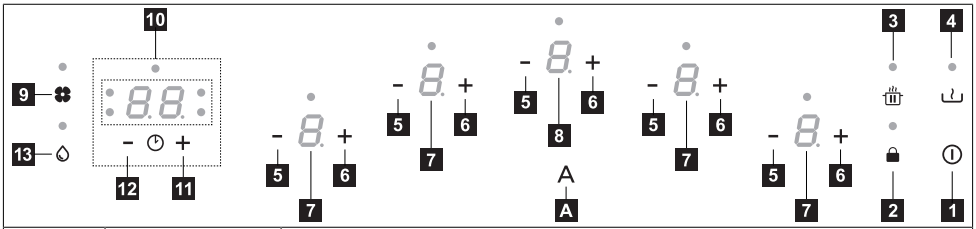
Sur le panneau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont illuminées et sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant et tout le reste s'illuminera moins intensément.

Mise en marche de l'appareil :



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque.
À partir de ce moment-là, la plaque de cuisson est allumée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque s'éteint automatiquement après 10 secondes d'inutilisation.
Attention : Pour des raisons de sécurité, il sera toujours possible d'éteindre la plaque avec la touche On/Off.

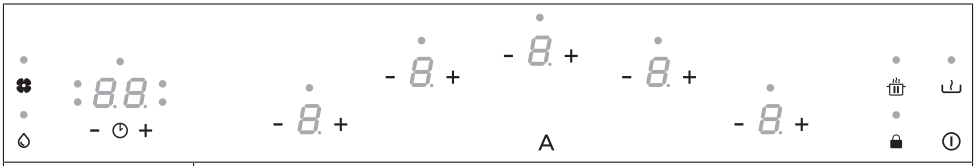
10. DESCRIPTION DES COMMANDES



1	**Branché/Débranché**	Allumage / extinction de l'extracteur de la plaque de cuisson. Les touches sensitives de la zone de cuisson affichent « 0 » et la touche sensitive de la hotte affiche « A ». Appuyer à nouveau dessus pour éteindre.
2	**Verrouillage**	Verrouillage / déverrouillage des commandes. Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la vitre. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée.
		Activation / désactivation : appuyer sur 🔒 et maintenir enfoncée pendant 1 seconde. Une fois activé, en sélectionnant n'importe quelle touche, « Lo » s'affichera sur la touche sensitive du Temporisateur.
3	**Fonction Pause**	Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
		Pour activer : avec la plaque allumée, placer une casserole sur la plaque de cuisson et sélectionner la zone souhaitée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause enfoncée pendant au moins 1 seconde. Toutes les touches sensitives des zones de cuisson indiquent « II » et la puissance de la hotte sera à « 0 ». Si la fonction Pause est active et que la fonction A est désactivée, la puissance de la hotte affichera « 1 ».
		Pour désactiver : appuyer sur la touche et la LED clignotera. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction se désactive et la plaque de cuisson continuera avec les réglages précédents.
	Fonction de Rappel	Cette fonction est utilisée pour redéfinir les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'extinction.
		En appuyant sur la touche dans les 6 secondes après le rallumage, il est possible de récupérer les fonctions configurées avant l'extinction. Un bip est émis pour confirmer l'opération.
4	**Fonction Fonte**	Sélectionner la zone de cuisson souhaitée en utilisant le « - » et appuyer sur la touche . « 0 » s'affiche pour indiquer que la fonction est active. Pour désactiver, appuyer sur la touche .

5	**Réduction**	Touche réduction de la puissance de la zone de cuisson. Touche réduction de la puissance de l'extracteur. A chaque pression la puissance diminue.
6	**Augmentation**	Touche augmentation de la puissance de la zone de cuisson. Touche augmentation de la puissance de l'extracteur. A chaque pression la puissance augmente.
7	**Chiffres de la zones de cuisson**	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson. Il s'active si cette zone spécifique est utilisée, en affichant 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Touche sensitive de la hotte**	Indicateur du niveau de puissance de l'extracteur. Il s'active si cette zone spécifique est utilisée, en affichant 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Symbole d'entretien du filtre à charbon**	Par défaut, le rappel d'entretien du filtre à charbon est désactivé (mode aspiration). Pour activer la fonction, consulter le chapitre : Personnalisation du menu utilisateur(U1). Si la LED au-dessus du symbole est allumée, elle indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à charbon (après 200 heures d'utilisation). Pour la réinitialisation après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer 5 secondes sur la touche ✿. La LED du filtre à charbon s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
10	**Temporisateur des zones de cuisson**	Le Temporisateur permet d'éteindre une zone de cuisson particulière à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune possède son propre temporisateur qui peut être visualisée par l'allumage de la LED correspondante sur les côtés de la touche sensitive du Temporisateur. Pour activer, sélectionner la zone de cuisson, appuyer sur la touche « + » ou « - » du Temporisateur et définir une valeur. Attendre quelques secondes pour le début du compte à rebours. À la fin du Temporisateur, appuyer sur la touche « - » ou « + » pour réinitialiser le signal sonore.
11	**Augmentation du Temporisateur**	Augmentation de la durée du Temporisateur.
12	**Réduction du Temporisateur**	Réduction de la durée du Temporisateur.
13	**Symbole d'entretien du filtre à graisse**	Si la LED au-dessus du symbole est allumée, elle indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à graisses (après 100 heures d'utilisation). Pour la réinitialisation après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer 5 secondes sur la touche 💧. La LED du filtre à graisses s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
A	**Fonction automatique**	La configuration standard à l'allumage de la plaque de cuisson/hotte aspirante est de démarrer la hotte en mode Automatique. L'écran de la hotte indique « A ». La hotte commence à fonctionner si la puissance dans les zones de cuisson est supérieure à « 1 ». Pour désactiver, appuyer sur « A ».

11. FONCTIONS DE L'APPAREIL



Verrouillage de sécurité pour enfants	Permet de verrouiller la plaque de cuisson afin d'éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil. Pour activer, retirer toutes les casseroles de l'appareil, éteindre et rallumer le produit. Maintenir enfoncées les touches « + » et « – » du Temporisateur (– ⏲ +) et « A » dans les 3 secondes. Après activation, un « L » s'affiche sur les touches sensitives. Pour désactiver, maintenir les touches « - » et « + » (dans la zone Temporisateur – ⏲ +) et « A » enfoncées.

Fonction Chauffage	Ce fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. L'intervalle de temps pendant lequel la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :	
	Niveau de puissance	**Temporisateur (secondes)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Placer une casserole et sélectionner la zone de cuisson concernée, sélectionner simultanément le « + » et le « - » de la zone de cuisson, le niveau de puissance s'affichera sur la touche sensitive « 0 » La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante indique « A ». L'utilisateur peut sélectionner le niveau de puissance souhaité (de 1 à 8). Après avoir sélectionné le niveau de puissance, la fonction s'activera et l'écran montrera « A ».	
Fonction Delay de la hotte	Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ». Appuyer sur « - » ou sur « + » de l'extracteur et régler une vitesse sur la barre de puissance. Appuyer sur « - » ou sur « + » pour la gestion du Temporisateur qui affiche « CL », mais qui passera au compte à rebours déjà réglé à 15 minutes. Il se désactive en appuyant sur la touche « A ».	
Intensive des zones de cuisson	Les différentes zones de cuisson pourront être sélectionnées en appuyant sur le bouton « + » ou « - », une fois la zone souhaitée sélectionnée, appuyer sur « + » pour arriver à la fonction intensive « P » d'une durée de 10 minutes. Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse 9. Pour désactiver la fonction avant l'heure, appuyer sur la touche « - » pour régler la puissance à 9.	
Intensive de la hotte	La hotte est dotée de 2 vitesses intensives : Intensive 1 d'une durée de 10 minutes (affiche « b »). Intensive 2 d'une durée de 8:30 minutes (affiche « P »). Appuyer sur « + » de la zone de la hotte et régler la vitesse souhaitée. Elle se désactive en sélectionnant une vitesse différente.	
Mode combiné (fonction « pont »)	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.	
	Pour activer : appuyer simultanément sur les touches « - » des deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche). Une touche sensitive affichera « ∩ » et une touche sensitive affichera la puissance de cuisson.	
	Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches « - » correspondantes aux deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche).	
	Important ! La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence d'une casserole plus grande qui occupe deux zones de cuisson mais gèrera les zones de manière indépendante, à moins que la fonction « pont » ne soit activée".	

12. TABLEAU DE CUISSON

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	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée

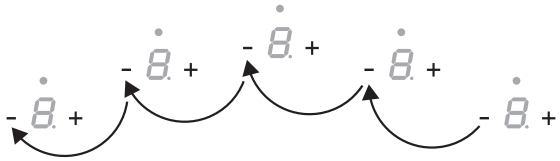
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

13. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

L'utilisateur peut réaliser certaines opérations de réglage sur le produit. Suivre la procédure ci-dessous pour accéder au menu ; les opérations doivent être réalisées dans les 2 minutes.

– Appuyer sur ⏻.

– Appuyer et maintenir enfoncée et appuyer sur le « - » de toutes les zones de droite à gauche comme indiqué en figure pour entrer dans le menu et procéder à la personnalisation jusqu'à ce que les touches sensitives des zones de cuisson indiquent « U0 ».



Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur touche sensitive Temporisateur	Description	Valeur touche sensitive hotte
U0	-	-
U1	Configuration des filtres à charbon	0 – Alarme filtre à charbon désactivée 1 – Alarme filtres à charbon activé (200 heures)
U2	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Min. 4 – Max
U3	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Signal sonore actif pendant 120 secondes 1 - Signal sonore actif pendant 10 secondes.
U4	Menu de gestion du volume. Cette fonction ne peut pas être activée pour les fonctions suivantes : - Fin du Temporisateur - Touche ⏻ - Alarme filtres	0 - Son activé 1 – Son désactivé

– Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en maintenant la touche ⏻ enfoncée jusqu'à ce que tout s'éteigne.

– Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

14. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3000 W entre les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système.

À cet effet, la puissance totale est surveillée en continu, et diminuée s'il y a lieu. S'il n'est pas possible de fournir la puissance totale requise, un élément de contrôle réduit, à travers une programmation prédéfinie, la puissance d'un autre élément de cuisson au niveau immédiatement inférieur de sa courbe de

puissance, 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 programmations précédemment activées 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 le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

15. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimal de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.

Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
180 mm	110 mm	220 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la plaque de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température était trop élevée, en entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson.

Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.

Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Bruit de fonctionnement normal de la plaque de cuisson

La technologie de l'induction est basée 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 :

Léger bourdonnement (comme le bruit d'un transformateur)
Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et est dû à la quantité d'énergie transférée de la plaque de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur.

Léger sifflement
Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et cesse lorsque le récipient est rempli d'eau ou d'aliments.

Cliquetis
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.

Sifflement fort
Ce bruit se produit lorsque des casseroles faites de différents matériaux sont superposées et lorsque celles-ci sont utilisées à pleine puissance et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruits de ventilateur
Pour le bon fonctionnement du système électronique, la température de la plaque de cuisson doit être réglée. À cet effet, la plaque 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 plaque de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée, et l'écran affiche H.

Sons rythmés semblables au tic-tac d'une horloge
Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en service et disparaît ou s'atténue dès que l'une d'entre elles est éteinte.

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

16. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Solution
H	Indicateur de chaleur résiduelle.	Laisser l'appareil refroidir.
U	Détection de présence d'une casserole.	Utiliser une casserole appropriée. Si le symbole et un son continu apparaissent, contacter le Service d'Assistance.
C	Température des zones de cuisson trop élevée.	Laisser l'appareil refroidir. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas chauffer de casseroles vides.
c	Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir l'appareil. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.
F/6	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la connexion. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.
F/L	Luminosité extérieure excessive qui ne permet pas l'étalonnage des capteurs tactiles (touches).	Éliminer temporairement les sources lumineuses externes à la commande. Débrancher et rebrancher l'appareil de l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'écran.
F/c	Éliminer les sources de chaleur à l'aide du panneau de commande. Laisser refroidir l'appareil. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.	
E5	Contacter le Service technique.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Débrancher l'appareil de l'alimentation. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'appareil à l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'écran.	

17. MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ

- 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 remplacés exclusivement 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 au fond de l'appareil.

Informations sur le produit conformément au règlement n° 66/2014

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.

18. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit
Type : **4300**
Modèle :

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Consulter la plaque signalétique appliquée sur le fond du produit.

Le fabricant apporte des améliorations continues aux 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, consulter le site : www.faberspa.com

MODÈLE	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	7,62 Kw (programmation de base)
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	4,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,02 kW

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz
Poids de l'appareil	21 kg
Nombre de zones de cuisson	4
Source de chaleur	induction

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. Gli utenti devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio.
- Il collegamento dei cavi deve essere effettuato da un tecnico competente.
- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati all'interno del prodotto.
- AVVERTENZA: Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione (qualora siano presenti).
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe per collegare il dispositivo.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza, purché supervisionate o istruite riguardo l'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi coinvolti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienze e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Collegare la spina ad una presa di tipo conforme alle normative vigenti e in posizione accessibile.
- I mezzi per la disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le norme in materia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che l'alimentazione elettrica domestica garantisca una corretta messa a terra.
- Non utilizzare fiamme libere (pericolo di incendio).

⚠ AVVERTENZA: La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità alle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Usare solo viti e minuteria idonea per il fissaggio dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il dispositivo sia installato in modo da poter essere scollegato dall'alimentazione, con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che garantisca la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
- Collegare l'estrattore alla canna fumaria attraverso un tubo di diametro minimo di 120 mm. Il percorso della canna fumaria deve essere il più breve possibile.

- Relativamente alle misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi è importante attenersi scrupolosamente ai regolamenti stabiliti dalle autorità locali.
- Quando questo apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che scaricano l'aria solo nella stanza), la stanza deve essere adeguatamente ventilata per evitare il riflusso dei gas di scarico.
- Pulire l'apparecchio e sostituire i filtri dopo il periodo di tempo specificato (pericolo di incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Devono essere rispettate le normative relative allo scarico dell'aria.
- L'aria non deve essere espulsa in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di apparecchi a gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che espellono l'aria solo nella stanza).
- Quando l'apparecchio di cottura e gli apparecchi alimentati con energia diversa dall'elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare i 4 Pa (4 x 10-5 bar), per evitare che i fumi vengano risucchiati nella stanza dall'apparecchio di cottura.
- Le cappe da cucina e gli altri impianti di aspirazione dei fumi di cottura possono influire negativamente sul funzionamento in sicurezza degli elettrodomestici a gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas sono potenzialmente in grado di provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un aspiratore di fumi di cottura, il funzionamento delle apparecchiature a gas fluido dovrebbe essere testato da un esperto per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.
- I sistemi di induzione di questi piani cottura soddisfano i requisiti delle norme EMC e della direttiva EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri impianti elettronici devono chiarire con il proprio medico o con il produttore degli impianti se questi dispositivi sono sufficientemente resistenti alle interferenze.
- Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere il capitolo COLLEGAMENTO ELETTRICO.
- Le friggitrici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.

⚠ L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno di non essere costantemente sorvegliati.

⚠ AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio e non accenderlo per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.
- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non mettere oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Il simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Il prodotto da smaltire deve essere conferito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, si contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare dal suo smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il Comune, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

2. USO

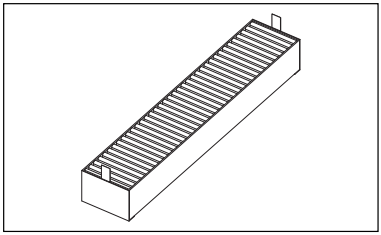
- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: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

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

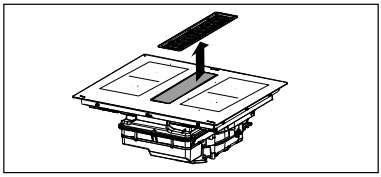
Filtro al carbone attivo

- Il filtro antiodori al carbone attivo (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) non deve essere lavato ne rigenerato, va sostituito ogni 12 mesi. Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza (vedere la tabella riportata alla fine del manuale).



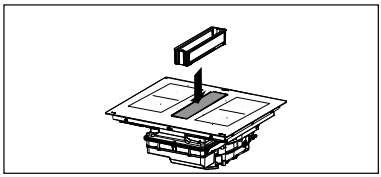
Griglia

- Non lavare in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detergenti aggressivi o abrasivi!).



Filtro antigrasso

- Pulire o sostituire i filtri agli intervalli di tempo indicati al fine di mantenere la cappa in buono stato di funzionamento ed evitare il potenziale rischio di incendio a causa di un accumulo eccessivo di grasso.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di funzionamento o più frequentemente in caso di utilizzo molto intenso e possono essere lavati in lavastoviglie.



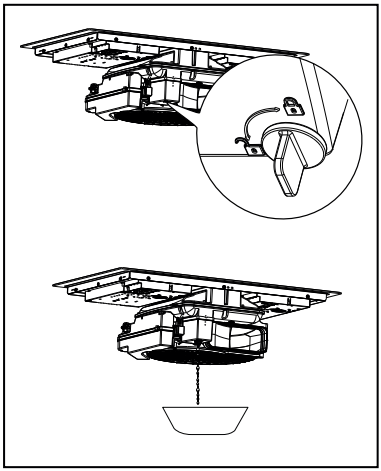
La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

Vaschetta raccolta liquidi

Nell'utilizzo comune, si raccomanda di controllare e svuotare la vaschetta di raccolta a intervalli di due settimane.

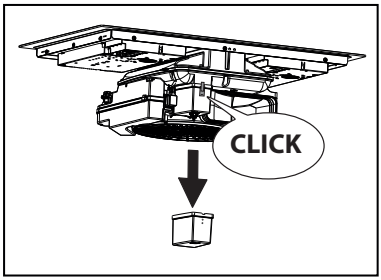
Togliere il cassetto prima di eseguire i regolari controlli della vaschetta di raccolta acqua, in particolare in caso di cospicui versamenti di liquidi. Premere verso l' alto il rubinetto (arancione) e svitarlo per svuotare il recipiente. Una volta svuotata la vaschetta di raccolta acqua, riavvitare premendo verso l'alto il rubinetto (arancione) fino a chiusura.

La valvola può essere sostituita se smarrita o danneggiata e può essere acquistata come ricambio.



Smontaggio vaschetta raccolta liquidi principale

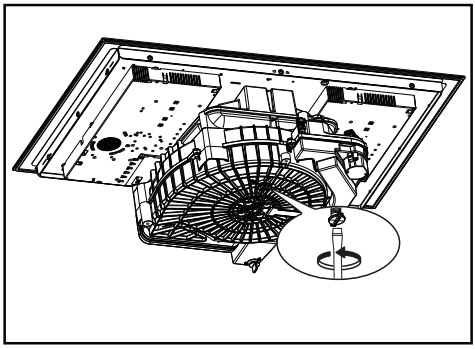
Per una maggiore pulizia nel caso in cui cadano liquidi che possono causare cattivo odore sganciare la vaschetta aprendo il gancio indicato.



Svuotamento liquidi box motore

Se avvengono versamenti di liquido sul piano cottura superiori a 1 litro, svitare come indicato il tappo a vite (arancione) e svuotare il box motore. Una volta svuotato il box, riavvitare il tappo a vite (arancione) fino a chiusura.

La valvola può essere sostituita se smarrita o danneggiata e può essere acquistata come ricambio.



Pulizia dell'apparecchio
Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.

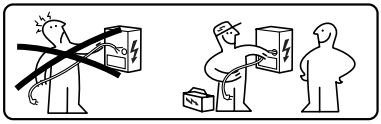
- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola 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

Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro. 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 ragioni ergonomiche si consiglia una distanza minima di 1000 mm).
- 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



AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- 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 H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo di alimentazione: min 8 mm - max 12 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 nel manuale di installazione (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 mm². Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

6. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l’ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

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.

Smaltimento dei materiali d’ imballaggio

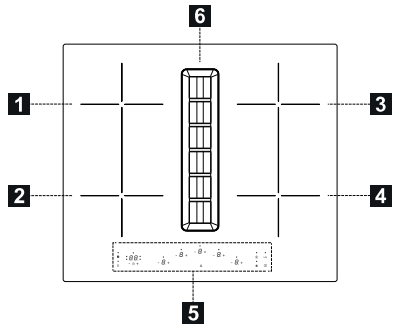
I materiali con il simbolo sono riciclabili. Smaltire i materiali d’imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

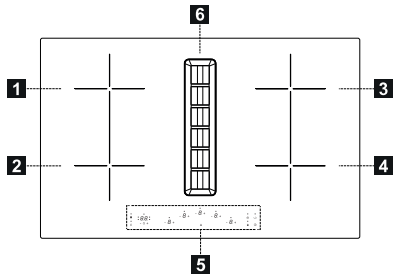
È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l’acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
2	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
3	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
4	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1 + 2	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
2	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
3	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
4	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1 + 2	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo U.

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 55 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica H .

8. LIMITAZIONE DI POTENZA

Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando ⏻ o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Accendere il piano cottura utilizzando ⏻ .
- Premere e mantenere premuti " - " e " + " della zona Timer (− ⏲ +) e finchè non verrà visualizzata l'impostazione iniziale.
- Il digit della zona Timer visualizzerà "Po".
- Premere "-" o "+" della zona Timer (− ⏲ +) per modificare il limite di potenza visualizzato nei digit A e B.
- Premere contemporaneamente per confermare la scelta.

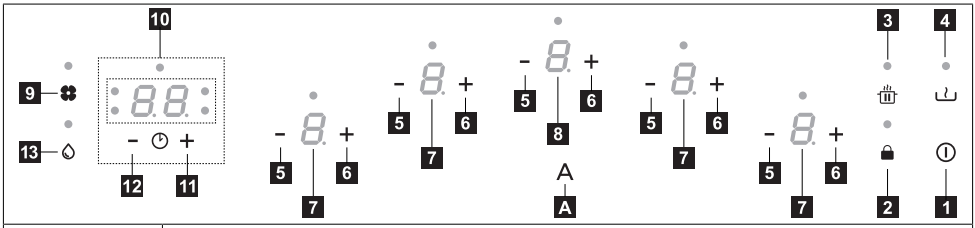
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sui digit (KW)	Note
7,4	Impostazione iniziale standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuti “-“ e “+” della zona Timer (− ⏲ +), oppure attendere 1 minuto.

La conferma è data dal segnale acustico e tutti i led si accendono.

9. PANNELLO COMANDI

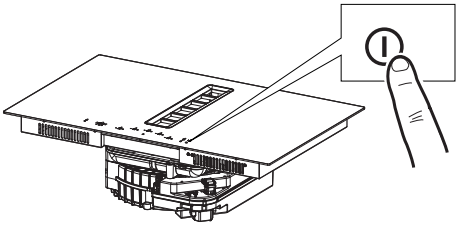


1	Acceso/Spento
2	Tasto della funzione Blocco tastiera
3	Tasto della funzione Pausa
4	Tasto della funzione Scioglimento
5	Tasto decremento della potenza della zona di cottura. Tasto decremento della potenza dell’aspiratore.
6	Tasto incremento della potenza della zona di cottura. Tasto incremento della potenza dell’aspiratore.
7	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura
8	Indicatore del livello di potenza dell’aspiratore
9	Indicatore saturazione filtro al carbone attivo
10	Zona gestione Timer
11	Tasto incremento Timer
12	Tasto decremento Timer
13	Indicatore saturazione filtro antigrasso
A	Tasto della funzione Auto

Le zone di cottura devono essere attivate premendo il tasto “-“ della corrispondente zona di riferimento.

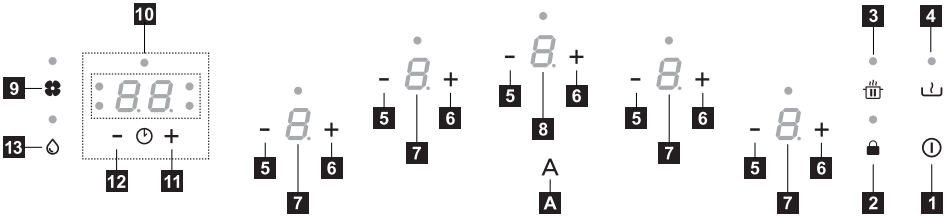
Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle illuminate e selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente e tutto il resto si illuminerà meno intensamente.

Accensione dell' apparecchio:



Premere per 2 secondi il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.
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 10 secondi di inutilizzo.
Attenzione: Per ragioni di sicurezza sarà sempre possibile spegnere il piano tramite il tasto On/Off.

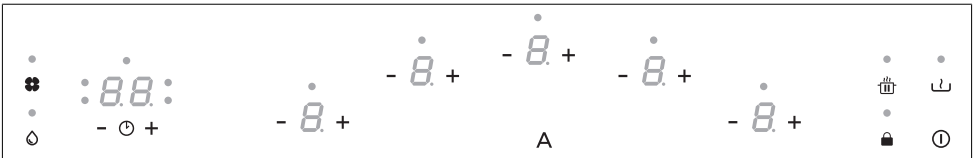
10. DESCRIZIONE COMANDI



1	**Acceso/Spento**	Accensione / spegnimento dell'aspiratore e del piano di cottura. I digit delle zone di cottura visualizzano " 0 " e il digit della cappa visualizza " A ". Premere nuovamente per spegnere.
2	**Blocco**	Blocco / sblocco dei comandi. È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il vetro. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso.
		Attivazione / disattivazione: premere e mantenere premuto 🔒 per 1 secondo. Una volta attivato, se selezioniamo qualsiasi tasto verrà visualizzato " Lo " sul digit del Timer.
3	**Funzione Pausa**	Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.
		Per attivare: a piano acceso posizionare una pentola sul piano di cottura e selezionare la zona desiderata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa ⏸ per almeno 1 secondo. Tutti i digit delle zone di cottura indicano " H " e la potenza della cappa visualizzerà " 0 ". Se la funzione Pausa ⏸ è attiva e la funzione A è disattivata, la potenza della cappa visualizzerà " 1 ".
		Per disattivare: premere il tasto ⏸ e il led lampeggerà. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura proseguirà con le impostazioni precedenti.
	Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di spegnimento.
		Premendo il tasto ⏸ entro 6 secondi dopo la riaccensione è possibile recuperare le funzioni impostate precedentemente lo spegnimento. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.
4	**Funzione scioglimento**	Selezionare la zona di cottura desiderata utilizzando il "-" e premere il tasto ≀. Viene visualizzato " U " per indicare che la funzione è attiva. Per disattivare premere il tasto ≀.

5	**Decremento**	Tasto decremento della potenza della zona di cottura. Tasto decremento della potenza dell'aspiratore. Ad ogni pressione si decrementa la potenza.
6	**Incremento**	Tasto incremento della potenza della zona di cottura. Tasto incremento della potenza dell'aspiratore. Ad ogni pressione si incrementa la potenza.
7	**Digit della zona di cottura**	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura. Si attiva se stiamo utilizzando quella specifica zona di cottura visualizzando 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Digit della cappa**	Indicatore del livello di potenza dell'aspiratore. Si attiva se stiamo utilizzando quella specifica zona visualizzando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Simbolo manutenzione filtro carbone**	Per impostazione predefinita, il promemoria di manutenzione del filtro al carbone è disattivato (modalità aspirante). Per attivare la funzione visualizzare il capitolo: Personalizzazione del menù utente (U1). Se il led sopra il simbolo è acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro carbone (dopo 200 ore di utilizzo). Per il reset dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto . Il led del filtro al carbone si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
10	**Timer delle zone di cottura**	Il Timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer visualizzabile dall'accensione del corrispendente led sui lati del digit del Timer. Per attivare selezionare la zona di cottura, premere il tasto "+" o "-" del Timer e impostare un valore. Attendere qualche secondo per l'inizio del conto alla rovescia. Una volta scaduto il Timer premere il tasto "-" o "+" per resettare la segnalazione acustica.
11	**Incremento del Timer**	Incremento della durata del Timer.
12	**Decremento del Timer**	Decremento della durata del Timer.
13	**Simbolo manutenzione filtro antigrasso**	Se il led sopra il simbolo è acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro antigrasso (dopo 100 ore di utilizzo). Per il reset dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto . Il led del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
A	**Funzione Automatica**	L'impostazione standard all'accensione del piano cottura/cappa aspirante prevede l'avvio della cappa in modalità Automatica. Il display della cappa visualizza " A ". La cappa entra in funzione se la potenza nelle zone di cottura è superiore a "1". Per disattivare, premere "A".

11. FUNZIONI DELL'APPARECCHIO



Blocco bambini	Permette di bloccare il piano cottura per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio. Per attivare rimuovere tutte le pentole dall'apparecchio, spegnere e riaccendere il prodotto. Entro 3 secondi, tenere premuti i tasti "+" e "–" del Timer (– +) e "A". Dopo l'attivazione sui digit viene visualizzata una " L ". Per disattivare premere e mantenere premuto i tasti "-" e "+" (della zona del Timer – +) e "A".

Funzione Riscaldamento	Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:	
	Livello di potenza	**Timer (secondi)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Posizionare una pentola e selezionare la zona di cottura interessata, selezionare contemporaneamente il "+" e il "-" della zona di cottura, nel digit verrà visualizzato il livello di potenza " 0 " Il digit della zona di cottura corrispondente indica " A ". L'utente può selezionare il livello di potenza desiderato (da 1 a 8). Dopo aver selezionato il livello di potenza, la funzione si attiverà e il display mostrerà " A ".	
Funzione Delay della cappa	Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo "A". Premere il "-" o il "+" dell'aspiratore e impostare una velocità di potenza. Premere il "-" o il "+" per la gestione del Timer che visualizza "CL" ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti. Si disattiva premendo il tasto "A".	
Intensiva zone cottura	Le varie zone di cottura potranno essere selezionate premendo il pulsante "+" o "-", una volta selezionata la zona desiderata premere "+" per arrivare all'intensiva " P " della durata di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità 9 . Per disattivare la funzione prima del tempo premere il tasto "-" portando la potenza a 9.	
Intensive cappa	La cappa è dotata di 2 velocità intensive: Intensiva 1 dalla durata di 10 minuti (visualizza "b"). Intensiva 2 della durata di 8:30 minuti (visualizza "P"). Premere sul "+" della zona della cappa e impostare la velocità desiderata. Si disattiva selezionando una velocità differente.	
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra.	
	Per attivare: premere contemporaneamente i tasti **"-"** relativi alle due zone di cottura (anteriore + posteriore destra oppure anteriore + posteriore sinistra). Un digit visualizzerà " ∩ " e un digit visualizzerà la potenza di cottura.	
	Per disattivare: premere contemporaneamente i tasti "-" relativi alle due zone di cottura (anteriore + posteriore destra oppure anteriore + posteriore sinistra).	
	Importante! Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza di una pentola più grande che occupa due zone di cottura, ma gestirà le zone in maniera indipendente a meno che non sia attivata la funzione "ponte".	

12. TABELLA DI COTTURA

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	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata

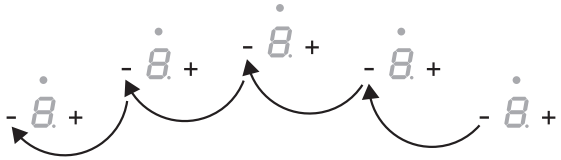
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

13. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

L'utente può effetuare alcune operazioni di regolazione sul prodotto. Seguire la procedura sotto per entrare nel menù, le operazioni devono essere fatte entro 2 minuti.

– Premere ⏻.

– Premere e mantenere premuto ⏲ e premere da destra a sinistra il "-" di tutte le zone come in figura per entrare nel menù e procedere alla personalizzazione finchè i digit delle zone di cottura mostrano " U0 ".



Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore digit Timer	Descrizione	Valore digit cappa
U0	-	-
U1	Impostazione filtri al carbone	0 – Allarme filtro al carbone disattivato 1 – Allarme filtri al carbone attivato (200 ore)
U2	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Min. 4 – Max
U3	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Segnale acustico attivo per 120 secondi 1 - Segnale acustico attivo per 10 secondi.
U4	Menu di gestione del volume. Questa funzione non è attivabile per le seguenti funzioni: - Fine del Timer - Tasto ⏻ - Allarme filtri	0 - Suono attivato 1 – Suono disattivato

– Una volta inserito il valore corretto confermare tenendo premuto il tasto ⏻ finchè non si spegne tutto.

– Per uscire dal menu senza salvare, premere ⏲.

Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

14. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3000 W tra le zona di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

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 per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata."

15. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l'idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.

Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
180 mm	110 mm	220 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

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 e il display visualizza H .

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.

16. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Soluzione
H	Indicatore di calore residuo.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
U	Rilevamento di presenza pentola.	Usare una pentola appropriata. Se si presenta il simbolo e un suono continuo contattare il Servizio Assistenza.
C	Temperatura delle zone di cottura troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
c	Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.
F/6	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la connessione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.
F/L	Luminosità esterna eccessiva che non consente la calibrazione dei sensori touch (tasti).	Eliminare temporaneamente le fonti luminose esterne al comando. Scollegare e ricollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
F/c	Rimuovere fonti di calore dal pannello dei comandi. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.	
E5	Contattare il Servizio Assistenza.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare l'apparecchio all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.e specificare il codice di errore che appare sul display.	

17. MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

- 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.

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

18. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto
Tipo: **4300**
Modello:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

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

MODELLO	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Potenza massima totale (piano + cappa)	7,62 Kw (impostazione base)
Potenza massima totale (piano + cappa)	4,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,02 Kw

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del dispositivo	21 kg
Numero di zone di cottura	4
Fonte di calore	induzione

1. INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD

- Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.
- La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico competente.
- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos en el interior del producto.
- ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato, retire las películas de protección (si las hubiera).
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños, asegurándose de que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Conecte el enchufe a una toma conforme con las normativas vigentes y en posición accesible.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normativas correspondiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- Para los aparatos de Clase I, asegúrese de que la instalación eléctrica doméstica proporcione una correcta conexión a tierra.
- No utilice llamas abiertas (peligro de incendio).

⚠ ADVERTENCIA: La falta de instalación de los tornillos o de los dispositivos de fijación conformes con estas instrucciones puede causar riesgos de descargas eléctricas.

- Utilice únicamente tornillos y piezas de fijación adecuadas para la fijación del aparato.
- Asegúrese de que el dispositivo esté instalado de manera que pueda desconectarse de la alimentación, con una separación de los contactos (3 mm) que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- Conecte el extractor a la chimenea a través de un tubo con un diámetro mínimo de 120 mm. El recorrido de la

chimenea debe ser lo más corto posible.

- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la descarga de los humos es importante seguir escrupulosamente los reglamentos establecidos por las autoridades locales.
- Cuando este aparato se use simultáneamente con aparatos que queman gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo descargan el aire en la habitación), la habitación debe estar adecuadamente ventilada para evitar el reflujo de los gases de escape.
- Limpie el aparato y sustituya los filtros después del tiempo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Deben cumplirse las normativas relativas a la descarga del aire.
- El aire no debe ser expulsado en una chimenea utilizada para la evacuación de los humos de aparatos a gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo expulsan el aire en la habitación).
- Cuando el aparato de cocción y los aparatos alimentados con energía distinta a la eléctrica están en funcionamiento al mismo tiempo, la presión negativa en la habitación no debe superar los 4 Pa (4 x 10-5 bar), para evitar que los humos sean succionados hacia la habitación desde el aparato de cocción.
- Las campanas de cocina y otros sistemas de extracción de los humos de cocina pueden afectar negativamente el funcionamiento seguro de los electrodomésticos a gas u otros combustibles (incluidos los de otras habitaciones) debido al reflujo de los gases de combustión. Estos gases tienen el potencial de causar envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana o un extractor de humos de cocina, el funcionamiento de los equipos a gas debe ser probado por un experto para garantizar que no se produzca un reflujo de los gases de combustión.
- Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con los requisitos de las normativas EMC y de la directiva EMF y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Las personas con marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante de los dispositivos para determinar si estos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.
- Antes de realizar la conexión eléctrica, lea el capítulo CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

⚠ El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Preste mucha atención en no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén supervisados de manera constante.

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato y no lo encienda para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- 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 placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.
- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un

temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

⚠ ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

⚠ ATENCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

⚠ ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. Nunca intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- El símbolo en el producto o en su envase indica que el producto no puede ser desechado como un desecho doméstico normal. El producto a eliminar debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, contacte el Ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

2. USO

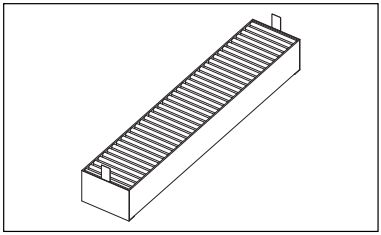
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- 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 recipientes ni vajilla sobre la superficie.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.

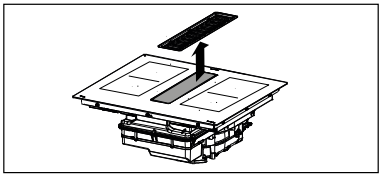
Filtro de carbón activo

- El filtro de olores de carbón activado (consulte las instrucciones de instalación) no debe lavarse ni regenerarse, debe sustituirse cada 12 meses. Para pedir un filtro nuevo, comuníquese con el servicio de asistencia (véase la tabla señalada al final del manual).



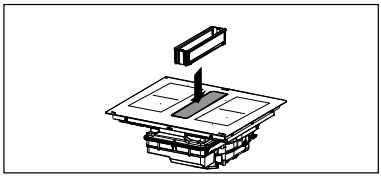
Rejilla

- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).



Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.



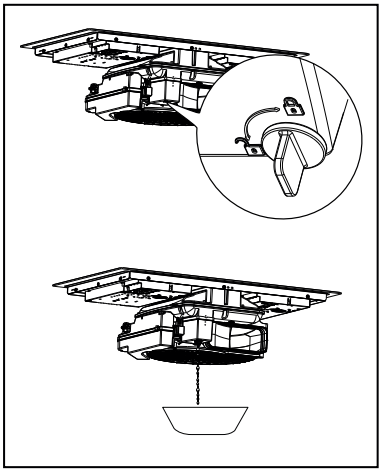
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de líquidos

En el uso habitual, se recomienda comprobar y vaciar la bandeja recogegotas a intervalos de dos semanas.

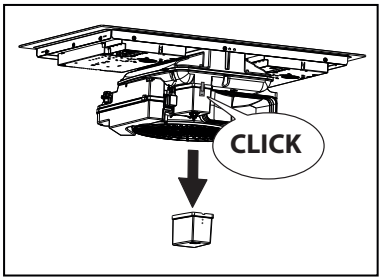
Retire el cajón antes de realizar las comprobaciones periódicas de la bandeja recogegotas, especialmente en caso de derrames grandes. Presione el grifo (naranja) hacia arriba y desenrósquelo para vaciar el recipiente. Una vez vaciada la bandeja de recogida de agua, volver a enroscar presionando hacia arriba el grifo (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.



Desmontaje de la bandeja de recogida de líquidos principal

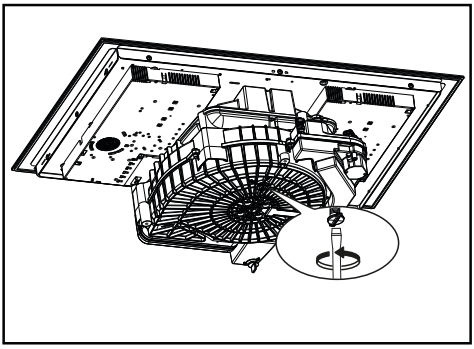
Para una mayor limpieza, en caso de que se derramen líquidos que puedan causar mal olor, desenganchar la bandeja abriendo el gancho indicado.



Vaciado de líquidos del compartimiento del motor

Si se derrama más de 1 litro de líquido sobre la placa de cocción, desenrosque el tapón de rosca (naranja) como se indica y vacíe el compartimiento del motor. Una vez vaciado el compartimiento, volver a enroscar el tapón de rosca (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.



Limpieza del aparato
Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.

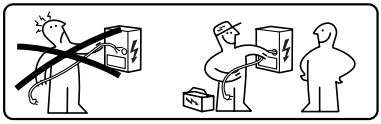
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, 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 instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera. 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 de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de material y adhesivos no adecuados puede causar deformación y desprendimiento.
- 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. Por razones ergonómicas, se recomienda una distancia mínima de 1000 mm).
- 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



ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- 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 H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA y TRIFÁSICA: sección mín. de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 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 manual de instalación (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 mm². Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², atenerse a las siguientes instrucciones: para la conexión trifásica, separar los 2 hilos y quite las fundas azules de los hilos grises.

¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de los electrodomésticos

El símbolo en el producto o en su envase indica que el producto no debe ser eliminado junto con los residuos normales domésticos. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró 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.

Eliminación de los materiales de embalaje

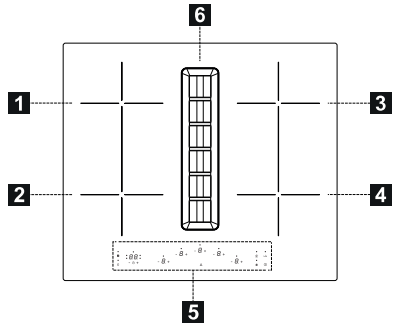
Los materiales con el símbolo son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro energético

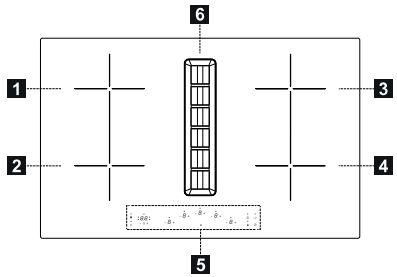
Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1 + 2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1 + 2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo U.

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 55 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra H.

8. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando se conecta el aparato por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica doméstica.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción utilizando ⏻ o, alternativamente, seguir el procedimiento descrito a continuación para acceder al menú.

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Encienda la placa de cocción utilizando ⏻.
- Pulse y mantenga pulsados « - » y « + » de la zona Temporizador (− ⏲ +) y 🗑 hasta visualizar la configuración inicial.
- El dígito de la zona Temporizador seleccionada mostrará «Po».
- Pulse «-» o “+” de la zona Temporizador (− ⏲ +) para modificar el límite de potencia mostrado en los dígitos A y B.

- Pulse al mismo tiempo para confirmar la selección.

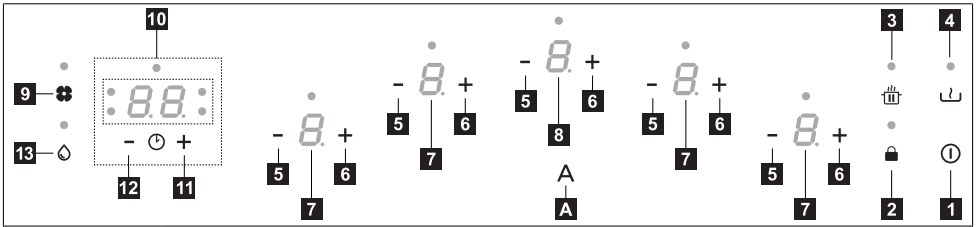
Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en los dígitos (KW)	Notas
7,4	Configuración inicial estándar
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados «-» y «+» en la zona Temporizador (− ⏲ +), o bien espere 1 minuto.

La confirmación se da mediante una señal acústica y todos los LEDES se encienden.

9. PANEL DE MANDOS

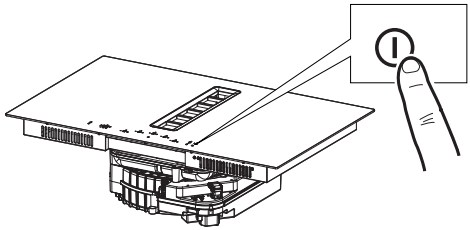


1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Bloqueo teclado
3	Tecla de la función Pausa
4	Tecla de la función Derretir
5	Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de decremento de la potencia del extractor.
6	Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor.
7	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
8	Indicador del nivel de potencia del extractor
9	Indicador saturación filtro de carbón activo
10	Zona control Temporizador
11	Tecla de incremento del Temporizador
12	Tecla de reducción del Temporizador
13	Indicador saturación filtro de grasa
A	Tecla de la función Automático

Las zonas de cocción deben activarse pulsando el botón «-» de la zona correspondiente.

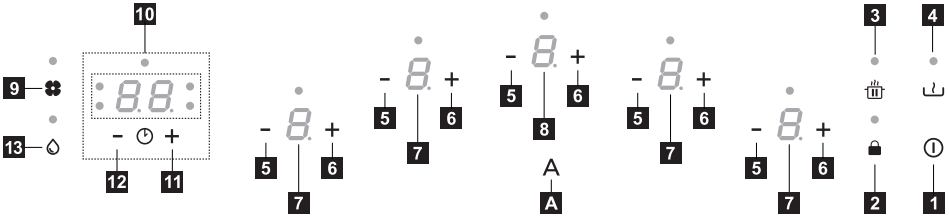
En el panel de control, las funciones seleccionables son siempre las que están iluminadas. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente y el resto se iluminará con menor intensidad.

Encendido del aparato:



Pulse durante 2 segundos el botón On/Off para encender y activar las funciones de la placa.
En este momento, la placa está encendida, pero todas las zonas de cocción y la campana están a potencia cero. La placa se apaga automáticamente si transcurren 10 segundos sin usarla.
Atención: Por razones de seguridad siempre será posible apagar la placa a través de la tecla On/Off.

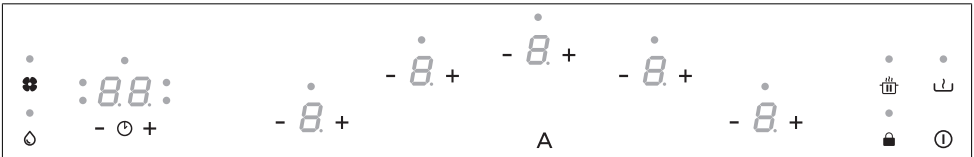
10. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



1	**Encendido/Apagado**	Encendido/apagado del extractor y de la placa de cocción. Los dígitos de las zonas de cocción muestran « 0 » y el dígito de la campana muestra « A ». Vuelva a pulsar para apagar.
2	**Bloqueo**	Bloqueo/desbloqueo de los mandos. Es posible bloquear las funciones de la placa durante su uso, por ejemplo, para limpiar el cristal. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender.
		Activación / desactivación: pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 1 segundo. Una vez activado, si seleccionamos cualquier tecla se mostrará « Lo » en el dígito del Temporizador.
3	**Función Pausa**	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.
		Para activar: con la placa encendida, coloque una olla sobre la placa de cocción y seleccione la zona deseada, pulse y mantenga pulsado el botón de la función Pausa durante al menos 1 segundo. Todos los dígitos de la zona de cocción indicarán « H » y la potencia de la campana mostrará «0». Si la función Pausa está activa y la función Pausa está desactivada, la potencia de la campana mostrará «1».
		Para desactivar: pulse la tecla y el testigo parpadeará. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.
	Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado.
		Si pulsa la tecla en un plazo de 6 segundos tras volver a encender el aparato, podrá recuperar las funciones configuradas antes de apagarlo. Se emitirá un pitido para confirmar la operación.

4	**Función Derretir**	Seleccione la zona de cocción deseada utilizando el «-» y pulse la tecla . Se visualiza « » para indicar que la función está activa. Para desactivar pulse la tecla .
5	**Reducción**	Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de reducción de la potencia del extractor. En cada presión se reduce la potencia.
6	**Incremento**	Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor. En cada presión se incrementa la potencia.
7	**Dígito de la zona de cocción**	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción. Se activa si estamos utilizando esa zona de cocción específica y muestra 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Dígito de la campana**	Indicador del nivel de potencia del extractor. Se activa si estamos utilizando esa zona específica, mostrando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Símbolo mantenimiento filtro de carbón**	De forma predeterminada, el recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón está desactivado (modo de succión). Para activar la función, consulte el capítulo: Personalización del menú de usuario (U1). Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro de carbón (tras 200 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla . El LED del filtro de carbón se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
10	**Temporizador de las zonas de cocción**	El Temporizador permite apagar una zona de cocción concreta al finalizar el tiempo programado. Las zonas de cocción se pueden programar individualmente, ya que cada una dispone de su propio temporizador, que se puede visualizar al encenderse el LED correspondiente en los laterales del dígito del Temporizador. Para activar, seleccione la zona de cocción, pulse el botón «+» o «-» del Temporizador y ajuste un valor. Espere unos segundos hasta que comience la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, pulse el botón «-» o «+» para restablecer la señal acústica.
11	**Incremento del Temporizador**	Incremento de la duración del Temporizador.
12	**Reducción del Temporizador**	Reducción de la duración del Temporizador.
13	**Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa**	Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro antigrasa (tras 100 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla . El LED del filtro antigrasa se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
A	**Función Automática**	La configuración estándar al encender la placa de cocción/campana extractora prevé el arranque de la campana en modo Automático. La pantalla de la campana muestra « ». La campana se pone en funcionamiento si la potencia en las zonas de cocción es superior a «1». Para desactivarla, pulse «A».

11. FUNCIONES DEL APARATO



Bloqueo para niños	Permite bloquear la placa de cocción para evitar el encendido accidental del aparato. Para activarlo, retire todas las ollas del aparato, apáguelo y vuelva a encenderlo. En un plazo de 3 segundos, mantenga pulsadas las teclas «+» y «–» del Temporizador (– +) y «A». Tras la activación, aparecerá un « » en la pantalla. Para desactivarlo, mantenga pulsadas las teclas «-» y «+» (en la zona del Temporizador – +) y «A».

Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar una olla a la máxima potencia antes de continuar la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo durante el cual la zona de cocción se mantiene a la máxima potencia depende del nivel de cocción final seleccionado. Consulte la tabla:	
	Nivel de potencia	**Temporizador (segundos)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Coloque una olla y seleccione la zona de cocción deseada, seleccione simultáneamente el «+» y el «-» de la zona de cocción, en la pantalla se mostrará el nivel de potencia « 0 » El dígito de la zona de cocción correspondiente indica « A ». El usuario puede seleccionar el nivel de potencia deseado (de 1 a 8). Una vez seleccionado el nivel de potencia, la función se activará y la pantalla mostrará « A ».	
Función Delay de la campana	Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A". Pulse la tecla «-» o «+» del extractor y ajuste la velocidad de potencia. Pulse «-» o «+» para gestionar el Temporizador, que mostrará «CL», pero pasará a la cuenta atrás ya establecida en 15 minutos. Se desactiva pulsando la tecla «A».	
Zona de cocción intensiva	Las distintas zonas de cocción se pueden seleccionar pulsando el botón «+» o «-». Una vez seleccionada la zona deseada, pulse «+» para llegar a la intensidad máxima « P » con una duración de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad 9. Para desactivar la función antes de tiempo, pulse el botón «-» y reduzca la potencia a 9.	
Campana intensiva	La campana está equipada con 2 velocidades intensivas: Intensiva 1 con una duración de 10 minutos (se muestra «b»). Intensiva 2 con una duración de 8:30 minutos (se muestra «P»). Pulse el «+» de la zona de la campana y ajuste la velocidad deseada. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.	
Modo combinado (función "puente")	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar ollas con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.	
	Para activar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda). Un dígito mostrará « ∩ » y otro dígito mostrará la potencia de cocción.	
	Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda).	
	¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente".	

12. TABLA DE COCCIÓN

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	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada

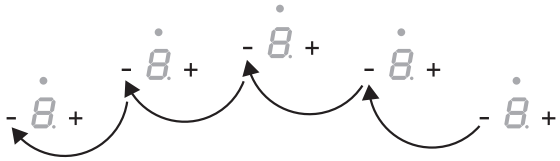
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

13. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

El usuario puede efectuar algunas operaciones de regulación en el producto. Siga el procedimiento siguiente para acceder al menú. Las operaciones deben realizarse en un plazo de 2 minutos.

– Pulse ⏻.

– Mantenga pulsado 🗑 y pulse de derecha a izquierda el «-» de todas las zonas, tal y como se muestra en la imagen, para acceder al menú y proceder a la personalización hasta que los dígitos de las zonas de cocción muestren « U0 ».



Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor del dígito del Temporizador	Descripción	Valor del dígito de la campana
U0	-	-
U1	Configuración de los filtros de carbón	0 – Alarma del filtro de carbón desactivada 1 – Alarma de los filtros de carbón activada (200 horas)
U2	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Mín. 4 - Máx.
U3	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Señal acústica activa durante 120 segundos 1 - Señal acústica activa durante 10 segundos.
U4	Menú de control del volumen. Esta función no se puede activar para las siguientes funciones: - Fin del Temporizado - Botón ⏻ - Alarma de filtros	0 - Sonido activado 1 – Sonido desactivado

– Una vez introducido el valor correcto, confirme manteniendo pulsada la tecla ⏻ hasta que se apague todo.

– Para salir del menú sin guardar, pulse 🗑.

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.

14. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3000 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

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 otro elemento 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 se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

15. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
180 mm	110 mm	220 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

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:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía

transferida de la placa de cocción a las ollas. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Leve silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa una vez que el recipiente se llena con agua o comida.

Crepitar

Este ruido se produce con ollas compuestas de numerosos materiales estratificados uno sobre otro y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Fuerte silbido

Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

Para un funcionamiento correcto 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 y la pantalla muestra H .

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido se manifiesta exclusivamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o disminuye en el momento en que se apaga alguna.

Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Solución
H	Indicador de calor residual.	Deje que el aparato se enfríe.
U	Detección de la presencia de la olla.	Use una olla adecuada. Si se presenta el símbolo y un sonido continuo, contacte al Servicio de Asistencia.
C	Temperatura de las zonas de cocción demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Use una olla adecuada. No caliente ollas vacías.
c	La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/6	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Compruebe la conexión. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/L	Luminosidad exterior excesiva que no permite la calibración de los sensores táctiles (teclas).	Elimine temporalmente las fuentes de luz externas al mando. Desconecte y vuelva a conectar el aparato a la alimentación eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.
F/c	Retire las fuentes de calor del panel de control. Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.	
E5	Comuníquese con el Servicio de Asistencia.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.	

17. MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD

- 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.

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

18. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Consulte la placa de identificación aplicada en la parte inferior del producto.

El fabricante realiza mejoras continuas en los productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más informaciones sobre los datos técnicos están disponibles en el sitio: www.faberspa.com

MODELO	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del aparato	21 kg
Número de zonas de cocción	4
Fuente de calor	inducción

DE

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen.
- Die Kabel müssen von einem zuständigen Fachmann angeschlossen werden.
- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- WARNHINWEIS: Vor der Installation des Geräts die Schutzfolie entfernen (falls vorhanden).
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern sie bei der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Dieses Gerät ist nicht für Leute (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse gedacht, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht am Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Den Stecker in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- Die Vorrichtungen Trennen vom Stromnetz müssen gemäß den einschlägigen Vorschriften in die feste Verkabelung integriert sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder von jemandem mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei Geräten der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung im Haushalt eine ordnungsgemäße Erdung gewährleistet.
- Keine offenen Flammen verwenden (Brandgefahr).

⚠ WARNHINWEIS: Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Verwenden Sie nur Schrauben und Kleinteile, die für die Befestigung des Geräts geeignet sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät so installiert ist, dass es von der Stromversorgung getrennt werden kann, wobei der Kontaktöffnungsabstand (3 mm) bei Überspannung, eine voll-

ständige Trennung der Kategorie III gewährleisten muss.

- Schließen Sie den Abzug über ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 120 mm an den Rauchabzug an. Der Rauchabzug sollte so kurz wie möglich sein.
- Was die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen für den Rauchabzug anbelangt, so ist es wichtig, dass Sie sich streng an die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften halten.
- Wenn dieses Gerät gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben), muss der Raum ausreichend belüftet sein, um einen Rückstau der Abgase zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät und ersetzen Sie die Filter nach der angegebenen Zeit (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Die Abluftvorschriften müssen eingehalten werden.
- Die Luft darf nicht in einen Rauchabzug abgeleitet werden, der für die Abgasführung von Gasgeräten oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben).
- Wenn das Kochgerät und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Strom betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4 x 10-5 bar) nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Rauchgase aus dem Kochgerät in den Raum gesaugt werden.
- Dunstabzugshauben und andere Abzugsanlagen für Kochdämpfe können aufgrund des Rückstroms der Verbrennungsgase den sicheren Betrieb von Gasgeräten oder Geräten, die mit anderen Brennstoffen betrieben werden (auch in anderen Räumen), beeinträchtigen. Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder eines Kochfeldabzugs sollte die Funktion von Gasgeräten von einem Fachmann überprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückstrom von Verbrennungsgasen auftritt.
- Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen die Anforderungen der EMV-Normen und der EMF-Richtlinie und sollten andere elektronische Geräte nicht stören. Träger von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten sich bei ihrem Arzt oder dem Hersteller der Implantate erkundigen, ob diese Geräte ausreichend störungsunempfindlich sind.
- Lesen Sie vor dem elektrischen Anschluss das Kapitel ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

⚠ Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

⚠ WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es nicht wieder ein, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch aus-

schalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

⚠ WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.

⚠ ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

⚠ WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Das zu entsorgende Produkt muss einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Bauteilen zugeführt werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, dem örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

2. GEBRAUCH

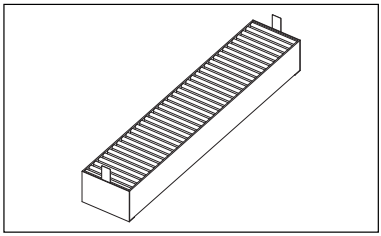
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht 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. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.

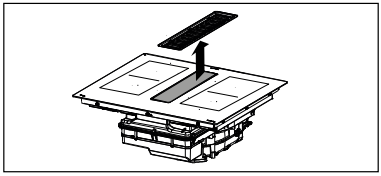
Aktivkohlefilter

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter (siehe Installationsanleitung) darf nicht gewaschen oder regeneriert werden, er muss alle 12 Monate ausgetauscht werden. Um einen neuen Filter zu bestellen, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).



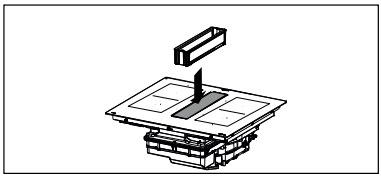
Grill

- Nicht in der Spülmaschine waschen. Reinigen Sie den Grill mit warmem Wasser und milder Seife, ohne Scheuerschwämme zu verwenden (keine aggressiven oder scheuernden Reiniger verwenden!).



Fettfilter

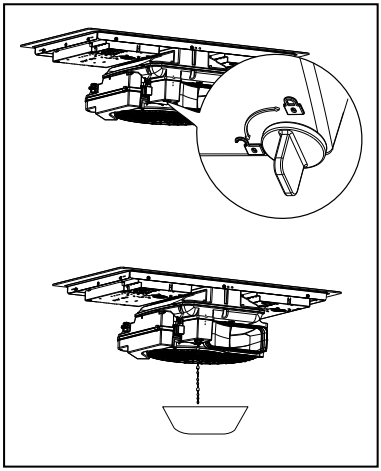
- Reinigen Sie die Filter in den angegebenen Intervallen oder tauschen Sie sie aus, um die Haube in einem guten Betriebszustand zu halten und die mögliche Brandgefahr durch übermäßige Fettansammlung zu vermeiden.
- Fettfilter sollten alle 2 Betriebsmonate oder bei starker Beanspruchung häufiger gereinigt werden und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Die obere Überlaufwanne ist Teil des Fettfilters und muss nach jedem Kochen oder immer dann, wenn Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, überprüft werden. Mit heißem Wasser waschen und Speisereste entfernen, um Geruchsbildung und Verkrustungen zu vermeiden.

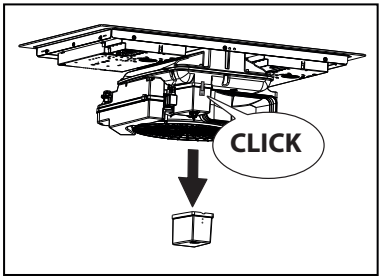
Auffangschale

Bei normalem Gebrauch wird empfohlen, die Auffangschale in zweiwöchigen Abständen zu überprüfen und zu leeren. Nehmen Sie die Schublade heraus, bevor Sie die Auffangschale des Wassers regelmäßig überprüfen, insbesondere bei größeren Verschüttungen. Drücken Sie den Hahn (orange) nach oben und schrauben Sie ihn ab, um den Behälter zu entleeren. Sobald die Wasserauffangschale leer ist, schrauben Sie sie wieder auf, indem Sie den Hahn (orange) nach oben drücken, bis er schließt.
Das Ventil ist bei Verlust oder Beschädigung austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Hauptauffangschale entfernen

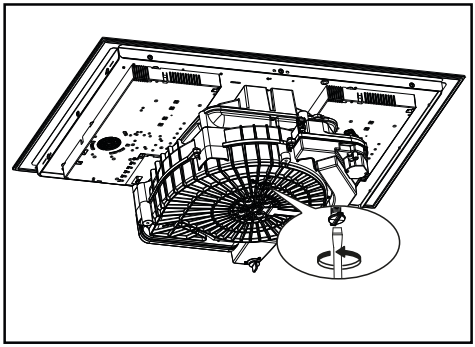
Für mehr Sauberkeit, falls Flüssigkeiten, die unangenehme Gerüche verursachen können, austreten, die Schale durch Öffnen des markierten Hakens aushängen.



Entleeren der Flüssigkeiten im Motorgehäuse

Wenn mehr als 1 Liter Flüssigkeit auf

dem Kochfeld verschüttet wird, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wie angegeben ab und leeren Sie das Motorgehäuse. Sobald das Gehäuse leer ist, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wieder auf, bis er schließt.
Das Ventil ist bei Verlust oder Beschädigung austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Reinigung des Geräts
Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten 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.
- 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.

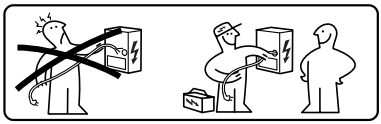
4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschranks 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 sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für 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 Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel. Aus ergonomischen Gründen wird ein Mindestabstand von 1000 mm empfohlen).
- 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



WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ "Y", daher ist ein "neutraler" Leiter erforderlich. Das Stromversorgungskabel muss mindestens vom Typ H05V2-F 5 x 2,5 mm² sein, Anschluss EINZELPHASIG, ZWEIPHASIG und DREIPHASIG: Mindestleiterquerschnitt: 2,5 mm². Außendurchmesser des Stromversorgungskabels: min 8 mm - max 12 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 Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).
- Es wird empfohlen, das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² zu verwenden. Falls Sie das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² verwenden, befolgen Sie die folgenden Anweisungen. Trennen Sie für den dreiphasigen Anschluss die 2 Adern und entfernen Sie die blauen Ummantelungen von den grauen Adern.

Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Haushaltsgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Die Materialien mit dem Symbol sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

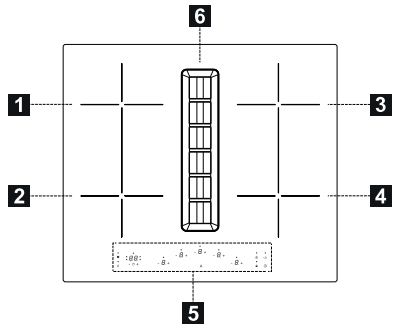
Energieeinsparung

Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

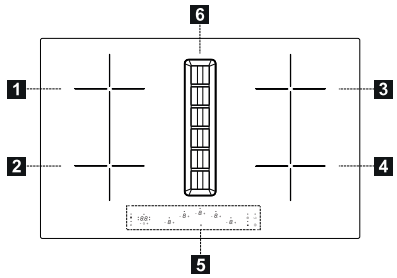
- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.

- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

7. PRODUKTBESCHREIBUNG



1	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1 + 2	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1 + 2	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol U auf dem Display.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 55 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt H an.

8. LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.
Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ⏻ eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

- DasDas Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Schalten Sie das Kochfeld mit Hilfe von ⏻ ein.
- Drücken Sie und halten Sie „-“ und „+“ der Timer-Zone (− ⏲ +) und 🗑 gedrückt, bis die Anfangseinstellung angezeigt wird.
- Die Digit-Taste der Timer-Zone zeigt „Po“ an.

- Drücken Sie auf „-“ oder „+“ der Timer-Zone (− ⏲ +), um die Leistungsgrenze zu ändern, die in den Digit A und B angezeigt wird.
- Drücken Sie die Tasten gleichzeitig, um die Wahl zu bestätigen.

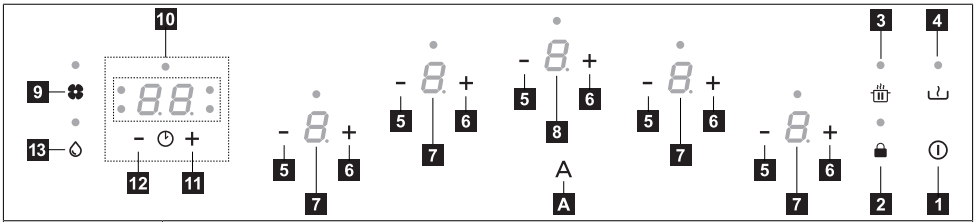
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Digit-Werte (KW)	Hinweise
7,4	Anfangs-Standardeinstellung
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf „-“ und „+“ der Timer-Zone (− ⏲ +) zur Bestätigung drücken und gedrückt halten oder 1 Minute abwarten.

Die Bestätigung erfolgt durch ein akustisches Signal und alle LEDs leuchten auf.

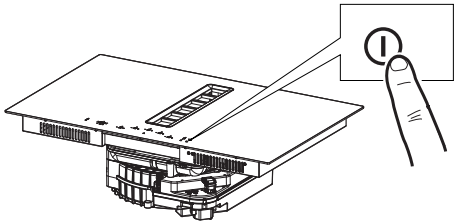
9. BEDIENFELD



1	Ein/Aus
2	Funktionstaste für die Tastatursperre
3	Pausenfunktionstaste
4	Schmelzfunktionstaste
5	Taste zum Verringern der Leistung der Kochzone. Taste zum Verringern der Leistung des Abzugs.
6	Taste zum Erhöhen der Leistung der Kochzone. Taste zum Erhöhen der Leistung des Abzugs.
7	Leistungsstufenanzeige Kochzonen
8	Leistungsanzeige des Abzugs
9	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
10	Steuerungsbereich des Timers
11	Taste zum Erhöhen des Timers
12	Taste zum Verringern des Timers
13	Sättigungsanzeige Fettfilter
A	Auto-Funktionstaste

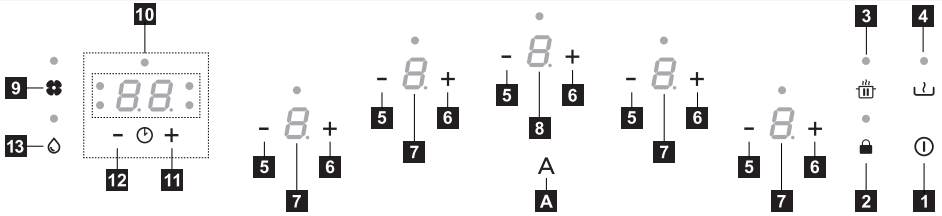
Die Kochzonen müssen durch Drücken der Taste „-“ der entsprechenden Bezugszone aktiviert werden.
Am Bedienfeld sind die auszuwählenden Funktionen immer jene, die beleuchtet sind. Durch Berühren des entsprechenden Symbols wird die Funktion ausgewählt, alles andere leuchtet dann weniger hell.

Einschalten des Geräts:



Drücken Sie die On-/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren.
Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.
Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

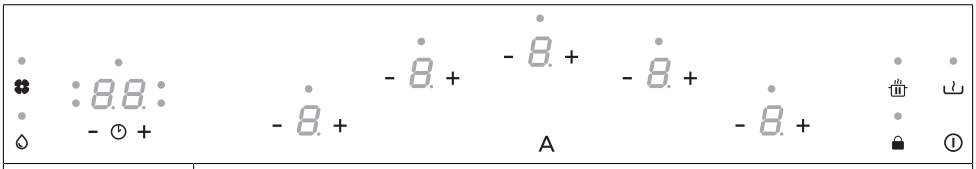
10. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



1	**Ein/Aus**	Ein- und Ausschalten des Abzugs und des Kochfelds. Die Kochzonen-Digit-Tasten zeigen „ 0 „ an und die Digit-Taste der Dunstabzugshaube zeigt „ A „ an. Zum Abschalten erneut drücken.
2	**Sperren**	Sperren / entsperren der Bedienelemente. Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Glas zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert.
		Aktivierung / Deактivierung: 🔒 drücken und 1 Sekunde lang gedrückt halten. Einmal aktiviert, wird bei Auswahl einer jeglichen Taste „ Lo „ am Timer-Digit angezeigt.
3	**Pausenfunktion**	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
		Zum Aktivieren: Stellen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld einen Topf auf das Kochfeld, wählen Sie die gewünschte Zone aus und halten Sie die Pausenfunktionstaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt. Alle Kochzonen-Digit-Tasten zeigen „ II “ und die Leistung der Dunstabzugshaube zeigt „ 0 “ an. Wenn die Pausenfunktion aktiv und die Funktion A deaktiviert ist, zeigt die Leistung der Dunstabzugshaube „1“ an.
		Zum Deaktivieren: Drücken Sie die Taste und die LED beginnt zu blinken. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste . Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft mit den vorherigen Einstellungen weiter.
	Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einer Abschaltung abzurufen.
		Drücken Sie die Taste innerhalb von 6 Sekunden nach dem Einschalten, um die vorm der Abschaltung eingestellten Funktionen zurückzugewinnen. Zur Bestätigung des Vorgangs ertönt ein Piepton.
4	**Schmelzfunktion**	Wählen Sie die gewünschte Kochzone über „-“ und durch Drücken der Taste aus. Es wird „ U „ angezeigt, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist. Zum Deaktivieren drücken Sei auf die Taste .

5	**Verringerung**	Taste zum Verringern der Leistung der Kochzone. Taste zum Verringern der Leistung des Abzugs. Bei jedem Druck verringern Sie die Leistung.
6	**Erhöhung**	Taste zum Erhöhen der Leistung der Kochzone. Taste zum Erhöhen der Leistung des Abzugs. Bei jedem Druck erhöhen Sie die Leistung.
7	**Kochzonen-Digit-Tasten**	Leistungsstufenanzeige der Kochzone. Sie wird aktiviert, wenn wir diese bestimmte Kochzone verwenden, indem 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P angezeigt wird.
8	**Digit der Dunstabzugshaube**	Leistungsstufenanzeige des Abzugs. Sie wird aktiviert, wenn wir diese bestimmte Zone verwenden, indem 0, 1, 2, 3, b, P angezeigt wird.
9	**Symbol für die Wartung des Kohlefilters**	Denn standardmäßig ist die Erinnerung an die Wartung des Aktivkohlefilters ausgeschaltet (Saugmodus). Zur Aktivierung der Funktion siehe Kapitel: Personalisierung des Benutzermenüs (U1). Wenn die LED über dem Symbol eingeschaltet ist, zeigt sie an, dass der Kohlefilter (nach 200 Betriebsstunden) gewartet werden muss. Zum Zurücksetzen nach der erfolgten Filterwartung drücken Sie die Taste für 5 Sekunden. Die Kohlefilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
10	**Timer der Kochbereiche**	Der Timer ermöglicht es, einen bestimmten Kochbereich nach Ablauf der eingestellten Zeit abzuschalten. Die Kochbereiche können einzeln programmiert werden, da jeder über einen eigenen Timer verfügt, der über die entsprechende LED auf der Seite der Timer-Digit angezeigt werden kann. Zum Aktivieren den Kochbereich auswählen, die Taste „+“ oder „-“ des Timers drücken und einen Wert einstellen. Warten Sie einige Sekunden ab, bis der Countdown startet. Nachdem der Timer abgelaufen ist, drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um das akustische Signal zurückzusetzen.
11	**Erhöhung des Timers**	Erhöhung der Timer-Dauer.
12	**Verringerung des Timers**	Verringern der Timer-Dauer.
13	**Symbol der Fettfilterwartung**	Wenn die LED über dem Symbol eingeschaltet ist, zeigt sie an, dass der Fettfilter (nach 100 Betriebsstunden) gewartet werden muss. Zum Zurücksetzen nach der erfolgten Filterwartung drücken Sie die Taste für 5 Sekunden. Die Fettfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
A	**Automatikfunktion**	Die Standardeinstellung beim Einschalten des Kochfeldes/des Dunstabzugshaube sieht den Start der Dunstabzugshaube im Automatikbetrieb vor. Das Display der Dunstabzugshaube zeigt „A“. Die Dunstabzugshaube startet, wenn die Leistung der Kochzonen über „1“ liegt. Zum Deaktivieren drücken Sie auf „A“.

11. FUNKTIONEN DES GERÄTS



Kindersicherung	Ermöglicht die Verriegelung des Kochfelds, um eine versehentliche Bedienung des Geräts zu verhindern. Um Sie zu aktivieren, müssen Sie alle Töpfe vom Gerät entfernen, das Gerät aus- und wieder einschalten. Innerhalb von 3 Sekunden müssen Sie die Tasten „+“ und „–“ des Timers (– +) und auf „A“ gedrückt halten. Nach der Aktivierung wir auf den Digit-Tasten „ “ angezeigt. Zum Deaktivieren müssen Sie die Tasten „-“ und „+“ (der Timer-Zone – +) und „A“ drücken und gedrückt halten.

Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe Tabelle:	
	Leistungsstufe	**Timer (Sekunden)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Positionieren Sie einen Topf und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, wählen Sie gleichzeitig „+“ und „-“ der Kochzone und auf der Digit-Taste wird die Leistungsstufe „ 0 “ angezeigt Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone zeigt „ A “. Der Benutzer kann die gewünschte Leistungsstufe (von 1 bis 8) auswählen. Nachdem Sie die Leistungsstufe ausgewählt haben, wird die Funktion aktiviert und am Display erscheint „ A “.	
Delay-Funktion der Dunstabzugshaube	Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. Drücken Sie auf „-“ oder „+“ des Abzugs und stellen Sie eine Leistungsgeschwindigkeit ein. Drücken Sie auf „-“ oder „+“ für die Verwaltung des Timers, auf dem „CL“ angezeigt wird, der allerdings zum bereits eingestellten Countdown von 15 Minuten umschaltet. Wird durch Drücken der Taste „A“ aktiviert.	
Kochzone intensiv	Die verschiedenen Kochzonen können durch Drücken auf die Tasten „+“ oder „-“ ausgewählt werden. Nachdem Sie die gewünschte Kochzone ausgewählt haben, drücken Sie auf „+“, zur intensiven Leistungsstufe „ P “ mit einer Dauer von 10 Minuten zu gelangen. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur Geschwindigkeit 9 zurück. Um die Funktion vor Ablauf der Zeit zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „-“, um auf die Leistungsstufe 9 umzuschalten.	
Dunstabzugshaube intensiv	Die Dunstabzugshaube verfügt über 2 intensive Geschwindigkeiten: Intensiv 1 mit einer Dauer von 10 Minuten (Anzeige „b“). Intensiv 2 mit einer Dauer von 8:30 Minuten (Anzeige „P“). Drücken Sie auf „+“ der Zone der Dunstabzugshaube und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein. Sie wird durch Auswahl einen anderen Geschwindigkeit deaktiviert.	
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Dies ermöglicht es, Pfannen mit einem größeren Boden zu verwenden. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.	
	Zum Aktivieren: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ in Bezug auf die beiden Kochzonen (vorne + hinten rechts oder vorne + hinten links). Eine Digit-Taste zeigt „ ∩ “ und eine Digit-Taste zeigt die Kochleistung.	
	Zum Deaktivieren: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ in Bezug auf die beiden Kochzonen (vorne + hinten rechts oder vorne + hinten links).	
	Wichtig! Das Kochfeld erkennt automatisch das Vorhandensein eines größeren Topfes, der zwei Kochzonen belegt, verwaltet die Zonen jedoch unabhängig voneinander, sofern die „Brückenfunktion“ nicht aktiviert ist.	

12. GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch

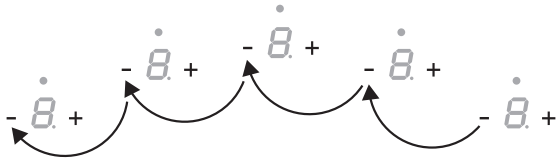
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

13. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Der Benutzer kann einige Einstellungsvorgänge am Gerät vornehmen. Gehen Sie wie folgt vor, um das Menü aufzurufen. Die Vorgänge müssen innerhalb von 2 Minuten ausgeführt werden.

– Drücken Sie ⏻.

– Drücken und halten Sie die Taste gedrückt und drücken Sie von rechts nach links auf „-“ aller Zonen, wie in der Abbildung dargestellt, um das Menp aufzurufen und mit der Personalisierung fortzufahren, bis die Kochzonen-Digit-Tasten „U0” zeigen.



Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Digit-Wert Timer	Beschreibung	Digit-Wert Dunstabzugshaube
U0	-	-
U1	Einstellung des Kohlefilters	0 – Kohlefilteralarm deaktiviert 1 – Kohlefilteralarm aktiviert (200 Stunden)
U2	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Min. 4 - Max
U3	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Akustisches Signal aktiv für 120 Sekunden 1 - Akustisches Signal aktiv für 10 Sekunden.
U4	Verwaltungsmenü der Lautstärke. Diese Funktion ist für folgende Funktionen aktivierbar: - Ende des Timers - Taste ⏻ - Filteralarm	0 - Ton aktiviert 1 – Ton deaktiviert

– Sobald der richtige Wert eingegeben wurde, halten Sie die Taste ⏻ zur Bestätigung gedrückt, bis sich alles ausschaltet.

– Um das Menü zu verlassen, drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenüs nach 1 Minute.

14. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet.

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3000 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

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 die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“

15. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
180 mm	110 mm	220 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen.

Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Kochfeldgeräusche

Die Induktionstechnologie 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 Summen (wie das Geräusch eines Transformators)

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

Leichtes Zischen
Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist und aufhört, sobald das Gefäß mit Wasser oder Essen gefüllt wird.

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.

Lautes Zischen
Dieses Geräusch tritt bei Töpfen auf, die aus verschiedenen Materialien bestehen, die übereinander geschichtet sind, und darüber hinaus, wenn sie mit maximaler Drehzahl und sogar auf zwei Kochzonen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Lüftergeräusche
Damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert, muss die Temperatur des Kochfelds eingestellt 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 weiter läuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird und das Display H anzeigt.

Rhythmische und tickende Töne einer Uhr
Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind und verschwindet oder sinkt, wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

16. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Abhilfe
H	Restwärmeanzeige.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
U	Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Wenn das Symbol und ein Dauerton erscheinen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
C	Temperatur der Kochzonen zu hoch.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Erwärmen Sie keine leeren Töpfe.
c	Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
F/6	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Prüfen Sie die Verbindung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
F/L	Zu hohe Außenhelligkeit, die eine Kalibrierung der Berührungssensoren (Tasten) nicht zulässt.	Beseitigen Sie vorübergehend die externen Lichtquellen der Steuerung. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es dann wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.
F/c	Entfernen Sie die Wärmequelle vom Bedienfeld. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
E5	In diesem Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden ab und schließen Sie dann das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.	

17. WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT

- 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:

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

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

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

18. TECHNISCHE DATEN

Produktidentifizierung
Typ: **4300**
Modell:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Siehe Typenschild auf der Unterseite des Produkts.
Der Hersteller verbessert stetig seine Produkte. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie auf der Website:
www.faberspa.com

MODELL	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW

Parameter	Wert
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht des Gerätes	21 kg
Anzahl Kochbereiche	4
Wärmequelle	Induktion

RU

1. ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Пользователи должны быть полностью осведомлены о принципах работы и безопасного использования прибора.
- Подключения проводов должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными внутри изделия.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой устройства удалите защитные пленки (при наличии).
- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте более 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим риски.
- Данным устройством могут пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
- Вставьте вилку в розетку, соответствующую действующим нормам и находящуюся в доступном месте.
- Средства отключения должны быть встроены в стационарную проводку согласно соответствующим нормам.
- Если шнур питания поврежден, во избежание рисков он должен быть заменен производителем, сервисным центром или квалифицированным персоналом.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.
- Не пользуйтесь открытым огнем (опасность пожара).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Для крепления прибора используйте только подходящие винты и крепежные детали.
- Убедитесь, что устройство установлено таким образом, чтобы его

можно было отключить от источника питания. Расстояние размыкания контактов (3 мм) должно обеспечивать полное отключение в условиях перенапряжения категории III.

- Соедините вытяжку с дымоходом трубой диаметром не менее 120 мм. Длина дымохода должна быть как можно меньше.
- Что касается технических мер и мер безопасности, которые должны быть приняты для удаления дыма, важно неукоснительно соблюдать правила, установленные местными властями.
- При одновременном использовании данного прибора с приборами, работающими на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение), помещение должно надлежащим образом проветриваться, чтобы предотвратить обратный поток дымовых газов.
- Очистите устройство и замените фильтры по истечении указанного срока (опасность возгорания). Смотри раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Необходимо соблюдать национальные нормы, касающиеся отвода воздуха.
- Воздух не должен отводиться в дымоход, используемый для отвода дыма от приборов, работающих на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение).
- При одновременной работе варочной панели и приборов, работающих на энергии, отличной от электрической, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 10-5 бар), чтобы исключить всасывание паров от варочной панели в помещение.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других помещениях), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы потенциально могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или другого устройства для удаления кухонного дыма убедитесь, газовые приборы должны быть проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.
- Индукционные системы этих варочных поверхностей соответствуют требованиям стандартов ЭМС и директивы по ЭМП и не должны создавать помех другим электронным устройствам. Лицам с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов, достаточно ли устойчивы эти устройства к помехам.
- Перед выполнением подключения к электросети прочтите главу ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

⚠ Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей. Детей младше 8 лет следует держать подальше от устройства, если они не находятся под постоянным присмотром.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность имеет трещины, выключите устройство и не включайте во избежание поражения электрическим током.

- Не используйте пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой, а выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

- Запрещено устанавливать прибор за декоративной дверцей, чтобы он не перегрелся.
- Символ на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует передать в соответствующий центр, специализирующийся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

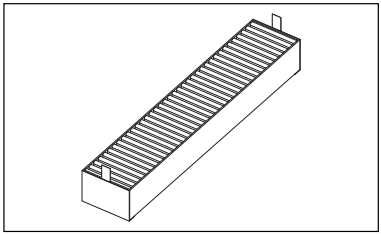
- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.

3. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.

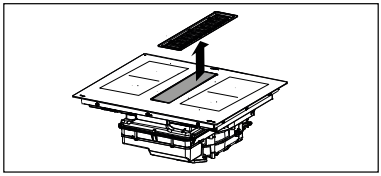
Фильтр с активированным углем

- Фильтр против запахов с активированным углем (смотри инструкции по монтажу) запрещено мыть или регенерировать. Его следует заменять каждые 12 месяцев. Чтобы заказать новый фильтр, обратитесь в службу поддержки клиентов (см. таблицу в конце руководства).



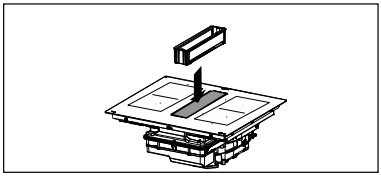
Решетка

- Не мойте в посудомоечной машине. Вымойте решетку теплой водой с нейтральным мылом, не используя абразивные губки (не используйте агрессивные или абразивные моющие средства!).



Жироулавливающий фильтр

- Очищайте или заменяйте фильтры через указанные промежутки времени, чтобы поддерживать вытяжку в хорошем рабочем состоянии и избежать потенциального риска возгорания из-за чрезмерного накопления жира.
- Жироулавливающие фильтры необходимо очищать каждые 2 месяца работы или чаще, в случае очень интенсивного использования; их можно мыть в посудомоечной машине.



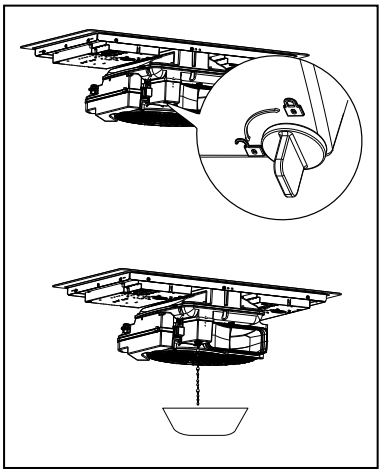
Верхний поддон для перелива является частью жироулавливающего фильтра, и его необходимо проверять после каждого цикла приготовления или при попадании жидкости на варочную панель. Вымойте горячей водой и удалите остатки пищи, чтобы предотвратить образование запаха и накипи.

Поддон для сбора жидкости

При обычном использовании рекомендуется проверять и опорожнять поддон для сбора воды с интервалом в две недели.

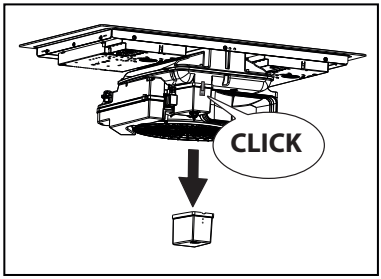
Выньте ящик перед регулярной проверкой поддона для сбора воды, особенно в случае разлива большого количества жидкости. Нажмите на пробку (оранжевую) вверх и открутите ее, чтобы опорожнить емкость. После опорожнения поддона для сбора воды закрутите пробку (оранжевую), нажав на нее вверх до закрытия.

Пробка сменная, ее можно приобрести как запасную часть в случае утери или повреждения.



Снятие основного поддона для сбора жидкости

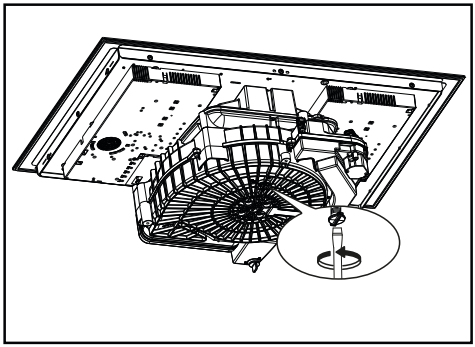
Для большей чистоты в случае попадания жидкостей, которые могут стать причиной неприятного запаха, отсоедините поддон, отцепив указанный крючок.



Опорожнение поддона двигателя

Если на варочную поверхность пролилась жидкость объемом более 1 литра, открутите винтовую пробку (оранжевую), как указано, и опорожните поддон двигателя. После опорожнения поддона закрутите винтовую пробку (оранжевую) обратно до закрытия.

Пробка сменная, ее можно приобрести как запасную часть в случае утери или повреждения.



Очистка устройства

Очищайте устройство после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует бо̀льших усилий.

- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем снова протрите влажной тряпкой.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

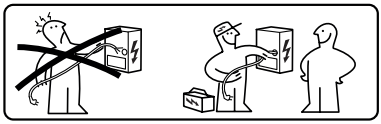
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонированной древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоя-

нии, чтобы было достаточно места для удобной работы.

- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стала за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия. Из соображений эргономики мы рекомендуем минимальное расстояние 1000 мм).
- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- В данном приборе предусмотрено соединение типа «звезда», что требует наличия нейтрального провода. Кабель питания должен быть, по крайней мере, типа H05V2V2-F, 5x2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ соединение: мин. сечение проводников: 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).
- Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм². При использовании кабеля питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм² следуйте приведенным ниже инструкциям: для трехфазного подключения разделите 2 провода и снимите синие оболочки с серых проводов.

Внимание! Не паяйте кабели!

6. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более

подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала

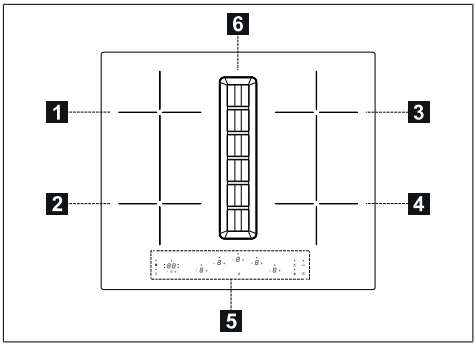
Материалы с символом ♲ пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

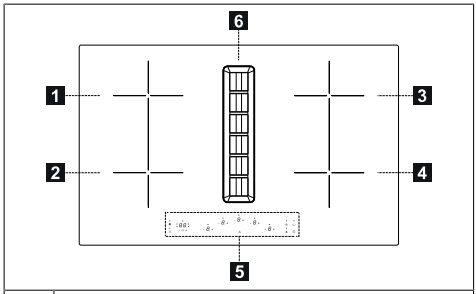
Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

7. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
2	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
3	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
4	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт
3 + 4	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт



1	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
2	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
3	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
4	Отдельная варочная зона (R 180 мм) 1500 Вт, с функцией Booster на 2000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт
3 + 4	Комбинируемая варочная зона (R 180 x 360 мм) 3000 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ U.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 55 °C, и, сле-

довательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает H.

8. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность варочных зон в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя ⏻ или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Включите варочную поверхность с помощью ⏻.
- Нажмите и удерживайте «-» и «+» зоны таймера (− ⏲ +) и 🗑, пока не отобразится начальная настройка.
- Дисплей зоны таймера отобразит надпись «Po».
- Нажмите «-» или «+» зоны таймера (− ⏲ +), чтобы изменить предел мощности, отображаемый на дисплеях A и B.
- Нажмите одновременно, чтобы подтвердить свой выбор.

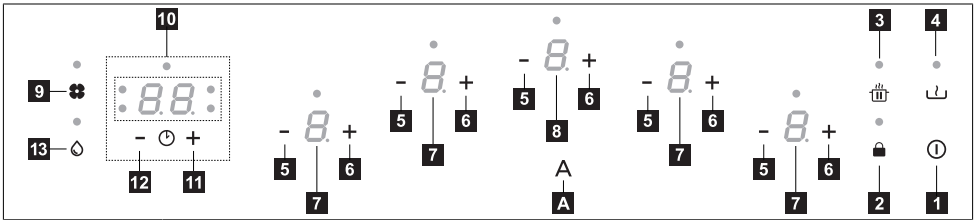
См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на дисплее (кВт)	Примечания
7,4	Стандартная начальная настройка
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

После ввода правильного значения подтвердите его, нажав и удерживая «-» и «+» в зоне таймера (− ⏲ +) или подождите 1 минуту.

Подтверждением служит звуковой сигнал и загорание всех светодиодов.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

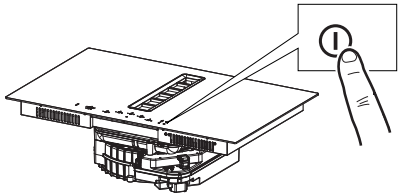


1	Включено/выключено
2	Кнопка функции блокировки кнопочной панели
3	Кнопка функции паузы
4	Кнопка функции растапливания
5	Кнопка уменьшения мощности варочной зоны. Кнопка уменьшения мощности вытяжки.
6	Кнопка увеличения мощности варочной зоны. Кнопка увеличения мощности вытяжки.
7	Индикатор уровня мощности варочной зоны
8	Индикатор уровня мощности вытяжки
9	Индикатор засорения фильтра с активированным углем

10	Область управления таймером
11	Кнопка увеличения времени таймера
12	Кнопка уменьшения времени таймера
13	Индикатор засорения жироулавливающего фильтра
A	Кнопка функции «Авто»

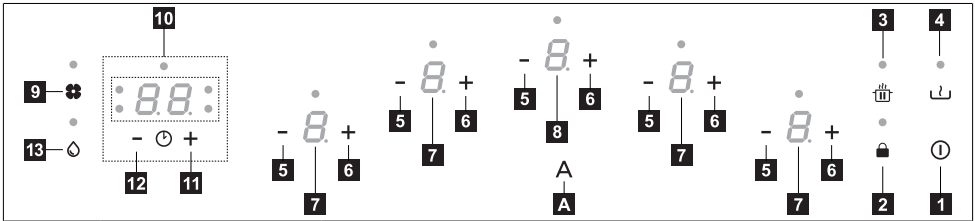
Варочные зоны должны быть активированы нажатием кнопки «-» соответствующей зоны.
На панели управления выбираемыми функциями всегда являются те, которые подсвечиваются. Для выбора функции коснитесь соответствующего символа, после чего все остальные будут гореть менее ярко.

Включение прибора:



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.
В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 10 секунд неиспользования.
Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off.

10. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

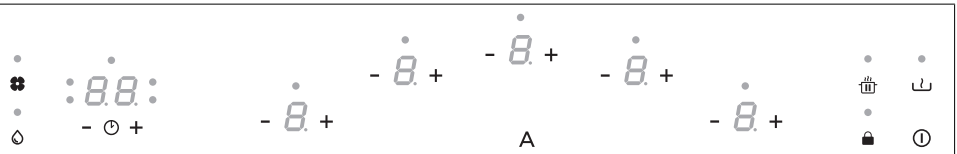


1	**Включено/выключено**	Включение/выключение вытяжки и варочной поверхности. Дисплеи варочных зон отображают сообщение «0», а на дисплее вытяжки отображается сообщение «A». Нажмите еще раз, чтобы выключить.
2	**Блокировка**	Блокировка/разблокировка органов управления. Можно заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.
		Включение/выключение: нажмите 🔒 и удерживайте 1 секунду. После активации, при нажатии любой кнопки отобразится сообщение «Lo » на дисплее таймера.

3	**Функция «Пауза»**	Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.
		Для включения: при включенной варочной поверхности поставьте на нее кастрюлю и выберите нужную зону, нажмите и удерживайте кнопку функции паузы в течение как минимум 1 секунды. Все дисплеи варочных зон отобразят сообщение «H», а мощность вытяжки будет равна «0». Если функция паузы активна и функция А отключена, мощность вытяжки примет значение «1».
		Для выключения: нажмите кнопку и светодиод начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.
	Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае выключения.
		Нажав кнопку в течение 6 секунд после повторного включения устройства можно восстановить функции, установленные до его выключения. Для подтверждения операции подается звуковой сигнал.
4	**Функция растапливания**	Выберите нужную варочную зону с помощью «-» и нажмите кнопку . На дисплее отобразится сообщение «U», для указания активации функции. Для ее отключения нажмите кнопку .
5	**Уменьшение**	Кнопка уменьшения мощности варочной зоны. Кнопка уменьшения мощности вытяжки. При каждом нажатии мощность уменьшается.
6	**Увеличение**	Кнопка увеличения мощности варочной зоны. Кнопка увеличения мощности вытяжки. При каждом нажатии мощность увеличивается.
7	**Дисплей варочной зоны**	Индикатор уровня мощности варочной зоны. Он активируется, если используется определенная варочная зона, отображая значения 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Дисплей вытяжки**	Индикатор уровня мощности вытяжки. Он активируется, если используется определенная зона, отображая значения 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Символ обслуживания угольного фильтра**	По умолчанию напоминание об обслуживании угольного фильтра отключено (режим всасывания). Для активации функции просмотрите главу: Настройка меню пользователя (U1). Если индикатор над символом горит, это указывает на необходимость обслуживания угольного фильтра (через 200 часов использования). Для сброса после проведения обслуживания фильтров нажмите кнопку на 5 секунд. Индикатор угольного фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.
10	**Таймер зон нагрева**	Таймер позволяет выключать определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно программировать индивидуально, так как у каждой есть свой таймер, показания которого можно отслеживать по соответствующему индикатору по бокам от дисплея таймера. Чтобы активировать и выбрать варочную зону, нажмите кнопку «+» или «-» на таймере и установите значение. Подождите несколько секунд, пока не начнется обратный отсчет. По истечении времени таймера нажмите кнопку «-» или «+», чтобы сбросить звуковой сигнал.
11	**Увеличение времени таймера**	Увеличение времени таймера.
12	**Уменьшение времени таймера**	Уменьшение времени таймера.
13	**Символ обслуживания жирового фильтра**	Если индикатор над символом горит, это указывает на необходимость обслуживания жироулавливающего фильтра (через 100 часов использования). Для сброса после проведения обслуживания фильтров нажмите кнопку на 5 секунд. Индикатор жироулавливающего фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.

A	**Функция Автоматическое**	Стандартной настройкой при включении варочной поверхности/вытяжки является запуск вытяжки в автоматическом режиме. На дисплее вытяжки отображается сообщение «A». Вытяжка включается, если мощность варочных зон выше «1». Для отключения нажмите «A».

11. ФУНКЦИИ ПРИБОРА



Блокировка от детей	Позволяет заблокировать варочную поверхность для предотвращения случайного включения прибора. Для активации функции снимите с прибора всю посуду, выключите и снова включите устройство. В течение 3 секунд нажмите и удерживайте кнопки «+» и «–» таймера (– ⏲ +) и «A». После активации на дисплеях отображается сообщение «L». Для отключения нажмите и удерживайте кнопки «-» и «+» (в зоне таймера – ⏲ +) и «A».
Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:

Уровень мощности	**Таймер (секунды)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Поставьте кастрюлю и выберите нужную варочную зону, одновременно нажмите «+» и «-» варочной зоны, на дисплее отобразится уровень мощности «0»

На дисплее соответствующей варочной зоны отображается сообщение «A».
Пользователь может выбрать желаемый уровень мощности (от 1 до 8).
После выбора уровня мощности функция активируется и на дисплее отобразится сообщение «A».

Функции задержки вытяжки	Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Автоматический режим отключается нажатием «A». Нажмите кнопку «-» или «+» на вытяжке и установите нужную скорость. Нажмите кнопку «-» или «+» управления таймером, который отображает символ «CL», после чего он начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут. Функция отключается нажатием кнопки «A».
Интенсивная скорость варочных зон	Различные варочные зоны можно выбирать нажатием кнопки «+» или «-». После выбора нужной зоны нажмите «+», чтобы активировать интенсивную скорость «P» продолжительностью 10 минут. По истечении этого времени система автоматически вернется к 9-й скорости. Для досрочного отключения функции нажмите кнопку «-», установив мощность на значение 9.
Интенсивная скорость вытяжки	Вытяжка оснащена 2 интенсивными скоростями: Интенсивная скорость 1 продолжительностью 10 минут (отображается «b»). Интенсивная скорость 2 продолжительностью 8:30 минут (отображается «P»). Нажмите кнопку «+» на вытяжке и установите желаемую скорость. Она отключается при выборе другой скорости.

Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать только варочные зоны слева и справа.
	Для включения: нажмите кнопки «-» для двух варочных зон одновременно (передняя + задняя правая или передняя + задняя левая). На одном дисплее отобразится сообщение «∩», а на другом отобразится мощность приготовления.
	Для выключения: нажмите кнопки «-» для двух варочных зон одновременно (передняя + задняя правая или передняя + задняя левая).
	Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».

12. ТАБЛИЦА ВАРКИ

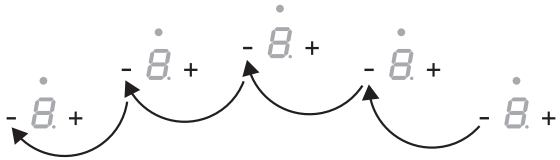
Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

13. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь может выполнять некоторые операции по настройке изделия. Чтобы войти в меню, следуйте приведенной ниже процедуре. Операции необходимо выполнить в течение 2 минут.

– Нажмите ⏻.

– Нажмите и удерживайте кнопку и нажмите «-» всех зон справа налево, как показано на рисунке, чтобы войти в меню и выполнить настройку, пока на дисплеях варочных зон не отобразится сообщение «U0».



См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на дисплее таймера	Описание	Значение на дисплее вытяжки
U0	-	-
U1	Настройки угольных фильтров	0 - Сигнализация угольного фильтра отключена 1 - Сигнализация угольного фильтра включена (200 часов)
U2	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - мин. 4 - макс.
U3	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Звуковой сигнал в течение 120 секунд 1 - Звуковой сигнал в течение 10 секунд.

U4	Меню управления громкостью. Эту функцию нельзя активировать для следующих функций: - Конец отсчета времени таймера - Кнопка ⏻ - Сигнализация очистки фильтров	0 - Звук включен 1 - Звук выключен

– После ввода правильного значения подтвердите его, удерживая кнопку ⏻, пока все не выключится.

– Для выхода из меню без сохранения нажмите ⏸.

Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

14. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3000 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример:

Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

15. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных зон нагрева.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
180 мм	110 мм	220 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкий гул (как шум трансформатора)

Этот шум возникает при приготовлении пищи на сильном огне и определяется количеством энергии, передаваемой от варочной поверхности к посуде. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкое шипение

Этот шум возникает, когда емкость для приготовления пищи пуста, и прекращается, когда емкость наполняется водой или пищей.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильное шипение

Этот шум возникает, если кастрюли изготовлены из слоев разных материалов, а также при их использовании на максимальной мощности или на двух варочных зонах. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для корректной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система определяет слишком высокую температуру варочной панели, при этом на дисплее отображается H.

Ритмичные звуки, похожие на тиканье часов

Этот шум возникает только тогда, когда работают как минимум три варочные зоны, и исчезает или уменьшается при выключении любой из них.

Описанные виды шумов являются обычным для индукционной техноло-

гии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

16. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Способ устранения
H	Индикатор остаточного тепла.	Дайте устройству остыть.
U	Определение наличия кастрюли.	Используйте подходящую кастрюлю. Если появляется символ и слышен непрерывный звук, обратитесь в службу поддержки клиентов.
C	Слишком высокая температура в варочных зонах.	Дайте устройству остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.
c	Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте устройству остыть. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.
F/6	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте связь. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.
F/L	Чрезмерная внешняя яркость, не позволяющая выполнить калибровку сенсорных датчиков (кнопок).	Временно удалите внешние источники света от органов управления. Отключите прибор от сети и снова подключите его к источнику питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
F/c	Удалите источники тепла от панели управления. Дайте прибору остыть. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.	
E5	Обратитесь в сервисный центр.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Отключите прибор от электросети. Подождите несколько секунд, затем снова подключите прибор к электросети. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.	

17. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- - Следите за тем, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС:

18. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание изделия

Тип: **4300**

Модель:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

См. идентификационную табличку, закрепленную на основании прибора. Производитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.

Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: www.faberspa.com

МОДЕЛЬ	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2Н ~ 380-415 В, 50 Гц; 2Н ~ 380 В, 60 Гц
Вес прибора	21 кг
Количество зон нагрева	4
Источник тепла	индукция

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcje należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Użytkownicy muszą się dokładnie zapoznać z zasadami działania oraz warunkami bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Podłączenie przewodów musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Producent uchyla się od jakiejkolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, zamocowanej wewnątrz produktu.
- OSTRZEŻENIE: Przed zainstalowaniem urządzenia zdjąć folę ochronną (jeżeli została ona przewidziana).
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Przedmiotowe urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Przedmiotowe urządzenie nie może być używane przez osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci nie należy zostawiać bez nadzoru i nie należy im zezwalać na zabawę urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka odpowiedniego typu zgodnie z obowiązującymi normami oraz w miejscu łatwo dostępnym.
- Środki odłączające muszą być zintegrowane na okablowaniu stałym, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Jeżeli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi być wymieniony przez producenta lub przez autoryzowany punkt serwisowy lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Dla urządzeń klasy I sprawdzić, czy zasilanie elektryczne zapewnia poprawne uziemienie.
- Nie używać otwartego płomienia (zagrożenie pożarem).

⚠ OSTRZEŻENIE: Brak śrub lub elementów mocujących zgodnych z instrukcją może być przyczyną porażenia prądem.

- Używać wyłącznie śrub i drobnicy metalowej odpowiednich do zamocowania urządzenia.

- Upewnić się, że urządzenie jest zainstalowane tak, aby można je było odłączyć od zasilania, z odległością otwarcia styków (3 mm), która zapewnia kompletne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Podłączyć ekstraktor do przewodu kominowego poprzez rurę o średnicy minimalnej równej 120 mm. Ścieżka przewodu kominowego musi być jak najkrótsza.
- Aby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymów należy dokładnie przestrzegać norm technicznych i bezpieczeństwa obowiązujących na poziomie lokalnym.
- Kiedy przedmiotowe urządzenie jest używane jednocześnie z urządzeniami, które spalają gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu), pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby uniknąć powrotu gazów odlotowych.
- Oczyścić urządzenie i wymienić filtry, po określonym okresie czasu (zagrożenie pożarem). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.
- Należy przestrzegać norm dotyczących odprowadzenia powietrza.
- Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego używanego do usuwania dymów z urządzeń na gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu).
- Kiedy urządzenie grzewcze i urządzenia zasilane energią inną niż elektryczność są włączone jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekroczyć 4 Pa (4 x 10-5 bar), aby uniknąć ponownego zassania dymów do pomieszczenia przez urządzenie grzewcze.
- Okapy kuchenne i inne instalacje zasysające opary wydzielające się podczas gotowania mogą negatywnie wpłynąć na bezpieczne funkcjonowanie sprzętu gospodarstwa domowego na gaz lub inne paliwa (łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach) ze względu na przepływ wsteczny gazów odlotowych. Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub urządzenia do zasysania oparów wydzielających się podczas gotowania, funkcjonowanie sprzętów na gaz płynny powinno być przetestowane przez specjalistę, aby uniknąć powstania przepływu wstecznego gazów odlotowych.
- Systemy indukcyjne przedmiotowych płyt kuchennych spełniają wymagania norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać funkcjonowania innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające rozruszniki serca lub inne wszczepiane urządzenia elektroniczne muszą skonsultować się z lekarzem lub z producentem tychże urządzeń, aby się upewnić się są one wystarczająco odporne na zakłócenia.
- Przed wykonaniem połączenia elektrycznego, przeczytać rozdział PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

⚠ W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się. Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników. Dzieci w wieku niższym niż 8 lat muszą być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są one stale nadzorowane.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia ulegnie pęknięciu, wyłączyć urządzenie i nie włączać go, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalo-

wych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: nie stawiać przedmiotów na powierzchnie grzewcze.

⚠ UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. NIGDY nie gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, na przykład pokrywą lub kocem gaśniczym.

- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Symbol widoczny na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie może zostać zutylizowany jak normalne odpady gospodarstwa domowego. Produkt przeznaczony do utylizacji należy przekazać do specjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu elementów elektrycznych i elektronicznych. Usuwając produkt w sposób właściwy, zapobiegasz ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z Urzędem Miasta, lokalnym punktem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

2. UŻYTKOWANIE

- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia, na urządzenie nie należy wchodzić.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych uszczelek, na ramie nie należy stawiać gorących naczyń.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Nie należy na nią upuszczać twardych przedmiotów. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

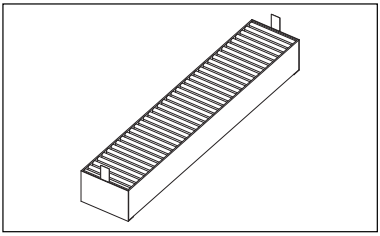
3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności konserwacji.

Filtr z węglem aktywnym

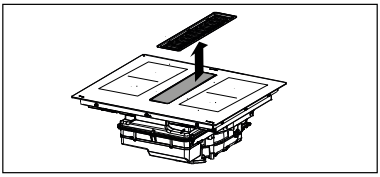
- Filtr węglowy przeciwzapachowy (patrz instrukcja montażu) nie nadaje się do mycia i nie można go regenerować. Należy go wymieniać co 12 miesięcy. Aby zamówić nowy filtr,

skontaktować się z serwisem (patrz tabela na końcu instrukcji).



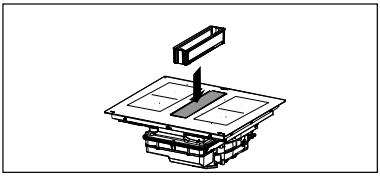
Kratka

- Nie myć w zmywarce. Oczyścić kratkę za pomocą ciepłej wody i neutralnego mydła, nie używać gąbek ściernych (nie używać agresywnych lub ściernych detergentów!).



Filtr przeciwtłuszczowy

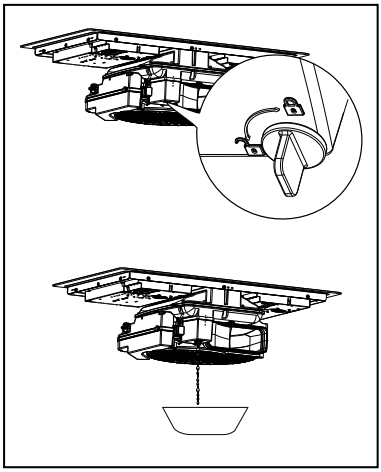
- Oczyszczać lub wymieniać filtry ze wskazaną częstotliwością, aby utrzymać okap w dobrym stanie funkcjonalnym i uniknąć ryzyka pożaru związanego z nadmierną kumulacją tłuszczu.
- Filtry przeciwtłuszczowe muszą być czyszczone co 2 miesiące funkcjonowania lub częściej, w przypadku szczególnie intensywnego użytkowania, mogą być myte w zmywarce.



Górny pojemnik przelewowy stanowi część filtra przeciwtłuszczowego i musi być sprawdzany po każdym gotowaniu lub w przypadku wylewania się cieczy na płytę kuchenną. Umyć ciepłą wodą i usunąć resztki żywności, aby uniknąć zatrzymywania zapachów i powstawania osadów.

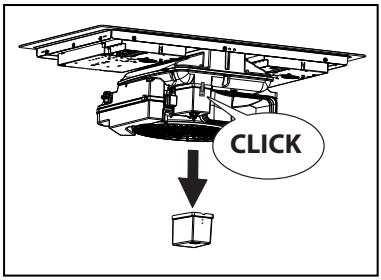
Tacka ociekowa

W przypadku częstego użytkowania zaleca się sprawdzanie i opróżnianie tacki ociekowej co dwa tygodnie.
Przed sprawdzeniem tacki ociekowej zawsze wyjąć szufladę, zwłaszcza w przypadku dużych wycieków cieczy. Nacisnąć do góry na kurek (pomarańczowy) i odkręcić go, aby opróżnić pojemnik. Po opróżnieniu tacki ociekowej, przykręcić ją z powrotem, wciskając kurek (pomarańczowy) do góry, do momentu zamknięcia.
Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia i można go nabyć jako część zamienną.



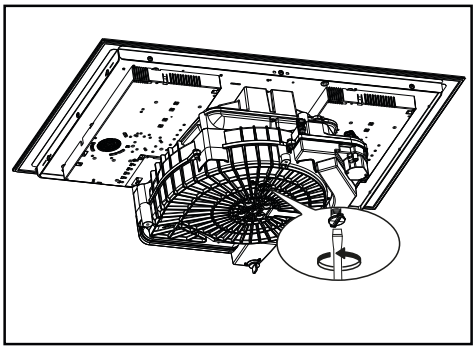
Demontaż głównej tacki ociekowej

Aby zapewnić większą czystość w przypadku rozlania płynów, które mogą powodować nieprzyjemne zapachy, należy wyjąć tacę ociekową, otwierając wskazany zaczep.



Opróżnianie pojemnika na ciecz silnika

Jeśli na płytę grzewczą wyleje się więcej niż 1 litr płynu, należy odkręcić zakrętkę (pomarańczową) jak wskazano i opróżnić box silnika. Po opróżnieniu box zakręć z powrotem zakrętkę (pomarańczową) aż do jej zamknięcia.
Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia, można go nabyć jako część zamienną.



Czyszczenie urządzenia
W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.

- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

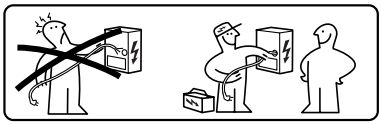
4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modułem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych półek. Ze względów ergonomicznych zaleca się zachowanie odległości minimalnej równej 1000 mm).

- Aby płyny nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Urządzenie dysponuje połączeniem typu „Y" i, tym samym, konieczna jest obecność przewodu „neutralnego". Przewód zasilający musi być co najmniej typu H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE, DWUFAZOWE i TRÓJFAZOWE: min. przekrój żył: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że charakterystyka domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkowania).
- Zaleca się zastosowanie przewodu zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm². W przypadku stosowania kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: w razie połączenia 3-fazowego oddzielić 2 żyły i usunąć niebieską powłokę z szarych żył.

Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol umieszczony na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu nie należy utylizować łącznie ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy 2012/19/UE dotyczącej redukcji substancji niebezpiecznych stosowanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiały, na których widnieje symbol mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

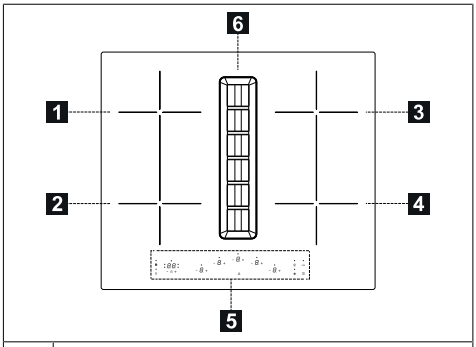
Oszczędność energetyczna

Umożliwia codzienną oszczędność energii podczas gotowania, jeżeli postępuje się zgodnie ze wskazaniami.

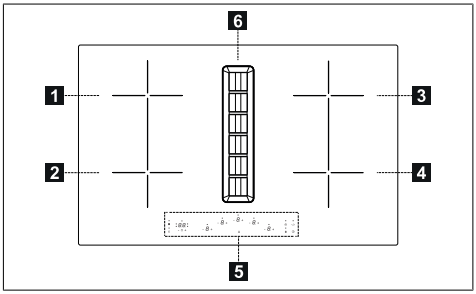
- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania.

7. OPIS PRODUKTU



1	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1 + 2	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (R.180 mm) 1500 W, z funkcją podwyższonej mocy 2000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1 + 2	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Strefa grzewcza łączona (R.180 x 360 mm) 3000 W

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol U.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 55°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje H.

8. OGRANICZENIE MOCY

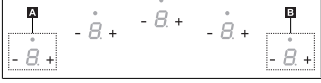
W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania sieciowego, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych na podstawie rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy ⏻ lub postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej w celu uzyskania dostępu do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Włączyć płytę kuchenną za pomocą ⏻.

- Wcisnąć i przytrzymać przyciski „ - ” i „ + ” strefy Timera (− ⏲ +) i , dopóki nie wyświetl się ustawienie początkowe.
- Cyfrowy przycisk strefy Timera wyświetli „Po”.
- Wcisnąć „-” lub „+” strefy Timera (− ⏲ +), aby zmienić limit mocy wyświetlany na przyciskach cyfrowych A i B.
- Równocześnie wcisnąć, aby potwierdzić wybór.

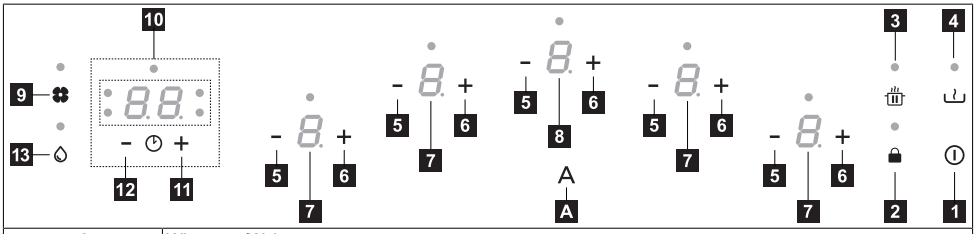
Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych (KW)	Uwagi
	
7,4	Standardowe ustawienie początkowe
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski „-” i „+” strefy Timera (− ⏲ +) lub poczekać 1 minutę.

Następuje potwierdzenie wskazywane przez sygnał dźwiękowy i zapalają się wszystkie diody LED.

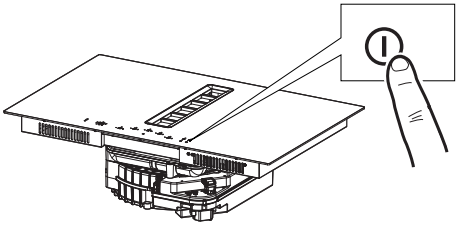
9. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Przycisk funkcji Blokowania klawiatury
3	Przycisk funkcji Pauzy
4	Przycisk funkcji Rozpuszczania
5	Przycisk zmniejszania mocy strefy grzewczej. Przycisk zmniejszania mocy okapu.
6	Przycisk zwiększania mocy strefy grzewczej. Przycisk zwiększania mocy okapu.
7	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej
8	Wskaźnik poziomu mocy okapu
9	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego
10	Strefa zarządzania Timerem
11	Przycisk zwiększania Timera
12	Przycisk zmniejszania Timera
13	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego
A	Przycisk funkcji Automatycznej

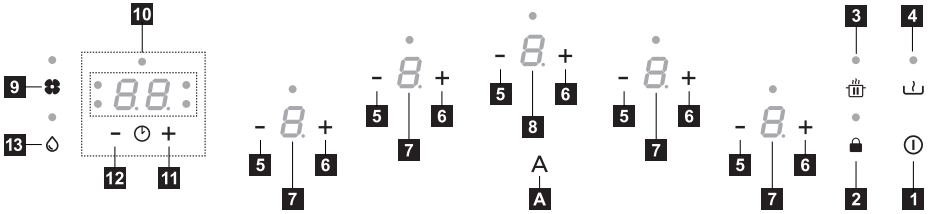
Uaktywnić strefy grzewcze, wciskając przycisk „-” danej strefy.
Możliwe do wybrania na panelu sterowania funkcje to te, które są zawsze podświetlone i wybiera się je, dotykając odpowiedniego symbolu; podświetlenie pozostałych stanie się mniej intensywne.

Włączenie urządzenia:



W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off.
Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystać przez 10 sekund, wyłączy się ona automatycznie.
Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa zapewniono możliwość wyłączenia płyty w dowolnym momencie za pomocą przycisku On/Off .

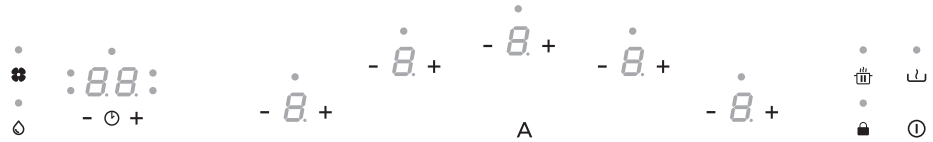
10. PANEL STEROWANIA



1	**Włączona/Wyłączona**	Włączanie / wyłączanie okapu do płyty kuchennej. Przyciski cyfrowe stref grzewczych wyświetlają „ 0 ”, a przyciski cyfrowe okapu „ A ”. Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć.
2	**Blokada**	Blokowanie/odblokowywanie sterowania. Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej.
		Aktywacja / dezaktywacja: wcisnąć i przytrzymać 🔒 przez 1 sekundę. Po aktywacji, jeśli wybierze się dowolny przycisk, na wyświetlaczu pojawi się „ Lo ”.
3	**Funkcja Pauzy**	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.
		W celu aktywacji: po włączeniu płyty, ustawić na niej garnek i wybrać żądaną strefę grzewczą, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk funkcji Pauzy ⏸. Wszystkie przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują „ II ”, a moc okapu „ 0 ”. Jeśli funkcja Pauzy ⏸ jest aktywna, a funkcja A jest wyłączona, moc okapu wynosi „ 1 ”.
		W celu dezaktywacji: wcisnąć przycisk ⏸, dioda LED będzie migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.
	Funkcja Przywracania	Funkcja ta jest używana do przywoływania ustawień dotyczących funkcjonowania płyty kuchennej, w przypadku wyłączenia.
		Wciśnięcie przycisku ⏸ w ciągu 6 sekund od ponownego włączenia umożliwia przywrócenie funkcji ustawionych przed wyłączeniem. W celu potwierdzenia operacji zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4	**Funkcja rozpuszczania**	Wybrać strefę grzewczą, używając „-” i wcisnąć przycisk ♨. Wyświetli się „ U ”, wskazując, że funkcja jest aktywna. W celu dezaktywacji wcisnąć przycisk ♨.
5	**Zmniejszanie**	Przycisk zmniejszania mocy strefy grzewczej. Przycisk zmniejszania mocy okapu. Po każdym wciśnięciu następuje zmniejszenie mocy.

6	**Zwiększanie**	Przycisk zwiększania mocy strefy grzewczej. Przycisk zwiększania mocy okapu. Po każdym wciśnięciu następuje zwiększenie mocy.
7	**Przyciski cyfrowe strefy grzewczej**	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej. Aktywuje się, w przypadku używania danej strefy grzewczej, wyświetlając 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Przycisk cyfrowy okapu**	Wskaźnik poziomu mocy okapu. Aktywuje się w przypadku używania danej strefy, wyświetlając 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Symbol konserwacji filtra węglowego**	Domyślnie przypomnienie o konserwacji filtra węglowego jest wyłączone (tryb zasysania). Aby aktywować funkcję, sprawdzić rozdział: Personalizacja menu użytkownika (U1). Jeśli dioda LED nad symbolem jest włączona, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (po 200 godzinach działania). W celu zresetowania po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk . Dioda LED filtra węglowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
10	**Timer stref grzewczych**	Timer umożliwia wyłączenie określonej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze można zaprogramować niezależnie, ponieważ każda z nich posiada własny timer, widoczny po zapaleniu się odpowiedniej diody LED z boku przycisków cyfrowych Timera. W celu aktywacji strefy grzewczej wcisnąć przycisk „+” lub „-” Timera i ustawić wartość. Poczekać kilka sekund na rozpoczęcie odliczania. Po upływie czasu Timera wcisnąć przycisk „-” lub „+”, aby zresetować sygnał dźwiękowy.
11	**Zwiększanie Timera**	Zwiększanie czasu trwania Timera.
12	**Zmniejszanie Timera**	Zmniejszanie czasu trwania Timera.
13	**Symbol konserwacji filtra przeciwtłuszczowego**	Jeśli dioda LED nad symbolem jest włączona, wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtra przeciwtłuszczowego (po 100 godzinach działania). W celu zresetowania po zakończeniu konserwacji filtra wcisnąć na 5 sekund przycisk . Dioda LED filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
A	**Funkcja automatyczna**	Standardowym ustawieniem podczas włączania płyty kuchennej/okapu jest uruchomienie okapu w trybie Automatycznym. Wyświetlacz okapu pokazuje „A”. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest wyższa niż „1”. Aby wyłączyć, wcisnąć „A”.

11. FUNKCJE URZĄDZENIA



Blokada „dziecko”	Umożliwia zablokowanie płyty kuchennej, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu. W celu uaktywnienia, usunąć wszystkie garnki, wyłączyć i ponownie włączyć. W ciągu 3 sekund wcisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-” Timera (− +) i „A”. Po aktywacji na przyciskach cyfrowych wyświetli się „L”. Aby dezaktywować, wcisnąć i przytrzymać przyciski „-” i „+” (strefy Timera − +) i „A”.

Funkcja Podgrzewania	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz w tabeli:	
	Poziom mocy	**Timer (sekundy)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Umieść garnek i wybrać odpowiednią strefę grzewczą, równocześnie wybrać „+” i „-” strefy grzewczej, na przycisku cyfrowym pojawi się poziom mocy „0” Przycisk cyfrowy odpowiedniej strefy grzewczej wskaże „A”. Użytkownik może wybrać żądany poziom mocy (od 1 do 8). Po wybraniu poziomu mocy funkcja zostanie aktywowana, a na wyświetlaczu pojawi się „A”.	
Funkcja Delay okapu	Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny jest dezaktywowany po wciśnięciu „A”. Nacisnąć „-” lub „+” okapu i ustawić prędkość mocy. Nacisnąć „-” lub „+” do zarządzania Timerem, który wyświetla „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione wcześniej na 15 minut. Wyłącza się wciskając przycisk„A”.	
Intensywna prędkość stref grzewczych	Można wybrać różne strefy grzewcze , wciskając przycisk „+” lub „-”; po wybraniu żądanej strefy wcisnąć przycisk „+”, aby osiągnąć 10-minutową prędkość intensywną „P”. Po upływie tego czasu system automatycznie powróci do prędkości 9 . Aby wyłączyć funkcję przed upływem czasu, wcisnąć przycisk „-”, aby ustawić moc na 9.	
Intensywna prędkość okapu	Okap jest wyposażony w 2 prędkości intensywne: Intensywna 1 trwająca 10 minut (wyświetla „b”). Intensywna 2 trwająca 8:30 minut (wyświetla „P”). Wcisnąć „+” strefy okapu i ustawić żądaną prędkość. Wyłącza się po wybraniu innej prędkości.	
Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.	
	Aby aktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski „-” dwóch stref grzewczych (przednia + tylna prawa lub przednia + tylna lewa). Jeden przycisk cyfrowy wyświetli „∩”, a drugi moc grzewczą.	
	Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowe „-” stref grzewczych (przedniej + tylnej prawej i przedniej + tylnej lewej).	
	Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.	

12. TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso

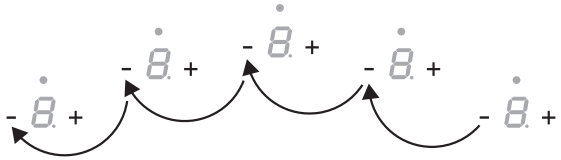
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

13. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Użytkownik może wykonać pewne operacje regulacji produktu. Postępować zgodnie z poniższą procedurą, aby wejść do menu. Czynności muszą być wykonane w ciągu 2 minut.

– Wcisnąć ⏻.

– Wcisnąć i przytrzymać ♨ i, od prawej do lewej, wcisnąć „-” wszystkich stref, jak pokazano na rysunku, aby wejść do menu. Dokonać spersonalizowania funkcji, aby przyciski stref grzewczych pokazały „ U0 ”.



Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych Timera	Opis	Wartość na przyciskach cyfrowych okapu
U0	-	-
U1	Ustawianie filtrów węglowych	0 - Alarm filtra węglowego wyłączony 1 - Alarm filtra węglowego włączony (200 godzin)
U2	Menu zarządzania poziomej jasności wyświetlacza.	0 - Min. 4 - Maks.
U3	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 120 sekund 1 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 10 sekund.
U4	Menu zarządzania dźwiękiem. Tej funkcji nie można aktywować dla następujących funkcji: - Koniec Timera - Przycisk ⏻ - Alarm filtrów	0 - Dźwięk wyłączony 1 – Dźwięk wyłączony

– Po ustawieniu prawidłowej wartości, potwierdzić wciskając i przytrzymując przycisk ⏻, aż do wyłączenia.

– Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć ♨.

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

14. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3000 W pomiędzy połączonymi strefami grzewczymi (lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.

W tym celu, moc całkowita jest stale kontrolowana i, jeśli wystąpi taka konieczność, redukowana. Jeśli nie ma możliwości dostarczenia wymaganej mocy całkowitej, element kontrolny redukuje fabryczne ustawienie mocy drugiego elementu grzewczego, natychmiastowo obniżając ją poniżej odnośnej krzywej mocy, tak by nie przekroczyć wartości pobieranego prądu o 16 A.

W takiej sytuacji generator wykrywa ostatnie polecenie o najwyższym priory-

tecie, wysłane z interfejsu użytkownika i, jeśli to konieczne, redukuje uprzednio wprowadzone ustawienia dla drugiego elementu grzewczego.

Funkcja Zarządzania mocą aktywuje się jeszcze przez wykryciem naczynia do gotowania na elemencie grzewczym.

Na przykład:

Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.”

15. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
180 mm	110 mm	220 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patelni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty kuchennej.

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.

Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Normalny hałas funkcjonowania płyty grzewczej

Technologia indukcyjna wykorzystuje zjawisko wytwarzania pól elektromagnetycznych. Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna naczynia do gotowania. Naczynia i patelnie mogą wydawać różne dźwięki lub wytwarzać drgania, w zależności od rodzaju i konstrukcji.

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Cichy szum (jak hałas transformatora)

Odgłos ten powstaje podczas gotowania na wysokim poziomie ciepła i jest spowodowany ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na naczynia. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Ciche syczenie

Odgłos ten powstaje, kiedy naczynie do gotowania jest puste i ustaje, jak tylko naczynie zostanie napełnione wodą lub żywnością.

Trzask

Tego typu odgłos powstaje podczas stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i jest spowodowany drganiami powierzchni, na których dochodzi do styczności tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne syczenie

Odgłos ten powstaje w przypadku stosowania naczyń o konstrukcji wielowarstwowej, kiedy są używane na maksymalnych poziomach wydajności oraz na dwóch strefach grzewczych. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie systemu elektronicznego, należy wyregulować temperaturę płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia, wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak, kiedy na płycie grzewczej zostanie wykryta za wysoka temperatura i wyświetlacz pokaże H.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

Odgłos ten powstaje wyłącznie, kiedy funkcjonują co najmniej trzy strefy grzewcze i ustaje lub ulega ograniczeniu w momencie wyłączenia jednej z nich.

Opisane dźwięki są normalną cechą technologii indukcyjnej i nie mogą być uznawane za wadę.

16. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Rozwiązanie
H	Wskaźnik ciepła resztkowego.	Poczekać na ostygnięcie urządzenia.
U	Wykrywanie obecności garnka.	Użyć odpowiedniego garnka. Jeśli pojawi się symbol i ciągły dźwięk, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
C	Temperatura stref grzewczych jest zbyt wysoka.	Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Użyć odpowiedniego garnka. Nie podgrzewać pustych garnków.
c	Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie urządzenia. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
F/6	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić połączenie. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
F/L	Nadmierna jasność zewnętrzna, która nie pozwala na kalibrację czujników dotykowych (przycisków).	Chwilowo usunąć zewnętrzne źródła światła. Odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Serwisem Technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.
F/c	Usunąć źródła ciepła z panelu sterowania Poczekać na ostygnięcie urządzenia. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.	
E5	Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.	

F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Odłączyć urządzenie do zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie jest podłączyć. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Serwisem Technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.

17. KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

- - Należy się upewnić, że wszystkie czynności związane z konserwacją komponentów elektrycznych przeprowadzane są wyłącznie przez producenta lub serwis.
- - Należy się upewnić, że uszkodzone przewody zostały wymienione wyłącznie przez producenta lub serwis.

W trakcie kontaktu z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

- Rodzaj usterki
- - Model urządzenia (art./kod)
- - Numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części urządzenia.

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

18. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Powołać się na dane wskazane na tabliczce identyfikacyjnej umieszczonej na produkcie.

Producent nieustannie wprowadza ulepszenia do swoich produktów. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

Więcej informacji na temat danych technicznych znajduje się na stronie: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Waga urządzenia	21 kg
Liczba stref grzewczych	4
Źródło ciepła	indukcja

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

- Για την ασφάλειά σας και για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο αυτό πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση παραχώρησης ή μεταφοράς σε τρίτους. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν καλά τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.
- Η σύνδεση των καλωδίων πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές λόγω μη σωστής εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο εσωτερικό του προϊόντος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες (εάν υπάρχουν).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, αρκεί να επιβλέπονται ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ασφαλούς χρήσης της συσκευής και να έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
- Συνδέετε το φις σε μια πρίζα που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Τα μέσα για την αποσύνδεση πρέπει να ενσωματώνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άτομα με παρόμοια προσόντα προκειμένου να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Όσον αφορά τις συσκευές Κατηγορίας I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή ηλεκτρική τροφοδοσία διαθέτει κατάλληλη γείωση.
- Μη χρησιμοποιείτε γυμνές φλόγες (κίνδυνος φωτιάς).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μη τοποθέτηση των βιδών ή των διατάξεων στερέωσης σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες μπορεί να συνεπάγεται τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες βίδες και εξαρτήματα για τη στερέωση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τρόπο ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την τροφοδοσί-

α, με απόσταση ανοίγματος των επαφών (3 mm) ώστε να διασφαλίζεται πλήρης αποσύνδεση σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III.

- Συνδέστε τον εξαεριστήρα στην καπνοδόχο μέσω ενός σωλήνα με ελάχιστη διάμετρο 120 mm. Η διαδρομή της καπνοδόχου πρέπει να είναι όσο το δυνατό πιο σύντομη.
- Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την εκκένωση των απαερίων είναι σημαντικό να τηρούνται αυστηρά οι κανονισμοί που ορίζονται από τις τοπικές αρχές.
- Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με συσκευές που καίνε αέριο ή άλλες καύσιμες ύλες (δεν ισχύει για τις συσκευές που εκκενώνουν τον αέρα μόνο στο δωμάτιο), το δωμάτιο πρέπει να αερίζεται κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η επιστροφή των καυσαερίων.
- Καθαρίστε τη συσκευή και αντικαταστήστε τα φίλτρα μετά από το χρονικό διάστημα που ορίζεται (κίνδυνος φωτιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
- Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την εκκένωση του αέρα.
- Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε καπνοδόχο που χρησιμοποιείται για την εκκένωση του καπνού συσκευών αερίου ή άλλων καύσιμων υλών (δεν ισχύει για τις συσκευές που αποβάλλουν τον αέρα μόνο στο δωμάτιο).
- Όταν η συσκευή μαγειρέματος και οι συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική λειτουργούν ταυτόχρονα, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa (4 x 10-5 bar), έτσι ώστε ο καπνοί να μην αναρροφούνται εκ νέου στο δωμάτιο από τη συσκευή μαγειρέματος.
- Οι απορροφητήρες κουζίνας και οι άλλες εγκαταστάσεις απορρόφησης του καπνού μαγειρέματος μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την ασφαλή λειτουργία των οικιακών συσκευών αερίου ή άλλων καύσιμων υλών (συμπεριλαμβανομένων εκείνων που βρίσκονται σε άλλα δωμάτια) λόγω της αντίστροφης ροής των καυσαερίων. Αυτά τα αέρια υπάρχει πιθανότητα να προκαλέσουν δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Μετά την εγκατάσταση ενός απορροφητήρα ή ενός συστήματος εξαγωγής καπνού, η λειτουργία των συσκευών υγραερίου θα πρέπει να ελέγχεται από ειδικό προκειμένου να επιβεβαιώνεται ότι δεν προκαλείται αντίστροφη ροή των καυσαερίων.
- Τα συστήματα επαγωγής αυτών των εστιών μαγειρέματος πληρούν τις απαιτήσεις των προτύπων EMC και της Οδηγίας EMF και δεν πρέπει να παρεμβάλλονται σε άλλες ηλεκτρονικές συσκευές. Τα άτομα με βηματοδότη ή με άλλες εμφυτεύσιμες ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να απευθύνονται στον γιατρό τους ή στον κατασκευαστή των εμφυτευμάτων για να διευκρινίσουν εάν αυτές οι συσκευές είναι επαρκώς ανθεκτικές στις παρεμβολές.
- Προτού πραγματοποιήσετε τη ηλεκτρική σύνδεση, διαβάστε το κεφάλαιο ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.
- Οι φριτέζες πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

⚠ Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση ασφαλείας, εκτός εάν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή και μην την ανάβετε για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος φωτιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αντίθετα απενεργοποιήστε τη συσκευή και έπειτα καλύψτε τη φλόγα, για παράδειγμα με ένα κάλυμμα ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν που προορίζεται για απόρριψη πρέπει να παραδίδεται σε ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλετε στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία που θα προέκυπταν σε περίπτωση μη σωστής απόρριψης. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον Δήμο σας, την τοπική υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων ή το κατάστημα από το οποίο προμηθευτήκατε το προϊόν.

2. ΧΡΗΣΗ

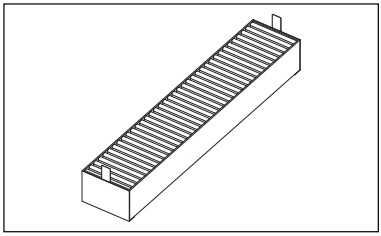
- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το υπερθερμασμένο λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Για να αποφύγετε βλάβες στη συσκευή, μην ανεβαίνετε πάνω της.
- Για να αποφύγετε βλάβες στους αρμούς από σιλικόνη, μη στηρίζετε ζεστά σκεύη μαγειρέματος στο πλαίσιο.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

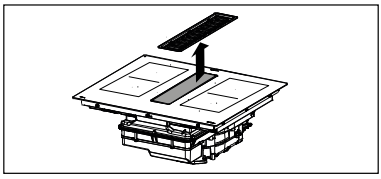
Φίλτρο ενεργού άνθρακα

- Το φίλτρο κατά των οσμών ενεργού άνθρακα (ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης) δεν πρέπει να πλένεται ή να ανανεώνεται, πρέπει να αντικαθίσταται κάθε 12 μήνες. Για να παραγγείλετε ένα νέο φίλτρο, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης (δείτε τον πίνακα αναφοράς στο τέλος του εγχειριδίου).



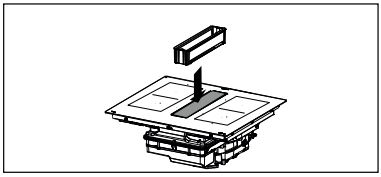
Σχάρα

- Δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη σχάρα με ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι, δίχως τη χρήση λειαντικού σφουγγαριού (μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά!).



Φίλτρο για λίπη

- Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα φίλτρα με βάση τη συχνότητα που υποδεικνύεται για να διατηρήσετε τον απορροφητήρα σε καλή κατάσταση λειτουργίας και να αποφύγετε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς λόγω υπερβολικής συσσώρευσης λίπους.
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή και συχνότερα σε περίπτωση πολύ έντονης χρήσης, και μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.



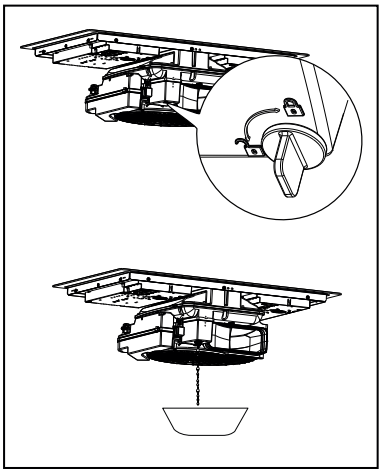
Ο πάνω δίσκος υπερπλήρωσης αποτελεί μέρος του φίλτρου για λίπη και πρέπει να ελέγχεται μετά από κάθε μαγείρεμα ή κάθε φορά που παρατηρείται διαρροή υγρού επάνω στη μονάδα εστιών. Πλύνετε με ζεστό νερό και αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών ώστε να μην εγκλωβιστούν οσμές και να μην ξεραθούν τα υπολείμματα.

Δίσκος συλλογής υγρών

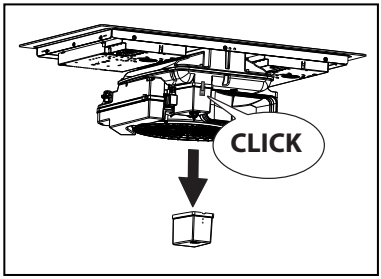
Κατά τη συνήθη χρήση, συνιστάται να ελέγχετε και να αδειάζετε τον δίσκο συλλογής υγρών ανά δύο εβδομάδες.

Βγάλτε το συρτάρι προτού εκτελέσετε τους τακτικούς ελέγχους του δίσκου συλλογής νερού, ιδίως στην περίπτωση σημαντικής διαρροής υγρών. Πατήστε προς τα πάνω την (πορτοκαλί) βάνα και ξεβιδώστε την για να αδειάσετε το δοχείο. Αφού αδειάσετε τον δίσκο συλλογής νερού, ξαναβιδώστε πιέζοντας προς τα πάνω τη βάνα (πορτοκαλί χρώματος) μέχρι να κλείσει τελείως.

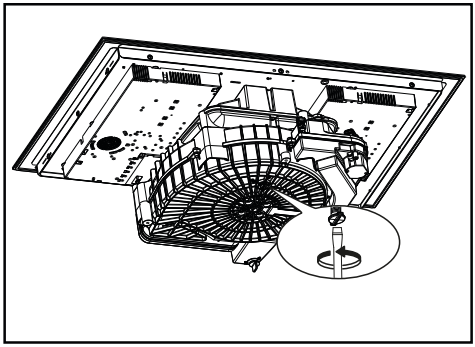
Εάν η βαλβίδα χαθεί ή καταστραφεί, μπορείτε να την αντικαταστήσετε αγοράζοντας μια νέα ως ανταλλακτικό.



Αποσύνδεση κύριου δίσκου συλλογής υγρών
Για καλύτερο καθαρισμό σε περίπτωση που πέσουν υγρά τα οποία μπορεί να προκαλέσουν άσχημη μυρωδιά, αποσυνδέστε τον δίσκο ανοίγοντας το άγκιστρο που υποδεικνύεται.



Άδειασμα υγρών κιβωτίου κινητήρα
Εάν προκύψουν διαρροές υγρού επάνω στην εστία μαγειρέματος που ξεπερνούν το 1 λίτρο, ξεβιδώστε το βιδωτό καπάκι (πορτοκαλί χρώματος) όπως υποδεικνύεται και αδειάστε το κιβώτιο του κινητήρα. Αφού αδειάσετε το κιβώτιο, ξαναβιδώστε το βιδωτό καπάκι (πορτοκαλί χρώματος) μέχρι να κλείσει τελείως.
Εάν η βαλβίδα χαθεί ή καταστραφεί, μπορείτε να την αντικαταστήσετε αγοράζοντας μια νέα ως ανταλλακτικό.



Καθαρισμός της συσκευής
Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.

- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

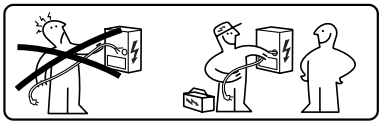
Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας. Η μονάδα των εστιών προορίζεται για εντοιχιζόμενη εγκατάσταση στον πάγκο της κουζίνας πάνω από ένα ντουλάπι κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- Αν η συσκευή τοποθετείται πάνω σε εύφλεκτα υλικά, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν τις εγκαταστάσεις με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφάλειας.
- Για τις χωνευτές μονάδες, τα στοιχεία (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση μη κατάλληλου υλικού και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις και αποκόλληση.
- Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή

πρέπει να τοποθετούνται σε τέτοια απόσταση ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για άνετη εργασία.

- Η χρήση διακοσμητικής μπορντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της εντοιχιζόμενης συσκευής (150 mm για τον πλευρικό τοίχο, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm για τυχόν ντουλάπια που υπάρχουν από πάνω. Για λόγους εργονομίας η ελάχιστη απόσταση που συνιστάται είναι 1000 mm).
- Για να εμποδίζεται η είσοδος υγρών ανάμεσα στο άκρο της μονάδας εστιών και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστιών πριν την εγκατάσταση.

5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

- Ακολουθήστε το διάγραμμα συνδεσμολογίας (που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Y» και συνεπώς απαιτείται η ύπαρξη «ουδέτερου» αγωγού. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H05V2V2-F από 5 x 2,5 mm² ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχ. διατομή των αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm.
- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού διακλάδωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (σύμφωνα με τα ισχύοντα εθνικά πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου).
- Συνιστάται η χρήση ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm². Εάν χρησιμοποιείται ηλεκτρικό καλώδιο H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm², ακολουθήστε τις εξής οδηγίες: για την τριφασική σύνδεση, χωρίστε τους 2 αγωγούς και αφαιρέστε τα μπλε περιβλήματα από τους γκρι αγωγούς.

Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

6. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απόρριψη οικιακών συσκευών

Το σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

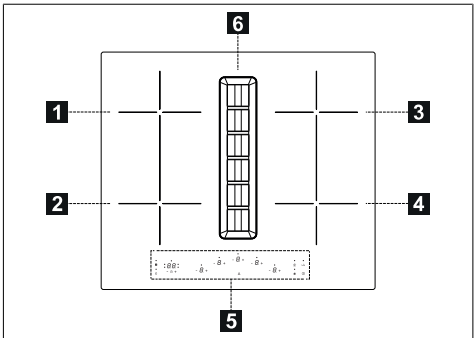
Τα υλικά με το σύμβολο ♲ είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

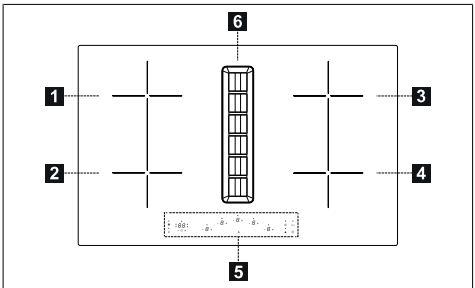
Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια καθημερινά κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.
- Αν είναι εφικτό, να καλύπτετε πάντα τα σκεύη με το καπάκι.
- Πριν ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιο μικρά σκεύη στις πιο μικρές ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα ή να τα λιώσετε.

7. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης
1 + 2	Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (R.180 mm) 1500 W, με λειτουργία Booster 2000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης
1 + 2	Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Ζώνη μαγειρέματος συνδυασμού (R.180 x 360 mm) 3000 W

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο ⚠.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη από 55 °C και συνεπώς μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση που έρθει σε επαφή με τα γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο

ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη H.

8. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.
Εάν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορείτε να ενεργοποιήσετε απευθείας την εστία με τη χρήση ⏻ ή, εναλλακτικά, να ακολουθήσετε τη διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού.

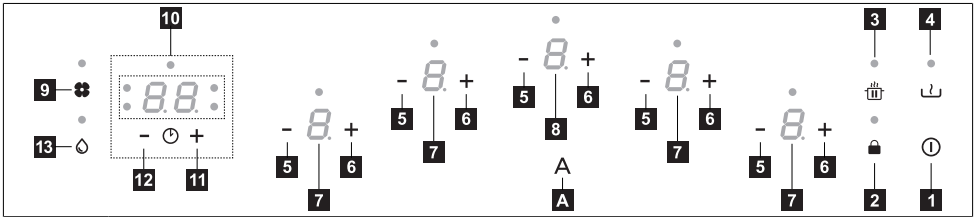
- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
- Ενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ⏻.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα "-" και "+" της ζώνης Χρονοδιακόπτη (− ⏲ +) και μέχρι να εμφανιστεί η αρχική ρύθμιση.
- Το ψηφίο της ζώνης Χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ένδειξη “Po”.
- Πατήστε "-" ή "+" από τη ζώνη Χρονοδιακόπτη (− ⏲ +) για να αλλάξετε το όριο ισχύος που εμφανίζεται στα ψηφία A και B.
- Πατήστε ταυτόχρονα για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στα ψηφία (KW)	Σημειώσεις
7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένα τα "-" και "+" της ζώνης Χρονοδιακόπτη (− ⏲ +), ή περιμένετε 1 λεπτό.
Η επιβεβαίωση δίνεται από το ηχητικό σήμα και όλα τα led ανάβουν.

9. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

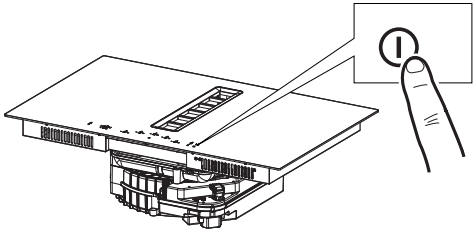


1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος πληκτρολογίου
3	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
4	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
5	Πλήκτρο μείωσης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο μείωσης της ισχύος του απορροφητήρα.
6	Πλήκτρο αύξησης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο αύξησης της ισχύος του απορροφητήρα.
7	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος της ζώνης μαγειρέματος
8	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος του απορροφητήρα
9	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου ενεργού άνθρακα
10	Ζώνη χειρισμού Χρονοδιακόπτη
11	Πλήκτρο αύξησης Χρονοδιακόπτη
12	Πλήκτρο μείωσης Χρονοδιακόπτη

13	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου για λίπη
A	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

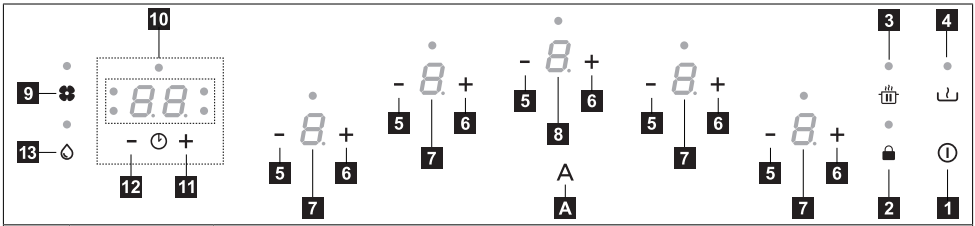
Οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να ενεργοποιούνται με το πάτημα του πλήκτρου "-" της αντίστοιχης ζώνης αναφοράς.
Στον πίνακα ελέγχου, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα οι φωτιζόμενες και επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο και όλα τα υπόλοιπα θα φωτίζονται λιγότερο έντονα.

Ενεργοποίηση της συσκευής:



Πατήστε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off για να ενεργοποιήσετε και να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες του πιάνου. Αυτή τη στιγμή το επίπεδο είναι ενεργοποιημένο αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας είναι μηδενικής ισχύος. Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί επί 10 δευτερόλεπτα.
Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε ανά πάσα στιγμή να σβήσετε την εστία πατώντας το κουμπί On/Off.

10. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΛΕΓΧΟΥ

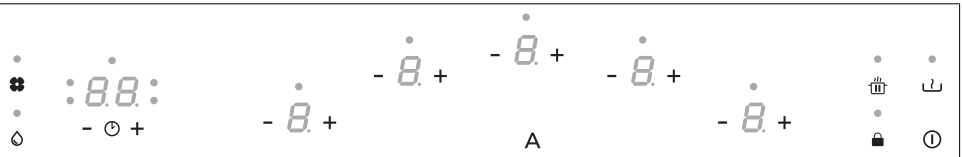


1	**Αναμμένο/Σβηστό**	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση απορροφητήρα για την εστία μαγειρέματος. Τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος εμφανίζουν " 0 " και το ψηφίο του απορροφητήρα εμφανίζει " A ". Πατήστε ξανά για να απενεργοποιήσετε.
2	**Κλείδωμα**	Κλείδωμα/ξεκλείδωμα εντολών. Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της εστίας κατά τη χρήση, για παράδειγμα, για να καθαρίσετε το γυαλί. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί.
		Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο 🔒 για 1 δευτερόλεπτο. Μόλις ενεργοποιηθεί, αν επιλέξουμε οποιοδήποτε πλήκτρο θα εμφανιστεί « Lo " στο ψηφίο του Χρονομέτρου.

3	**Λειτουργία Παύσης**	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.
		Για να ενεργοποιήσετε: σε ενεργοποιημένο επίπεδο, τοποθετήστε ένα σκεύος στην εστία μαγειρέματος και επιλέξτε την περιοχή που θέλετε, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύση για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλα τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν " " και η ισχύς του απορροφητήρα θα εμφανίσει " 0 ". Εάν η λειτουργία Παύση είναι ενεργοποιημένη και η λειτουργία Α είναι απενεργοποιημένη, η ισχύς του απορροφητήρα θα εμφανίσει " 1 ".
		Για απενεργοποίηση: πατήστε το πλήκτρο και το led θα αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολέπτων. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών θα συνεχίσει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.
	Λειτουργία Ανάκτησης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση σβησίματος.
		Πατώντας το πλήκτρο εντός 6 δευτερολέπτων μετά την επανεκκίνηση μπορείτε να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχαν οριστεί προηγουμένως από την απενεργοποίηση. Εκδίδεται ένα προειδοποιητικό σήμα για επιβεβαίωση της λειτουργίας.
4	**Λειτουργία τήξης**	Επιλέξτε την επιθυμητή περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το "-" και πατήστε το πλήκτρο . Εμφανίζεται το " " για να υποδείξει ότι η λειτουργία είναι ενεργή. Για να απενεργοποιήσετε πατήστε το πλήκτρο .
5	**Μείωση**	Πλήκτρο μείωσης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο μείωσης της ισχύος του απορροφητήρα. Με κάθε πίεση μειώνεται η ισχύς.
6	**Αύξηση**	Πλήκτρο αύξησης της ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Πλήκτρο αύξησης της ισχύος του απορροφητήρα. Με κάθε πίεση αύξάνεται η ισχύς.
7	**Ψηφίο ζώνης μαγειρέματος**	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος της ζώνης μαγειρέματος. Ενεργοποιείται αν χρησιμοποιούμε τη συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος εμφανίζοντας 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Ψηφίο του απορροφητήρα**	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος του απορροφητήρα. Ενεργοποιείται εάν χρησιμοποιούμε τη συγκεκριμένη ζώνη εμφανίζοντας 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Σύμβολο συντήρησης φίλτρου άνθρακα**	Για την προκαθορισμένη ρύθμιση, η υπενθύμιση συντήρησης του φίλτρου άνθρακα είναι απενεργοποιημένη (λειτουργία αναρρόφησης). Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, δείτε το κεφάλαιο: Εξατομίκευση του μενού χρήστη (U1). Αν το led πάνω από το σύμβολο είναι ενεργοποιημένο, σημαίνει ότι πρέπει να γίνει συντήρηση του φίλτρου άνθρακα (μετά από 200 ώρες χρήσης). Για την επαναφορά αφού γίνει συντήρηση των φίλτρων πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο . Το led του φίλτρου άνθρακα θα σβήσει και θα γίνει επανεκκίνηση της αντίστροφης μέτρησης.
10	**Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος**	Ο Χρονοδιακόπτης σας επιτρέπει να απενεργοποιήσετε μια συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος στο τέλος του χρόνου που έχετε ορίσει. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, καθώς η καθεμία διαθέτει το δικό της Χρονοδιακόπτη που μπορεί να εμφανιστεί από την ενεργοποίηση του αντίστοιχου led στις πλευρές του ψηφίου του Χρονοδιακόπτη. Για να ενεργοποιήσετε την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο "+" ή "-" του Χρονοδιακόπτη και ορίστε μια τιμή. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα για την έναρξη της αντίστροφης μέτρησης. Μόλις λήξει ο Χρονοδιακόπτης, πατήστε το πλήκτρο "-" ή "+" για να επαναφέρετε την ηχητική αναφορά.
11	**Αύξηση Χρονοδιακόπτη**	Αύξηση της διάρκειας του Χρονοδιακόπτη.
12	**Μείωση Χρονοδιακόπτη**	Μείωση της διάρκειας του Χρονοδιακόπτη.
13	**Σύμβολο συντήρησης φίλτρου για λίπη**	Αν το led πάνω από το σύμβολο είναι ενεργοποιημένο, σημαίνει ότι πρέπει να γίνει συντήρηση του φίλτρου γράσου (μετά από 100 ώρες χρήσης). Για την επαναφορά αφού γίνει συντήρηση των φίλτρων πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο . Το led του φίλτρου άνθρακα θα σβήσει και θα γίνει επανεκκίνηση της αντίστροφης μέτρησης.

A	**Αυτόματη Λειτουργία**	Η τυπική ρύθμιση κατά την ενεργοποίηση της εστίας/απορροφητήρα περιλαμβάνει την εκκίνηση του απορροφητήρα σε Αυτόματη λειτουργία. Η οθόνη του απορροφητήρα εμφανίζει " A ". Ο απορροφητήρας τίθεται σε λειτουργία εάν η ισχύς στις ζώνες μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από "1". Για να απενεργοποιήσετε, πατήστε "A."

11. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Ασφάλεια για παιδιά	Σας επιτρέπει να κλειδώσετε την εστία για να αποφύγετε την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την αφαίρεση όλων των δοχείων από τη συσκευή, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά το προϊόν. Μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα "+" και "-" του Χρονοδιακόπτη (− ⏲ +) και "A ". Μετά την ενεργοποίηση στα ψηφία εμφανίζονται ένα " L ". Για να απενεργοποιήσετε πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα "-" και "+" (της περιοχής του Χρονοδιακόπτη − ⏲ +) και "A."
Λειτουργία Θέρμανσης	Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος παραμένει στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που είναι ρύθμισμένο. Δείτε πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	**Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

	Τοποθετήστε ένα σκεύος και επιλέξτε την περιοχή μαγειρέματος, επιλέξτε ταυτόχρονα το "+" και το "-" της περιοχής μαγειρέματος, στο ψηφίο θα εμφανιστεί το επίπεδο ισχύος " 0 " Το ψηφίο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος υποδεικνύει " A ". Ο χρήστης μπορεί να επιλέξει το επιθυμητό επίπεδο ισχύος (1 έως 8). Μετά την επιλογή του επιπέδου ισχύος, η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί και η οθόνη θα εμφανίσει " A ".
Λειτουργία Delay του απορροφητήρα	Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται πιέζοντας το «A». Πατήστε το "-" ή το "+" του απορροφητήρα και ρυθμίστε μια ταχύτητα ισχύος. Πιέστε το "-" ή το "+" για τη διαχείριση του Χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη "CL" αλλά περνά αυτόματα στην αντίστροφη μέτρηση με προκαθορισμένο χρόνο 15 λεπτών. Απενεργοποιείται πατώντας το πλήκτρο «A».
Εντατική εστίας μαγειρέματος	Οι διάφορες ζώνες μαγειρέματος θα μπορούν να επιλεγούν πατώντας το κουμπί "+" ή "-," μόλις επιλεγεί η περιοχή που θέλετε πατήστε "+" για να φτάσετε στην εντατική εστία " P " διάρκειας 10 λεπτών. Μετά την πάροδο αυτού του χρόνου, το σύστημα επιστρέφει αυτόματα στην ταχύτητα 9 . Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία πριν από το χρόνο πατήστε το πλήκτρο "-" ανεβάζοντας την ισχύ στο 9.
Εντατικός απορροφητήρας	Ο απορροφητήρας διαθέτει 2 εντατικές ταχύτητες: Εντατική 1 διάρκειας 10 λεπτών (προβολή "b"). Εντατική 2 διάρκειας 8:30 λεπτών (προβολή "P"). Πατήστε στο "+" της περιοχής του απορροφητήρα και ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας διαφορετική ταχύτητα.

Συνδυαστική λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγαλύτερο πάτο. Οι περιοχές μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά οι αριστερές και οι δεξιές.
	Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" για τις δύο ζώνες μαγειρέματος (εμπρός + πίσω δεξιά ή εμπρός + πίσω αριστερά). Ένα ψηφίο θα εμφανίσει " ∩ " και ένα ψηφίο θα εμφανίσει την ισχύ μαγειρέματος.
	Για την απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "-" για τις δύο ζώνες ψησίματος (εμπρός + πίσω δεξιά ή εμπρός + πίσω αριστερά).
	Σημαντικό! Η μονάδα εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία ενός μεγαλύτερου σκεύους που καταλαμβάνει δύο εστίες μαγειρέματος, ωστόσο η διαχείριση των εστιών θα γίνεται με ανεξάρτητο τρόπο εκτός κι αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία “γέφυρα”.

12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

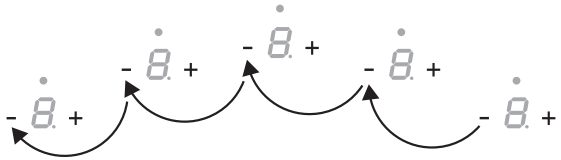
Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού

13. ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Ο χρήστης μπορεί να διενεργήσει ορισμένες εργασίες ρύθμισης επί του προϊόντος. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία για να μπείτε στο μενού, οι εργασίες πρέπει να γίνουν μέσα σε 2 λεπτά.

– Πατήστε ⏻.

– Πατήστε και κρατήστε πατημένο ⏲ και πατήστε από δεξιά προς τα αριστερά το "-" όλων των ζωνών όπως φαίνεται στην εικόνα για είσοδο στο μενού και να προχωρήσετε στην προσαρμογή μέχρι τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος να δείξουν " U0 ".



Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή ψηφίου Χρονοδιακόπτη	Περιγραφή	Τιμή ψηφίου απορροφητήρα
U0	-	-
U1	Ορισμός φίλτρων άνθρακα	0 - Συναγερμός φίλτρου άνθρακα απενεργοποιημένο 1 - Συναγερμός φίλτρου άνθρακα ενεργοποιημένο (200 ώρες)
U2	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Ελάχ. 4 – Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 120 δευτερόλεπτα 1 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 10 δευτερόλεπτα.

U4	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου. Αυτή η λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη για τις ακόλουθες λειτουργίες: - Τέλος Χρονοδιακόπτη - Πλήκτρο ⏻ - Συναγερμός φίλτρων	0 - Ενεργοποιημένος ήχος 1– Ήχος απενεργοποιημένος

– Μόλις επιλεγεί η σωστή τιμή επιβεβαιώστε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ⏻ μέχρι να κλείσουν όλα.

– Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε 🗑.

Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.

14. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3000 W μεταξύ των συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος (αριστερή πλευρά και δεξιά πλευρά), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Για τον σκοπό αυτό, παρακολουθείτε συνεχώς η συνολική ισχύς ώστε να μειώνεται όταν χρειάζεται. Αν δεν είναι δυνατή η παροχή της απαιτούμενης ολικής ισχύος, ένα στοιχείο ελέγχου μειώνει με προκαθορισμένη ρύθμιση την ισχύ ενός άλλου στοιχείου μαγειρέματος στην αμέσως κατώτερη τιμή της αντίστοιχης καμπύλης ισχύος, έτσι ώστε η μονάδα να μην υπερβαίνει την απορρόφηση ρεύματος 16 A.

Στην περίπτωση αυτή η γεννήτρια ανιχνεύει την τελευταία ρύθμιση με υψηλότερη προτεραιότητα από τη διεπαφή χρήστη και, αν είναι αναγκαίο, μειώνει τις επιλεχθείσες ρυθμίσεις μιας άλλης ζώνης μαγειρέματος.

Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος ενεργοποιείται εκ των προτέρων και με την ανίχνευση της παρουσίας σκεύους στη ζώνη μαγειρέματος.

Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί ταυτοχρόνως το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτομάτως.”

15. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση από κατάλληλο σιδηρομαγνητικό υλικό για επαγωγικές εστίες:

- χυτοσίδηρος
- επισμαλτωμένος χάλυβας
- ανθρακούχος χάλυβας
- ανοξείδωτο χάλυβας (ακόμη και μη εξ ολοκλήρου)
- αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επένδυση ή βάση με σιδηρομαγνητική πλάκα

Για να διαπιστώσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο (συνήθως τυπωμένο στη βάση). Μπορείτε επίσης να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Αν παραμείνει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

Για να διασφαλίζετε την ιδανική απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Τρόπος χρήσης των σκευών

Ελάχιστη διάμετρος της κατσαρόλας/του τηγανιού για τις διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος.

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που είναι τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που πλησιάζει περισσότερο στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
180 mm	110 mm	220 mm

Κενές κατσαρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

Μην χρησιμοποιείτε στη μονάδα εστιών κενές κατσαρόλες/τηγάνια ή σκεύη με λεπτή βάση, καθώς αυτό δεν επιτρέπει τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή το αυτόματο σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος όταν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, με κίνδυνο πρόκλησης ζημιάς στο σκεύος ή στην επιφάνεια της μονάδας εστιών.

Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα.

Αν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος, συμβουλευτείτε την ενότητα “Επίλυση προβλημάτων”.

Συνήθεις θόρυβοι λειτουργίας της εστίας
Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά πεδία δημιουργούν θερμότητα απευθείας στη βάση του σκεύους. Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια μπορούν να προκαλέσουν ποικίλους θορύβους ή κραδασμούς ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ήπιο βουητό (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)
Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν το μαγείρεμα γίνεται σε υψηλή θερμότητα και καθορίζεται από την ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρύς συριγμός
Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν το δοχείο μαγειρέματος είναι άδειο και σταματά μόλις το δοχείο γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Βόμβος
Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και προκαλείται από τους κραδασμούς των επιφανειών επαφής των διαφόρων υλικών. Ο θόρυβος παράγεται από τα σκεύη και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο παρασκευής του φαγητού.

Δυνατός συριγμός
Αυτός ο θόρυβος συμβαίνει με σκεύη που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά στρωματοποιημένα το ένα πάνω στο άλλο και, επιπλέον, όταν αυτές χρησιμοποιούνται στο μέγιστο και επίσης σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας

Θόρυβος ανεμιστήρα
Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος, πρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της εστίας. Για τον σκοπό αυτό, η μονάδα εστιών διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται για τη μείωση και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά το σβήσιμο της συσκευής εάν η θερμοκρασία τς μονάδας εστιών εξακολουθεί να είναι πολύ υψηλή και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη H .

Ρυθμικοί ήχοι και παρόμοιοι με τον ήχο ενός ρολογιού
Αυτός ο θόρυβος εκδηλώνεται αποκλειστικά όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος και εξαφανίζεται ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει κάποια.

Οι θόρυβοι αυτοί αποτελούν ένα φυσιολογικό χαρακτηριστικό της επαγωγικής τεχνολογίας και, συνεπώς, δεν μπορούν να θεωρηθούν ελαττώματα.

16. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Λύση
H	Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
U	Ανίχνευση παρουσίας σκεύους.	Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο σκεύος. Εάν εμφανιστεί το σύμβολο και συνεχής ήχος επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.
C	Η θερμοκρασία των ζωνών μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκεύη.
c	Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.
F/6	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε τη σύνδεσή σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.
F/L	Υπερβολική εξωτερική φωτεινότητα που δεν επιτρέπει τη βαθμονόμηση των αισθητήρων αφής (πλήκτρα).	Διαγράψτε προσωρινά τις πηγές φωτός που βρίσκονται εκτός του χειριστηρίου. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης και καθορίστε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
F/c	Αφαιρέστε πηγές θερμότητας από τον πίνακα ελέγχου. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.	
E5	Επικοινωνήστε με το Σέρβις.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το τροφοδοτικό. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά τη συσκευή στο τροφοδοτικό. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Υποστήριξης.και καθορίστε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.	

17. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία Σέρβις.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις θα πρέπει να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Τύπος βλάβης
- Μοντέλο συσκευής (Προϊόν/Κωδικός)
- Αριθμό σειράς (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η αναγνωριστική πινακίδα βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν βάσει του κανονισμού αριθ. 66/2014

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

18. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ταυτοποίηση προϊόντος
Τύπος: **4300**
Μοντέλο:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.

Ο κατασκευαστής κάνει συνεχείς βελτιώσεις στα προϊόντα. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες των οδηγιών χρήσης ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά στοιχεία είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο: www.faberspa.com

ΜΟΝΤΕΛΟ	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	7,62 Kw (βασική ρύθμιση)
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	4,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,02 Kw

Παράμετρος	Τιμή
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz
Βάρος συσκευής	21 kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Πηγή θερμότητας	επαγωγική

BG

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Потребителите трябва да са напълно запознати с експлоатацията и мерките за безопасност на уреда.
- Свързването на проводниците трябва да се извърши от специализиран техник.
- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали захранването от електрическата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да инсталирате продукта, отстранете защитното фолио (ако има такова).
- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, при условие че са под надзор или са инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него рискове.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или които нямат опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани за използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Включете щепсела в контакт, който отговаря на нормите за електрозахранване и е разположен на достъпно място.
- Средствата за изключване трябва да са включени във фиксираното окабеляване в съответствие със стандартите в тази връзка.
- Ако захранващият кабел е повреден, за да се избегнат опасности, той трябва да бъде заменен от производителя или негов представител или от лица с подобна квалификация.
- За уредите от клас I се уверете, че битовото електрозахранване гарантира правилно заземяване.
- Не използвайте открити пламъци (опасност от пожар).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неспазването на тези инструкции при поставянето на винтовете или закрепващите елементи може да доведе до опасност от електрически удар.

- Използвайте само винтове и крепежни елементи, които са подходящи за закрепване на уреда.
- Уверете се, че устройството е инсталирано така че да може да бъде разкачено от захранването с разстояние от отвора на контактите (3 mm), което гарантира пълно раз-

качване при условия на свръхнапрежение от категория III.

- Свържете екстрактора към димоотвода чрез тръба с минимален диаметър 120 mm. Пътят на димоотвода трябва да е възможно най-кратък.
- По отношение на техническите мерки и мерките за безопасност, които трябва да бъдат приети за изпускането на отработени газове, е важно стриктно да се спазват разпоредбите, установени от местните власти.
- Когато този уред се използва едновременно с уреди, които работят на газ или други горива (неприложимо за уреди, които изпускат само въздух в помещението), помещението трябва да бъде подходящо проветрено, за да се предотврати обратното връщане на отпадните газове.
- Почистете уреда и сменете филтрите след посочения период от време (опасност от пожар). Вижте раздела за Почистване и обслужване.
- Трябва да се спазват разпоредбите за изпускане във въздуха.
- Въздухът не трябва да се изхвърля през димоотвод, използван за отвеждане на дима от уреди на газ или други горива (неприложим за уреди, които изпускат само въздух в помещението).
- Когато уредът за готвене и уредите, захранвани с енергия, различна от електричество, работят едновременно, отрицателното налягане в помещението не трябва да надвишава 4 Pa (4 x 10-5 bar), за да не може димът да бъде засмукан обратно в помещението от уреда за готвене.
- Кухненският аспиратор и другите уреди за аспирация на дима от готвенето могат да окажат неблагоприятно влияние върху безопасната работа на електроуредите на газ или на други горива (включително тези в другите помещения) поради обратния поток на горивни газове. Тези газове биха могли да предизвикат отравяне с въглероден оксид. След инсталиране на аспиратор или аспиратор за дим работата на газовите уреди за течности трябва да се провери от специалист, за да се гарантира, че няма обратен поток от горивни газове.
- Индукционните системи отговарят на изискванията на стандартите за ЕМС и директивата за електромагнитните полета и не трябва да пречат на други електронни устройства. Лицата с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да изяснят със своя лекар или с производителя на имплантите дали тези устройства са достатъчно устойчиви на смущения.
- Преди да извършите електрическото свързване, прочетете глава ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

⚠ Уредът и достъпните му части се нагорещяват изключително много по време на използване. Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да се държат настрани, освен ако не са под постоянен надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда и не го включвайте, за да избегнете риска от токов удар.

- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици,

лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.

- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.
- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да изгасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Символът ⌧ върху продукта или върху неговата опаковка посочва, че продуктът не може да бъде изхвърлян, като обикновен битов отпадък. Продуктът за изхвърляне трябва да бъде предаден в специален събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни компоненти. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт, свържете се с Общината, местния център за изхвърляне на отпадъци или с магазина, в който е бил закупен продукта.

2. УПОТРЕБА

- Аспираторът е предназначен само за премахване на миризмите при готвене в домашна среда.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да бъдат постоянно наблюдавани по време на употреба: нагрятото олио би могло да се възпламени.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не се повреди.
- Не оставяйте горещи тенджери и тигани върху рамката, за да не повредите силиконовите уплътнения.
- Не режете и не приготвяйте храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.

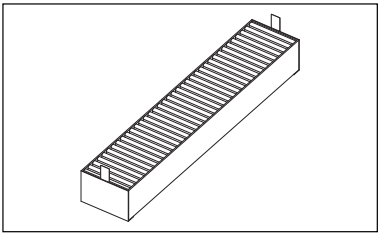
3. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете или изключете уреда от електрическата мрежа на захранване, преди да пристъпите към каквато и да е операция по поддръжка.

Филтър с активен въглен

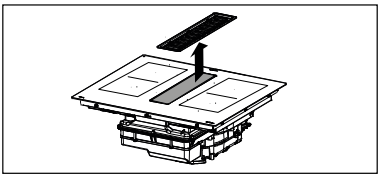
- Филтърът с активен въглен против миризми (вижте инструкциите за монтаж) не трябва да се измива, нито генерира, подменя се на всеки 12 месеца. За да поръчате нов филтър, се свържете с отдела за техническо обслужване (вижте таб-

лицата, посочена в края на ръководството).



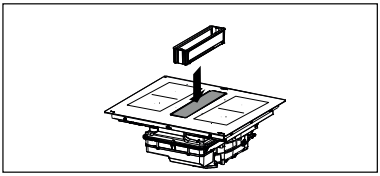
Решетка

- Не мийте в съдомиялна машина. Почистете решетката с топла вода и неутрален сапун, без да използвате абразивни гъби (не използвайте агресивни или абразивни препарати!).



Филтър за мазнини

- Почиствайте или сменяйте филтрите на посочените интервали от време, за да се поддържа аспираторът в добър статус на функциониране и за да се избегне потенциален риск от пожар поради прекомерно натрупване на мазнина.
- Филтрите за мазнини трябва да бъдат почиствани на всеки 2 месеца функциониране или по-често, в случай на много интензивна употреба и могат да се мият в миялна машина.



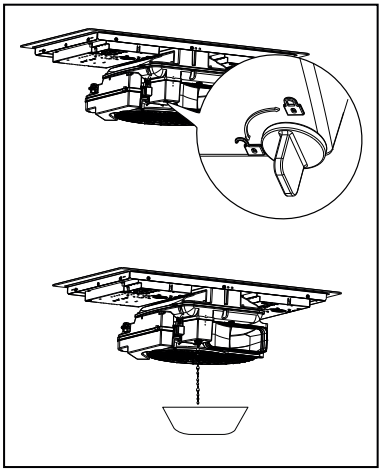
Горният преливник е част от филтъра против мазнини и трябва да се проверява след всяко готвене или всеки път, когато се разлее течност върху плот за готвене. Измийте с топла вода и отстранете остатъците от храна, за да се предотвратят образуването на миризми и замърсяване.

Тавичка за събиране на течности

При обичайна употреба се препоръчва да проверявате и изпразвате тавичката за събиране на интервал от две седмици.

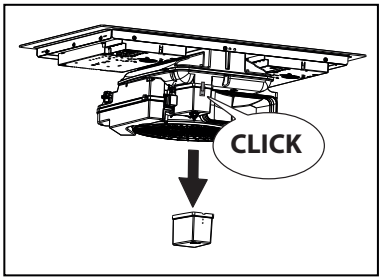
Преди да извършите редовни проверки на тавичката за събиране на вода, извадете чекмеджето, особено в случай на разливане на голямо количество течност. Натиснете крана (оранжев) нагоре и го отвийте, за да изпразните контейнера. След като изпразните тавичката за събиране на вода, завъртете обратно, като натиснете нагоре крана (оранжев), докато се затвори.

Клапанът може да се сменя, ако е изгубен или повреден и може да бъде закупен като резервна част.



Демонтаж на основната тавичка за събиране на течност

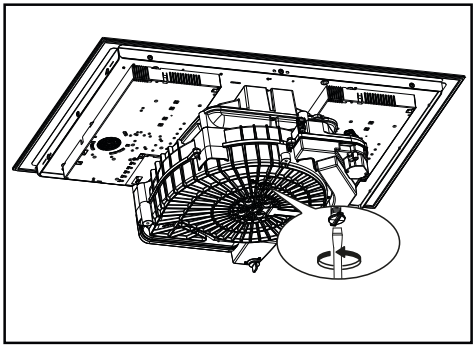
За по-щателно почистване в случай, че се разлеят течности, които могат да причинят неприятна миризма, откачете тавичката, като отворите посочената кукичка.



Изпразване на течностите от кутията на двигателя

Ако на готварския плот се разлеят течности, по-големи от 1 литър, развийте винтовата запушалка (оранжева), както е посочено и изпразнете кутията на двигателя. След като изпразните кутията, завъртете обратно винтовата запушалка (оранжева), докато се затвори.

Клапанът може да се сменя, ако е изгубен или повреден и може да бъде закупен като резервна част.



Почистванена уреда

Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.

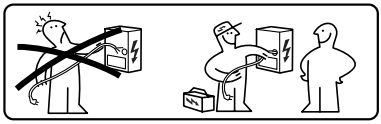
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте петната от котлен камък, като използвате малко количество разтвор за отстраняване на котлен камък, напр. оцет или лимонов сок, след като плотът за готвене се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.

4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА

По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот. Плотът за готвене е предназначен за монтиране на нивото на кухненския работен плот и в кухненски модул с ширина минимум 600 mm или по-голяма.
- Ако уредът се монтира върху запалителни материали, трябва стриктно да се спазва нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- За уредите за вграждане, компонентите (пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да бъдат монтирани с термоустойчиви лепила (мин. 100 °C): употребата на неподходящи материали и лепила, може да доведе до деформация е отделяне.
- Кухненският модул трябва да разполага с достатъчно пространство за електрическото свързване на уреда. Стенните модули над уреда трябва да са на достатъчно разстояние, за да се осигури необходимото място за удобна работа.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние винаги съответства на указанията, посочени на монтажните чертежи.
- Минималното разстояние между монтирания уред и задната стена е посочено на на фигурата за инсталиране на уреда за вграждане (150 mm за страничната стена, 40 mm за задната стена и 500 mm за стенни шкафове, монтирани над него. Поради ергономични съображения се препоръчва минимално разстояние от 1000 mm).
- За да се избегне проникването на течности между ръба на плота на печката и работния плот, преди монтирането трябва да се постави приложеният адхезивен уплътнител по целия външен ръб на плота на печката.

5. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).
- Този уред е със свързване тип “Y”, поради което е необходимо наличието на “неутрален” захранващ кабел. Кабелът за захранване трябва да бъде поне от типа H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm², МОНОФАЗНА, ДВУФАЗНА и ТРИФАЗНА връзка: минимално сечение на проводниците: 2,5 mm². Външен диаметър на захранващ кабел: min 8 mm - max 12 mm.
- Свързващите клеми са достъпни, като се свали капака на свързващата кутия.
- Проверете дали характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уредът, както е показано в ръководството за инсталиране (в съответствие с референтните стандарти за мрежово напрежение, валидни на национално ниво).
- Препоръчително е да се използва захранващ кабел H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm². Ако се използва захранващ кабел H05V2V2-F с размер 5 x 2,5 mm², спазвайте следните инструкции: за трифазно свързване, разделете 2-та кабела и отстранете сините обвивки от сивите кабели.

Внимание! Не заварявайте нито един от кабелите!

6. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакински уреди

Символът върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електрическа и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Уредът отговаря на изискванията на директива 2012/19/ЕС за намаляване на използването на опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и изхвърлянето на отпадъци.

Изхвърляне на опаковъчни материали

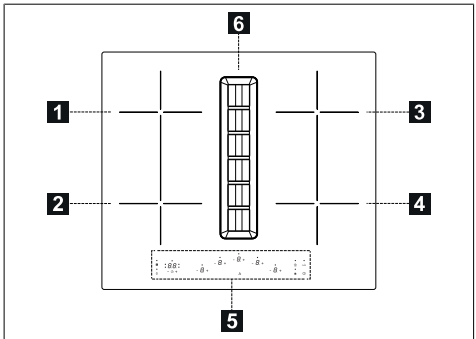
Материалите със символа могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Енергоспестяване

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневното готвене.

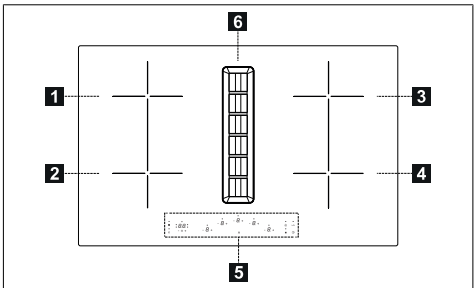
- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходима.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

7. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
2	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
3	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
4	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
5	Контролен панел
6	Решетка за аспирация

1 + 2	Комбинирана зона за готвене (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Комбинирана зона за готвене (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
2	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
3	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
4	Единична зона за готвене (R.180 mm) 1500 W, с функция Booster (усилвател) от 2000 W
5	Контролен панел
6	Решетка за аспирация
1 + 2	Комбинирана зона за готвене (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Комбинирана зона за готвене (R.180 x 360 mm) 3000 W

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ U.

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е функция за безопасност; която показва, че повърхността на зоната за готвене е все още с температура над 55 °C и следователно има опасност от изгаряне при докосване с голи ръце. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва H.

8. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

При първото свързване към битово електрозахранване на уреда техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности на битовото електрозахранване.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота за готвене, като използвате ⏻ или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

- Свържете плота за готвене към домашната мрежа на захранване (това трябва да се извършва при всеки достъп до менюто).
- Включете плота за готвене, като използвате ⏻ .
- Натиснете и задръжте “ - ” и “ + ” на зона таймер (− ⏲ +) и 🗑 докато не се покаже първоначалната настройка.
- Цифрата на зона таймер ще показва “Po”.
- Натиснете “-“ или “+” на зона таймер (− ⏲ +), за да промените границата на мощност, посочена в цифри A и B.
- Натиснете едновременно, за да потвърдите избора.

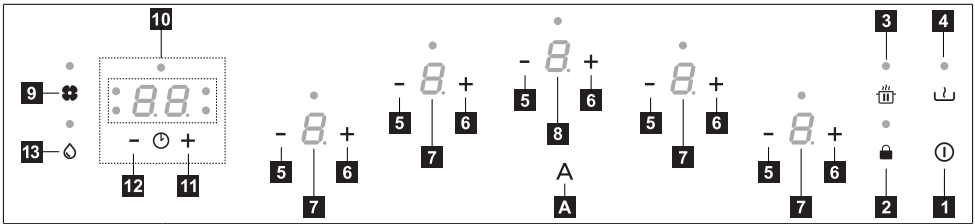
Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на цифрите (KW)	Забележки
7,4	Стандартна първоначална настройка
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжте натиснати “-“ и “+” на зона таймер (− ⏲ +) или изчакайте 1 минута.

Потвърждението е дадено от звуковия сигнал и всички светодиоди светнат.

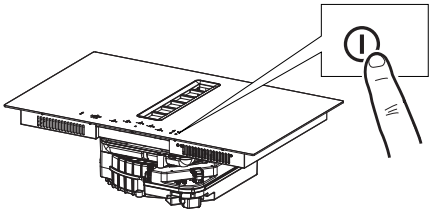
9. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.
2	Бутон на функция Блокиране на клавиатура
3	Бутон на функция Пауза
4	Бутон на функция Топене
5	Бутон за намаляване на мощността на зоната за готвене. Бутон за намаляване на мощността на аспиратора.
6	Бутон за увеличаване на мощността на зоната за готвене. Бутон за увеличаване на мощността на аспиратора.
7	Индикатор за ниво на мощност на нивото на готвене
8	Индикатор за нивото на мощност на аспиратора
9	Индикатор за запушване на филтъра с въглен активен
10	Зона управление Таймер
11	Бутон за увеличение Таймер
12	Бутон за намаление Таймер
13	Индикатор за запушване на филтъра за мазнини
A	Бутон на функция Автоматичен

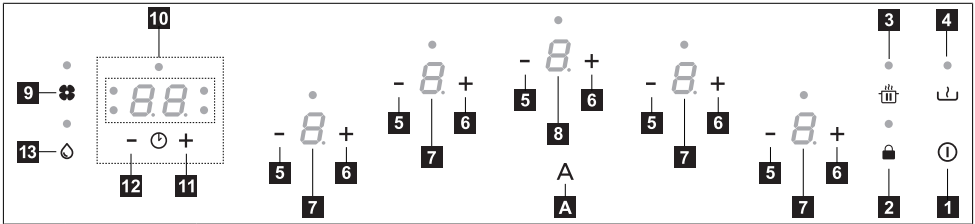
Зоните за готвене трябва да се активират, като натиснете бутон “-“ на съответната референтна зона.
На командния панел функциите, които могат да се избират, са винаги осветените и изберете функциите, като докоснете съответния символ и всичко останало ще светне по-малко интензивно.

Включване на уреда:



Натиснете за 2 секунди бутон On/Off, за да включите и активирате функциите на плота.
В този момент плотът е включен, но всички зони за готвене и аспираторът са без захранване. Плотът ще се изключи автоматично след 10 секунди, ако не бъде използван.
Внимание: От съображения за безопасност, плотът винаги може да бъде изключен с бутона On/Off.

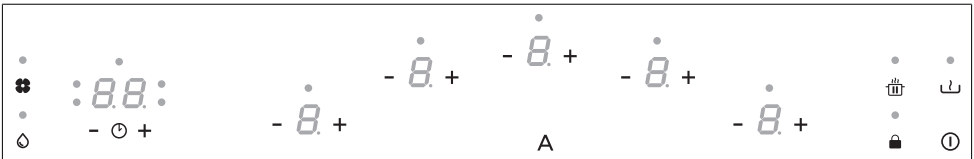
10. ОПИСАНИЕ НА КОМАНДИТЕ



1	**Вкл./Изкл.**	Включване/изключване на аспиратора и на зоната за готвене. Цифрата на зоните за готвене показват “ 0 “ и цифрата на аспиратора показва “ A ” . Натиснете отново, за да изключите.
2	**Блокиране**	Блокиране/разблокиране на командите. Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на стъклото. Функцията остава активна, дори ако плотът за готвене бъде изключен и включен отново.
		Активиране/деактивиране: натиснете и задръжте натиснат 🔒 за 1 секунда. След като бъде активиран, ако изберем който и да е бутон, ще се покаже “ Lo ” на цифрата на таймера.
3	**Функция Пауза**	Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плотът за готвене се изключва автоматично.
		За активиране: с включен плот поставете съд за готвене на плота за готвене и изберете желаната зона, натиснете и задръжте натиснат бутона на функцията Пауза за поне 1 секунда. Всички цифри на зоните зони за готвене показват “ H ”, а мощността на аспиратора ще показва “ 0 ”. Ако функцията Пауза е активна и функция А е деактивиране, мощността на аспиратора ще показва “ 1 ”.
		За деактивиране: натиснете бутон и светодиодът ще мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плотът за готвене продължава с предходните настройки.
	Функции на Извикване	Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене в случай на изключване.
		Като натиснете бутона в рамките на 6 секунди след повторното включване можете да възстановите функциите, настроени преди изключването. За потвърждаване на операцията се издава звуков сигнал.
4	**Функция Размразяване**	Изберете желаната зона за готвене, като използвате “-“ и натиснете бутон . Показва се “ U ”, за да укажете, че функцията е активна. За да деактивирате, натиснете бутон .
5	**Намаляване**	Бутон за намаляване на мощността на зоната за готвене. Бутон за намаляване на мощността на аспиратора. Мощността намалява при всяко натискане.
6	**Увеличаване**	Бутон за увеличаване на мощността на зоната за готвене. Бутон за увеличаване на мощността на аспиратора. Мощността се увеличава при всяко натискане.
7	**Цифра на зоната за готвене**	Индикатор за ниво на мощност на зоната за готвене. Активира се, ако използваме тази специфична зона за готвене, като покаже 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Цифра на аспиратора**	Индикатор за ниво на мощност на аспиратора. Активира се, ако използваме тази специфична зона, като се покаже 0, 1, 2, 3, b, P.

9	**Символ за поддръжка на филтъра активен въглен**	По подразбиране напомнянето за поддръжка на филтъра за активен въглен е изключено (режим на засмукване). За активиране на функцията покажете глава: Персонализиране на меню потребител (U1). Ако светодиодът над символа е включен, указва да се извърши поддръжка на филтъра с активен въглен (след 200 часа употреба). За нулирането след поддръжка на филтрите, натиснете за 5 секунди бутона . LED индикаторът на филтъра за активен въглен изгасва и обратното отброяване започва отново.
10	**Таймер на зоните за готвене**	Таймерът позволява изключване на определена зона за готвене след изтичане на настроеното време. Зоните за готвене могат да се програмират поотделно, тъй като всяка разполага със собствен таймер, който се показва от включването на съответния светодиод от страните на цифрите на таймера. За да активирате, изберете зоната за готвене, натиснете бутона “+” или “-” на таймера и задайте стойност. Изчакайте няколко секунди за началото на обратното отброяване. След като таймерът изтече, натиснете бутона “-” или “+”, за да нулирате звуковата сигнализация.
11	**Увеличение на таймер**	Увеличение на продължителността на таймера.
12	**Намаление на таймер**	Увеличение на продължителността на таймера.
13	**Символ за обслужване на филтъра за мазнини**	Ако светодиодът над символа е включен, указва да се извърши поддръжка на филтъра за мазнини (след 100 часа употреба). За нулирането след поддръжка на филтрите, натиснете за 5 секунди бутона . LED индикаторът на филтъра за мазнини изгасва и обратното отброяване започва отново.
A	**Функция автоматично**	Стандартната настройка при включване на плота за готвене/аспиратора предвижда задействането на аспиратора в автоматичен режим. Дисплеят на аспиратора показва “ A “. Аспираторът започва да работи, ако мощността в зоните за готвене е по-голяма от "1". За деактивиране, натиснете “A”.

11. ФУНКЦИИ НА УРЕДА



Заключване за деца	Позволява блокиране готварския плот, за да избегнете случайното задействане на уреда. За да активирате, отстранете всички съдове за готвене от уреда, изключете и включете отново уреда. В рамките на 3 секунди, задръжте натиснати бутони “+” и “–“ на таймер (− +) и "A". След активиране на цифрите се показва " L ". За деактивиране натиснете и задръжте натиснати бутони “-” и “+” (на зоната на таймера − +) и “A”.

Функция Нагряване	Тази функция се използва за загряване на един съд за готвене на максимална мощност, преди да продължите с готвенето на избрана степен. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайната зададена степен на готвене. Вижте таблицата:

Ниво на мощност	**Таймер (секунди)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Поставете съд за готвене и изберете зона за готвене, изберете едновременно “+” и “-“ на зоната за готвене, на цифрата ще се покаже нивото на мощност “ 0 ”

Цифрата на съответната зона за готвене показва “ A “.
Потребителят може да избере желаното ниво на мощност (от 1 до 8).
След като сте избрали нивото на мощност, функцията ще се активира и на дисплея ще се покаже “ A “.

Функция забавяне на аспиратора	Тази функция е налична само ако е деактивиран автоматичният режим. Автоматичният режим се деактивира чрез натискане на “A”. Натиснете “-” или “+” на аспиратора и задайте скорост на мощността. Натиснете “-” или “+” за управление на таймера, който е показал “CL“, но ще се премине на обратно отброяване, предварително зададено на 15 минути. Деактивира се чрез натискане на бутона “A”.
Интензивна зони за готвене	Отделните зони за готвене могат да се избират, като се натисне бутон “+“ или “-”, след като се избере желаната зона, натиснете “+“, за да достигнете интензивна на “ P ” с продължителност 10 минути. След като това време изтече, системата автоматично се връща на скорост 9 . За деактивиране на функцията преди изтичане на времето натиснете бутон “-”, като настроите мощността на 9.
Интензивна аспиратор	Аспираторът има 2 интензивни степени: Интензивна 1 с продължителност 10 минути (показва “b”). Интензивна 2 с продължителност 8:30 минути (показва “P”). Натиснете “+” на зоната на аспиратора и задайте желаната степен. Деактивира се, като се задава друга степен.
Комбиниран режим (функция “мост”)	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-широко дъно. Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно.
	За активиране: натиснете едновременно бутони "-", които се отнасят до двете зони за готвене (предна + задна дясна или предна + задна лява). Една цифра ще показва “ ∩ ” и една цифра ще показва силата на готвене.
	За дезактивиране: натиснете едновременно бутони "-” за двете зони за готвене (предна + задна дясна или предна + задна лява).
	Важно! Плотът за готвене автоматично разпознава наличието на по-голям съд, заемащ две зони за готвене, но ще управлява зоните самостоятелно, освен ако не е активирана функцията "мост".

12. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	**Метод на готвене**	**Използва се за**
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо

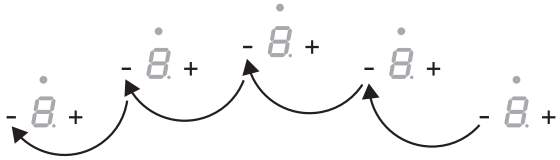
7	Леко пържене	Рьощи (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

13. ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

Потребителят може да извършва някои операции по регулиране на продукта. Следвайте посочената по-долу процедура, за да влезете в менюто, операциите трябва да се извършат в рамките на 2 минути.

– Натиснете ⏻.

– Натиснете и задръжте ♨ и натиснете отдясно наляво "-" на всички зони както е посочено на фигурата, за да влезете в менюто и продължете с индивидуалните настройки, докато цифрите на зоната за готвене покажат "U0".



Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на цифра на таймер	Описание	Стойност на цифра на аспиратора
U0	-	-
U1	Настройка на филтрите с активен въглен	0 – Аларма за деактивиран филтър с активен въглен 1 – Аларма за активиран филтър с активен въглен (200 часа)
U2	Меню за управление на нивото на яркост на дисплея.	0 - Мин. 4 - Макс.
U3	Меню за управление на края на обратното отброяване.	0 - Звуков сигнал активен за 120 секунди 1 - Звуков сигнал активен за 10 секунди.
U4	Меню за управление на силата на звука. Тази функция не може да се активира за следните функции: - Край на таймер - Бутон ⏻ - Аларма за филтри	0 – Активиран звук 1 – Деактивиран звук

– След като въведете правилната стойност, потвърдете с натискане и задържане на бутон ⏻, докато всичко се изключи.

– За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете ♨.

Ако не се извърши никаква операция, потребителското меню се затваря след 1 минута.

14. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Този уред има функция на електронно управление на мощността.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3000 W между комбинираните зони за готвене (лява страна и дясна страна) като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

За целта общата мощност се следи непрекъснато и се намалява, когато е необходимо. Ако не е възможно да се осигури общата изисквана мощност, един контролен елемент понижава поради предварително определена стойност мощността на друг елемент за готвене на ниво, непосредствено под съответната му крива на мощност. за да се гарантира, че консумацията на ток не се превишава 16 A.

В този случай генераторът открива последната команда с най-висока мощност, изпратена от потребителския интерфейс, и ако е необходимо, понижава предишните настройки, активирани за друг елемент за готвене.

Функцията за управление на мощността се активира първо когато се открие наличие на съд върху елемента за готвене.

Пример:

Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво 9 и автоматично се ограничава.”

15. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове.

За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене.

За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

Зони за готвене	Диаметър на дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
180 mm	110 mm	220 mm

Празни съдове и съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плотът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота.

Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности“.

Нормални шумове при функциониране на плота за готвене

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Тези електромагнитни полета генерират топлина директно върху дъното на съда. Тенджерите и тиганите могат да издават различни шумове или вибрации, в зависимост от начина, по който са произведени.

Тези шумове може да са:

Леко бръмчене (подобно на шум от трансформатор)

Този шум се появява при готвене с високо ниво на топлина и се определя от количеството енергия, предавана от плота на съдовете. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи.

Леко свирене

Този шум се появява, когато съдът е празен, и спира веднага щом бъде напълнен с вода или храна.

Пращене

Този шум се появява при съдове, направени от много слоеве различни материали, и се предизвиква от вибрациите на повърхностите, в които се срещат различните материали. Шумът идва от съдовете и може да варира според количеството храна и използвания метод на приготвяне.

Силно свирене

Този шум се появява при съдове, направени от слоеве различни материали, а също когато те се използват при максимално ниво и върху две зони за готвене. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи

Шумове от вентилатор

За да работи правилно електронната система, температурата на зоната на готвене трябва да се регулира. За тази цел плотът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва, за да се намали и регулира температурата в електронната система. Вентилаторът може да продължи да работи и след изключването на уреда, ако има индикация, че температурата на плота за готвене все е твърде висока и на дисплея се показва H.

Ритмични звуци като тиктакане на часовник

Този шум се появява само когато работят най-малко три зони за готвене и изчезва или намалява, когато някои от тях се изключат.

Описаните шумове са нормални за индукционната технология и не се считат за дефекти.

16. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Решение
H	Индикатор за остатъчна топлина.	Оставете уреда да се охлади.
U	Откриване на съд за готвене.	Използвайте подходящ съд за готвене. Ако е налице символът и продължителен звуков сигнал, се свържете с Отдела за техническо обслужване.
C	Твърде висока температура на зоните за готвене.	Оставете уреда да се охлади. Използвайте подходящ съд за готвене. Не загрявайте празни съдове за готвене.
c	Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете уреда да се охлади. Ако проблемът не бъде отстранен, се свържете с Отдела за техническо обслужване.
F/6	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете връзката. Ако проблемът не бъде отстранен, се свържете с Отдела за техническо обслужване.
F/L	Прекалено голямо външно осветяване, което не позволява калибрирането на сензорите с докосване (бутони).	Временно отстранете външните светлинни източници за командата. Изключете и включете уреда към захранването. Ако проблемът продължава, се свържете с отдела за техническо обслужване и посочете кода за грешка, който се появява на дисплея.
F/c	Отстранете източниците на топлина от панела с команди. Оставете уреда да се охлади. Ако проблемът не бъде отстранен, се свържете с Отдела за техническо обслужване.	
E5	Свържете с Отдел Техническо Обслужване.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Изключете уреда от захранването. Изчакайте няколко секунди, след това отново свържете уреда към захранването. Ако проблемът продължава, се свържете с отдела за техническо обслужване и посочете кода за грешка, който се появява на дисплея.	

17. ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ

- Техническото обслужване на електрическите компоненти трябва да се извършва само от производителя или от сервизни техници.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от сервизни техници.

Когато се обръщате към сервиза, посочвайте следната информация:

- Вид повреда
- Модел на уреда (Арт./Код)
- Сериен номер (S.N.)

Тази информация ще намерите на идентификационната табелка. Идентификационната табелка е поставена от долната страна на уреда.

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

18. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта
Тип: **4300**
Модел:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Вижте идентификационната табелка, поставена на дъното на продукта.

Производителят непрекъснато въвежда подобрения по продуктите. По тази причина текстът и илюстрациите в тези инструкции за употреба може да бъдат променяни без предизвестие.

Допълнителна информация за технически данни е налична на интернет страница: www.faberspa.com

МОДЕЛ	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	7,62 Kw (основна настройка)
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	4,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,02 kW

Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Тегло на уреда	21 kg
Брой на зоните за готвене	4
Източник на топлина	индукция

SL

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

- Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in uporabo pozorno preberete ta navodila. Vedno jih shranjujte skupaj z napravo, tudi če jo izročite ali predate tretji osebi. Uporabniki morajo do potankosti poznati delovanje in varnostne značilnosti naprave.
- Priključitev kablov mora izvesti ustrezno usposobljen tehnik.
- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo zaradi neustrezne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- OPOZORILO: Preden namestite izdelek odstranite varnostne folije (če so prisotne).
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko po□škodujete.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo s tem povezana tveganja.
- Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če jih oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, nadzoruje ali jim daje navodila glede uporabe naprave.
- Nadzorujte otroke in pazite, da se ne bodo igrali z napravo.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Vtikač priključite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi standardi in na dosegljivem mestu.
- Sredstva za odklop morajo biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu z ustreznimi predpisi.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Pri napravah razreda I se prepričajte, da je gospodinjska električna napeljava pravilno ozemljena.
- Ne uporabljajte odprtega ognja (nevarnost požara).

⚠ OPOZORILO: Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu s temi navodili, lahko pride do električnega udara.

- Za pritrditev naprave uporabljajte samo ustrezne vijake in dodatne dele.
- Prepričajte se, da je naprava nameščena tako, da jo je mogoče odklopiti od napajanja, z razdaljo odprtine kontaktov (3 mm), ki zagotavlja popoln odklop v pogojih prenapetosti kategorije III.
- Odsesovalno cev priključite na dimovod s cevjo premera najmanj 120 mm. Pot dimovodne cevi mora biti čim krajša.
- V zvezi s tehničnimi in varnostnimi ukrepi, ki jih je treba sprejeti za odvajanje dimnih plinov, je pomembno dosledno upoštevati predpise, ki jih določijo lokalne oblasti.
- Kadar se ta aparat uporablja sočasno z aparati, ki uporabljajo plin ali druga goriva (ne velja za aparate, ki samo odvajajo zrak v prostor), mora biti prostor ustrezno prezračen, da se prepreči povratni tok izpušnih plinov.

- Po določenem času očistite aparat in zamenjajte filtre (nevarnost požara). Glejte odstavek Čiščenje in vzdrževanje.
- Upoštevati je treba predpise glede odvajanja zraka.
- Zrak ne sme biti izpuščen v dimnik, ki se uporablja za odvajanje plinov iz plinskih ali drugih naprav na gorivo (ne velja za naprave, ki samo izpuščajo zrak v prostor).
- Ko kuhalni aparat in aparati, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, delujejo istočasno, podtlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4 x 10-5 barov), da preprečite, da bi kuhalni aparat vsesal hlape v prostor.
- Kuhinjske nape in drugi sistemi za odvajanje dima lahko negativno vplivajo na varno delovanje plinskih ali drugih naprav na gorivo (vključno s tistimi v drugih prostorih) zaradi povratnega toka izgorevalnih plinov. Ti plini lahko povzročijo zastrupitev z ogljikovim monoksidom. Po vgradnji kuhinjske nape ali odsesovalnega ventilatorja naj strokovno preveri delovanje LPG naprav, da ne pride do povratnega toka dimnih plinov.
- Indukcijski sistemi teh kuhališč izpolnjujejo zahteve standardov EMZ in direktive EMP in ne smejo motiti drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki naj pri zdravniku ali proizvajalcu vsadkov preverijo, ali so te naprave dovolj odporne na motnje.
- Pred izvedbo električne povezave preberite poglavje ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji po□škodujejo.

⚠ Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. V nobenem primeru se ne dotikajte uporov. Otroci, mlajši od 8 let, morajo stati oddaljeni od naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.

⚠ OPOZORILO: Če je površina razpokana, izklopite aparat in ga ne vklapljajte, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustrezno tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.
- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

⚠ OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalne površine ne postavljajte predmetov.

⚠ POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

⚠ OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite napravo in nato plamen pokrijte, na primer s pokrovom ali protipožarno odejo.

- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ni mogoče odstraniti kot običajne gospodinjske odpadke. Izdelek, ki ga želite odstraniti, je treba odpeljati v ustrezen zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovi-

tvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki jih neprimerno odlaganje lahko povzroča za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na Občino, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer je bil izdelek kupljen.

2. UPORABA

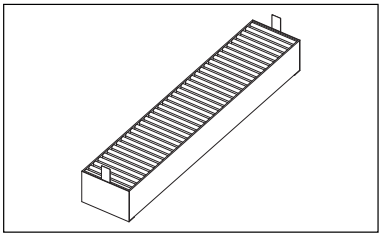
- Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Friteze med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali z ločenim upravljalnim sistemom na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, zato da preprečite, da bi se segrela.
- Da bi preprečili poškodbe naprave, ne stopajte nanjo.
- Da bi preprečili poškodbe silikonskih spojev, ne polagajte toplih posod za kuhanje na ogrodje.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na površini naprave in pazite, da vam iz rok ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.

3. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite ali izključite napravo iz omrežja.

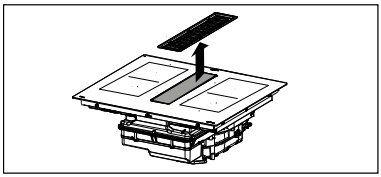
Filter z aktivnim ogljem

- Filter proti vonjavam z aktivnim ogljem (glejte navodila za montažo) se ne sme pomivati, niti regenerirati, zamenjati ga morate vsakih 12 mesecev. Da bi naročili nov filter, se obrnite na servisno službo (glejte tabelo prikazano na koncu priročnika).



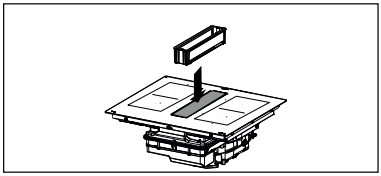
Rešetka

- Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Rešetko očistite s toplo vodo in blagim detergentom, brez uporabe abrazivnih gobic (ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih detergentov!).



Filter za maščobo

- Očistite ali zamenjajte filtre v določenih časovnih intervalih, da ohranite napo v dobrem stanju in se izognete potencialni nevarnosti požara zaradi prekomernega kopičenja maščobe.
- Filtre za maščobe je treba čistiti vsaka 2 meseca delovanja ali pogosteje v primeru zelo intenzivne uporabe in jih je mogoče prati v pomivalnem stroju.



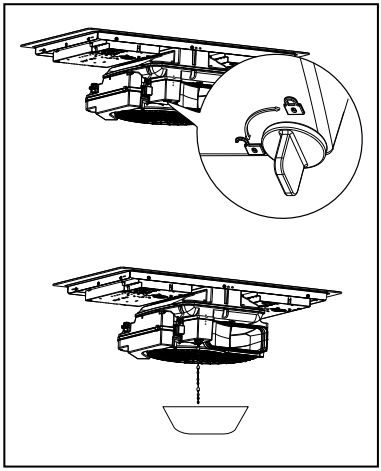
Zgornji prelivni pladenj je del maščobnega filtra in ga je treba preveriti po vsakem kuhanju ali vsakič, ko se tekočina razlije na kuhalno ploščo. Operite z vročo vodo in odstranite ostanke hrane, da preprečite nastanek vonjav in vodnega kamna.

Posoda za zbiranje tekočine

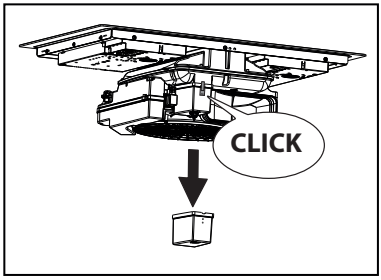
Pri redni uporabi vam priporočamo, da redno pregledate in izpraznite zbirno posodo vsaka dva tedna.

Odstranite predaj, preden izvedete re-

dni pregled posode za zbiranje vode, še posebej, če je v njej veliko tekočine. Pipo (oranžno) pritisnite navzgor in jo odvijte, da bi izpraznili posodo. Ko je posoda za zbiranje vode prazna, jo privijte nazaj tako, da pritisnete pipo (oranžno) navzgor, dokler se ne zapre.
Ventil je mogoče zamenjati, če je izgubljen ali poškodovan, in ga je mogoče kupiti kot rezervni del.

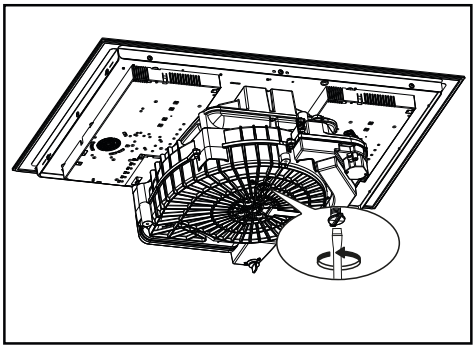


Odstranjevanje glavne posode za zbiranje tekočine
Za večjo čistočo v primeru, da pride do kapljanja tekočin, ki lahko povzročijo neprijetne vonjave, posodo odpnite tako, da odprete označeno kljuko.



Praznjenje posode za tekočino motorja
Če se po kuhalni plošči razlije več kot 1 liter tekočine, odvijte navojni zamašek (oranžen), kot je prikazano, in izpraznite škatlo motorja. Ko je posoda prazna, privijte pokrovček (oranžen) nazaj, dokler se ne zapre.

Ventil je mogoče zamenjati, če je izgubljen ali poškodovan, in ga je mogoče kupiti kot rezervni del.



Čiščenje aparata
Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.

- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno čistilno sredstvo. Sledite priporočilom izdelovalca glede čistilnih sredstev, ki jih je treba uporabiti. Priporočamo uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.

4. LASNOSTI POHIŠTVA

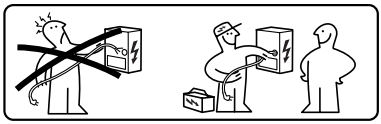
Pri postopku namestitve je obvezno treba upo□števati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila. Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v delovno površino kuhinje nad kuhinjskim modulom širine najmanj 600 mm.
- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede montaže pri nizki napetosti in s protipožarno zaščito.
- Pri vgrajenih enotah je treba sestavne dele (plastični materiali in furniran les) pritrditi s toplotno odpornimi lepili (min. 100 °C): uporaba nepri-

mernih materialov in lepil lahko povzroči deformacije in odlepitev.

- Kuhinjski modul mora imeti dovolj prostora za električne priključitve naprave. Omarice nad napravo morajo biti nameščene na takšni razdalji, ki omogoča dovolj prostora za udobno izvajanje delovnih postopkov.
- Uporaba okrasnih letvic iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo je dovoljena pod pogojem, da je najmanjša razdalja vedno enaka razdalji, ki je navedena na slikah za montažo.
- Najmanjša razdalja med nameščeno napravo in steno, ki je za napravo, je navedena na sliki za montažo naprave za vgradnjo (150 mm za bočno steno, 40 mm za steno zadaj in 500 mm za morebitne omarice nad napravo. Iz ergonomskih razlogov je priporočljiva minimalna razdalja 1000 mm).
- Da bi preprečili vdor tekočin med robom kuhalne plošče in delovno površino, pred vgradnjo naprave namestite priloženo tesnilno nalepko po celotnem zunanjem robu kuhinjske plošče.

5. PRIKLOP NA ELEKTRIKO



OPOZORILO: Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebje.

- Upoštevajte shemo povezav (na spodnji strani izdelka).
- Ta naprava ima priključitev tipa »Y«, zato je potreben »nevtralni« filter. Napajalni kabel mora biti vsaj H05V2V2-F tipa 5 x 2,5 mm², ENOFAZNI, DVOFAZNI in TROFAZNI priključek: min. presek vodnikov: 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 8 mm - največ 12 mm.
- Priključne spojke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite, kot je prikazano v navodilih za namestitev (v skladu z referenčnimi standardi za omrežno napetost, ki velja na nacionalni ravni).
- Priporočamo uporabo napajalnega kabla H05V2V2-F dimenzije 5×2,5mm². Če uporabljate napajalni kabel 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, sledite spodnjim navodilom: na trifazni povezavi ločite dve žici in odstranite modre ovojnice s sivih žic.

Pozor! Kablov ne varite!

6. OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ne smete zavreči med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Naprava je skladna z direktivo 2012/19/EU glede omejitve nevarnih snovi, ki so uporabljene v električni in elektronski opremi, in odstranjevanja odpadkov.

Odstranjevanje embalaže

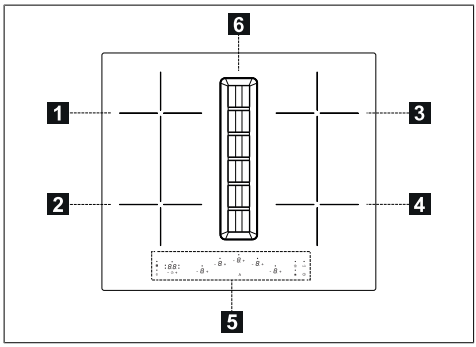
Materiale s simbolom lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

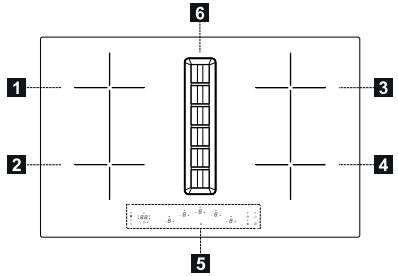
Z vsakodnevnim kuhanjem lahko prihranite energijo tako, da upoštevate spodnje predloge.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

7. OPIS IZDELKA



1	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
2	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
3	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
4	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka
1 + 2	Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
2	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
3	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
4	Posamezno kuhalno mesto (R.180 mm) 1500 W s ojačevalno funkcijo 2000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka
1 + 2	Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinirano kuhalno mesto (R.180 x 360 mm) 3000 W

KONTROLNE LUČKE

Zaznavanje prisotnosti lonca

Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol U.

Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka preostale toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhalnega mesta še vedno 55 °C ali več in da lahko kuhalno mesto povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše H.

8. OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjskega električnega omrežja.

Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo vklopite neposredno z uporabo ⏻ ali pa sledite spodaj opisanemu postopku za dostop do menija.

- Priključite kuhalno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).
- Vklopite kuhalno ploščo s pomočjo ⏻.
- Pritisnite in držite tipki “ - ” e “ + ” časovnega območja (− ⏲ +) in 🗑 , dokler se ne prikaže začetna nastavitev.
- Številka časovnega območja bo prikazala “Po”.
- Pritisnite “-“ o “+” časovnega območja (− ⏲ +) , da spremenite omejitev moči, prikazano na številkah A in B.
- Pritisnite hkrati , da potrdite izbiro.

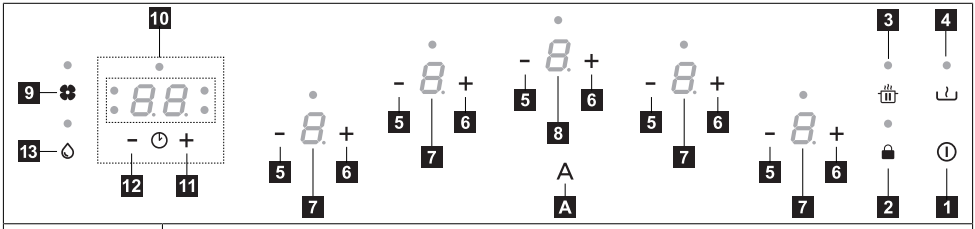
Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednosti na digit (KW)	Opombe
7,4	Standardna začetna nastavitev
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeni “-“ in “+” v območju časovnika (− ⏲ +) ali počakajte 1 minuto.

Potrditev poda zvočni signal in vse LED diode zasvetijo.

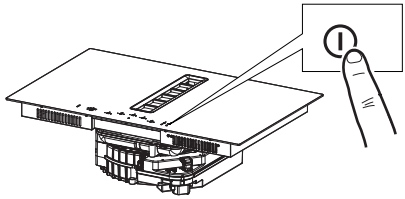
9. NADZORNA PLOŠČA



1	Vklopljeno/Izklopljeno
2	Tipka funkcije blokada tipkovnice
3	Tipka funkcije premor
4	Tipka funkcije topitev
5	Gumb za zmanjšanje moči kuhalnega polja. Gumb za zmanjšanje moči ventilatorja za odvod zraka.
6	Gumb za povečanje moči kuhalnega polja. Gumb za povečanje moči ventilatorja za odvod zraka.
7	Indikator moči kuhališča
8	Kazalnik stopnje moči sesalnika
9	Kazalnik nasičenosti filtra z aktivnim ogljem
10	Območje upravljanja s časovnikom
11	Tipka za povišanje časovnika Timer
12	Tipka za zmanjšanje časovnika Timer
13	Indikator nasičenosti filtra za maščobo
A	Tipka funkcije samodejno

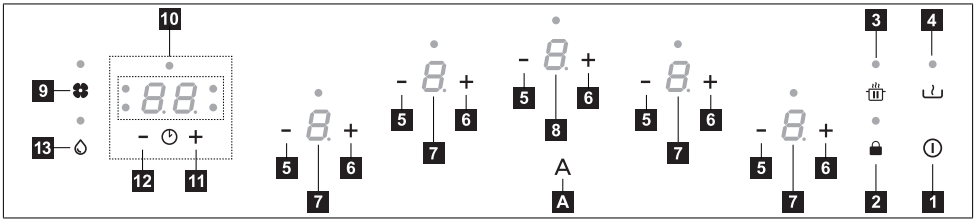
Kuhalna polja je treba aktivirati s pritiskom na gumb "-" ustreznega referenčnega polja.
Na nadzorni plošči so funkcije, ki jih lahko izberete vedno osvetljene, funkcije izberete z dotikom ustreznega simbola, vse ostalo pa bo svetilo manj močno.

Vklop aparata:



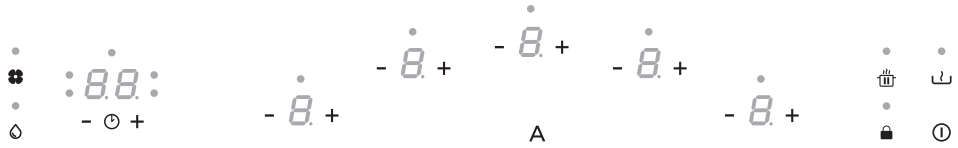
Pritisnite gumb za vklop/izklop in ga držite 2 sekundi, da vklopite in aktivirate funkcije kuhalne plošče.
V tem trenutku je kuhalna plošča vklopljena, vendar so vsa kuhalna polja in napa na ničelni moči. Kuhalna plošča se samodejno izklopi po 10 sekundah neaktivnosti.
Pozor: Iz varnostnih razlogov je vedno mogoče izklopiti ploščo s ripko On/Off.

10. OPIS NADZOROV



1	**Vklopljeno/Izklopljeno**	Vklop/izklop sesalnika in kuhalne plošče. Številke kuhalnih polj prikazujejo “ 0 “, številka nape pa “ A ”. Za izklop pritisnite znova.
2	**Blokada**	Zaklenite/odklenite upravljalne elemente. Funkcije kuhalne plošče lahko med uporabo blokirate, na primer za čiščenje stekla. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge.
		Aktiviranje/deaktiviranje: pritisnite 🔒 in zadržite 1 sekundo. Ko je aktivirano, se ob pritisku katere koli tipke na števki časovnika prikaže “ Lo ”.
3	**Funkcija premora**	Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi.
		Za vklop: pri vklopljeni kuhalni plošči postavite posodo nanjo in izberite želeno območje, pritisnite in držite gumb za funkcijo Pavza vsaj 1 sekundo. Vse številke kuhalnih polj kažejo “ H ”, moč nape pa bo prikazala “ 0 ”. Če je funkcija Pavza aktivna in je funkcija A deaktivirana, bo moč nape prikazala “ 1 ”.
		Za izklop: pritisnite gumb in led lučka bo utripala. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izklopi in kuhalna plošča aprej deluje s prejšnjimi nastavitvami.
	Funkcija priklica	Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhalne plošče v primeru nenamernega izklopa pri uporabi.
		S pritiskom na gumb v 6 sekundah po ponovnem vklopu lahko obnovite funkcije, nastavljene pred izklopom. Za potrditev operacije se oglasi pisk.
4	**Funkcija raztaljanje**	Z gumbom “-“ izberite želeno kuhalno polje in pritisnite gumb . Prikaže se “ U ”, kar pomeni, da je funkcija aktivna. Za izklop pritisnite gumb .
5	**Zmanjšanje**	Gumb za zmanjšanje moči kuhalnega polja. Gumb za zmanjšanje moči ventilatorja za odvod zraka. Ob vsakem pritisku za moč zmanjša.
6	**Povečanje**	Gumb za povečanje moči kuhalnega polja. Gumb za povečanje moči ventilatorja za odvod zraka. Ob vsakem pritisku za moč poveča.
7	**Številka kuhalnega mesta**	Indikator stopnje moči kuhalnega polja. Aktivira se, če uporabljamo to določeno kuhalno polje, in prikazuje 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Številka nape**	Indikator stopnje moči sesalnika. Aktivira se, če uporabljamo to določeno kuhalno polje, in prikazuje 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Simbol za vzdrževanje ogljikovega filtra**	Privzeto je opomnik za vzdrževanje oglenega filtra deaktiviran (sesalni način). Za aktivacijo funkcije si oglejte poglavje: Prilagoditev uporabniškega menija (U1). Če lučka sveti, pomeni, da je potrebno vzdrževanje maščobnega filtra (po 200 urah uporabe). Za ponastavitev po servisiranju filtrov pritisnite gumb za 5 sekund. LED lučka oglenega filtra se bo izklopila in odštevanje se bo znova začelo.
10	**Časovnik kuhalnih mest**	Časovnik vam omogoča, da izklopite določeno kuhalno polje ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna polja je mogoče programirati individualno, saj ima vsako svoj časovnik, ki ga lahko vidite po ustrezni LED lučki ob straneh številke časovnika. Za aktivacijo izberite kuhalno polje, pritisnite gumb “+” ali “-” na časovniku in nastavite vrednost. Počakajte nekaj sekund, da se začne odštevanje. Ko časovnik poteče, pritisnite gumb “-” ali “+”, da ponastavite zvočni signal.
11	**Povečanje časovnika Timer**	Povečanje trajanja časovnika.
12	**Zmanjšanje časovnika Timer**	Zmanjšanje trajanja časovnika.
13	**Simbol vzdrževanja filtra za maščobo**	Če lučka sveti, pomeni, da je potrebno vzdrževanje maščobnega filtra (po 100 urah uporabe). Za ponastavitev po servisiranju filtrov pritisnite gumb za 5 sekund. Led lučka oglenega filtra se bo izklopila in odštevanje se bo znova začelo.
A	**Funkcija za samodejno**	Standardna nastavitev pri vklopu kuhalne plošče/nape je, da se napa zažene v samodejnem načinu. Na zaslonu nape se prikaže “ A “. Napa začne delovati, če je moč kuhalnih polj višja od "1". Za izklop pritisnite “A”.

11. FUNKCIJE NAPRAVE



Otroško varovalo	Omogoča blokiranje kuhalne plošče, da se izognete nenamernemu vklopu naprave. Za vklop odstranite vse ponve iz naprave, izklopite in ponovno vklopite izdelek. V 3 sekundah držite pritisnjena gumba “+” in “–“ časovnika (– ⏲ +) in "A". Po vklopu se na številkah prikaže " L ". Za izklop pritisnite in držite gumba “-” in “+” (časovnega območja – ⏲ +) in “A”.
Funkcija segrevanje	Ta funkcija se uporablja za segrevanje posode pri največji moči, preden se kuhanje nadaljuje na izbrani stopnji. Čas, ko se kuhalno polje vzdržuje pri največji moči, je odvisen od končne nastavljene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:

Raven moči	**Časovnik (sekunde)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

	Postavite posodo in izberite želeno kuhalno polje. Hkrati izberite tipki “+” in il “-“ kuhalnega polja. Številka bo prikazala stopnjo moči “ 0 ” Številka ustreznega kuhalnega polja kaže “ A “. Uporabnik lahko izbere želeno stopnjo moči (od 1 do 8). Po izbiri stopnje moči se funkcija aktivira in na zaslonu se prikaže “ A “.
Funkcija zamika nape	Ta funkcija je na voljo samo pri izklopu samodejnega načina. Samodejni način se izključi s pritiskom na “A”. Pritisnite tipki “-” ali “+” sesalne naprave in nastavite hitrost na vrstici moči. Pritisnite tipki “-” ali “+” za upravljanje časovnika, ki prikazuje “CL”, vendar bo prešla na odštevanje, ki je že bilo nastavljeno na 15 minut. S pritiskom na tipko “A” se onemogoči.
Kuhalna polja z intenzivno močjo	Različna kuhalna polja lahko izberete s pritiskom na gumb “+“ ali “-”,. Ko izberete želeno polje, pritisnite “+“, da dosežete intenzivno “ P ”, ki traja 10 minut. Po tem času se sistem samodejno vrne na hitrost 9. Če želite funkcijo deaktivirati pred časom, pritisnite gumb “-”, s čimer povečate moč na 9.
Napa z intenzivno močjo	Napa je opremljena z dvema intenzivnima hitrostma: Intenzivna 1, ki traja 10 minut (prikaže se “b”). Intenzivna 2, ki traja 8 minut in 30 minut (prikaže se “P”). Pritisnite “+” območja nape in nastavite želeno hitrost. Deaktivirate jo z izbiro druge hitrosti.
Kombinirani način (funkcija »most«)	Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhalno mesto. To ponuja možnost uporabe posod s širšim dnom. Kuhalna polja, ki jih je mogoče izbrati za to funkcijo, so izključno tista na levi in desni strani.
	Za vklop: hkrati pritisnite gumba "-" za obe kuhalni polji (spredaj + zadaj desno ali spredaj + zadaj levo). Številka bo prikazala “ ∩ ” številka pa bo prikazala moč kuhanja.
	Za izklop: hkrati pritisnite gumba "-" za obe kuhalni polji (spredaj + zadaj desno ali spredaj + zadaj levo).
	Pomembno! Kuhalna plošča samodejno prepozna prisotnost večjega lonca, ki zaseda dve kuhališči, vendar bo z s kuhališči plošča upravljala neodvisno, razen če je aktivirana funkcija "most".

12. KAKO KUHATI

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za

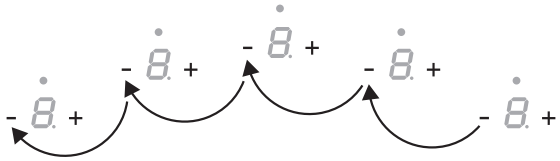
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rösti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vretje vode

13. PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

Uporabnik lahko na izdelku izvaja nekatere nastavitve. Za vstop v meni sledite spodnjemu postopku; operacije je treba opraviti v 2 minutah.

– Pritisnite ⏻.

– Za vstop v meni pritisnite in držite ter pritiskajte od desne proti levi "-" vseh kuhalnih con, kot je prikazano na sliki, in nadaljujte s prilagajanjem, dokler se na števkah kuhalnih con ne prikaže " U0 ".



Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednosti števil-vilk časovnika	Opis	Vrednosti številk nape
U0	-	-
U1	Nastavitve filtrov z aktivnim ogljem	0 – Alarm ogljikovega filtra deaktiviran 1 – Alarm ogljikovega filtra aktiviran (200 ur)
U2	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 - Min. 4 – Maks
U3	Meni za upravljanje funkcije odštevanja.	0 – Zvočni signal aktiven 120 sekund 1 – Zvočni signal aktiven 10 sekund.
U4	Meni za upravljanje zvočne jakosti. Te funkcije ni mogoče aktivirati za naslednje funkcije: - Konec časovnika - Tipka ⏻ - Alarm filtra	0 - Zvok vklopljen 1 – Zvok izklopljen

– Po nastavitvi pravilne vrednosti potrdite tako, da pritisnete in držite tipko ⏻, dokler se vse ne izklopi.

– Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete .

Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.

14. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom.

Ta funkcija nadzoruje dovajanje največje moči 3000 W med kuhalnimi mesti (leva in desna stran), optimizira porazdelitev moči in se izogne preobremenjenosti sistema.

V ta namen je skupna moč stalno nadzirana in po potrebi zmanjšana. Če ni mogoče dovajati zahtevane skupne moči, nadzorni element s privzeto nastavitvijo zmanjša moč drugega kuhalnega elementa na naslednjo nižjo raven krivulje moči, tako da ne preseže absorpcije toka 16 A.

V tem primeru generator zazna zadnji ukaz z najvišjo prioriteto, ki ga posreduje uporabniški vmesnik, in po potrebi zmanjša predhodno aktivirane nastavitve za drugi kuhalni element.

Funkcija upravljanja moči se vklopi tudi ob zaznani prisotnosti lonca na kuhalnem elementu.

Primer:

če za kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhalno mesto 2 ne bo moglo hkra-

ti preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.*

15. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

Uporabljate lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če se magnet pripne na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabljati lonce?

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhališča.

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	najv. Ø (priporočeno)
180 mm	110 mm	220 mm

Prazni lonci/ponve ali lonci/ponve s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali loncev/ponev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhalnega mesta, če je temperatura previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhalna plošča poškodujejo.

V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.

Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Normalni zvoki delovanja kuhalne plošče

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj. Ta elektromagnetna polja ustvarijo toploto neposredno na dnu lonca. Lonci in ponve lahko oddajajo različne zvoke ali povzročajo vibracije glede na način njihove izdelave.

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (kot hrup transformatorja)

Ta zvok nastane pri kuhanju z visoko stopnjo toplote in je določen s količino energije, ki se prenese s kuhalne plošče na posodo. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote.

Rahlo sikanje

Ta zvok nastane, ko je posoda za kuhanje prazna, in preneha, ko je posoda napolnjena z vodo ali hrano.

Prasketanje

Ta zvok nastane pri posodi, ki je izdelana iz več plasti materialov, povzročajo pa ga vibracije površin, kjer se različni materiali stikajo. Hrup prihaja iz loncev in se lahko razlikujejo glede na količino in način priprave hrane.

Močno sikanje

Ta zvok se pojavi pri posodah iz različnih materiala in slojev, ki so postavljene eden na drugega, poleg tega pa, ko se uporabljajo pri največji moči ter tudi na dveh kuhališčih. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote

Zvok ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je potrebno prilagoditi temperaturo kuhalne plošče. V ta namen je kuhalna površina opremljena z ventilatorjem, katerega funkcija je zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Lahko se zgodi, da ventilator še naprej deluje po izklopu naprave, če je temperatura kuhalne površine še vedno zaznana kot previsoka in je na zaslonu prikazano H.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju ure.

Ta zvok se pojavi le, ko delujejo vsaj tri kuhalne plošče, in izgine ali se zmanjša, ko katero koli od njih izklopite.

Opisani zvoki so običajna značilnost indukcijske tehnologije in jih zato ni mogoče obravnavati kot napake.

16. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Rešitev
H	Kontrolna lučka odpadne toplote.	Pustite, da se naprava ohladi.
U	Zaznavanje prisotnosti posode.	Uporabite ustrezno posodo. Če se pojavi simbol in neprekinjen zvok, se obrnite na službo za stranke.

C	Temperatura kuhalnega polja je previsoka.	Pustite, da se naprava ohladi. Uporabite ustrezno posodo. Ne segrevajte prazne posode.
c	Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se naprava ohladi. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
F/6	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite povezavo. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
F/L	Prekomerna zunanja svetlost, ki ne omogoča umerjanja senzorjev na dotik (gumbov).	Začasno odstranite zunanje vire svetlobe iz krmilnika. Napravo odklopite in ponovno priklopite iz električnega omrežja. Če težave ne odpravite, se obrnite na servisno službo in navedite kodo napake, ki se prikaže na zaslonu.
F/c	Odstranite vire toplote z nadzorne plošče. Pustite, da se naprava ohladi. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.	
E5	Obrnite se ne službo za pomoč strankam.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Napravo izključite iz električnega omrežja. Počakajte nekaj sekund in jo nato ponovno priključite na električno omrežje. Če težave ne odpravite, se obrnite na servisno službo in navedite kodo napake, ki se prikaže na zaslonu.	

17. VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

- Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.
- Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:

- Vrsta okvare
- Model naprave (izdelek/koda)
- Serijska številka (S.N.)

Ti podatki so navedeni na identifikacijski tablici. Identifikacijska tablica je na dnu izdelka.

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Ta naprava je bila projektirana in izdelana ter se trži v skladu z direktivami EGS.

18. TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka
Vrsta: **4300**
Model:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Prosimo, glejte identifikacijsko ploščico na spodnji strani izdelka.

Proizvajalec nenehno izboljšuje svoje izdelke. Zaradi tega se lahko besedila in slike v teh navodilih za uporabo spremenijo brez predhodnega opozorila.

Več informacij o tehničnih podatkih je na voljo na spletni strani: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitev)
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	4,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,02 kW

Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Teža naprave	21 kg
Število kuhalnih mest	4
Vir toplote	Indukcija

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Korisnici moraju potpuno poznavati rad i sigurnosne karakteristike uređaja.
- Spajanje električnih vodova mora obaviti kompetentni tehnički stručnjak.
- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Uvjerite se da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- UPOZORENJE: Prije ugradnje uređaja uklonite zaštitne folije (ako postoje).
- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnoj uporabi uređaja i ako razumiju povezane rizike.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili im osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije dala upute o uporabi uređaja.
- Nadzirite djecu, pobrinite se da se ne igraju s uređajem.
- Čišćenje i održavanje za koje je zadužen korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Spojite utikač u utičnicu tipa koji odgovara važećim zakonima i nalazi se na dostupnom mjestu.
- Sredstva za odspajanje moraju biti dio fiksnog ožičenja u skladu s propisima na snazi.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov serviser ili osoba sa sličnim kvalifikacijama kako bi se spriječila opasnost.
- Za uređaje I. klase uvjerite se da je kućna električna instalacija pravilno uzemljena.
- Nemojte upotrebljavati otvoreni plamen (opasnost od požara).

⚠ UPOZORENJE: Nepotpuna instalacija vijaka ili elemenata za učvršćivanje u skladu s ovim uputama može dovesti do opasnosti od električnog udara.

- Za pričvršćivanje uređaja upotrebljavajte samo prikladne vijke i male kovane dijelove.
- Pazite da ugradite uređaj tako da se može isključiti iz napajanja, s razmakom otvaranja kontakata (3 mm) koji osigurava potpuno isključivanje u uvjetima prenapona kategorije III.
- Spojite ekstraktor na dimnjak s pomoću cijevi minimalnog promjera 120 mm. Kanal dimnjaka mora biti što kraći.
- Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje dimnih plinova, važno je savjesno poštivati propise koje donose lokalne vlasti.
- Kada se ovaj uređaj upotrebljava istovremeno s uređajima koji izgaraju plin ili druga goriva (ne odnosi se na uređaje koji samo ispuštaju zrak u pro-

storiju), prostorija mora biti prozračena na odgovarajući način kako bi se zaustavio povratni tok ispušnih plinova.

- Očistite uređaj i zamijenite filtere nakon isteka naznačenog vremena (opasnost od požara). Vidi poglavlje Čišćenje i održavanje.
- Propisi o ispuštanju zraka moraju se poštivati.
- Zrak se ne smije ispuštati u dimnjak koji se upotrebljava za ispuštanje dima iz plinskih ili drugih uređaja koji upotrebljavaju gorivo (ne odnosi se na uređaje koji samo ispuštaju zrak u prostoriju).
- Kada istovremeno rade uređaj za kuhanje i uređaji koji se napajaju energijom koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10 – 5 bara), kako bi se spriječilo uvlačenje plinova u prostoriju s pomoću uređaja za kuhanje.
- Nape i drugi sustavi za usisavanje pare od kuhanja mogu negativno utjecati na siguran rad plinskih ili drugih uređaja koji upotrebljavaju gorivo (uključujući i uređaje u drugim prostorijama) zbog povratnog toka ispušnih plinova. Ovi plinovi mogu uzrokovati trovanje ugljičnim monoksidom. Nakon ugradnje nape ili uređaja za usisavanje kuhinjske pare, stručna osoba trebala bi ispitati rad uređaja s fluidima kako bi se spriječio povratni tok ispušnih plinova.
- Indukcijski sustavi ovih ploča za kuhanje ispunjavaju zahtjeve standarda EMC i Direktive o elektromagnetskim poljima te ne bi trebali ometati druge elektroničke uređaje. Osobe s pacemakerima ili drugim elektroničkim uređajima trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti jesu li ti uređaji dovoljno otporni na smetnje.
- Prije izvođenja električnih spojeva, pročitajte poglavlje ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.

⚠ Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe. Pazite i nemojte dodirivati otpornike. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj i nemojte ga više uključivati kako biste spriječili rizik od strujnog udara.

- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.
- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: nemojte stavljati predmete na površine za kuhanje.

⚠ POZOR: Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

⚠ UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar. NIKADA nemojte pokušavati ugasiti požar vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, primjerice poklopcem ili protupožarnom dekom.

- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Simbol na proizvodu i na pakiranju označava da se proizvod ne može ukloniti kao uobičajeni kućni otpad. Proizvod kojeg treba baciti mora se povjeriti odgovarajućem centru za sakupljanje radi recikliranje električnih i elektroničkih komponenti. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda kontaktirajte gradsko vijeće, lokalnu službu za bacanje otpada ili trgovinu gdje ste proizvod kupili.

2. UPORABA

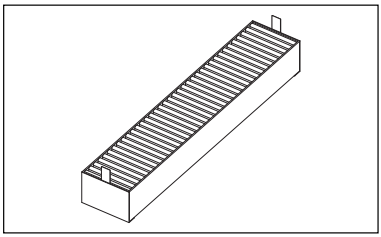
- Usisni je uređaj projektiran isključivo za uklanjanje mirisa od kuhanja za kućnu uporabu.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju kontinuirano nadzirati tijekom uporabe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, nemojte se penjati na njega.
- Kako biste izbjegli oštećenja silikonskih brtvi, na okvir nemojte oslanjati vruće lonce.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.

3. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.

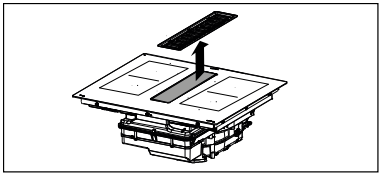
Filter s aktivnim ugljenom

- Filtar protiv mirisa s aktivnim ugljenom (pogledajte upute za montiranje) ne smije se prati niti obnavljati, mijenja se svakih 12 mjeseci. Kako biste naručili novi filtar, kontaktirajte službu za pomoć (pogledajte tablicu na kraju priručnika).



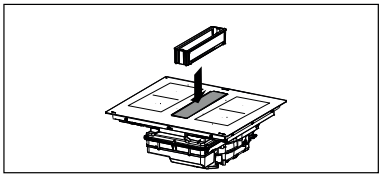
Rešetka

- Nemojte prati u perilici. Očistite rešetku toplom vodom i blagim sapunom, bez upotrebe abrazivnih spužvi (nemojte koristiti agresivne ili abrazivne deterdžente za čišćenje!).



Filtar za masnoću

- Očistite ili zamijenite filtre u naznačenim vremenskim intervalima kako bi napa ostala u dobrom stanju i izbjegla potencijalni rizik od požara zbog prekomjernog nakupljanja masti.
- Filtri za mast moraju se čistiti svaka 2 mjeseca rada ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe i mogu se prati u perilici posuđa.



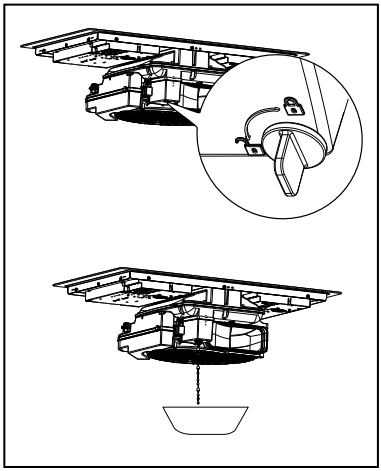
Gornja ladica za preljev dio je filtra za masnoću i mora se provjeriti nakon svakog kuhanja ili kad god se tekućina prolije na ploču za kuhanje. Operite vrućom vodom i uklonite ostatke hrane kako biste spriječili stvaranje mirisa i kamenca.

Posuda za sakupljanje tekućina

U uobičajenoj uporabi, preporuča se da kontrolirate i ispraznite posudu za sakupljanje u intervalima od dva tjedna.

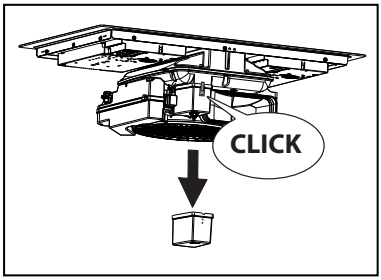
Uklonite ladicu prije obavljanja redoviztih kontrola posude za sakupljanje vode, posebice ukoliko sumnjate da je prosuta voda. Pritisnite prema gore slavinu (narančasto) i odvrnite ju za pražnjenje posude. Kada ispraznite posudu za sakupljanje vode, ponovo zavrnite pritiskom na slavinu prema gore (narančasto) dok se ne zatvori.

Ventil možete zamijeniti ako se izgubi ili ošteti i može se kupiti kao zamjenski dio.



Demontiranje glavne posude za sakupljanje tekućina

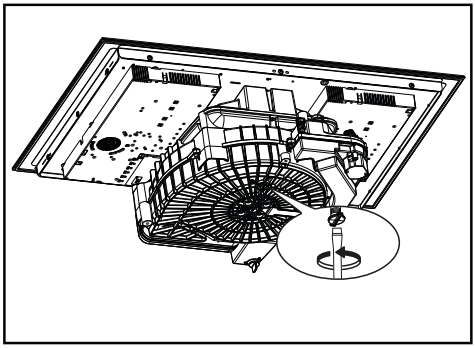
Za veću čistoću u slučaju kada padaju tekućine koje mogu uzrokovati ružan miris, otkačite posudu otvaranjem naznačene kuke.



Pražnjenje tekućina iz kutije motora

Ako se na posudu prospe više tekućine od 1 litre, odvrnite poklopac s vijcima (narančasto) i ispraznite kutiju motora. Kada kutiju ispraznite, ponovo zavrnite slavinu vijkom (narančasto) dok se ne zatvori.

Ventil možete zamijeniti ako se izgubi ili ošteti i može se kupiti kao zamjenski dio.



Čišćenje uređaja

Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.

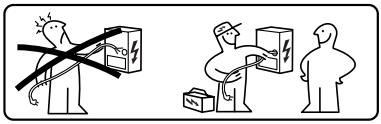
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Savjetujemo uporabu zaštitnih deterdženata.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

4. ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!

- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo. Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) moraju se montirati ljepilom otpornim na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljepila može prouzročiti deformaciju i odvajanje.
- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na udaljenosti koja omogućuje dovoljno prostora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih bordura od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udaljenost ostane onakva kakva je navedena na slikama za ugradnju.
- Minimalna udaljenost između ugrađenog uređaja i stražnjeg zida navedena je na slici za ugradnju ugradbenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente. Iz ergonomskih razloga preporučujemo minimalnu udaljenost od 1000 mm).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

5. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj uređaj ima priključak tipa "Y", zbor čega je potrebna prisutnost "neutralnog" vodiča. Kabel za napajanje mora biti najmanje H05V2V2-F od 5 x 2,5 mm², JEDNOFAZNA, DVOFAZNA i TROFAZNA veza: min. presjek provodnika: 2,5 mm². Vanjski promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm.
- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Spojite aparat kako je prikazano u priručniku za postavljanje (sukladno referentnim normama za napon mreže koje su važeće na državnoj razini).
- Preporučuje se uporaba kabela za napajanje H05V2V2-F od 5 x 2,5 mm². Ako upotrebljavate kabel za napajanje H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², slijedite upute u nastavku: za trofazno spajanje odvojite 2 žice i uklonite plave ovojnice sa sivih žica.

Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

6. ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

Simbol na proizvodu ili njegovoj ambalaži označava da se proizvod ne smije odlagati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o oporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Uređaj je usklađen s Direktivom 2012/19/EU o smanjenju opasnih tvari koje su upotrijebljene u otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi te o zbrinjavanju otpada.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

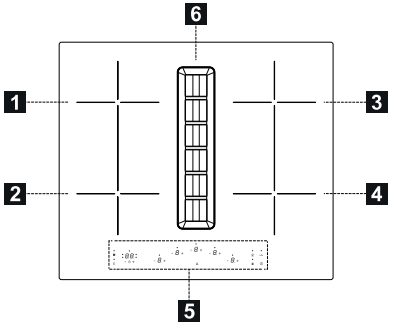
Materijali sa simbolom mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

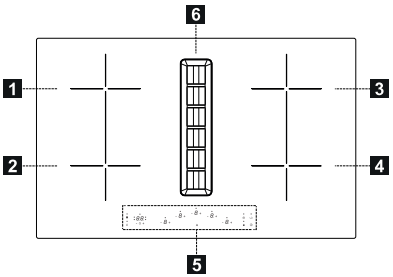
Uz prijedloge navedene u nastavku možete uštedjeti energiju pri svakodnevnom kuhanju.

- Kada zagrijavate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.

7. OPIS PROIZVODA



1	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
2	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
3	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
4	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
5	Kontrolna ploča
6	Usisna rešetka
1 + 2	Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W



1	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
2	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
3	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
4	Pojedinačna zona kuhanja (R.180 mm) 1500 W, s funkcijom Booster od 2000 W
5	Kontrolna ploča
6	Usisna rešetka
1 + 2	Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinirana zona za kuhanje (R. 180 x 360 mm) 3000 W

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol U.

Indikator preostale topline

Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 55 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će H.

8. OGRANIČENJE SNAGE

Prilikom prvog spajanja uređaja na električnu mrežu, instalater mora postaviti snagu zona za kuhanje prema stvarnom kapacitetu kućnog električnog sustava. Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se izravno uključiti pomoću ⏻ ili, alternativno, slijediti dolje opisani postupak za pristup izborniku.

- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Uključite ploču za kuhanje koristeći ⏻.
- Pritisnite i držite tipke „-“ i „+“ u području mjeritelja vremena (− ⏲ +) i 🗑) dok se ne prikaže početna postavka.
- Znamenka zone mjeritelja vremena prikazat će "Po".
- Pritisnite "-" ili "+" zone mjeritelja vremena (− ⏲ +) za promjenu ograničenja snage prikazanog znamenkama A i B.
- Pritisnite istodobno za potvrđivanje izbora.

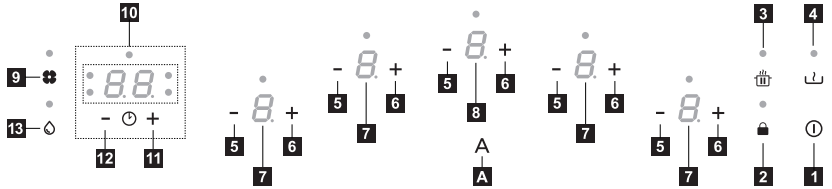
Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost na znamenkama **(KW)** A - 8 + - 8 + - 8 + B - 8 +	**Napomene**
7,4	Standardna početna postavka
6	
5	

4	
3,5	
3	
2,5	

Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite pritiskom i držanjem tipki "-" i "+" u području mjeritelja vremena (− ⏲ +) ili pričekajte 1 minutu.
Potvrda se daje zvučnim signalom i sve LED diode se pale.

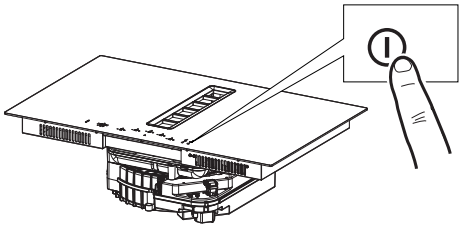
9. KONTROLNA PLOČA



1	Uključeno/isključeno
2	Funkcijska tipka za zaključavanje tipkovnice
3	Tipka za funkciju Pauza
4	Tipka za funkciju Otapanje
5	Tipka za smanjenje snage zone kuhanja. Tipka za smanjenje snage ventilatora.
6	Tipka za povećanje snage zone kuhanja. Tipka za povećanje snage ventilatora.
7	Indikator stupnja snage zone kuhanja
8	Indikator stupnja snage nape
9	Pokazatelj zasićenosti filtra s sktivnim ugljem
10	Područje upravljanja mjeračem vremena
11	Tipka za povećanje mjeritelja vremena
12	Tipka za smanjenje mjeritelja vremena
13	Pokazivač zasićenja filtra protiv masnoće
A	Tipka za funkciju Automatski

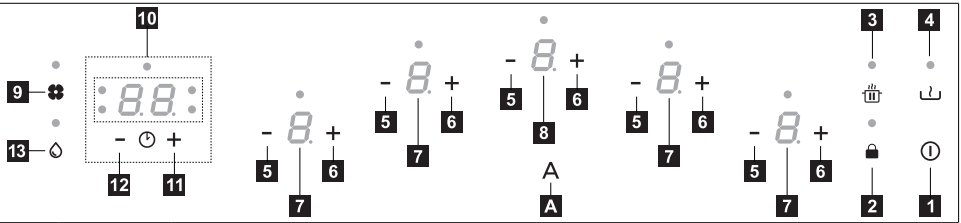
Zone za kuhanje moraju se aktivirati pritiskom na tipku „-“ odgovarajuće referentne zone.
Na upravljačkoj ploči uvijek su funkcije koje se mogu odabrati one koje su osvijetljene, a funkcije odaberite dodirom odgovarajućeg simbola, a sve ostalo će svijetliti slabije.

Uključivanje uređaja:



Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje 2 sekunde kako biste uključili i aktivirali funkcije ploče za kuhanje.
U tom trenutku ploča za kuhanje je uključena, ali sve zone za kuhanje i napa su na nultoj snazi. Ploča se automatski gasi nakon 10 sekundi neuporabe.
Pozornost: Sigurnosti radi ploču je uvijek moguće isključiti tipkom On/Off .

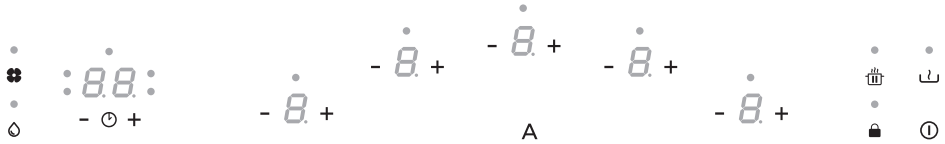
10. OPIS KOMANDI



1	**Uključeno/isključeno**	Uključivanje/isključivanje ventilatora i ploče za kuhanje. Znamenke zone kuhanja prikazuju „0", a znamenka nape prikazuje „A ". Ponovno pritisnite za isključivanje.
2	**Blokiranje**	Zaključavanje/otključavanje kontrola. Moguće je zaključati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice za čišćenje stakla. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali.
		Uključivanje/Isključivanje: Pritisnite i držite 🔒 jednu sekundu. Nakon aktivacije, ako odaberemo bilo koju tipku, na znamenki mjeritelja vremena će se prikazati „Lo ".
3	**Funkcija pauze**	Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.
		Za aktiviranje: s uključenom pločom za kuhanje, stavite posudu na ploču za kuhanje i odaberite željenu zonu, pritisnite i držite tipku funkcije Pauza najmanje jednu sekundu. Sve znamenke zone za kuhanje prikazivat će „H", a snaga nape prikazivat će " 0". Ako je funkcija Pauza aktivna, a funkcija A deaktivirana, snaga nape prikazivat će „1 ".
		Za deaktiviranje: pritisnite tipku i LED će treperiti. Pritisnite bilo koju drugi tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.
	Funkcija Podsjetnika	Ova funkcija se koristi za pozivanje postavki rada ploče za kuhanje u slučaju isključivanja.
		Pritiskom na tipku unutar 6 sekundi nakon ponovnog uključivanja, moguće je vratiti funkcije postavljene prije isključivanja. Zvučni signal potvrđuje radnju.
4	**Funkcija odleđivanja**	Odaberite željenu zonu kuhanja pomoću tipke „-" i pritisnite tipku . Prikazan je znak „U" koji označava da je funkcija aktivna. Za deaktivaciju pritisnite tipku .
5	**Smanjenje**	Tipka za smanjenje snage zone kuhanja. Tipka za smanjenje snage odvoda pare. Svakim pritiskom smanjuje se snaga.
6	**Povećanje**	Tipka za povećanje snage zone kuhanja. Tipka za povećanje snage ventilatora. Svaki pritisak povećava snagu.
7	**Cifra zone kuhanja**	Pokazatelj razine snage zone kuhanja. Aktivira se ako koristimo tu određenu zonu kuhanja prikazivanjem 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Znamenke na napi**	Pokazatelj razine snage usisavača. Aktivira se ako koristimo tu određenu zonu, prikazujući 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Simbol održavanja filtra na ugalj**	Za unaprijed postavljene postavke, podsjetnik za održavanje filtra na ugalj je deaktiviran (način usisavanja). Za aktiviranje funkcije pogledajte poglavlje: Prilagođavanje korisničkog izbornika (U1). Ako LED iznad simbola svijetli, to znači da je potrebno servisirati ugljeni filter (nakon 200 sati rabljenja). Za resetiranje nakon servisiranja filtera, pritisnite gumb 5 sekundi. LED ugljenog filtera će se ugasiti i odbrojavanje će se ponovno pokrenuti.
10	**Brojač vremena zona za kuhanje**	Mjeritelj vremena vam omogućuje isključivanje određene zone za kuhanje na kraju postavljenog vremena. Zone za kuhanje mogu se programirati pojedinačno, jer svaka ima svoj mjeritelj vremena koji se može vidjeti pomoću odgovarajuće LED lampice sa strane znamenke mjeritelja vremena. Za aktiviranje i odabir zone kuhanja pritisnite tipku „+" ili „-" na mjeritelju vremena i postavite vrijednost. Pričekajte nekoliko sekundi da odbrojavanje počne. Nakon što istekne vrijeme odbrojavanja, pritisnite tipku „-" ili „+" za resetiranje zvučnog signala.

11	**Povećanje mjeritelja vremena**	Povećanje trajanja mjeritelja vremena.
12	**Smanjenje mjeritelja vremena**	Smanjenje trajanja mjeritelja vremena.
13	**Simbol održavanja filtra protiv masnoće**	Ako LED iznad simbola svijetli, to znači da je potrebno servisirati filtar protiv masti (nakon 100 sati rabljenja). Za resetiranje nakon servisiranja filtra, pritisnite gumb 5 sekundi. LED filtra protiv masti će se ugasiti i odbrojavanje će se ponovno pokrenuti.
A	**Funkcija Automatsko**	Standardna postavka prilikom uključivanja ploče za kuhanje/nape je pokretanje nape u automatskom načinu rada. Zaslon nape prikazuje „A“. Napa počinje s radom ako je snaga u zonama za kuhanje veća od „1“. Za deaktiviranje pritisnite „A“.

11. FUNKCIJE UREĐAJA



Blokada za djecu	Omogućuje vam zaključavanje ploče za kuhanje kako biste spriječili slučajno aktiviranje uređaja. Za aktiviranje izvadite sve posude iz uređaja, isključite i ponovno uključite proizvod. U okviru tri sekunde pritisnite i držite tipke „+“ i „–“ na mjeritelju vremena (– +) i „A“. Nakon aktivacije, na znamenkama se pojavljuje „L“. “. Za deaktivaciju pritisnite i držite tipke „-“ i „+“ (u području mjeritelja vremena – +) i „A“.
Funkcija grijanja	Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:

Stupanj snage	**Mjerač vremena (sekunde)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

	Stavite posudu i odaberite željenu zonu kuhanja, istovremeno odaberite "+" i "-" zone kuhanja, razina snage će se prikazati u znamenki "0" Odgovarajuća znamenka zone kuhanja označava „A“. Korisnik može odabrati željenu razinu snage (od 1 do 8). Nakon odabira razine snage, funkcija će se aktivirati i na zaslonu će se prikazati „A“.
Funkcija nape Odgoda	Ova je funkcija dostupna samo ako se deaktivira automatski način rada. Automatski način rada se isključuje pritiskom na "A". Pritisnite tipku „-“ ili „+“ na napi i postavite brzinu. Pritisnite „-“ ili „+“ upravljanje brojačem vremena koji je prikazao „CL“, ali će prijeći na već namješteno odbrojavanje od 15 minuta. Deaktivira se pritiskom na tipku „A”.
intenzivne zone kuhanja	Različite zone kuhanja mogu se odabrati pritiskom na tipku „+“ ili „-“. Nakon što odaberete željenu zonu, pritisnite „+“ da biste došli do intenzivne postavke „P“, koja traje 10 minuta. Nakon tog vremena, sustav se automatski vraća na brzinu 9. Za deaktiviranje funkcije prije isteka vremena pritisnite tipku „-“, čime se snaga povećava na 9.

Intenzivni program nape	Napa je opremljena s 2 intenzivne brzine: Intenzivna 1 traje 10 minuta (prikazuje se „b“). Intenzivna 2 traje 8:30 minuta (prikazuje se „P“). Pritisnite „+“ područja nape i postavite željenu brzinu. Može se deaktivirati odabirom druge brzine.
Kombinirani način (funkcija „most“)	Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. To nudi mogućnost rabljenja posuda sa širim dnom. Zone za kuhanje koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i desne strane.
	Za aktiviranje: istovremeno pritisnite tipke "-" za dvije zone kuhanja (prednje + stražnje desno ili prednje + stražnje lijevo). Znamenka će prikazati „∩", a znamenka će prikazati snagu kuhanja.
	Za deaktiviranje: istovremeno pritisnite tipke „-" za dvije zone kuhanja (prednje + stražnje desno ili prednje + stražnje lijevo).
	Važno! Ploča za kuhanje automatski prepoznaje veći lonac koji zauzima dvije zone za kuhanje, ali će njima samostalno upravljati ako se ne aktivira funkcija "most".

12. TABLICA KUHANJA

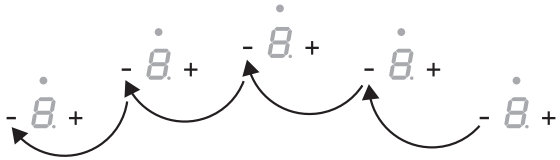
Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhe, brezirano meso
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i pržen hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

13. PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Korisnik može izvesti neke operacije podešavanja na proizvodu. Slijedite dolje navedeni postupak za ulazak u izbornik, operacije moraju biti izvršene ui okviru dvije minute.

– Pritisnite ⏻.

– Pritisnite i držite pritisnuto , a zatim pritisnite s desna na lijevo „-" svih zona kao što je prikazano na slici za ulazak u izbornik i nastavite s prilagođavanjem dok se znamenke zona kuhanja ne pokažu „U0".



Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost znamenki mjeritelja vremena	Opis	Vrijednost znamenki nape
U0	-	-
U1	Postavljanje ugljenih filtara	0 – Alarm deaktiviranog ugljičnog filtra 1 – Alarm aktiviranog ugljičnog filtra (200 sati)
U2	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 – Min. 4 – Maks.
U3	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja.	0 - Zvučni signal uključen 120 sekundi 1 - Zvučni signal uključen deset sekundi.

U4	Izbornik za upravljanje glasnoćom. Ova se funkcija ne može aktivirati za sljedeće funkcije: - Kraj mjeritelja vremena - Tipka ⏻ - Alarm za filtre	0 - Zvono aktivirano 1- Zvono deaktivirano

– Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite držanjem tipke ⏻ dok se sve ne isključi.

– Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite .

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.

14. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3000 W između kombiniranih zona za kuhanje (lijeva i desna strana), tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Zato se neprestano nadzire ukupna snaga i smanjuje se potreba za njom. Ako nije moguće osigurati ukupnu traženu snagu, jedan upravljački element smanjuje snagu drugog elementa za kuhanje za unaprijed definiranu vrijednost na neposredno niži stupanj snage tako da se ne prekorači potrošnja električne struje od 16 A.

U tom slučaju generator otkriva posljednju komandu s višim prioritetom koju je poslalo korisničko sučelje i ako je potrebno, smanjuje prethodno aktivirane postavke za neki drugi element za kuhanje.

Funkcija upravljanja snagom prvo se aktivira čak i ako se prepozna prisutnost lonca na elementu za kuhanje.

Primjer:

Ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatni stupanj snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višem stupnju snage od 9 i automatski će joj se ograničiti stupanj snage.“

15. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

Upotrebljavajte isključivo lonce s feromagnetskim dnom prikladnim za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:

- lijevani čelik
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminij s feromagnetskim premazom ili dnom s feromagnetskom pločom

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol (obično je otisnut na dnu). Dnu lonca možete i približiti magnet. Ako se zalijepi, znači da se lonac može upotrebljavati na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebljavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

Kako bi se osiguralo da ploča za kuhanje ispravno funkcionira, lonac mora prekriti jednu ili više točaka koje su označene na površini ploče za kuhanje i mora imati minimalan odgovarajući promjer.

Uvijek upotrebljavajte zonu kuhanja koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone kuhanja	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
180 mm	110 mm	220 mm

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

Uobičajeni zvukovi rada ploče za kuhanje

Indukcijska tehnologija temelji se na stvaranju elektromagnetskih polja. Ta elektromagnetska polja stvaraju toplinu izravno na dnu lonca. Lonci i tave mogu proizvoditi razne zvukove ili vibracije ovisno o načinu proizvodnje.

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

Lagano zujanje (poput zvuka transformatora)

Ovaj zvuk nastaje tijekom kuhanja na visokoj razini topline i određen je količinom energije koja se prenosi s ploče za kuhanje na posude. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline.

Lagano fućkanje
Ovaj zvuk nastaje kada je posuda za kuhanje prazna i prestaje kada se posuda napuni vodom ili hranom.

Pucketanje
Ovaj zvuk nastaje kod lonaca proizvedenih od brojnih laminiranih materijala koji su postavljeni jedan iznad drugoga, a uzrokuju ga vibracije površina dodira različitih materijala. Zvuk dolazi od lonca, a može se razlikovati ovisno o količini i vrsti pripreme hrane.

Snažno fućkanje
Ovaj zvuk javlja se kod posuda izrađenih od različitih materijala koji su postavljeni jedan iznad drugoga, kada se posude upotrebljavaju pri najvećoj brzini i također na dvije zone za kuhanje. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline

Zvukovi ventilatora
Za pravilan rad elektroničkog sustava potrebno je regulirati temperaturu ploče za kuhanje. Zato je ploča za kuhanje opremljena hlađenjem koje se aktivira kako bi se regulirala temperatura elektroničkog sustava. Ako se detektira da je temperatura ploče za kuhanje još previsoka, može se dogoditi da ventilator nastavi s radom i nakon što se uređaj isključi i prikaz pokazuje H.

Ritmički zvukovi slični otkucavanju sata
Ovaj zvuk javlja se samo kada rade najmanje tri zone za kuhanje i nestaje ili se smanjuje kada se jedna od njih isključi.

Opisani zvukovi normalna su karakteristika indukcijske tehnologije te se stoga ne mogu smatrati neispravnošću.

16. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Rješenje
H	Indikator preostale topline.	Ostavite uređaj da se ohladi.
U	Prepoznavanje prisutnosti lonca.	Koristite odgovarajuću tavu. Ako se pojavi simbol i neprekidan zvuk, obratite se Službi za korisnike.
C	Temperatura zone kuhanja previsoka.	Ostavite uređaj da se ohladi. Koristite odgovarajuću posudu. Ne zagrijavajte prazne posude.
c	Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Ostavite uređaj da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike.
F/6	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite vezu. Ako problem i dalje postoji, obratite se korisničkoj službi.
F/L	Prekomjerna vanjska svjetlina koja ne dopušta kalibraciju dodirnih osjetnika (tipki).	Privremeno uklonite vanjske izvore svjetlosti iz upravljačke jedinice. Isključite i ponovno spojite uređaj iz napajanja. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.
F/c	Uklonite izvore topline s upravljačke ploče. Pustite da se uređaj ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike.	
E5	Kontaktirajte servisnu službu.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Isključite uređaj iz električne mreže. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ga ponovno spojite na električnu mrežu. Ako problem i dalje postoji, obratite se Službi za korisnike i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.	

17. ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

- Pobrinite se da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili služba za korisnike.
- Pobrinite se da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili služba za korisnike.

Kada se obratite službi za korisnike, molimo vas da navedete sljedeće informacije:

- Vrsta kvara
- Model uređaja (broj artikla/šifru)
- Serijski broj (S.N.)

Te se informacije nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i pušten u prodaju u skladu s Direktivama EEZ-a.

18. TEHNIČKI PODATCI

Identifikacija proizvoda
Vrsta: **4300**
Model:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Molimo pogledajte identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu proizvoda.
Proizvođač kontinuirano poboljšava svoje proizvode. Stoga su moguće izmjene teksta i ilustracija iz ovih uputa bez prethodne najave.

Više informacija o tehničkim podacima dostupno je na web mjestu: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	7,62 kW (osnovna postavka)
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	4,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	3,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	3,02 kW

Parametar	Vrijednost
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Masa uređaja	21 kg
Broj zona kuhanja	4
Izvor topline	indukcija

1. OHUTUSTEAVE

- Teie turvalisuse ja seadme õige kasutamise huvides lugege enne paigaldamist ja kasutamist see juhend hoolikalt läbi. Säilitage neid juhiseid alati koos seadmega ning seadme üle andmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kasutusjuhend. Kasutajad peavad täielikult oskama seadet kasutada ja tundma selle ohutusfunktsioone.
- Juhtmed peab ühendama pädev tehnik.
- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest paigaldamisest või kasutamisest.
- Veenduge, et toiteallikas vastab toote andmesildil märgitule.
- TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled (kui need on olemas).
- Ärge puudutage seadet märgade käte ega muude kehaosadega.
- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks adaptereid, mitut pistikupesa ega pikendusjuhet.
- Ärge seiske seadme peal, nii võite seadet kahjustada.
- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid juhendab seadme kasutamisel nende ohutuse eest vastutav isik.
- Jälgige lapsi ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha kasutaja kohustuseks olevaid puhastus- ja hooldustöid.
- Ühendage pistik kehtivatele määrustele vastavasse ligipääsetavas kohas asuvasse pistikupessa.
- Toite isoleerimise seadmed peavad olema integreeritud alalisse juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohu vältimiseks lasta välja vahetada tootjal, tootja volitatud tehnilise abi keskusel või sobiva kvalifikatsiooniga spetsialistil.
- I klassi seadmetel kontrollige, et kodune toiteallikas tagaks nõuetekohase maanduse.
- Mitte kasutada lahtist leeki (tuleoht).

⚠ TÄHELEPANU! Kruvide või kinnitusvahendite paigaldamine teisiti kui nendes juhtistes ette nähtud võib põhjustada elektrilööke.

- Kasutage seadme kinnitamiseks ainult sobivaid kruvisid ja muid detaile.
- Veenduge, et seade on paigaldatud nii, et selle saab toiteallikast lahti ühendada ning kontaktide avanemiskaugus (3 mm) tagab täieliku ühenduse katkestuse III kategooria ülepinge korral.
- Ühendage ekstraktor lõõriga, kasutades vähemalt 120 mm läbimõõduga toru. Lõõr peab olema võimalikult lühike.
- Suitsugaaside väljajuhtimisel rakendatavate tehniliste ja ohutusmeetmete asjus on oluline järgida täpselt kohalikke kehtivaid eeskirju.
- Kui seadet kasutatakse samal ajal gaasi või muud kütust tarbivate seadmetega (ei kehti seadmetega, mis väljutavad ainult ruumi õhku), peab ruum olema piisavalt ventileeritud, et vältida heitgaaside tagasivoolu.

- Puhastage seade ja vahetage filtrid nõutava aja möödudes (tuleoht). Vt lõiku Puhastamine ja hooldus.
- Järgige õhu väljutamise eeskirju.
- Õhku ei tohi suunata lõõri, mida kasutatakse gaasi või muud kütust põletavate seadmete suitsu eemaldamiseks (ei kehti seadmetega, mis väljutavad õhku ainult ruumis).
- Kui toiduvalmistamisseade ja muu kui elektrienergiaga töötavad seadmed on korraga töös, ei tohi alarõhk ruumis ületada 4 Pa (4 x 10-5 baari), see aitab vältida olukorda, et toiduvalmistamisseade imeb auru uuesti tuppa.
- Õhupuhastid ja muud toiduvalmistamisauru eemaldamise süsteemid võivad põlemisgaaside tagasivoolu tõttu negatiivselt mõjutada gaasi või muud kütust põletavate seadmete (ka nende, mis asuvad teistes ruumides) ohutut tööd. Need gaasid võivad põhjustada süsinikmonooksiidi mürgitust. Pärast õhupuhasti või toiduvalmistamisauru eemaldamise seadme paigaldamist peaks asjatundja kontrollima vedelgaasiseadmete tööd, et välistada põlemisgaasi tagasivool.
- Nende pliidiplaatide induktsioonsüsteemid vastavad elektromagnetilise ühilduvuse standardite ja elektromagnetvälja direktiivi nõuetele ning need ei tohiks segada teisi elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muude elektrooniliste implantaatidega inimesed peaksid arstilt või implantaatide tootjalt küsima, kas nende seadmed on häirete suhtes piisavalt vastupidavad.
- Enne elektriühenduse loomist lugege läbi peatükk ELEKTRIÜHENDUS.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge asetage potte ega panne servadele, kuna see võib kahjustada silikoonühendusi.

⚠ Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.

⚠ TÄHELEPANU! Kui pind on mõranenud, lülitage seade välja ja et elektrilöögi ohtu vältida, ärge lülitage seda uuesti sisse.

- Ärge kasutage toote puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, sest need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.
- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.

⚠ TÄHELEPANU! Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele.

⚠ HOIATUS: Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.

⚠ TÄHELEPANU! Õli või rasvade kasutamisel ei tohi pliiti järelevalveta jätta, need ained võivad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. KEELATUD on proovida tuld kustutada veega, selle asemel lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.

- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Tootel või selle pakendil olev sümbol 🗑 tähendab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Kasutuselt kõrvaldatav toode tuleb viia vastavasse elektriliste ja elektrooniliste komponentide ringlussevõtu ja kogu-

miskeskusesse. Tagades selle toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tekkida võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

2. KASUTAMINE

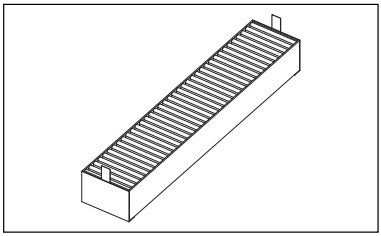
- Pliidikumm on loodud ainult toiduvalmistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- Ärge kasutage seadet kunagi eesmärkidel, mille jaoks see mõeldud pole.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet kunagi paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Ärge kunagi seadmel seiske, see võib seda kahjustada.
- Ärge toetage kuumi potte ja panne raamile, kuna see võib kahjustada silikoontihendeid.
- Ärge lõigake ega valmistage pinnal toiduaineid ette ning vältige kõvade esemete kukkumist sellele. Ärge lohistage panne ega plaate üle pinna.

3. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.

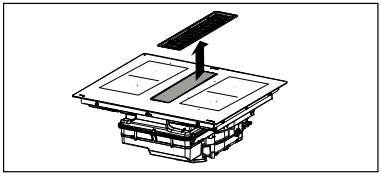
Aktiivsöefilter

- Aktiivsöega lõhnavastast filtrit (vt paigaldamisjuhiseid) ei tohi pesta ega taaskasutada, vaid see tuleb välja vahetada iga 12 kuu tagant. Uue filtri tellimiseks võtke ühendust teeninduskeskusega (vt tabelit kasutujuhendi lõpus).



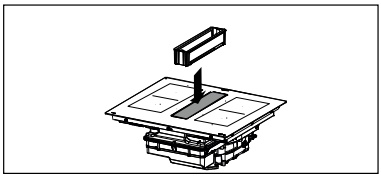
Võre

- Mitte pesta nõudepesumasinas. Puhastage võre sooja vee ja pehme seebiga, ärge kasutage abrasiivseid svamme. (ärge kasutage tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid).



Rasvafilter

- Puhastage või vahetage filtrid välja kindlaks määratud ajavahemike järel, et õhupuhasti püsiks heas töökorras. Nii väldite ka rasva liigse kogunemise tõttu tekkivat võimalikku tulekahjuohtu.
- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga kahe kasutuskuu järel, väga intensiivse kasutamise korral sagedamini. Filtreid võib pesta nõudepesumasinas.

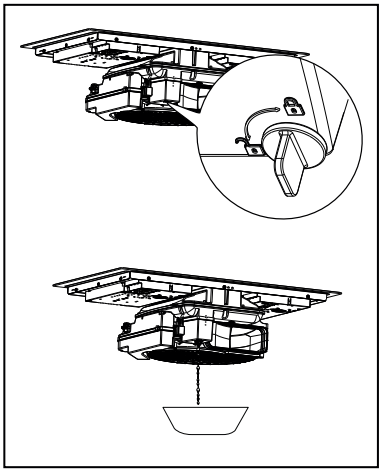


Ülemine ülevoolualus on osa rasvafiltrist ja seda tuleb kontrollida pärast iga toiduvalmistamist või alati, kui pliidile lekib vedelikku. Et vältida lõhnade ja katlakivi teket, peske kuuma veega ja eemaldage toidujäägid.

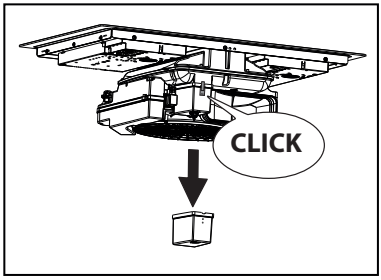
Vedelikualus

Tavapärase kasutamise korral on soovitatav vedelikualust kontrollida ja tühjendada iga kahe nädala tagant.

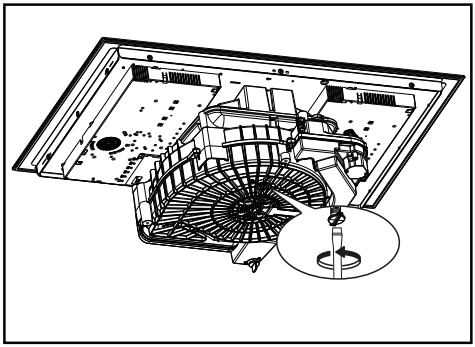
Enne vedelikualuse tavapärast kontrolli eemaldage sahtel, eriti kui maha loksuda võivat vedelikku on palju. Tõmmake kraani (oranž) ülespoole ja keerake see anuma tühjendamiseks lahti. Kui veekogumisalus on tühjendatud, keerake see tagasi kinni, vajutades kraani (oranži) ülespoole, kuni see sulgub.
Klappi saab kaotsimineku või kahjustumise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



Peamise vedelikualuse eemaldamine
Korralikumaks puhastamiseks juhul, kui tilkuv vedelik võib hakata ebameeldivat lõhna tekitama, võtke alus lahti, avades vastava haagi.



Mootorikarbi vedeliku eemaldamine
Kui pliidiplaadile peaks sattuma üle 1 liitri vedelikku, keerake näidatud viisil lahti keeratav kork (oranž) ja tühjendage mootorikarp. Kui karp on tühjendatud, keerake keeratav kork (oranž) tagasi kinni, kuni see sulgub.
Klappi saab kaotsimineku või kahjustumise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



Seadme puhastamine
Toidujääkide pliidiplaadile kõrbemise vältimiseks puhastage seadet pärast igat kasutamist. Pinnale kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.

- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või □svammi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

4. NÕUDED MÖÖBLILE

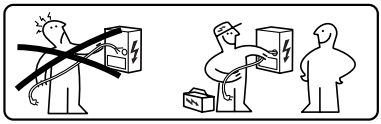
Paigaldamisel on kohustuslik järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektrisüsteemide ohutuse, komponentide õige taaskasutuse jms kohta).

- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit. Pliit on loodud paigaldamiseks köögi tööpinnaga tasaselt 600 mm laiusele või laiemale köögiseadmele.
- Seadme paigaldamisel tuleohtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.
- Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- Köögiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed

peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.

- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seina vahel on toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgseinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades soovitame minimaalseks vahemaaks 1000 mm).
- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleeptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

5. ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on „Y“ tüüpi ühendus, seetõttu peab toitekaablil olema „neutraalne“ juhe. Toitekaabel peab olema vähemalt tüübiga H05V2V2-F alates 5 x 2,5 mm², ÜHE-, KAHE- ja KOLME-faasiline ühendus: voolujuhtide min ristlõige: 2,5 mm². Toitekaabli välisdiameeter: 8 mm kuni 12 mm.
- Ühendusklemmidele pääseb ligi, kui harukarbi kate eemaldada.
- Kontrollige, et kodumajapidamise vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- Ühendage seade nagu paigaldusjuhendis näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).
- Soovitatav on kasutada 5 x 2,5 mm² toitekaablit H05V2V2-F. 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F toitekaabli kasutamisel järgige alltoodud juhiseid: kolmefaasilise ühenduse korral eraldage kaks juhet ja eemaldage hallidelt juhtmetelt sinised ümbrised.

Hoiatus! Ärge keevitage kaableid!

6. KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Elektrooniliste kodumasinate utiliseerimine

Tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskuses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Seade vastab direktiivile 2012/19/EL ohtlike ainete elektri- ja elektroonikaseadmetes kasutamise vähendamise ja jäätmekäitluse kohta.

Pakkematerjalide utiliseerimine

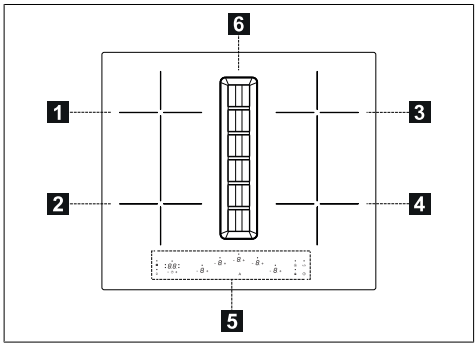
Sümboliga tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

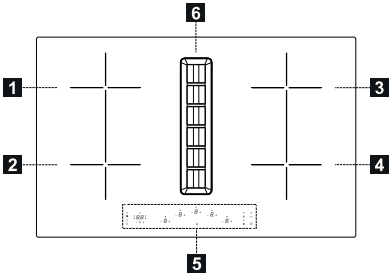
Toidu valmistamisel on võimalik energiat igapäevaselt säästa, kui järgida järgmisi nõuandeid.

- Vee kuumutamisel olgu vett nii palju, kui seda vaja läheb.
- Võimaluse korral katke anum alati kaanega.
- Enne kui kuumutusala sisse lülitate, asetage sellele anum.
- Väiksem anum asetage väiksemale kuumutusalale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääksoojust.

7. TOOTE KIRJELDUS



1	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
2	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
3	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
4	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre
1 + 2	Kombineeritav kuumustusala (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombineeritav kuumustusala (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
2	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
3	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
4	Üks kuumutusala (R.180 mm) 1500 W, 2000 W Booster funktsiooniga
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre
1 + 2	Kombineeritav kuumustusala (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombineeritav kuumustusala (R.180 x 360 mm) 3000 W

NÄIDIKUD

Keedunõu olemasolu tuvastamine

Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol U.

Jääksoojuse näit

Jääkkuumuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 55 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava kuumutusala näidikul kuvatakse sümbol H.

8. VÕIMSUSE PIIRAMINE

Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusalade võimsuse, arvestades kodumajapidamise elektrisüsteemi tegelikku võimsust.

Kui see pole vajalik, saate pliidiplaadi otse sisse lülitada, kasutades ⏻ või teise võimalusena järgige menüüsse pääsemiseks allpool kirjeldatud protseduuri.

- Ühendage pliidiplaat kodumajapidamise vooluvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).
- Lülitage pliidiplaat sisse kasutades ⏻.
- Vajutage ja hoidke all taimeri ala “ - ” ja “ + ” (− ⏲ +) ja kuni kuvatakse algseadistus.
- Taimeri ala numbrilisel näidikul kuvatakse „Po“.
- Vajutage taimeri ala “-“ või “+” (− ⏲ +) näidikuga A ja B kuvatava võimsuspiirangu muutmiseks.
- Valiku kinnitamiseks vajutage samaaegselt.

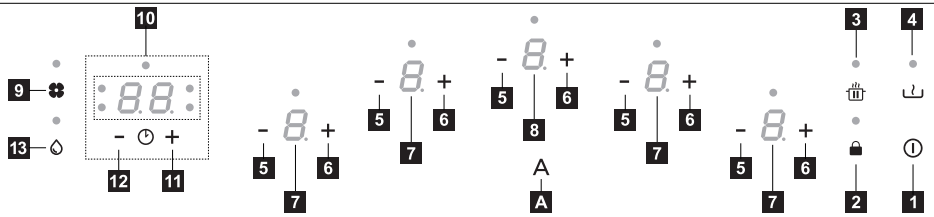
Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Numbrilise näidiku väärtus (KW)	Märkused
A - 8. + - 8. + - 8. + - 8. + B	
7,4	Standardne algseadistus
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Kui olete õige väärtuse sisestanud, kinnitage vajutades ja hoides all taimeri ala “-“ ja “+” (− ⏲ +) või oodake üks minut.

Kinnituseks kostab helisignaal ja kõik LED-tuled süttivad.

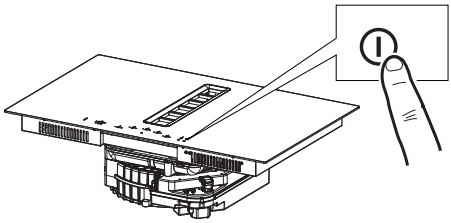
9. JUHTPANEEL



1	Sees/väljas
2	Klahvistiku lukustusfunktsiooni nupp
3	Pausifunktsiooni nupp
4	Sulatamisfunktsiooni nupp
5	Kuumutusala võimsuse vähendamise nupp. Tõmbeseadme võimsuse vähendamise nupp.
6	Kuumutusala võimsuse suurendamise nupp. Tõmbeseadme võimsuse suurendamise nupp.
7	Kuumutusala võimsustaseme näidik
8	Tõmbeseadme võimsustaseme näidik
9	Aktiivsöefiltri küllastumise märguanne
10	Taimeri haldamise ala
11	Taimeri suurendamise nupp
12	Taimeri vähendamise nupp
13	Rasvafiltri küllastumise märguanne
A	Automaatfunktsiooni nupp

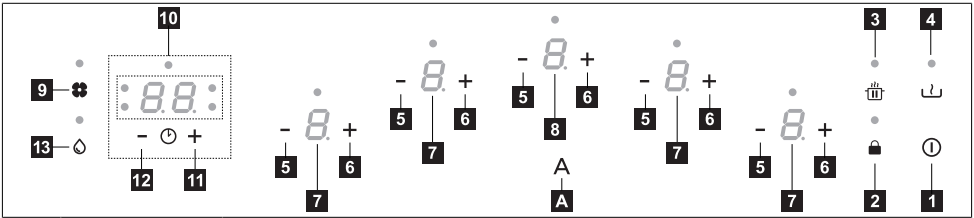
Kuumutusalad tuleb aktiveerida vastava soovitud ala „-“ nupu vajutamisega.
Juhtpaneelil on valitavad funktsioonid alati need, mis on valgustatud, ja funktsioonide valimiseks puudutage vastavat sümbolit, kõik muu põleb nõrgemalt.

Seadme sisselülitamine



Pliidi sisselülitamiseks ja funktsioonide aktiveerimiseks vajutage 2 sekundit On/Off nuppu.
Sel hetkel on pliit sisse lülitatud, kuid kõik kuumutusalad ja õhupuhasti on võrgutoiteta. Kui pliiti ei kasutata, lülitub see 10 sekundi järel automaatselt välja.
Tähelepanu! Ohutuse tagamiseks saab pliidi alati On/Off nupust välja lülitada.

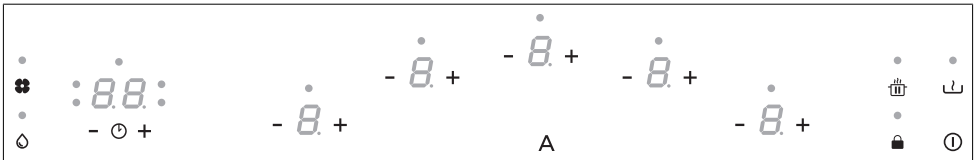
10. JUHTPANEELI KIRJELDUS



1	Sees/väljas	Pliidiplaadi õhupuhasti sisse-/väljalülitamine. Kuvatakse kumutusala numbriline näidik “ 0 “ ja tõmbeseadme numbriline näidik“ A ”. Väljalülitamiseks vajutage uuesti.
2	Lukustamine	Juhtnuppude lukustamine/avamine. Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. Funktsioon jääb aktiivseks ka siis, kui pliidiplaat välja lülitada ja uuesti sisse lülitada.
		Aktiveerimiseks / väljalülitamiseks: vajutage ja hoidke nuppu 🔒 all üks sekund. Kui see on aktiveeritud, kuvatakse suvalise klahvi valimisel “ Lo ” taimeri numbrilisel näidikul.
3	Pausifunktsioon	See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusalade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid. Kui pausifunktsiooni ei inaktiveerita 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.
		Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat on sisse lülitatud, asetage sellele keedunõu ja valige soovitud kuumutusala, vajutage ja hoidke pausifunktsiooni nuppu all vähemalt üks sekund. Kõik kuumutusala numbrilised näidikud näitavad “ II ”ja õhupuhasti võimsus kuvatakse “ 0 ”. Kui pausifunktsioon on aktiivne ja funktsioon A on välja lülitatud, kuvatakse õhupuhasti võimsus “ 1 ”.
		Väljalülitamiseks: vajutage nuppu ja LED süttib. Vajutage 10 sekundi jooksul mis tahes muud nuppu. Funktsioon on välja lülitatud ja pliidiplaat jätkab tööd eelmiste seadistustega.
	Taastamisfunktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks väljalülitamise korral.
		Vajutage nuppu 6 sekundi jooksul pärast uuesti sisselülitamist on võimalik taastada enne väljalülitamist seatud funktsioonid. Toimingu kinnitamiseks kõlab piiks.
4	Sulatamisfunktsioon	Valige soovitud kuumutusala, kasutades “-“ ja vajutage nuppu . Kuvatakse “ U ” näitamaks, et funktsioon on aktiveeritud. Väljalülitamiseks vajutage nuppu .
5	Vähendamine	Kuumutusala võimsuse vähendamise nupp. Tõmbeseadme võimsuse vähendamise nupp. Iga vajutamise korral võimsus väheneb.
6	Suurendamine	Kuumutusala võimsuse suurendamise nupp. Tõmbeseadme võimsuse suurendamise nupp. Iga vajutamise korral võimsus suureneb.
7	Kuumustusala numbriline näidik	Kuumutusala võimsustaseme näidik. See aktiveerub, kui kasutatakse konkreetset kuumutusala kuvades 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Õhupuhasti numbriline näidik	Tõmbeseadme võimsustaseme näidik. See aktiveerub, kui kasutatakse konkreetset ala kuvades 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Aktiivsöefiltri hoolduse sümbol	Vaikimisi on aktiivsöefiltri hoolduse meeldetuletus välja lülitatud (imemisrežiim). Funktsiooni aktiveerimiseks vaadake peatükki: Kasutajamenüü kohandamine (U1). Kui sümboli kohal olev LED-tuli põleb, näitab see, et aktiivsöefiltrit on vaja hooldada (pärast 200 töötundi). Lähtesatmiseks pärast filtri hooldust vajutage 5 sekundit nuppu . Aktiivsöefiltri LED-tuli kustub ja näidik alustab tagurpidi loendust.
10	Kuumutusalade taimer	Taimer võimaldab määratud aja möödudes konkreetse kuumutusuala välja lülitada. Kuumutusalasid saab programmeerida eraldi, kuna igal neist on oma taimer, mida saab näha taimeri numbrilise näidiku külgedel asuvatelt vastavatelt LED-tuledelt. Kuumutusala aktiveerimiseks ja valimiseks vajutage taimeril nuppu „+” või „-” ja määrake väärtus. Oodake paar sekundit, kuni loendur alustab tagurpidi loendust. Kui taimeri aeg saab täis, vajutage helisignaali lähtestamiseks nuppu „-” või „+”.

11	**Taimeri pikendamine**	Taimeri aja pikendamine.
12	**Taimeri lühendamine**	Taimeri aja lühendamine.
13	**Rasvafiltri hoolduse sümbol**	Kui sümboli kohal olev LED-tuli põleb, näitab see, et rasvafiltrit on vaja hooldada (pärast 200 töötundi). Lähtestamiseks pärast filtri hooldust vajutage 5 sekundit nuppu . Rasvafiltri LED-tuli kustub ja näidik alustab tagurpidi loendust.
A	**Automaatne funktsioon**	Pliidiplaadi/õhupuhasti sisselülitamisel on standardseadistus õhupuhasti käivitamine automaatrežiimis. Õhupuhasti ekraan kuvab “ A “. Õhupuhasti hakkab tööle, kui kuumutusala võimsus on suurem kui "1". Väljalülitamiseks vajutage “A”.

11. SEADME FUNKTSIOONID



Lapselukk	Võimaldab pliidiplaadi lukustada, et vältida seadme tahtmatult käivitamist. Aktiveerimiseks eemaldage seadmelt kõik keedunõud lülitage seade välja ja uuesti sisse. 3 sekundi jooksul vajutage ja hoidke all taimeri nuppe „+“ ja „–“ (− ⏲ +) ja "A". Pärast aktiveerimist kuvatakse numbrilisele näidikule teade " L ". Väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppe „-” ja „+” (taimeri alas − ⏲ +) ja “A”.	
Kuumutamise funktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumutustasemest. Vaadake tabelit:	
	Võimsustase	**Taimer (sekundid)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Asetage keedunõu ja valige soovitud kuumutusala, valige samaaegselt kuumutusala „+“ ja „-“, võimsustase kuvatakse numbrilisel näidikul “ 0 ” Vastav kuumutusala numbriline näidik näitab “ A “. Kasutaja saab valida soovitud võimsustaseme (1 kuni 8). Pärast võimsustaseme valimist aktiveerub funktsioon ja ekraanil kuvatakse “ A “.	
Õhupuhasti funktsiooni viivitus	See funktsioon on saadaval ainult deaktiveeritud automaatse režiimi korral. Automaatrežiimi inaktiveerimiseks vajutage nupule “A”. Vajutage õhupuhasti nuppu „-” või „+” ja määrake võimsuskiirus. Vajutage taimeri haldamiseks “-” või “+”, mis kuvab „CL“, kuid muutub nüüd tagurpidi loenduseks, mis on juba eelseadistatud 15 minutile. Väljalülitamiseks vajutage nuppu „A“.	
Kuumutusalade intensiivsus	Erinevaid kuumutusalasid saab valida vajutades nuppe „+“ või „-“; kui soovitud ala on valitud, vajutage intensiivsustasemeni jõudmiseks nuppu „+“.“ P ”, mis kestab 10 minutit. Pärast seda aega naaseb süsteem automaatselt kiirusele 9. Funktsiooni enneaegseks lõpetamiseks vajutage nuppu „-”, keerates võimsuse 9 peale.	

Õhupuhasti intensiivsus	Õhupuhastil on kaks intensiivset kiirust: Intensiivne 1, mis kestab 10 minutit (kuvatakse „b“). Intensiivne 2, kestus 8:30 (kuvatakse „P“). Vajutage õhupuhasti alal “+” soovitud kiiruse seadmiseks. See lülitatakse välja erineva kiiruse valimise teel.
Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)	See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. See annab võimaluse kasutada laiema põhjaga keedunõusid. Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolseid või parempoolseid kuumutusalasid.
	Aktiveerimiseks: vajutage samaaegselt kahe kuumutusala (eesmine + tagumine parem või eesmine + tagumine vasak) nuppe "-". Üks numbriline näidik kuvab “ ∩ ” ja teine numbriline näidik kuvab kuumutusala võimsust.
	Lõpetamiseks vajutage samaaegselt kahe kuumutusala (eesmine + tagumine parem või eesmine + tagumine vasak) nuppe "-".
	NB! Pliidiplaat tunneb automaatselt ära suurema panni olemasolu, mis hõivab kaks kuumutusala, kuid haldab alasid iseseisvalt, välja arvatud juhul, kui sillafunktsioon on aktiveeritud.

12. TOITUDE TABEL

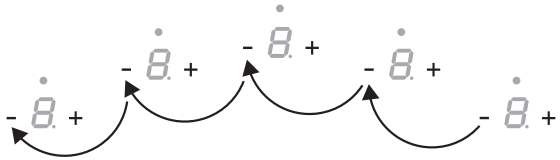
Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis
4	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Makaronid, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

13. KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

Kasutaja saab toodet mõningal määral reguleerida. Menüüsse sisenemiseks järgige alltoodud protseduuri, toimingud tuleb teha 2 minuti jooksul.

– Vajutage ⏻.

– Vajutage ja hoidke all ja vajutage menüüsse sisenemiseks kõigi alade juures paremalt vasakule nuppu „-“, nagu joonisel näidatud, ja jätkake kohandamist, kuni kuumutusalade numbrilised näidikud ilmuvad“ U0 ”.



Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Taimeri numbrilise näidiku väärtus	Kirjeldus	Õhupuhasti numbrilise näidiku väärtus
U0	–	–
U1	Aktiivsöefiltri seadistus	0 – Aktiivsöefiltri häire välja lülitatud 1 – Atiivsöefiltri häire aktiveeritud (200 tundi)
U2	Ekraani heledustaseme reguleerimise menüü.	0 – min 4 – max
U3	Loendamise lõpu haldamine.	0 - Akustiline signaal aktiivne 120 sekundit 1 - Akustiline signaal aktiivne 10 sekundit.

U4	Helitugevuse haldamise menüü. Seda funktsiooni ei saa järgmiste funktsioonide jaoks aktiveerida: - Taimeri lõpp - Nupp - Filtrite häire	0 - Heli aktiivne 1 – Heli välja lülitatud

– Pärast õige väärtuse sisestamist kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppu kuni kõik kustub.

– Menüüst ilma salvestamata väljumiseks vajutage nuppu .

Kui ühtegi toimingut ei tehta, sulgub kasutajamenüü 1 minuti pärast.

14. VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

See funktsioon kontrollib maksimaalse võimsuse 3000 W edastamist kombineeritud kuumutusalade vahel (vasak ja parem pool), optimeerides võimsuse jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.

Selleks jälgitakse pidevalt koguvõimsust ning vajadusel vähendatakse seda. Kui kogu vajaliku võimsuse edastamine pole võimalik, vähendab juhtelement teise toidukuumtöötlemisvööndi võimsust eelnevalt seadistatud väärtuseni, et see oleks vastava võimsuskõvera alla jääval tasemel. See tagab, et voolutugevuse absorbeerimist 16 A ei ületata.

Sel juhul tuvastab generaator viimase kasutajaliidese poolt saadetud kõrgeima prioriteediga käsu ning vajadusel vähendab teise toidukuumtöötlemisvööndi jaoks eelnevalt aktiveeritud seadistusi.

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse esmakordselt toidukuumtöötlemisvööndil panni olemasolu tuvastamisel.

Näide

Kui kuumutusala 1 jaoks on valitud täiendav võimsustase (Boost) (P), ei saa kuumutusala 2 samaaegselt ületada võimsustaset 9 ja seda piiratakse automaatselt.

15. JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid keedunõusid kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:

- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga põhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on sümbol . Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb kinni, tähendab see, et panni saab kasutada induktsioonpliidil.

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuse juhtimist.

Kuidas keedunõusid kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusalade korral.

Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidipinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini keedunõu põhja läbimõõduga.

Kuumutusalad	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
180 mm	110 mm	220 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidil tühje ega õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge – see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda.

Kui see siiski juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad.

Kui ilmub veateade, otsige teavet jaotistest “Probleemide lahendused”.

Pliidi tavapärane töömüra

Induktsioonitehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel. Need elektromagnetväljad loovad soojust otse panni põhjal. Potid ja pannid võivad nende tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone.

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

See müra tekib, kui toitu valmistatakse suurel kuumusel ning see oleneb pliidilt pannidele üle kantava energia hulgast. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

Kerge vilin
See müra tekib tühja poti või panni korral ja vaikib kohe, kui anum täidetakse vee või toiduga.

Praksumine
See müra esineb eri materjalide kihtidest valmistatud pannide korral ning seda põhjustab pindade vibratsioon materjalide kohtumiskohas. Müra tuleb pannidelt ning võib erineda sõltuvalt toidu kogusest ja kasutatavast toidu valmistamise meetodist.

Vali vili
See müra esineb eri materjalide kihtidest valmistatud pannide korral või siis, kui neid kasutatakse maksimaalrežiimil või kahel kuumtöötlemisvööndil. Müra peatub või väheneb kuumustaseme vähendamisel.

Ventilaatori müra
Elektroonikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Kui pliidiplaadi temperatuur on pärast väljalülitamist endiselt liiga kõrge, võib ventilaator ka pärast seadme väljalülitamist edasi töötada ja ekraanil kuvatakse H.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine
See müra esineb ainult vähemalt kolme kuumtöötlemisvööndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

Kirjeldatud mürad on induktsioonitehnoloogia tavapärane omadus ning neid ei loeta defektideks.

16. PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Lahendus
H	Jääksoojuse näit.	Laske seadmel jahtuda.
U	Keedunõu olemasolu tuvastamine.	Kasutage sobivat keedunõud. Kui ilmub sümbol ja kostab pidev heli, võtke ühendust klienditeenindusega.
C	Keedualade temperatuur on liiga kõrge.	Laske seadmel jahtuda. Kasutage sobivat keedunõud. Ärge soojendage tühje keedunõusid.
c	Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske seadmel jahtuda. Kui probleem kestab, võtke ühendust klienditeenindusega.
F/6	Toiteallika pinge ja/või sagedus pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige ühendust. Kui probleem kestab, võtke ühendust klienditeenindusega.
F/L	Liigne väline heledus, mis ei võimalda puutetundlike andurite (klahvide) kalibreerimist.	Eemaldage ajutiselt juhtpaneeli välised valgusallikad. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja ühendage see uuesti. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.
F/c	Eemaldage juhtpaneelilt soojusallikad. Laske seadmel jahtuda. Kui probleem kestab, võtke ühendust klienditeenindusega.	
E5	Võtke ühendust klienditeenindusega.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Oodake paar sekundit ja seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.	

17. HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

- Veenduge, et elektriliste komponentide remonti teostaks ainult tootja või hooldustehnikud.
- Veenduge, et kahjustatud kaableid asendaks ainult tootja või hooldustehnikud.

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

- Rikke tüüp
- Seadme mudel (art/kood)
- Seerianumber (SN)

Selle teabe leiate identifitseerimisplaadilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Standardid:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

See seade on projekteeritud, valmistatud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.

18. TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine
Tüüp: **4300**
Mudel:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.
Tootja teeb oma toodetes pidevalt täiendusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid etteteatamata muutuda.
Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate veebisaidilt www.faberspa.com

MUDEL	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	7,62 kW (põhiseade)
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	4,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,02 kW

Parameeter	Väärtus
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Seadme kaal	21 kg
Kuumutusalade arv	4
Soojusallikas	induktsioon

CS

1. INFORMACE O BEZPEČNOSTI

- Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Uživatelé musí být plně seznámeni s fungováním přístroje a s jeho bezpečnostními charakteristikami.
- Připojení kabelů musí provést kompetentní technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo používání.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku uvnitř výrobku.
- UPOZORNĚNÍ: Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie (pokud jsou přítomné).
- Nedotýkejte se přístroje mokrýma rukama nebo částmi těla.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely.
- Nestoupejte si na přístroj, protože by se mohl poškodit.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí souvisejícím rizikům.
- Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o jeho používání osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, kontrolujte, aby si nehrály s přístrojem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Připojte zástrčku do zásuvky odpovídající normám a ve snadno přístupné poloze.
- Prostředky pro odpojení musí být zabudovány do pevné elektroinstalace v souladu s příslušnými normami.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- U zařízení třídy I zkontrolujte, zda domácí napájení zajišťuje řádné uzemnění.
- Nepoužívejte otevřený oheň (nebezpečí požáru).

⚠ UPOZORNĚNÍ: Pokud nebudou šrouby nebo spojovací prvky instalovány v souladu s těmito pokyny, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- K upevnění přístroje používejte pouze vhodné šrouby a matice.
- Dbejte na to, aby byl přístroj nainstalován tak, aby jej bylo možné odpojit od napájení, přičemž vzdálenost rozpínacích kontaktů (3 mm) zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.
- Připojte odsavač ke kouřovodu trubkou o minimálním průměru 120 mm. Trasa kouřovodu musí být co nejkratší.
- Při realizaci technických a bezpečnostních rozměrů pro odvod výparů je třeba pečlivě dodržovat předpisy stanovené místními orgány.
- Pokud je tento přístroj používán současně se spotřebiči spalujícími plyn nebo jiná paliva (neplatí pro spotřebiče, které odvádějí vzduch pouze do místnosti), musí být místnost dosta-

tečně větrána, aby se zabránilo zpětnému proudění spalin.

- Po uplynutí stanovené doby vyčistěte přístroj a vyměňte filtry (nebezpečí požáru). Řiďte se odstavcem Čištění a údržba.
- Je nutné dodržovat předpisy týkající se odsávání vzduchu.
- Vzduch nesmí být vypouštěn do komína, který slouží k odvodu spalin z plynových nebo jiných hořlavých spotřebičů (neplatí pro spotřebiče, které pouze vypouštějí vzduch do místnosti).
- Pokud je současně v provozu varný přístroj a přístroje napájené jinou energií než elektřinou, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4 x 10-5 bar), aby se zabránilo nasávání výparů varným přístrojem do místnosti.
- Odsavače par a jiné systémy odsávání kuchyňských výparů mohou kvůli zpětnému toku spalin nepříznivě ovlivnit bezpečný provoz plynových spotřebičů nebo spotřebičů na jiná paliva (včetně spotřebičů v jiných místnostech). Tyto plyny mohou způsobit otravu oxidem uhelnatým. Po instalaci digestoře nebo odsavače par by měl být provoz fluidních plynových spotřebičů přezkoušen odborníkem, aby se zajistilo, že nedochází ke zpětnému toku spalin.
- Indukční systémy těchto varných desek splňují požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě a elektromagnetických polích a neměly by rušit jiná elektronická zařízení. Uživatelé kardiostimulátorů nebo jiných elektronických implantátů by si měli u svého lékaře nebo výrobce implantátu ujasnit, zda jsou tato zařízení dostatečně odolná proti rušení.
- Před provedením elektrického připojení si přečtěte kapitolu ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.
- Fritézy musí být během používání neustále sledovány: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nepokládejte hrnce a pánve na okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.

⚠ Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké. Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků. Děti mladší 8 let se musí držet stranou, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte přístroj a nezapínejte jej, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespoléhejte na senzory hrnců.
- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte na varné plochy žádné předměty.

⚠ POZOR: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte přístroj a poté plamen zakryjte, např. víkem nebo protipožární dekou.

- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nelze zlikvidovat jako běžný domácí odpad.

Výrobek, který má být zlikvidován, musí být odevzdán do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických součástí. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při jeho nesprávném odstranění. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u obce, místní služby pro odstraňování odpadu nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.

2. POUŽITÍ

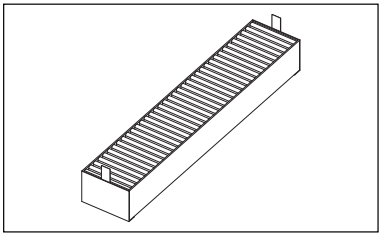
- Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále pod dohledem: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nespouštějte přístroj pomocí externího časovače nebo pomocí systému samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nainstalován za ozdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, aby nedošlo k jeho poškození.
- Aby nedošlo k poškození silikonových spojů, nepokládejte na rám horké nádoby.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a nesmí na něj padat tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.

3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.

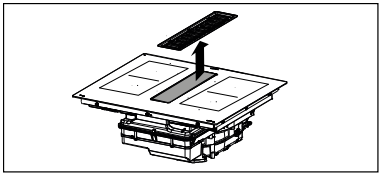
Uhlíkový filtr

- Pachový filtr s aktivním uhlím (viz návod k instalaci) se nesmí prát ani regenerovat, musí se vyměnit každých 12 měsíců. Chcete-li objednat nový filtr, obraťte se na servisní oddělení (viz tabulka na konci příručky).



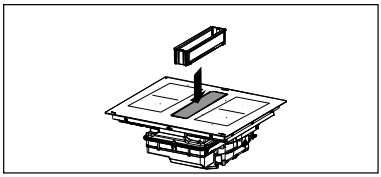
Mřížka

- Nemyjte v myčce. Vyčistěte mřížku teplou vodou a neutrálním mýdlem bez použití abrazivních houbiček (nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky!).



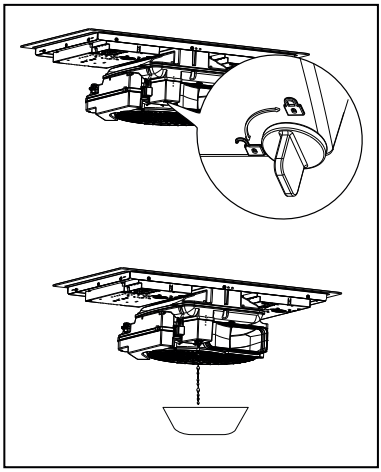
Tukový filtr

- Filtry čistěte nebo vyměňujte v předepsaných intervalech, abyste uchovali digestoř v dobrém provozním stavu a abyste předešli možnému riziku požáru v důsledku nadměrného hromadění tuku.
- Tukové filtry se musí čistit každé 2 měsíce provozu nebo častěji v případě velmi intenzivního používání a lze je mýt v myčce nádobí.

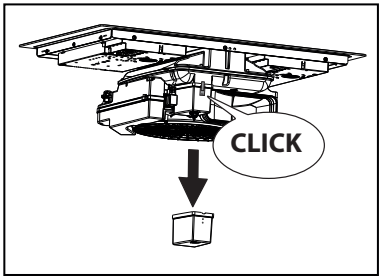


Horní přepadová miska je součástí tukového filtru a měla by se kontrolovat po každém vaření nebo vždy, když se na varné desce najde rozlitá tekutina. Omyjte je teplou vodou a odstraňte zbytky jídla, abyste zabránili vzniku zápachu a vodního kamene.

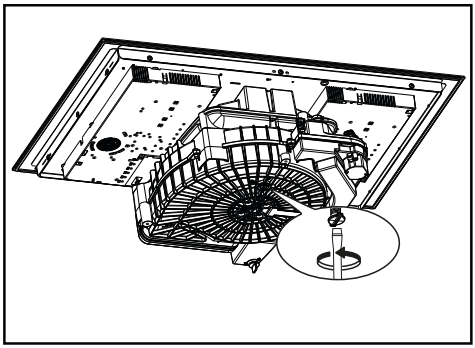
Odkapávací miska
Při běžném používání se doporučuje kontrolovat a vyprazdňovat odkapávací misku ve dvoutýdenních intervalech.
Před prováděním pravidelné kontroly odkapávací misky vyjměte zásuvku, zejména v případě většího nalití tekutin. Zatlačte kohoutek (oranžový) směrem nahoru a odšroubujte jej, abyste nádobu vyprázdnili. Po vyprázdnění odkapávací misky na vodu zašroubujte kohoutek (oranžový) směrem nahoru až k jeho uzavření.
Ventil lze vyměnit, pokud dojde k jeho ztrátě nebo poškození a lze jej zakoupit jako náhradní díl.



Demontáž hlavní odkapávací misky
Pro lepší čištění v případě, že do nádoby odkapávají tekutiny, které by mohly být příčinou vzniku zápachu, uvolněte misku odepnutím příslušného háčku.



Vyprázdnění tekutin z motorové skříně
Pokud se na varnou desku vylije více než 1 litr tekutiny, odšroubujte šroubovací uzávěr (oranžový) podle pokynů a vyprázdněte motorovou skříň. Po vyprázdnění skříně zašroubujte šroubový uzávěr (oranžový) až na doraz.
Ventil lze vyměnit, pokud dojde k jeho ztrátě nebo poškození a lze jej zakoupit jako náhradní díl.



Čištění přístroje
Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili karbonizaci zbytků jídla. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.

- Ke každodennímu čištění nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku a vhodný čisticí prostředek. Při volbě čisticích prostředků, které mají být použity, se řiďte doporučeními výrobce. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

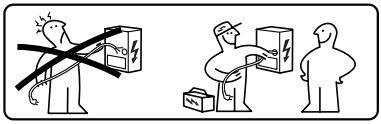
4. POŽADAVKY NA NÁBYTEK

Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.

- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).
- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, před montáží aplikujte přilnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné desky.

5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



UPOZORNĚNÍ: Všechna elektrická připojení musí být provedena autorizovaným instalačním technikem.

- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, takže je nutná přítomnost „nulového“ vodiče. Napájecí kabel musí být minimálně typu H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², JEDNOFÁZOVÉ, DVOFÁZOVÉ a TŘÍFÁZOVÉ připojení: minimální průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Přístroj připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).
- Doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm². Pokud používáte napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², postupujte podle následujících pokynů: pro třífázové připojení oddělte 2 vodiče a odstraňte modré pláště ze šedých vodičů.

Pozor! Kabely nesvařujte!

6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástek. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Přístroj je v souladu se směrnicí 2012/19/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadu.

Likvidace obalových materiálů

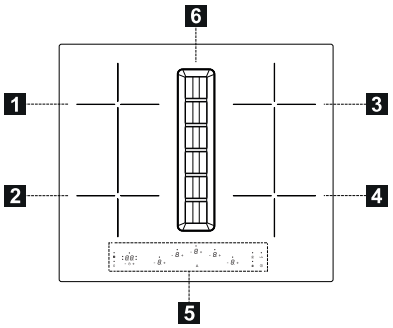
Materiály se symbolem jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

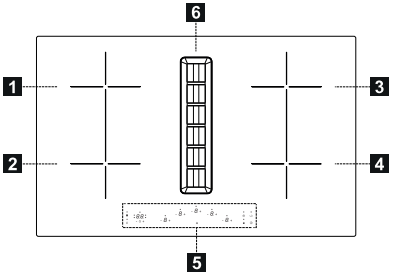
Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

7. POPIS VÝROBKU



1	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
2	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
3	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
4	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
5	Ovládací panel
6	Odsávací mřížka
1 + 2	Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
2	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
3	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
4	Jednoduchá varná zóna (R.180 mm) 1500 W, s funkcí Booster 2000 W
5	Ovládací panel
6	Odsávací mřížka
1 + 2	Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinovatelná varná zóna (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol U.

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která označuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 55 °C, a proto by mohl při kontaktu s holýma rukama způsobit popáleniny.

Digit na odpovídající varné zóně označuje H.

8. OMEZENÍ VÝKONU

Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.

Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí ⏻ anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

- Připojte varnou desku k domácí síti (tuto operaci je nutné provést při každém vstupu do nabídky).
- Zapněte varnou desku pomocí ⏻ .
- Stiskněte a držte stisknutá tlačítka „ - “ a „ + “ zóny časovače (− ⏲ +) a ♨ , dokud se nezobrazí počáteční nastavení.
- Digit zóny časovače zobrazí nápis „Po“.
- Stiskněte „-“ nebo „+“ zóny časovače (− ⏲ +) pro změnu meze výkonu zobrazené v digitech A a B.
- Pro potvrzení volby stiskněte současně.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

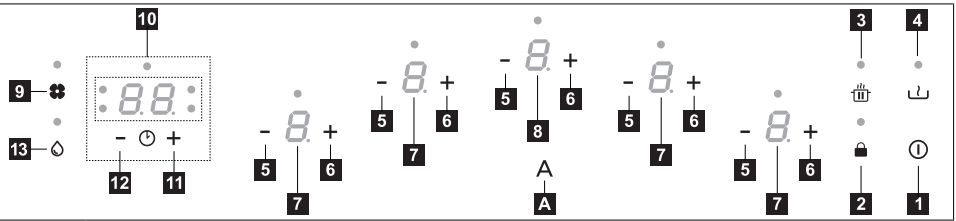
Hodnota na digitech (KW)	Poznámky
A - 8 + - 8 + - 8 + - 8 + B	
7,4	Standardní počáteční nastavení
6	
5	
4	
3,5	

3	
2,5	

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením „-“ a „+“ zóny časovače (- ⏲ +), anebo počkejte 1 minutu.

Potvrzení je dáno zvukovým signálem a zapnutím všech kontrolek.

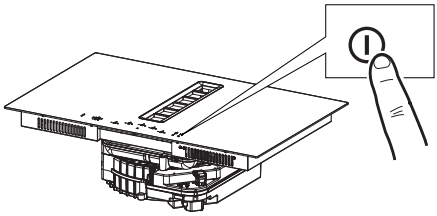
9. OVLÁDACÍ PANEL



1	Zapnuté/Vypnuté
2	Tlačítko funkce Zablokování ovladače
3	Tlačítko funkce Pauza
4	Tlačítko funkce Rozpuštění
5	Tlačítko snížení výkonu varné zóny. Tlačítko snížení výkonu odsávače.
6	Tlačítko zvýšení výkonu varné zóny. Tlačítko zvýšení výkonu odsávače.
7	Indikátor úrovně výkonu varné zóny
8	Indikátor úrovně výkonu odsávače
9	Indikátor nasycení uhlíkového filtru
10	Zóna řízení časovače
11	Tlačítko zvýšení časovače
12	Tlačítko snížení časovače
13	Indikátor nasycení tukového filtru
A	Tlačítko funkce Auto

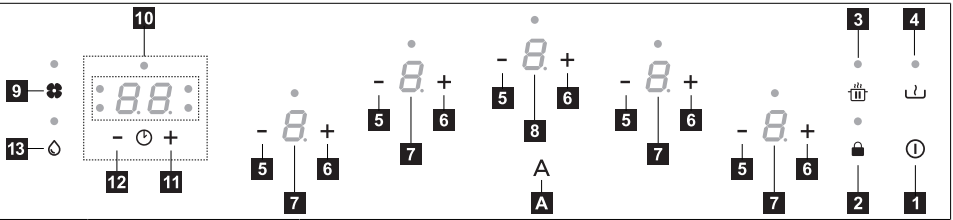
Varné zóny je nutné aktivovat stisknutím tlačítka „-“ odpovídající referenční zóny.
Volitelné funkce jsou na ovládacím panelu vždy osvícené. Funkci si zvolíte dotykem odpovídajícího symbolu a vše ostatní bude osvíceno menší intenzitou.

Zapnutí přístroje:



Na 2 sekundy stiskněte tlačítko On/Off pro zapnutí a aktivaci funkcí varné desky.
Nyní je varná deska zapnutá, ale všechny varné zóny a digestoř mají nulový výkon. Varná deska se vypne automaticky po 10 sekundách nečinnosti.
Pozor: Z bezpečnostních důvodů je vždy možné varnou desku vypnout tlačítkem On/Off.

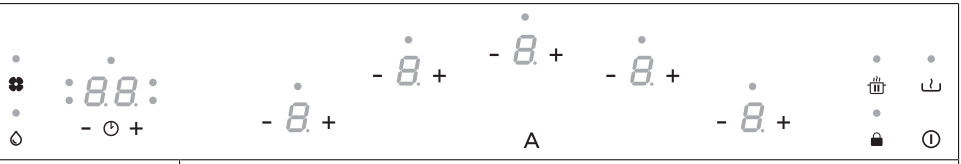
10. POPIS OVLADAČŮ



1	**Zapnuté/Vypnuté**	Zapnutí / vypnutí odsávače a varné desky. Digity varné zóny zobrazují „ 0 “ a digit digestoře zobrazuje „ A “. Pro vypnutí stiskněte znovu.
2	**Blokování**	Blokování / odblokování ovladačů. Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění skla. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta.
		Aktivace / deaktivace: stiskněte 🔒 a přidržte 1 sekundu. Pokud si po aktivování zvolíte jakékoliv tlačítko, na digitu časovače se zobrazí „ Lo “.
3	**Funkce Pauza**	Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.
		Pro aktivaci: při zapnuté varné desce položte hrnec na varnou desku a zvolte si požadovanou zónu, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny digity varných zón uvádí „ II “ a výkon digestoře zobrazí „ 0 “. Pokud je funkce Pauza aktivována a funkce A deaktivována, výkon digestoře bude zobrazovat „ 1 “.
		Pro deaktivaci: stiskněte tlačítko a kontrolka bude blikat. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozími nastaveními.
	Funkce Vyvolání	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě vypnutí.
		Stisknutím tlačítka do 6 sekund po opětném zapnutí lze obnovit funkce nastavené před vypnutím. Uslyšíte pípnutí, které operaci potvrdí.
4	**Funkce rozpuštění**	Zvolte si požadovanou varnou zónu použitím „-“ a stiskněte tlačítko . Zobrazí se „ U “, což uvádí, že funkce je aktivována. Pro deaktivaci stiskněte tlačítko .
5	**Snížení**	Tlačítko snížení výkonu varné zóny. Tlačítko snížení výkonu odsávače. Výkon se sníží při každém stisknutí.
6	**Zvýšení**	Tlačítko zvýšení výkonu varné zóny. Tlačítko zvýšení výkonu odsávače. Výkon se zvýší při každém stisknutí.
7	**Digit varné zóny**	Indikátor úrovně výkonu varné zóny. Aktivuje se, pokud používáte danou specifickou varnou zónu zobrazením 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Digit digestoře**	Indikátor úrovně výkonu odsávače. Aktivuje se, pokud používáte danou specifickou varnou zónu zobrazením 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Symbol údržby uhlíkového filtru**	Ve výchozím nastavení je upozornění na údržbu uhlíkového filtru vypnuto (režim odsávání). Pro aktivaci funkce zobrazte kapitolu: Osobní nastavení uživatelské nabídky (U1). Pokud kontrolka nad symbolem svítí, uvádí, že by měla být provedena údržba uhlíkového filtru (po 200 hodinách používání). Pro resetování po údržbě filtrů stiskněte na 5 sekund tlačítko . Kontrolka uhlíkového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.

10	**Časovač varných zón**	Časovač umožňuje vypnout určitou varnou zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny lze naprogramovat samostatně, protože každá má svůj vlastní časovač, který lze zobrazit zapnutím příslušných kontrolek po stranách digitu časovače. Pro aktivaci si zvolte varnou zónu, stiskněte tlačítko "+" nebo „-" časovače a nastavte hodnotu. Počkejte několik sekund na zahájení odpočítávání. Po uplynutí časové doby časovače stiskněte tlačítko „-" nebo „+" pro vynulování zvukové signalizace.
11	**Zvýšení časovače**	Zvýšení doby trvání časovače.
12	**Snížení časovače**	Snížení doby trvání časovače.
13	**Symbol údržby tukového filtru**	Pokud kontrolka nad symbolem svítí, uvádí, že by měla být provedena údržba tukového filtru (po 100 hodinách používání). Pro resetování po údržbě filtrů stiskněte na 5 sekund tlačítko . Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.
A	**Automatická funkce**	Standardní nastavení při zapnutí varné desky/digestoře předpokládá spuštění digestoře v Automatickém režimu. Displej digestoře zobrazí „A". Digestoř se uvede do provozu, pokud je výkon varných zón vyšší než „1". Pro deaktivaci stiskněte „A".

11. FUNKCE PŘÍSTROJE



Dětská pojistka	Umožňuje uzamknout varnou desku, aby se zabránilo náhodnému spuštění přístroje. Pro aktivaci odstraňte všechny hrnce z přístroje, vypněte a znovu zapněte výrobek. Do 3 sekund, podržte stisknutá tlačítka „+" a „–" časovače ( ) a „A". Po aktivaci se na digitech zobrazí „L". Pro deaktivaci stiskněte a podržte tlačítka „-" a „+" (zóny časovače) a „A".
Funkce Ohřev	Tato funkce se používá k ohřátí hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, po který je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené úrovni konečného vaření. Viz tabulka:

Stupeň výkonu	**Časovač (sekundy)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Položte jeden hrnec a zvolte si požadovanou varnou zónu, zvolte si současně „+" a „-" varné zóny, v digitu se zobrazí úroveň výkonu „0"

Digit odpovídající varné zóně uvádí „A".
Uživatel si může zvolit požadovanou úroveň výkonu (od 1 do 8).

Po zvolení úrovně výkonu se funkce aktivuje a na displeji se zobrazí „A".

Funkce Delay digestoře	Tato funkce je k dispozici pouze v případě, jestliže je deaktivován automatický režim. Automatický režim se deaktivuje stisknutím „A". Stiskněte „-" nebo „+" odsávače a nastavte rychlost výkonu. Stiskněte „-" nebo „+" pro řízení časovače, který zobrazuje nápis "CL", a který přejde na již nastavené 15-minutové odpočítávání. Při stisknutí tlačítka „A" se deaktivuje.

Intenzita varných zón	Různé varné zóny lze zvolit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“. Po zvolení požadované zóny stiskněte „+“ pro přechod na 10-minutovou intenzitu „ P “. Po uplynutí této časové doby se systém automaticky vrátí na rychlost 9 . Pro deaktivování funkce před uplynutím časové doby stiskněte tlačítko „-“, čímž přesunete výkon na 9.
Intenzita digestoře	Digestoř je vybaven 2 rychlostmi intenzity: Intenzita 1 v trvání 10 minut (zobrazuje „b“). Intenzita 2 v trvání 8:30 minut (zobrazuje „P“). Stiskněte na „+“ zóny digestoře a nastavte požadovanou rychlost. Volbou jiné rychlosti se deaktivuje.
Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost používat hrnce s širším dnem. Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo a vpravo.
	Pro aktivaci: stiskněte současně tlačítka „-“ týkající se dvou varných zón (přední + zadní vpravo anebo přední + zadní vlevo). Jeden digit zobrazí „ ∩ “ a další digit zobrazí výkon vaření.
	Pro deaktivaci: stiskněte současně tlačítka „-“ týkající se dvou varných zón (přední + zadní vpravo anebo přední + zadní vlevo).
	Důležité! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.

12. TABULKA VAŘENÍ

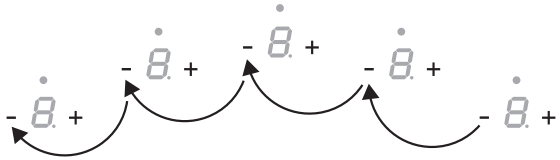
Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Ohřátí	Rýže
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky
P	Rychlý ohřev	Vření vody

13. PŘIZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Uživatel může na výrobku provést několik operací spojených se seřízením. Postupujte podle následujícího postupu pro vstup do nabídky. operace je nutné provést do 2 minut.

– Stiskněte ⏻.

– Stiskněte a podržte stisknuté ▥ a stiskněte zprava doleva „-“ všech zón dle obrázku pro vstup do nabídky a pokračujte ve vlastním nastavení, dokud digity varných zón nebudou uvádět „ U0 “.



V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Hodnota digitu časovače	Popis	Hodnota digitu digestoře
U0	-	-
U1	Nastavení uhlíkových filtrů	0 – Alarme uhlíkového filtru. deaktivovaný 1 – Alarm uhlíkových filtrů aktivovaný (200 hodin)
U2	Nabídka řízení úrovně jasu displeje.	0 - Min. 4 - Max.

U3	Nabídka řízení konce odpočítávání.	0 - Zvukový signál aktivní na dobu 120 sekund 1 - Zvukový signál aktivní na dobu 10 sekund.
U4	Nabídka řízení hlasitosti zvuku. Tuto funkci nelze aktivovat pro následující funkce: - Konec časovače - Tlačítko ⏻ - Alarm filtrů	0 - Zvuk aktivovaný 1 – Zvuk deaktivovaný

– Po zadání správné hodnoty potvrďte podržením tlačítka ⏻, dokud se vše nevypne.

– Pro opuštění nabídky bez uložení stiskněte 🗑.

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.

14. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Tato funkce ovládá výdej maximálního výkonu 3000 W mezi kombinovanými varnými zónami (levá a pravá strana), optimalizuje distribuci výkonu a předchází situacím přetížení systému.

Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek sníží ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křivkou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.

V tomto případě generátor bude detekovat poslední příkaz s nejvyšší prioritou odeslaný uživatelským rozhraním a v případě potřeby sníží dříve aktivovaná nastavení pro jiný varný prvek.

Funkce Řízení výkonu je aktivována nejdříve, i při detekci přítomnosti hrnce na varném prvku.

Příklad:

Pokud je pro varnou zónu 1 zvolen další stupeň výkonu (boost) (P), nemůže varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

15. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

Používejte pouze hrnce s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne zcela úplně)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je přítomen symbol (obvykle vyražený na dně). Můžete také umístit magnet blízko dna hrnce. Pokud zůstane přichycený, znamená to, že hrnec může být použit na indukční varné desce.

Abyste zajistili optimální účinnost, vždy používejte hrnce s plochým dnem, které mohou rovnoměrně distribuovat teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

Aby byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
180 mm	110 mm	220 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí riziko poškození povrchu hrnce nebo varné desky.

Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou.

Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

Běžné provozní zvuky varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato elektromagnetická pole generují teplo přímo na dně hrnce. Hrnce a pánve mohou vydávat různé zvuky nebo produkovat vibrace podle toho, jak jsou vyrobeny.

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

Tento zvuk se objevuje při vaření s vysokým stupněm ohřevu a je způsoben množstvím energie pře-

nášené z varné desky na hrnce. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla.

Mírné syčení

Tento zvuk se ozývá, když je varná nádoba prázdná, a přestane se ozývat, jakmile se nádoba naplní vodou nebo jídlem.

Praskání

Tento zvuk se vyskytuje u pánví složených z mnoha materiálů, které jsou na sobě navrstveny, a je způsoben vibracemi povrchů, na nichž se různé materiály stýkají. Zvuk pochází z hrnců a může se lišit podle množství pokrmu a druhu jeho přípravy.

Hlasité syčení

Tento zvuk se objevuje u pánví z různých materiálů, které jsou na sobě navrstveny, a také při používání pánví na maximální rychlost a také na dvou varných zónách. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla

Hluk ventilátoru

Pro správnou funkčnost elektronického systému je třeba nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci teploty elektronického systému. Může se stát, že ventilátor bude pokračovat v chodu i po vypnutí přístroje, pokud bude teplota varné desky detekována jako příliš vysoká a na displeji se zobrazí H .

Rytmické zvuky připomínající tikání hodin

Tento zvuk se objevuje pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo se zmírní, jakmile je jedna z nich vypnuta.

Popsané zvuky jsou běžnou charakteristikou indukční technologie, a proto není třeba je považovat za závady.

16. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Řešení
H	Indikátor zbytkového tepla.	Nechte přístroj vychladnout.
U	Detekce přítomnosti hrnce.	Použijte vhodný hrnec. Pokud se objeví symbol a nepřetržitý zvuk, kontaktujte technický servis.
C	Příliš vysoká teplota varných zón.	Nechte přístroj vychladnout. Používejte vhodný hrnec. Neohřívejte prázdné hrnce.
c	Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte přístroj vychladnout. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis.
F/6	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte připojení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis.
F/L	Nadměrné vnější osvětlení, které neumožňuje kalibraci dotykových senzorů (tlačítka).	Dočasně odstraňte vnější světelné zdroje ovládání. Odpojte přístroj od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.
F/c	Odstraňte zdroje tepla od ovládacího panelu. Nechte přístroj vychladnout. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis.	
E5	Kontaktujte poprodejní servis.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Odpojte přístroj od napájení. Počkejte několik sekund, poté připojte přístroj k napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.	

17. ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

- Ujistěte se, aby údržba elektrických komponentů byla prováděna pouze výrobcem nebo technickým servisem.
- Ujistěte se, aby poškozené kabely byly vyměněny pouze výrobcem nebo technickým servisem.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- Typ poruchy
- Model zařízení (kód zboží)
- Sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na identifikačním štítku. Identifikační štítek je umístěn na spodní straně zařízení.

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

18. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku
Typ: **4300**
Model:

- **GALILEO SLIM**
- **GALILEO SLIM RING**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.
Výrobce své výrobky neustále vylepšuje. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na internetových stránkách: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO SLIM GALILEO SLIM RING
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	7,62 kW (základní nastavení)
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	4,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,02 kW

Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Hmotnost zařízení	21 kg
Počet varných zón	4
Zdroj tepla	indukce

991.0744.532_02 - D000000010461_01 - 251017