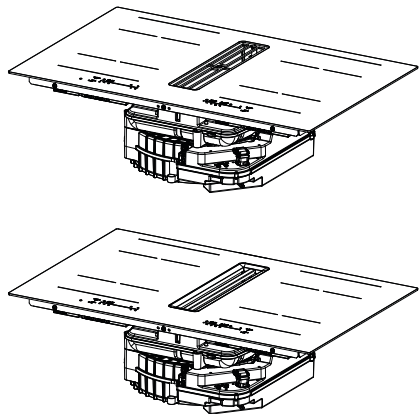


- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- IT LIBRETTO DI USO
- ES MANUAL DE USO
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- SL NAVODILO ZA UPORABO
- HR KNJIŽICA S UPUTAMA
- ET KASUTUSJUHEND
- CS NÁVOD K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



GALILEO SHADOW A830  
GALILEO SHADOW F830  
GALILEO DOUBLE BLACK A830  
GALILEO DOUBLE BLACK F830

<b>EN</b>	.....	3
<b>FR</b>	.....	17
<b>IT</b>	.....	32
<b>ES</b>	.....	47
<b>DE</b>	.....	62
<b>RU</b>	.....	77
<b>PL</b>	.....	93
<b>EL</b>	.....	108
<b>BG</b>	.....	124
<b>SL</b>	.....	140
<b>HR</b>	.....	154
<b>ET</b>	.....	168
<b>CS</b>	.....	182

# 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<sup>-5</sup> 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.

#### **Possible causes of reduced performance:**

- The greater the number of bends and the longer the ducting with respect to the suction motor, the higher the pressure drop and the greater the resulting reduction in performance.

- Respect the minimum cross-section of the suction duct; an insufficient cross-section not only reduces performance but can also compromise the correct operation of the motor.

## 2. USE

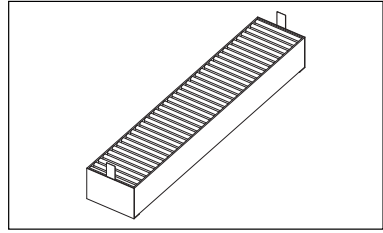
- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance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

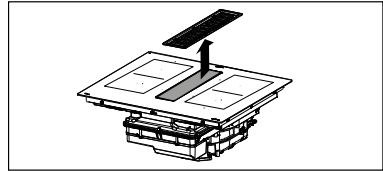
### Activated charcoal filter

- 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, contact the service centre.



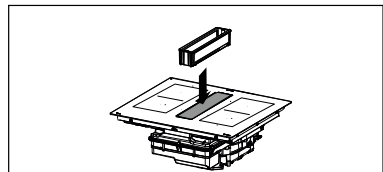
### Grid

- 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.



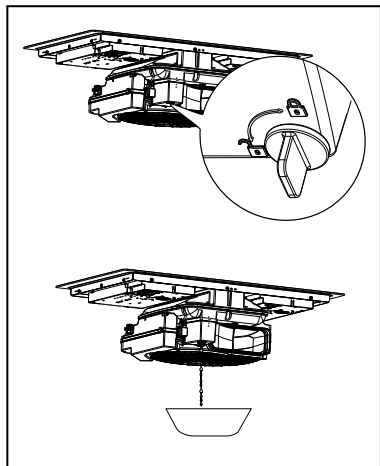
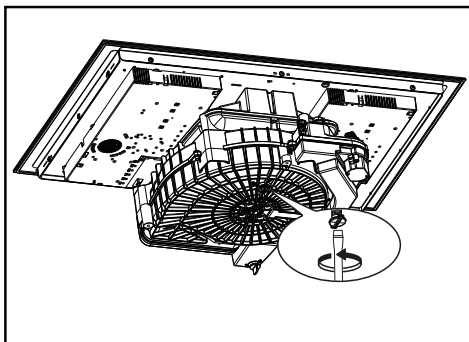
The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

### Liquid drip tray

During normal use, it is advisable to check and empty the drip tray every two weeks.

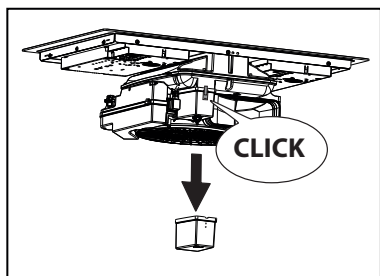
Remove the drawer before checking the drip tray, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the tap (orange) upwards and unscrew it to empty the container. After emptying the water drip tray, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.

The valve can be replaced if lost or damaged and it can be purchased as a spare part.



### Removing the main liquid drip tray

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



### Emptying the motor box liquids

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 cap (orange) back in 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.

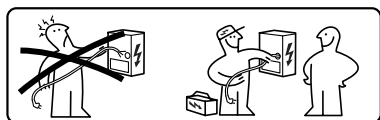
## 4. INSTALLATION REQUIREMENTS

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. We recommend using an H05V2V2-F power cable measuring 5 x 2.5 mm<sup>2</sup>, SINGLE AND TOW-


PHASE connection: minimum wire section: 2.5 mm<sup>2</sup>. External cable diameter: 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).

**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 (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W
2	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W
3	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W
4	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with Booster function 3000 W
5	Control panel
6	Extractor
1+2	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3+4	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.


## INDICATORS

### Pan-presence detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob. The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs. If the pan is removed


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



### Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety function to warn you that the surface of the cooking zone is still at a temperature equal to or higher than 50°C and could therefore cause burns upon contact with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

## 8. POWER LIMITATION





When connecting 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. This operation must be completed within approximately 2 minutes.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using , otherwise, follow the operations below to access the menu.

- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- Press .
- Press and hold the digit in the cooking zone at the top left and the  symbol for a few seconds.
- Slide your finger from right to left along the swipe keyboard which shows an animation.

Until the following is displayed:



Press the digits  or  to navigate the menu until the digits on the right show  and .

Press “+” or “-” to select the correct value shown on the digits above.

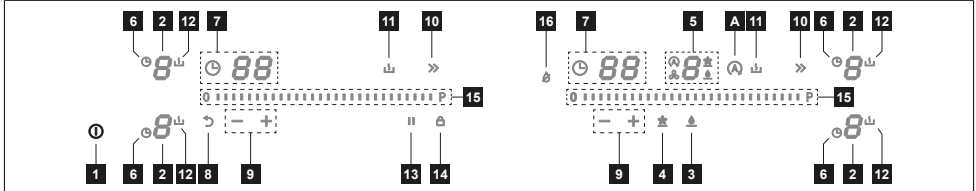
See the following table for the specifications:

KW	Notes
7.4	Standard initial setting

6.0	
5.0	
4.0	
3.7	
3.0	
2.5	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding the **ⓘ** key.  
To exit the menu without saving, press the **↶** key.

## 9. CONTROL PANEL

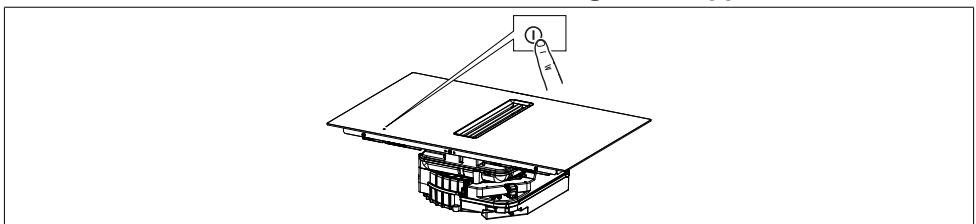


1	On/Off key
2	Cooking area
3	Grease filter reset key
4	Carbon filter reset key
5	Suction hood controls area
6	Timer symbol
7	Timer zone
8	Recall key
9	Timer control keys
10	Booster key
11	Melting
12	Defrost symbol
13	Pause key
14	Lock key
15	Scroll keypad
16	Dry function
A	Auto key

When a pan is placed on one of the 4 cooking zones, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it. If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible. On the control panel, the selectable functions are always visible. Select the

functions by touching the corresponding symbol.  
The cooking zones can be enabled by touching the corresponding digit **8**. The digit lights up more intensely to confirm the operation.

### Turning on the appliance:
















Press and hold the On/Off button to switch on and enable 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.

Once the hob is on, the 4 cooking zone digits will show:  and  on the extractor digit.

## 10. HOB FUNCTIONS

	
<b>Keyboard lock</b>	<p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation</p> <p>To enable: switch on the hob, press and hold the  key; following an audible signal, press and hold the two digits on the left as well for about 3 seconds until all digits indicate . The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: switch on the hob, press and hold the  key; following an audible signal, press and hold the two digits on the left as well for about 3 seconds until all digits indicating  disappear. The operations described must be completed within 10 seconds.</p>
<b>Boost function</b>	<p>Each cooking zone can be set to a maximum power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking zones and select the "Boost" value by pressing the " &gt;&gt;&gt; " key.</p> <p>The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard, or press the " &gt;&gt;&gt; " key; a beep will confirm that it is disabled.</p>
<b>Cooking area timer</b>	<p>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.</p> <p>To enable: select the active cooking zone by pressing the digit, press the corresponding symbol and using the "+" and "-" keys, set the desired time for the countdown. Do not touch anything for 5 seconds to confirm the set time. </p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press the  symbol and then "-" until 0 is reached).</p>
<b>Pause function</b>	<p>This function allows you to pause/restart any active function on the hob. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.</p> <p>During the pause, all the digits indicate  to inform the user that:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No energy is produced in any of the cooking areas.</li> <li>- All functions are disabled.</li> </ul> <p>To enable: with the hob on, press the  key. A beep is emitted to confirm the operation.</p> <p>To disable: press the  key and slide your finger from left to right along the swipe keyboard which shows an animation.</p>
<b>Recall function</b>	<p>This function is used to recall the operating settings of the hob in the event it is briefly switched off by mistake using the  key.</p> <p>Switch on the hob and press the  key to recall the functions that were enabled before it was switched off.</p> <p>When the hob is switched off, if it is not turned back on within 5 seconds, the settings of the functions enabled before it was switched off are lost.</p>



<b>Heating function</b>	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:	
	<b>Power level</b>	<b>Timer (seconds)</b>
	0	Not available
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Not available	
Boost	Not available	
Select the cooking zone, press and hold the selected value (from 0 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, then it will go back to the value set at the beginning. The corresponding digit indicates <b>A</b> and the set value, then only <b>A</b> .		
To disable: select the corresponding digit that indicates <b>A</b> and set the value of the swipe keyboard to zero.		
<b>Combo mode ("bridge" function)</b>	This function allows 2 cooking zones to be combined to use and control them as if they were one, larger area. This makes it possible to use pans with a wider base. The cooking zones that can be selected for use with this function are those on the left (with each other) and on the right (with each other).	
	To enable: press both cooking zones simultaneously until a digit indicates <b>A</b> . To set the power of the zone that can be used in combined mode, use the swipe keyboard.	
	To disable: simultaneously press the keys used to enable the function until two beeps are heard.	
	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.	
<b>Keep warm function</b>	This function is used to keep cooked food warm.	
	To enable: select an active cooking zone and select <b>L</b> (one beep is emitted to confirm the operation).	
	To disable: select the cooking zone, then select <b>L</b> . Two beeps confirm that it is disabled.	

## 11. COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for	Automatic power-off (hours)
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces	10h
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces	5h
3	Warming up	Rice	5h
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish	4h
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish	3h
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat	2h
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages	2h
8	Frying, deep fat frying	Meat, potato chips	2h
9	Quick frying at high temperature	Steaks	1h
P	Quick heating	Boiling water	Not available.

## 12. 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 the digit at the bottom left and the  symbol.
- Slide your finger from left to right along the swipe keyboard which shows an animation.

Until the following is displayed:





Press the  or  digit to select the desired parameter.

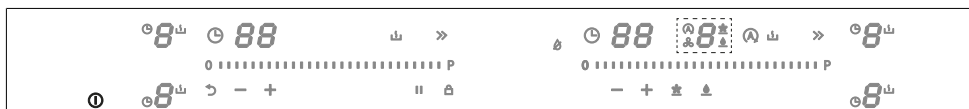
Press the "-" or "+" keys to select the desired value.













See the following table for the specifications:









Timer digit value	Description	Hood digit value
U1	Key volume	0 - Sound on 1 - Sound off (default).
U2	Timer countdown end management menu	0 - Acoustic signal disabled. 1 - Acoustic signal enabled for 30 seconds. 2 - Acoustic signal enabled for 2 minutes.
U3	Dry function	0 - Disabled. 1 - Enabled (default).
U4	Carbon filter <b>WARNING!</b> Must be enabled for recirculating product.	0 - Disabled (default). 1 - Enabled.
U5	Pan detection function	0 - Disabled. 1 - Enabled (default).

- Once the parameter and the correct value have been entered, confirm by touching and holding  for about 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press the  key for about 2 seconds.

## 13. SUCTION HOOD FUNCTIONS



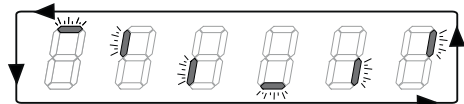
	Press and slide your finger along the power bar until "b" is displayed to set INTENSIVE speed 1. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
	Press and slide your finger along the power bar until "P" is displayed to set INTENSIVE speed 2. This setting is timed to operate for 4:30 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
	<b>Automatic symbol</b> Enabling/disabling of automatic function: press the  symbol. This function is enabled only when a cooking zone is equal to or greater than 6.
	<b>"Dry" function</b> Every time the hob is switched off, after having used one or more cooking zones, the extractor motor remains on for 10 minutes at the first speed level. During operation of the Dry function, all keys are disabled except for the  key and the "0" key of the extractor level. To disable the Dry function during operation, the user must set the extractor level key to "1" or "0" using the slider, or wait for the 10 minutes to elapse.
	<b>Grease filter maintenance symbol</b> The grease filter cleaning signal is displayed by the relative lit  "  " LED near the digit    .

	<p><b>Carbon filter maintenance symbol</b></p> <p>The carbon filter cleaning signal is displayed by the relative lit "  " LED near the digit   .</p>
	<p><b>Filter reset and reactivation</b></p> <p>After 200 hours of carbon filter operation and 100 hours of grease filter operation, the relative icons light up, signalling that maintenance is required on the indicated filter.</p> <p>Having completed maintenance on the filter with the hob off, proceed as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- For the <b>grease filter</b>, upon completion of maintenance, press and hold the  symbol. An audible signal will indicate that the reset has been performed.</li> <li>- For the <b>carbon filter</b>, upon completion of maintenance, press and hold the  symbol. An audible signal will indicate that the reset has been performed.</li> </ul>

If you have purchased a recirculating product, carbon filter management must be enabled (for enabling, see the "User menu personalisation" section).

## 14. WINDOW SENSOR FUNCTION

If you have purchased an extraction product and you have connected it to the "Window Sensor", if this animation is displayed, it means the extractor cannot be managed:



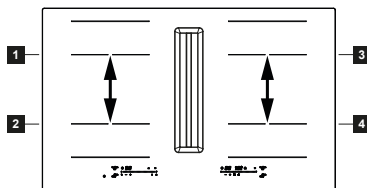
The window must be opened to view the extractor digit and allow its use.

## 15. POWER MANAGEMENT

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3700 W between the combined cooking areas (left and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

The function distributes the maximum power available between the cooking areas used in combi mode. See the illustration. The function reduces the power of the other cooking area working in combi mode, if necessary (the highest priority is assigned to the last command).



Example:



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

## 16. 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 induction 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 the pans

Minimum diameter of the pot/pan for the various cooking zones. 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)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	210 mm

## Empty or thin-bottomed pots/pans

Do not use empty or thin-bottomed pots/pans on the hob as this would prevent controlling of the temperature or would automatically switch off the cooking zone if the temperature is too high, with the risk of damaging the pan or the surface of the hob. 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.

## 17. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.

FE/Ft/Fc	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Leave the hob to cool. Check whether the hob is sufficiently ventilated. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan.	Use an appropriate pan. Do not heat empty pans. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
EH	Corresponding cooking area switches off.	-	Leave the hob to cool. Check whether the hob is sufficiently ventilated. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
E6	Hob does not switch on.	-	As soon as the power is restored, the error disappears. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.
F0/FC 01/FC 02/FC 04/FC 08/FC 10/FC 40/FH/F5/E5/E2/EA/E4/E7/E8/E9	-	-	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, contact the service centre and specify the error code that appears on the display.

## 18. 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.

## 19. TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

Model: **GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

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 the illustrations in these operating instructions may change without notice.

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

<b>MODEL</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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

<b>Parameter</b>	<b>Value</b>
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Number of cooking areas	4
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<sup>-5</sup> bar), pour éviter que des fumées ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Les hottes de 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.

### **Causes possibles de réduction des performances :**

- Plus le nombre de coudes et la distance du tuyau par rapport au moteur d'aspiration sont importants, plus la perte de charge sera élevée et par conséquent la réduction des performances.
- Respecter la section minimale du conduit d'extraction ; une section insuffisante non seulement réduit les performances mais elle peut aussi compromettre le fonctionnement correct du moteur.

## **2. UTILISATION**

- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des

odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.

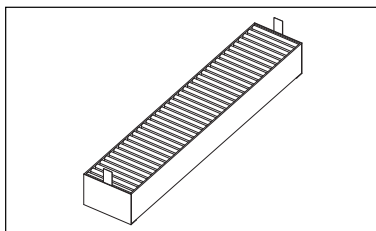
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : l'huile surchauffée peut prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- 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.

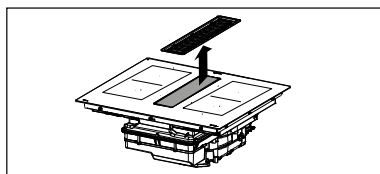
### **Filtre à charbon actif**

- 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 après-vente.



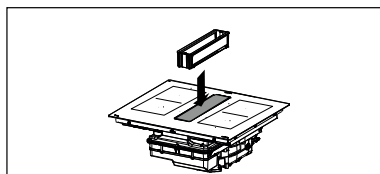
## Grille

- 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.

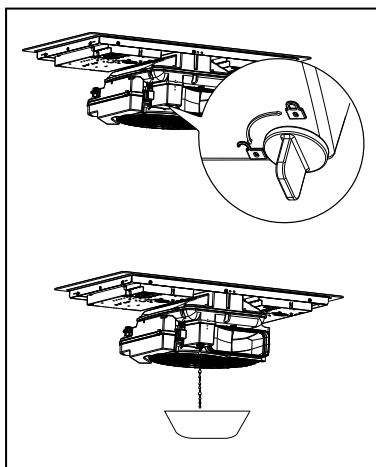
## Bac de récupération des liquides

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)

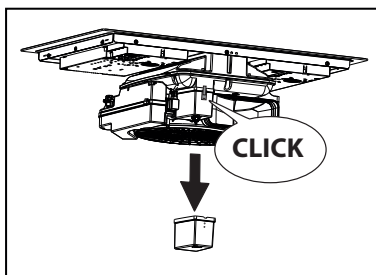
vers le haut jusqu'à la fermeture.

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

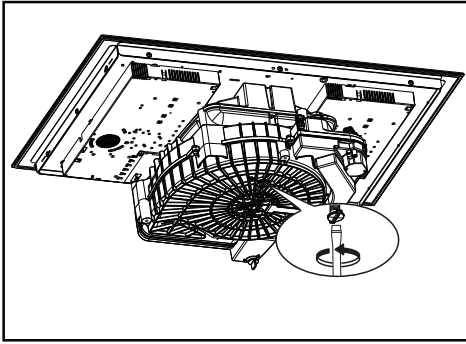
Pour plus de propreté, en cas de chute de liquides pouvant libérer de mauvaises odeurs, détachez le bac en ouvrant le crochet indiqué.



## 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 le 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.

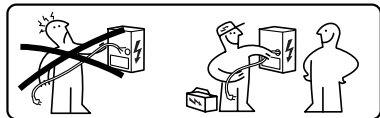
## 4. EXIGENCES DES MEUBLES

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 encastrier (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 branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, connexion MONOPHASÉE et BI-PHASÉE : section minimum des conducteurs : 2,5 mm<sup>2</sup>. 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).

**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 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

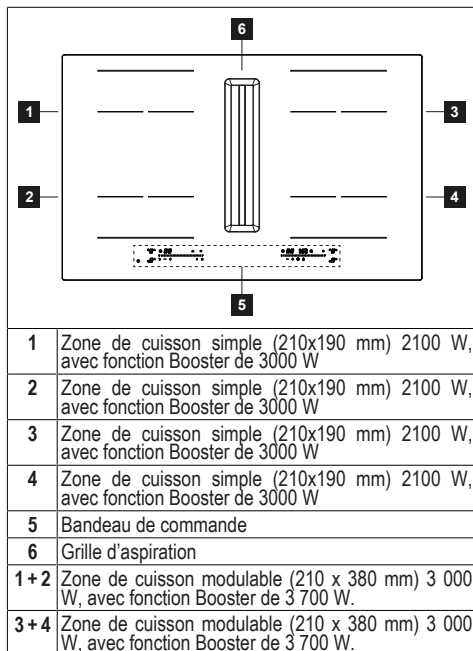
Les matériaux portant le symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

### 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




### INDICATEURS

#### Détection de la présence d'une casserole


Chaque zone de cuisson est équipée d'un système qui détecte la présence d'une casserole sur la plaque de cuisson. Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction. Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole .



#### Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité qui signale que la surface de la zone de cuisson est encore à une température de 50°C ou plus et peut donc provoquer des brûlures si elle est touchée à mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche .

## 8. LIMITATION DE PUISSANCE


Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique. Cette opération doit être complétée dans les 2 minutes.

Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur , autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
- Appuyer sur .
- Appuyer sur le digit de la zone de cuisson en haut à gauche et sur le symbole  et les maintenir enfoncés pendant quelques secondes.
- Faire glisser le doigt de droite à gauche le long de la zone de réglage qui montre une animation.

Jusqu'à ce que l'écran affiche :



Appuyer sur les digits  ou  pour naviguer dans le menu jusqu'à ce que ceux de droite n'affichent  et .

Appuyer sur « + » ou « - » pour choisir la valeur correcte affichée sur les digits susmentionnés.

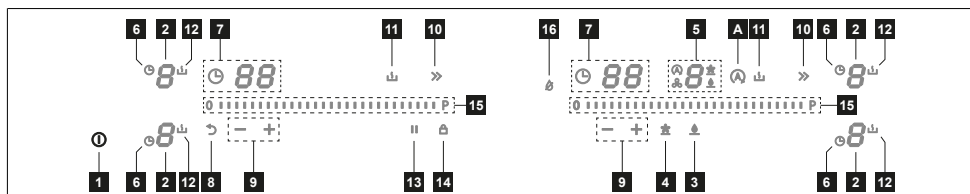
Voir le tableau suivant pour les spécifications :

KW	Notes
7,4	Réglage initial standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Une fois la valeur correcte saisie, confirmer en appuyant sur la touche ① et en la maintenant enfoncée.

Pour quitter sans enregistrer les modifications, appuyer sur la touche ↶.

## 9. BANDEAU DE COMMANDE



1	Touche Allumé/Éteint
2	Zone de cuisson
3	Touche de réinitialisation du filtre à graisse
4	Touche de réinitialisation du filtre à charbon
5	Zone de commandes aspirateur
6	Symbole du temporisateur
7	Zone du temporisateur
8	Touche de la fonction Recall
9	Touches de gestion du temporisateur
10	Touche de la fonction Booster
11	Touche de la fonction Fonte
12	Symbole de la fonction « Fonte »
13	Touche de la fonction Pause
14	Touche de la fonction Verrouillage
15	Zone de réglage
16	Fonction Dry
A	Touche de la fonction Auto

En positionnant une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et le digit correspondant s'éclaire pour l'activer.

S'il n'y a pas de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson, les digits ne sont pas visibles.

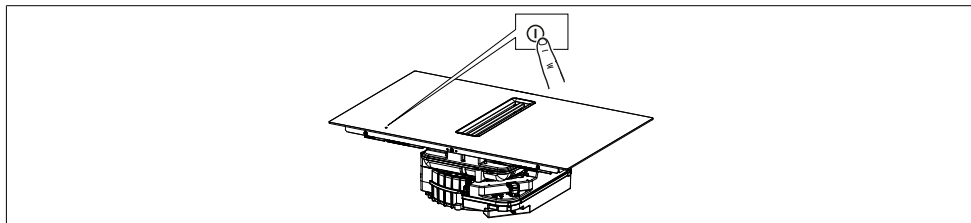
Sur le panneau de commande, les fonctions à sélectionner sont toujours celles

qui sont visibles. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

Les zones de cuisson peuvent être activées en appuyant sur le digit de référence 8.


Le digit s'éclaire plus intensément pour confirmer l'opération.

### Mise en marche de l'appareil :


















Appuyer sur la touche On/Off et la maintenir enfoncée pour allumer et activer les fonctions de la plaque.  
 À partir de ce moment, 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.

Une fois la plaque allumée, les 4 digits des zones de cuisson affichent :  et  sur le digit de l'aspirateur.

## 10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

	
<b>Verrouillage clavier</b>	<p>Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil</p> <p>Pour activer : allumer la plaque, maintenir la touche  enfoncée, après le signal sonore appuyer également sur les deux digits de gauche et les maintenir enfoncés pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que tous les digits n'indiquent .                      Les opérations décrites doivent être terminées dans les 10 secondes.</p> <p>Pour désactiver : allumer la plaque, maintenir la touche  enfoncée, après le signal sonore appuyer également sur les deux digits de gauche et les maintenir enfoncés pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que tous les digits  disparaissent.                      Les opérations décrites doivent être terminées dans les 10 secondes.</p>
<b>Fonction Boost</b>	<p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance maximale pendant 5 minutes au maximum.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « Boost » en appuyant sur la touche «  ». Le digit correspondant indique .</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la zone de réglage ou appuyer sur la touche «  », un bip confirme que la désactivation a eu lieu.</p>
<b>Temporisateur des zones de cuisson</b>	<p>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.</p> <p>Pour activer : sélectionner la zone de cuisson activée en appuyant sur le digit, appuyer sur le symbole  correspondant puis, à l'aide des touches « + » et « - », définir le temps souhaité pour le compte à rebours. Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du temporisateur (appuyer sur le symbole  puis sur « - » en arrivant à 0).</p>
<b>Fonction Pause</b>	<p>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction activée sur la plaque de cuisson. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.</p> <p>Durant la pause, tous les digits indiquent  pour signaler que :                      - Aucune énergie n'est produite dans les zones de cuisson.                      - Toutes les fonctions sont désactivées.</p> <p>Pour activer : avec la plaque de cuisson en marche, appuyer sur la touche . Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur la touche  et faire glisser le doigt de gauche à droite le long de la zone de réglage qui montre une animation.</p>

<b>Fonction de Rappel</b>	Cette fonction est utilisée pour rouvrir les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson dans le cas d'un bref arrêt involontaire en utilisant la touche  .																								
	Allumer la plaque et appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions activées avant l'arrêt.																								
	Quand la plaque de cuisson s'éteint, et qu'elle n'est pas rallumée dans les 5 secondes, les réglages des fonctions activées avant l'arrêt sont perdus.																								
<b>Fonction Chauffage</b>	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th> <th>Temporisateur (secondes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table>	Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)	0	Non disponible	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Non disponible	Boost	Non disponible
	Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)																							
	0	Non disponible																							
	1	40																							
	2	72																							
	3	120																							
	4	176																							
	5	256																							
	6	432																							
7	120																								
8	192																								
9	Non disponible																								
Boost	Non disponible																								
Sélectionner la zone de cuisson, appuyer sur la valeur sélectionnée (de 0 à 8) sur la zone de réglage et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes. La plaque de cuisson aura un pic de puissance maximale pendant une période de temps qui varie en fonction de la puissance de cuisson précédemment définie, puis se remettra à la valeur définie au départ. Le digit correspondant indique <b>A</b> et la valeur définie, puis uniquement <b>A</b> .																									
Pour désactiver : sélectionner le digit correspondant qui indique <b>A</b> et mettre la valeur de la zone de réglage à zéro.																									
<b>Mode combiné (fonction « pont »)</b>	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une unique zone de cuisson plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson à sélectionner pour cette fonction sont aussi bien celles de gauche (entre elles) que celles de droite (entre elles).																								
Pour activer : appuyer simultanément sur les deux zones de cuisson activées jusqu'à ce qu'un digit indique <b>A</b> .																									
Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la zone de réglage.																									
Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches utilisées pour activer la fonction, jusqu'à ce que deux bips soient émis.																									
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.																									
<b>Fonction maintien au chaud</b>	Cette fonction sert à maintenir les aliments cuits au chaud. Pour activer : sélectionner une zone de cuisson activée et sélectionner  (un bip est émis pour confirmer l'opération). Pour désactiver : sélectionner la zone de cuisson puis sélectionner  . Deux bips confirment la désactivation.																								



## 11. TABLEAU DE CUISSON

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour	Arrêt automatique (heures)
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces	10h
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces	5h
3	Réchauffer	Riz	5h
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson	4h



5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson	3h
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée	2h
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses	2h
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites	2h
9	Friture rapide à haute température	Steaks	1h
P	Chauffage rapide	Eau bouillante	Non disponible.

## 12. 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 sur le digit en bas à gauche et sur le symbole  et les maintenir enfoncés.
  - Faire glisser le doigt de gauche à droite le long de la zone de réglage qui montre une animation.
- Jusqu'à ce que l'écran affiche :






















Appuyer sur le digit  ou  pour choisir le paramètre souhaité.  
Appuyer sur les touches « - » ou « + » pour choisir la valeur souhaitée.  
Voir le tableau ci-dessous pour les spécifications :

Valeur touche sensitive Temporisateur	Description	Valeur touche sensitive hotte
U1	Volume des touches	0 - Son activé. 1 - Son désactivé (par défaut).
U2	Menu de gestion de la fin du compte à rebours du temporisateur	0 - Signal sonore désactivé. 1 - Signal sonore activé pendant 30 secondes. 2 - Signal sonore activé pendant 2 minutes.
U3	Fonction Dry	0 - Désactivé. 1 - Activé (par défaut).
U4	Filtre à charbon <b>ATTENTION !</b> À activer en cas de produit filtrant.	0 - Désactivé (par défaut). 1 - Activé.
U5	Fonction de détection de casserole	0 - Désactivé. 1 - Activé (par défaut).

- Un fois le paramètre et la valeur correcte saisis, confirmer en touchant  et en le maintenant enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter sans enregistrer les modifications, appuyer sur la touche  pendant environ 2 secondes.

## 13. FONCTIONS ASPIRATEUR

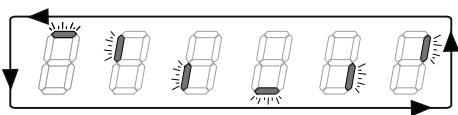
« b »	Appuyer et faire glisser son doigt sur la barre de puissance jusqu'à l'apparition du « b » pour programmer la vitesse INTENSIVE 1. Cette programmation est configurée pour une activation de 10 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.

« P »	Appuyer et faire glisser son doigt sur la barre de puissance jusqu'à l'apparition du « P » pour programmer la vitesse INTENSIVE 2. Cette programmation est temporisée pour une activation de 4:30 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.
	<b>Symbole automatique</b> Activation/désactivation de la fonction automatique : appuyer sur le symbole  . Cette fonction s'active uniquement lorsqu'une zone de cuisson est supérieure ou égale à 6.
	<b>Fonction « Dry »</b> Chaque fois que la plaque s'éteint, après avoir utilisé une ou plusieurs zones de cuisson, le moteur de l'aspirateur fonctionne pendant 10 minutes à la première vitesse. Pendant le fonctionnement de la fonction Dry, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de la touche  et de la touche « 0 » du niveau de l'aspirateur. Pour désactiver la fonction Dry pendant le fonctionnement, l'utilisateur doit faire passer la touche niveau aspirateur de « 1 » à « 0 » à l'aide du curseur ou attendre la fin des 10 minutes.
	<b>Symbole entretien filtre à graisse</b> La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse est donnée par le voyant correspondant «  » allumé à proximité du digit     .
	<b>Symbole entretien filtre à charbon</b> La signalisation concernant le nettoyage du filtre à charbon est donnée par le voyant correspondant «  » allumé à proximité du digit    .
 	<b>Réinitialisation et réactivation des filtres</b> Après 200 heures de fonctionnement du filtre à charbon et 100 heures de fonctionnement du filtre à graisse, les icônes correspondantes signaleront qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre indiqué. Après avoir effectué l'entretien du filtre avec la plaque de cuisson éteinte, procédez comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour le <b>filtre à graisse</b>, une fois l'entretien effectué, appuyer sur le symbole  et le maintenir enfoncé. Un signal sonore indique que la réinitialisation a eu lieu.</li> <li>- Pour le <b>filtre au charbon</b>, une fois l'entretien effectué, appuyer sur le symbole  et le maintenir enfoncé. Un signal sonore indique que la réinitialisation a eu lieu.</li> </ul>

Si l'on possède un produit filtrant, il est nécessaire d'activer la gestion pour le filtre à charbon (pour l'activation, voir le paragraphe « Personnalisation du menu utilisateur »).

## 14. FONCTION CONTACT FENÊTRE

Si l'on possède un produit aspirant et que celui-ci est connecté au « Contact fenêtre », l'affichage de cette animation signifie que l'aspirateur ne peut être géré :



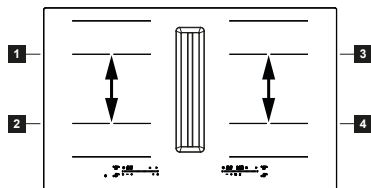
Il est nécessaire d'ouvrir la fenêtre pour afficher le digit de l'aspirateur et permettre son utilisation.

## 15. 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 3700 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.

La fonction répartit la puissance maximale disponible entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné. Voir la figure. La fonction réduit la puissance de l'autre zone de cuisson en mode combiné, si nécessaire (la priorité la plus haute est attribuée à la dernière commande).



Exemple :


Si le niveau de puissance supplémentaire (boost) (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne peut pas dépasser simultanément le niveau 9 et est automatiquement limitée.

## 16. 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 minimum de la casserole pour

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)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Simple gauche/droite	110 mm	210 mm

### Casseroles/poêles vides ou à fond fin

N'utilisez pas de casseroles/poêles vides ou à fond fin sur la plaque de cuisson, car cela ne vous permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, ce qui pourrait 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.

# 17. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Activation continue des touches détectée. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
FE/Ft/Fc	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Contrôler si la plaque de cuisson dispose d'une ventilation suffisante. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée.	Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer de casseroles vides. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	-	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Contrôler si la plaque de cuisson dispose d'une ventilation suffisante. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	-	Dès que l'alimentation de réseau est rétablie en conditions normales, l'erreur disparaît. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.
F0/FC 0 1/FC 0 2/FC 0 4/FC 0 8/FC 1 0/FC 4 0/FH/F5/E5/E2/EA/E4/E7/E8/E9	-	-	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation. Attendre quelques secondes puis rebrancher la plaque de cuisson à l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service après-vente et indiquer le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.

## 18. 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.

## 19. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

Modèle : **GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

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 de ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.




Des informations supplémentaires sur les données techniques sont disponibles sur le site : [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

MODÈLE	GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830
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
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<sup>-5</sup> 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 pace-maker 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 friggitorie 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, cucchiari 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.

#### **Possibili cause di riduzione delle prestazioni:**

- Maggiore è il numero di curve e la distanza della tubazione rispetto al motore di aspirazione, maggiore sarà la perdita di carico e la conseguente riduzione delle prestazioni.
- Rispettare la sezione minima del condotto di aspirazione, una sezione insufficiente non solo riduce le prestazioni ma può anche compromettere il corretto funzionamento del motore.

## **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 friggitorici 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.

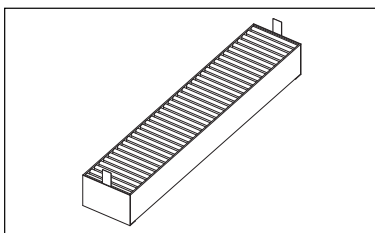
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare 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.

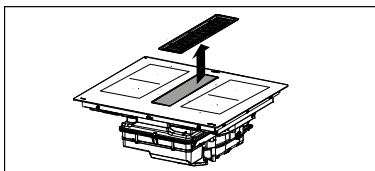
#### **Filtro al carbone attivo**

- Il filtro anti-odori al carbone attivo (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) non deve essere lavato né rigenerato, va sostituito ogni 12 mesi. Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza.



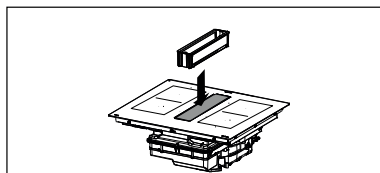
#### **Griglia**

- Non lavare in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detersivi 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.



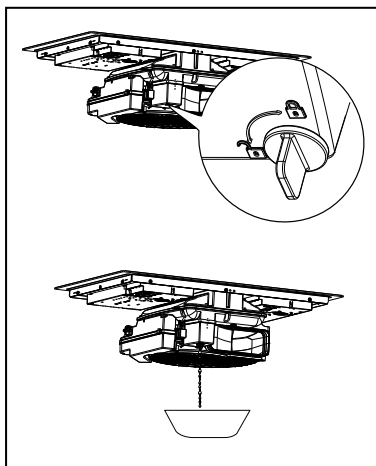
La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

### Vaschetta raccolta liquidi

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

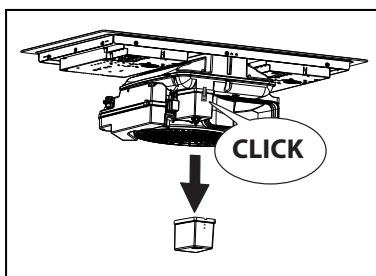
Togliere il cassetto prima di eseguire i regolari controlli della vaschetta di raccolta acqua, in particolare in caso di cospicui versamenti di liquidi. Premere verso l'alto il rubinetto (arancione) e svitarlo per svuotare il recipiente. Una volta svuotata la vaschetta di raccolta acqua, riavvitare premendo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

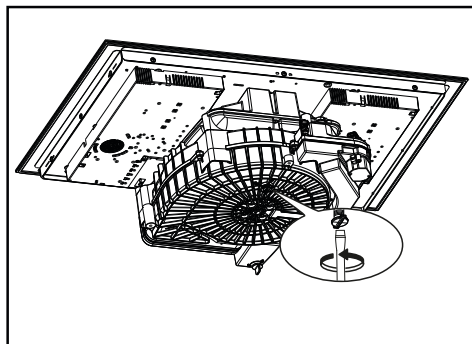
Per una maggiore pulizia nel caso in cui cadano liquidi che possono causare cattivo odore sganciare la vaschetta aprendo il gancio indicato.



### 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 detersivi da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detersivi 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

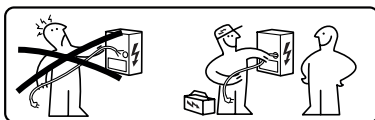
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- 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 di tipo "Y", si consiglia di utilizzare un cavo alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, connessione MONOFASE e BIFASE: sezione minima dei conduttori: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diametro esterno del cavo 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).

**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

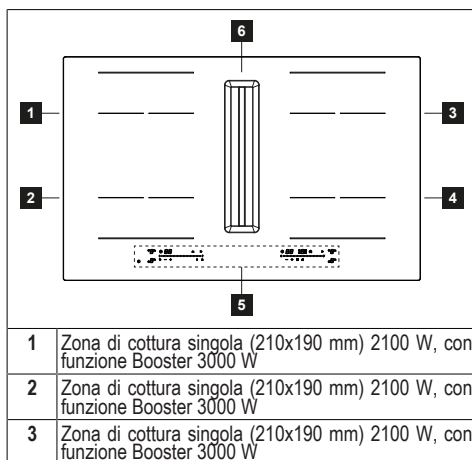
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

### 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




4	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster 3000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.
3+4	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

## INDICATORI

### Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura. Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione. Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo .


### 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 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica .

## 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. Questa operazione deve essere effettuata entro 2 minuti circa.

Se questo non è necessario, si può accedere 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).
- Premere .
- Premere e tenere premuto il digit della zona di cottura in alto a sinistra e il simbolo  per alcuni secondi.
- Far scorrere il dito da destra a sinistra lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.

Finché non verrà visualizzato:





Premere i digit  o  per navigare nel menu finché i digit a destra non visualizzano  e .

Premere “+” o “-” per scegliere il valore corretto visualizzato sui digit sopra.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

KW	Note
7,4	Impostazione iniziale standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuto il tasto .

Per uscire senza salvare alcuna modifica premere il tasto .

## 9. PANNELLO COMANDI

1	Tasto Acceso/Spento
2	Zona di cottura
3	Tasto reset filtro antigrasso
4	Tasto reset filtro al carbone
5	Zona comandi aspiratore
6	Simbolo del Timer
7	Zona Timer
8	Tasto della funzione Recall
9	Tasti gestione Timer
10	Tasto della funzione Booster
11	Tasto della funzione Scioglimento
12	Simbolo della funzione Scioglimento
13	Tasto della funzione Pausa
14	Tasto della funzione Blocco
15	Tastiera a scorrimento
16	Funzione Dry
A	Tasto della funzione Auto

Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.

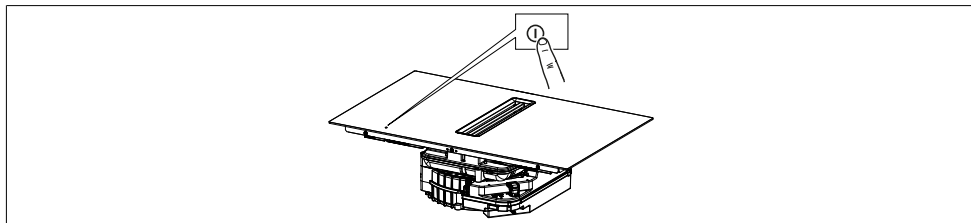
Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili. Se-

lezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento **8**. Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.



### Accensione dell' apparecchio:

















Premere e tenere premuto 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.

Una volta acceso il piano, i 4 digit delle zone di cottura visualizzeranno:  e  sul digit dell'aspiratore.

## 10. FUNZIONI PIANO COTTURA

<b>Blocco tastiera</b>	<p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura</p> <p>Per attivare: accendere il piano, tenere premuto il tasto , dopo un segnale acustico premere e tenere premuti anche i due digit di sinistra per circa 3 secondi finché tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: accendere il piano, tenere premuto il tasto , dopo un segnale acustico premere e tenere premuti anche i due digit di sinistra per circa 3 secondi finché tutti i digit indicano  scompaiono.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p>
<b>Funzione Boost</b>	<p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza massima per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "Boost" premendo il tasto "".</p> <p>Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla tastiera a scorrimento oppure premere il tasto "", un bip confermerà la disattivazione.</p>
<b>Timer delle zone di cottura</b>	<p>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.</p> <p>Per arrivare: selezionare la zona di cottura attiva premendo il digit, premere il simbolo  corrispondente e con i tasti "+" e "-" impostare il tempo desiderato per il conto alla rovescia. Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere simbolo  e successivamente il "-" arrivando a 0).</p>
<b>Funzione Pausa</b>	<p>Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.</p> <p>Durante la pausa, tutti i digit indicano  per segnalare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non viene prodotta energia in nessuna delle zone di cottura.</li> <li>- Tutte le funzioni sono disattivate.</li> </ul> <p>Per attivare: con il piano cottura in funzione, premere il tasto . Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p> <p>Per disattivare: premere il tasto  e scorrere il dito da sinistra a destra lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.</p>
<b>Funzione di Richiamo</b>	<p>Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di un breve arresto involontario usando il tasto .</p> <p>Accendere il piano e premere il tasto  per recuperare le funzioni attive prima dello spegnimento.</p> <p>Quando il piano cottura si spegne, se non viene riaccessato entro 5 secondi, si perdono le impostazioni delle funzioni attive prima dello spegnimento.</p>

<b>Funzione Riscaldamento</b>	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:	
	<b>Livello di potenza</b>	<b>Timer (secondi)</b>
	0	Non disponibile
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Non disponibile	
Boost	Non disponibile	
	Selezionare la zona di cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 0 a 8) sulla tastiera a scorrimento. Il piano cottura avrà un picco di potenza massima per un periodo di tempo che varia in base alla potenza di cottura impostata precedentemente, quindi tornerà al valore impostato all'inizio. Il digit corrispondente indica <b>A</b> e il valore impostato, successivamente solo <b>A</b> .	
	Per disattivare: selezionare il digit corrispondente che indica <b>A</b> e portare a zero il valore della tastiera a scorrimento.	
<b>Modalità combinata (funzione "ponte")</b>	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola più ampia. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono sia quelle di sinistra (tra loro) che quelle di destra (tra loro).	
	Per attivare: premere simultaneamente entrambe le zone di cottura attive finché un digit indica <b>A</b> .	
	Per impostare la potenza della zona utilizzabile in modalità combinata usare la tastiera a scorrimento.	
	Per disattivare: premere simultaneamente i tasti utilizzati per attivare la funzione finché non vengono emessi due bip.	
	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".	
<b>Funzione mantenimento in caldo</b>	Questa funzione serve per mantenere in caldo i cibi cotti.	
	Per attivare: selezionare una zona di cottura attiva e selezionare  (viene emesso un bip per confermare l'operazione).	
	Per disattivare: selezionare la zona di cottura poi, selezionare  . Due bip confermeranno la disattivazione.	



## 11. TABELLA DI COTTURA

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per	Spegnimento automatico (ore)
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse	10h
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse	5h
3	Portare a temperatura	Riso	5h
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce	4h
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce	3h
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata	2h
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia	2h
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte	2h

9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche	1h
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua	Non disponibile.



## 12. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

L'utente può effettuare 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 il digit in basso a sinistra e il simbolo .
- Far scorrere il dito da sinistra a destra lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.

Finchè non verrà visualizzato:



Premere il digit  o  per scegliere il parametro desiderato.  
Premere i tasti “-” o “+” per scegliere il valore desiderato.  
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore digit Timer	Descrizione	Valore digit cappa
U1	Volume tasti	0 - Suono attivato. 1 - Suono disattivato (default).
U2	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia del Timer	0 - Segnale acustico disattivato. 1 - Segnale acustico attivo per 30 secondi. 2 - Segnale acustico attivo per 2 minuti.
U3	Funzione Dry	0 - Disattivato. 1 - Attivato (default).
U4	Filtro al carbone <b>ATTENZIONE!</b> Da attivare in caso di prodotto filtrante.	0 - Disattivato (default). 1 - Attivato.
U5	Funzione rilevamento pentola	0 - Disattivato. 1 - Attivato (default).

- Una volta inserito il parametro e il valore corretto, confermare toccando e tenendo premuto  per circa 2 secondi.
- Per uscire senza salvare alcuna modifica premere il tasto  per circa 2 secondi.

## 13. FUNZIONI ASPIRATORE

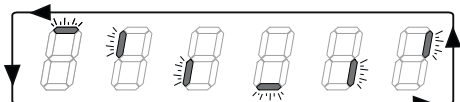
	Premere e trascinare il dito sulla barra di potenza finchè non verrà visualizzato “ b ” per impostare la velocità INTENSIVA 1. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.
	Premere e trascinare il dito sulla barra di potenza finchè non verrà visualizzato “ P ” per impostare la velocità INTENSIVA 2. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 4:30 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.
	<b>Simbolo automatica</b> Attivazione/disattivazione della funzione automatica: premere il simbolo  . Questa funzione si attiva solo quando una zona di cottura è uguale o maggiore di 6.
	<b>Funzione “Dry”</b> Ogni volta che si spegne il piano, dopo aver utilizzato una o più zone di cottura, il motore dell'aspiratore funzionerà per 10 minuti al primo livello di velocità. Durante il funzionamento della funzione Dry tutti i tasti sono disabilitati eccetto il tasto  e il tasto “0” del livello dell'aspiratore. Per disattivare la funzione Dry durante il funzionamento l'utente deve portare da “1” a “0” il tasto livello aspiratore tramite lo slider oppure attendere la fine dei 10 minuti.

	<p><b>Simbolo manutenzione filtro antigrasso</b></p> <p>La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il relativo led acceso "  " vicino al digit .</p>
	<p><b>Simbolo manutenzione filtro al carbone</b></p> <p>La segnalazione relativa alla pulizia del filtro al carbone è visualizzata con il relativo led acceso "  " vicino al digit .</p>
 	<p><b>Reset e riattivazione dei filtri</b></p> <p>Trascorse 200 ore di funzionamento del filtro carbone e 100 ore del filtro grassi l' accensione delle relative icone segnerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro indicato.</p> <p>Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro a piano spento, procedere come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per il <b>filtro antigrasso</b>, una volta eseguita la manutenzione premere e tenere premuto il simbolo . Un suono acustico indicherà che il reset è stato eseguito.</li> <li>- Per il <b>filtro al carbone</b>, una volta eseguita la manutenzione premere e tenere premuto il simbolo . Un suono acustico indicherà che il reset è stato eseguito.</li> </ul>

Se avete acquistato un prodotto filtrante è necessario attivare la gestione per il filtro carbone (per l'attivazione vedere il paragrafo "Personalizzazione del menu utente").

## 14. FUNZIONE CONTATTO FINESTRA

Se avete acquistato un prodotto aspirante e lo avete collegato al "Contatto Finestra", se viene visualizzata questa animazione significa che non potete gestire l'aspiratore:



E' necessario aprire la finestra per visualizzare il digit dell'aspiratore e permetterne l'uso.

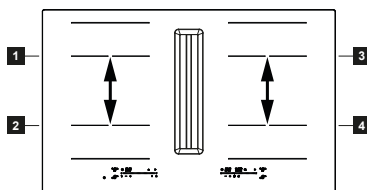
## 15. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

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

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribu-

zione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

La funzione ripartisce la potenza massima disponibile tra le zone di cottura utilizzate in modalità combinata. Vedere illustrazione. La funzione riduce la potenza dell'altra zona di cottura funzionante in modalità combinata, se necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).



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.

## 16. 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)
Combinata sinistra/destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra/destra	110 mm	210 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 com-

ponenti 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 atti-


vata 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.

## 17. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
FE / Ft / Fc	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea.	Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	-	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
E6	La zona di cottura non si accende.	-	Non appena l'alimentazione di rete torna in condizioni normali, l'errore scompare. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.

## 18. 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.

## 19. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

**Modello: GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

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

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito:

[www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

<b>MODELLO</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
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 sólo 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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.

### Posibles causas de reducción del rendimiento:

- Cuanto mayor sea el número de curvas y la distancia de la tubería respecto al motor de aspiración, mayor será la pérdida de carga y la consiguiente reducción del rendimiento.
- Respetar la sección mínima del conducto de aspiración; una sección insuficiente no solo reduce el rendimiento, sino que también puede comprometer el correcto funcionamiento del motor.

## 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.

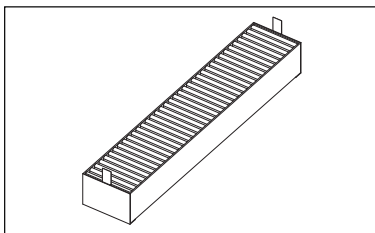
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de 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.

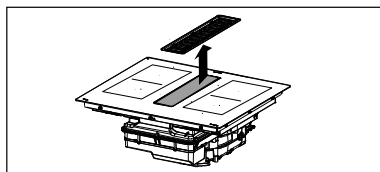
### Filtro de carbón activo

- 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 filtro, comuníquese con el servicio de asistencia.



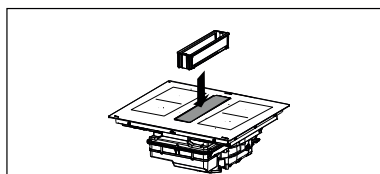
### Rejilla

- 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.



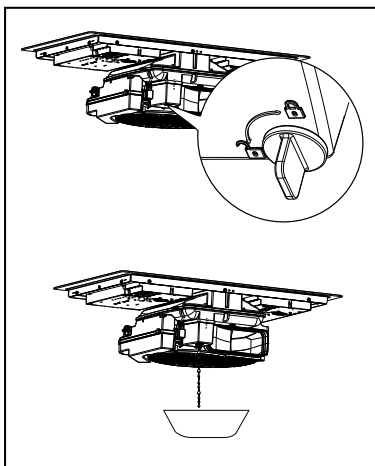
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

### Bandeja de recogida de líquidos

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

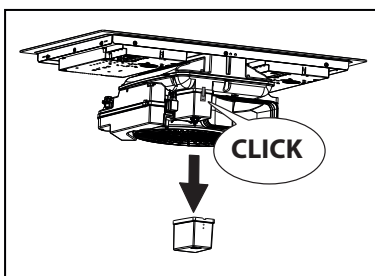
Retire el cajón antes de realizar las comprobaciones periódicas de la bandeja recoge gotas, especialmente en caso de derrames grandes. Presione el grifo (naranja) hacia arriba y desenrosque para vaciar el recipiente. Una vez vaciada la bandeja de recogida de agua, volver a enroscar presionando hacia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

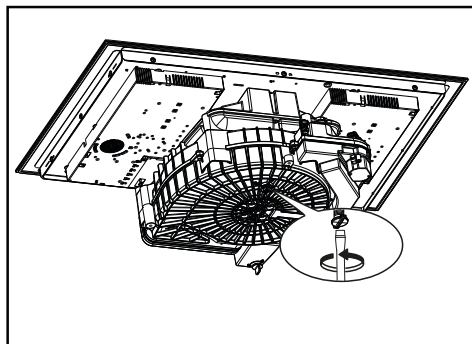
Para una mayor limpieza, en caso de que se derramen líquidos que puedan causar mal olor, desenganchar la bandeja abriendo el gancho indicado.



### 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.



### Limpeza del aparato

Limpe 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 anticál, 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

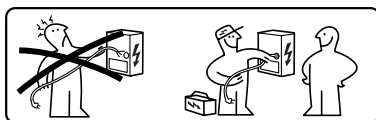
La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- 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 instala-

ciones 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 tipo "Y", se recomienda utilizar un cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, conexión MONOFÁSICA y BIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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).



**¡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 deseché 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 ayunta-

miento, 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

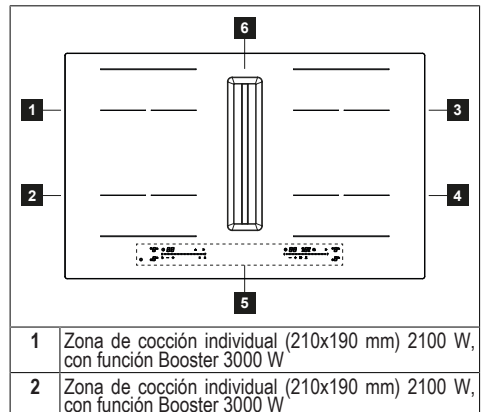
Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

### Ahorro energético

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

- 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




3	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster 3000 W
4	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster 3000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.
3+4	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

## INDICADORES

### Detección de presencia olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de una olla en la placa de cocción. El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción. Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .


### Indicador de calor residual



El indicador de calor residual es una función de seguridad para señalar que la superficie de la zona de cocción todavía está a una temperatura igual o superior a 50 °C y, por lo tanto, podría causar quemaduras al contacto con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra .

## 8. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando el aparato se conecta 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 de la vivienda. Esta operación debe ser realizada en un tiempo de 2 minutos aproximadamente.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de coc-

ción pulsando  o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Pulse .
- Pulse y mantenga pulsado el dígito de la zona de cocción superior a la izquierda y el símbolo  durante unos segundos.
- Haga recorrer el dedo de derecha a izquierda a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.

Hasta que no se vea:





Pulse los dígitos  o  para navegar en el menú hasta que los dígitos a la derecha no muestren  y .

Pulse “+” o “-” para seleccionar el valor correcto que se muestra en los dígitos superiores.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

KW	Notas
7,4	Configuración inicial estándar
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsada la tecla .

Para salir sin guardar ningún cambio pulse la tecla .

## 9. PANEL DE MANDOS

1	Tecla Encendido/Apagado
2	Zona de cocción
3	Tecla reinicio filtro de grasa
4	Tecla reinicio filtro de carbón
5	Zona de mandos del extractor
6	Símbolo del Temporizador
7	Zona Temporizador
8	Tecla de la función Recall
9	Teclas control Temporizador
10	Tecla de la función Booster
11	Tecla de la función Derretir
12	Símbolo de la función Derretir
13	Tecla de la función Pausa
14	Tecla de la función Bloqueo
15	Teclado de desplazamiento
16	Función Dry
A	Tecla de la función Automático

Cuando se coloca una olla en una de las 4 zonas de cocción, la placa detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

Si no hay ollas u otros objetos sobre la placa de cocción, los dígitos no son visibles.

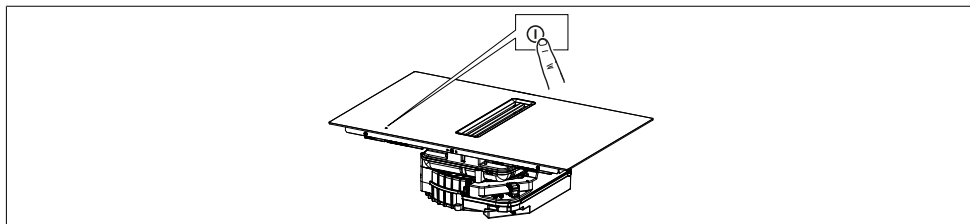
En el panel de mando, las funciones seleccionables son siempre las visibles,

pero iluminadas con baja intensidad. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

Las zonas de cocción pueden activarse pulsando el dígito de referencia **8**.

El dígito se ilumina más intensamente para confirmar la operación.

### Encendido del aparato:
















Pulse y mantenga pulsado 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.

Una vez encendida la placa, los 4 dígitos de las zonas de cocción mostrarán: **8** y **8** en el dígito del aspirador.

# 10. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN

	
<b>Bloqueo del teclado</b>	<p>Esta función impide el encendido accidental del aparato</p> <p>Para activar: encienda la placa, mantenga pulsada la tecla , después de una señal acústica pulse y mantenga pulsados también los dos dígitos de la izquierda durante aproximadamente 3 segundos hasta que todos los dígitos indiquen . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: encienda la placa, mantenga pulsada la tecla , después de una señal acústica pulse y mantenga pulsados también los dos dígitos de la izquierda durante aproximadamente 3 segundos hasta que todos los dígitos indicando  desaparezcan. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p>
<b>Función Boost</b>	<p>Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia máxima por un tiempo máximo de 5 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "Boost" pulsando la tecla " &gt;&gt; ". El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento o pulse la tecla " &gt;&gt; ", un pitido confirmará la desactivación.</p>
<b>Temporizador de las zonas de cocción</b>	<p>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.</p> <p>Para llegar: seleccione la zona de cocción activa pulsando el dígito, pulse el símbolo  correspondiente y con las teclas "+" y "-" ajuste el tiempo deseado para la cuenta atrás. No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo ajustado.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulsando el símbolo  y sucesivamente el "-" llegando a 0).</p>
<b>Función Pausa</b>	<p>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.</p> <p>Durante la pausa, todos los dígitos indican  para señalar que: - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción. - Todas las funciones están desactivadas.</p> <p>Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse la tecla . Se emite un pitido para confirmar la operación.</p> <p>Para desactivar: pulse la tecla  y haga recorrer el dedo de derecha a izquierda a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.</p>
<b>Función de Recuperación</b>	<p>Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando la tecla .</p> <p>Encienda la placa y pulse la tecla  para recuperar las funciones activas antes del apagado.</p> <p>Cuando la placa de cocción se apaga, si no es reencendida en 5 segundos, se pierden los ajustes de las funciones activas antes del apagado.</p>

<b>Función calentamiento</b>	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:	
	<b>Nivel de potencia</b>	<b>Temporizador (segundos)</b>
	0	No disponible
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	No disponible
	Boost	No disponible
	Seleccione la zona de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 0 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima por un periodo de tiempo que varía en base a la potencia de cocción ajustada antes, luego regresará al valor ajustado al inicio. El dígito correspondiente indica <b>A</b> y el valor ajustado, sucesivamente solo <b>A</b> .	
	Para desactivar: seleccione el dígito correspondiente que indica <b>A</b> y lleve a cero el valor del teclado de desplazamiento.	
<b>Modo combinado (función "puente")</b>	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia. Esto permite utilizar ollas con fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función tanto las de la izquierda (entre sí) como las de la derecha (entre sí).	
	Para activar: pulse simultáneamente ambas zonas de cocción activas hasta que un dígito indique <b>A</b> .	
	Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada use el teclado de desplazamiento.	
	Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función hasta que los símbolos desaparecen.	
	¡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".	
<b>Función mantenimiento en calor</b>	Esta función sirve para mantener calientes los alimentos cocinados.	
	Para activar: seleccione una zona de cocción activa y seleccione <b>L</b> <b>S</b> (se emite un pitido para confirmar la operación).	
	Para desactivar: seleccione la zona de cocción luego, seleccione <b>L</b> <b>S</b> . Dos pitidos confirmarán la desactivación.	



## 11. TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para	Apagado automático (horas)
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas	10h
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas	5h
3	Llevar a temperatura	Arroz	5h
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado	4h
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado	3h
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada	2h
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas	2h

8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas	2h
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs	1h
P	Calentamiento rápido	Hervir agua	No disponible.

## 12. 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 .
- Pulse y mantenga pulsado el dígito inferior a la izquierda y el símbolo .
- Haga recorrer el dedo de izquierda a derecha a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.

Hasta que no se vea:





Pulse el dígito  o  para seleccionar el parámetro deseado.





Pulse las teclas "-" o "+" para seleccionar el valor deseado.











Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor del dígito del Temporizador	Descripción	Valor del dígito de la campana
U1	Volumen tecla	0 - Sonido activado. 1 - Sonido desactivado (default).
U2	Menú de gestión del final de la cuenta atrás del Temporizador	0 - Señal acústica desactivada. 1 - Señal acústica activa durante 30 segundos. 2 - Señal acústica activa durante 2 minutos.
U3	Función Dry	0 - Desactivado. 1 - Activado (default).
U4	Filtro de carbón <b>¡ATENCIÓN!</b> Activar en caso de producto filtrante.	0 - Desactivado (default). 1 - Activado.
U5	Función detección olla	0 - Desactivado. 1 - Activado (default).

- Una vez introducido el parámetro y el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado  durante 2 segundos.
- Para salir sin guardar ningún cambio pulse la tecla  durante aproximadamente 2 segundos.

## 13. FUNCIONES EXTRACTOR

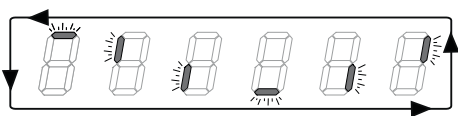
	
"b"	Pulse y arrastre el dedo en la barra de potencia hasta que no se vea "b" para configurar la velocidad INTENSIVA 1. Esta configuración está temporizada para una activación de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.
"P"	Pulse y arrastre el dedo en la barra de potencia hasta que no se vea "P" para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 4:30 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.
	<b>Símbolo automática</b> Activación/desactivación de la función automática: pulse el símbolo  . Esta función se activa solo cuando una zona de cocción es igual o mayor a 6.

	<p><b>Función "Dry"</b> Cada vez que se apaga la placa de cocción, después de haber utilizado una o más zonas de cocción, el motor se aspiración funcionará durante 10 minutos al primer nivel de velocidad. Durante el funcionamiento de la función Dry todas las teclas está desactivadas excepto la tecla ① y la tecla "0" del nivel del aspirador. Para desactivar la función Dry durante el funcionamiento el usuario debe llevar de "1" a "0" la tecla nivel aspirador mediante el cursor o esperar el fin de los 10 minutos.</p>
	<p><b>Símbolo mantenimiento filtro de grasa</b> La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza con el relativo led encendido "  " " cercano al dígito .</p>
	<p><b>Símbolo mantenimiento filtro de carbón</b> La señalización relativa a la limpieza del filtro de carbón se visualiza con el relativo led encendido "  " cercano al dígito .</p>
	<p><b>Reinicio y reactivación de los filtros</b> Después de 200 horas de funcionamiento del filtro de carbón y 100 horas del filtro de grasa, el encendido de los respectivos iconos indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro indicado. Después de realizar el mantenimiento del filtro con la placa apagada, proceda como se indica a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para el <b>filtro de grasa</b>, una vez realizado el mantenimiento pulsar y mantener pulsado el símbolo . Una señal acústica indicará que el reinicio se ha realizado.</li> <li>- Para el <b>filtro de carbón</b>, una vez realizado el mantenimiento pulsar y mantener pulsado el símbolo . Una señal acústica indicará que el reinicio se ha realizado.</li> </ul>

Si ha adquirido un producto filtrante, es necesario activar la gestión para el filtro de carbón (para la activación, consulte el apartado "Personalización del menú de usuario").

## 14. FUNCIÓN CONTACTO VENTANA

Si ha adquirido un producto aspirante y lo ha conectado al "Contacto Ventana", si aparece esta animación significa que no puede manejar el aspirador:



Es necesario abrir la ventana para visualizar el dígito del aspirador y permitir el uso.

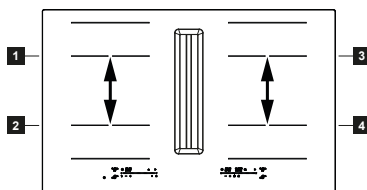
## 15. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

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 3700 W entre las

zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

La función reparte la potencia máxima disponible entre las zonas de cocción utilizadas en modalidad combinada. Véase figura. La función reduce la potencia de la otra zona de cocción que funciona en modalidad combinada, si es necesario (con el último mando se asigna la prioridad más alta).



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.

## 16. 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 utilizar las ollas

Diámetro mínimo de la olla/sartén 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)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	210 mm

### Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No usar ollas/sartenes vacías o con fondo fino en la placa de cocción porque esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado elevada, con el riesgo de dañar la olla 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 estrati-

ficados 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.

## 17. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Detectada una activación continua de las teclas. Agua o recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
FE / Ft / Fc	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje enfriar la placa de cocción. Compruebe si la placa de cocción dispone de suficiente ventilación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado.	Use una olla apropiada. No caliente ollas vacías. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	-	Deje enfriar la placa de cocción. Compruebe si la placa de cocción dispone de suficiente ventilación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.
E6	La zona de cocción no se enciende.	-	En cuanto la red eléctrica regresa a condiciones normales, el error desaparece. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa de cocción 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.

## 18. 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.

## 19. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo: **GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

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

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

Más información sobre los datos técnicos está disponible en el sitio:

[www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

MODELO	
	<b>GALILEO SHADOW A830</b> <b>GALILEO SHADOW F830</b> <b>GALILEO DOUBLE BLACK A830</b> <b>GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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
Número de zonas de cocción	4
Fuente de calor	inducción

# 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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.

### **Mögliche Ursachen für eine Leistungsinderung:**

- Je mehr Krümmungen und je größer der Abstand zwischen Ansaugrohr und Ansaugmotor, desto höher der Druckabfall und die daraus resultierende Leistungsinderung.
- Der Mindestquerschnitt des Ansaugkanals muss eingehalten werden; ein unzureichender Querschnitt reduziert nicht nur die Leistung, sondern kann auch den ordnungsgemäßen Betrieb des Motors beeinträchtigen.

## **2. GEBRAUCH**

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.

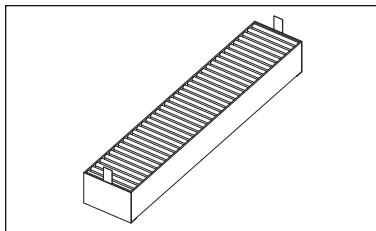
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 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.

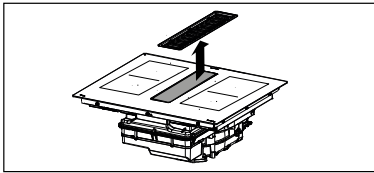
### **Aktivkohlefilter**

- 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.



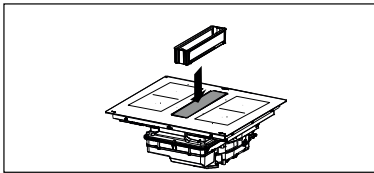
### **Grill**

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



### Fettfilter

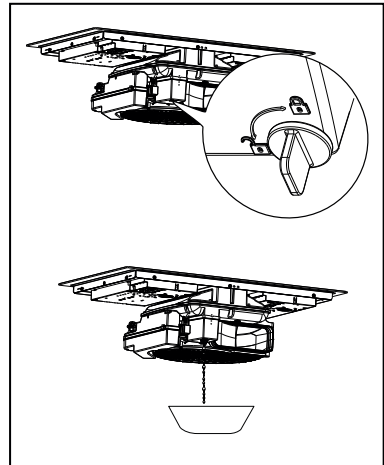
- Reinigen Sie die Filter in den angegebenen Intervallen oder tauschen Sie sie aus, um die Haube in einem guten Betriebszustand zu halten und die mögliche Brandgefahr durch übermäßige Fettsammlung zu vermeiden.
- Fettfilter sollten alle 2 Betriebsmonate oder bei starker Beanspruchung häufiger gereinigt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

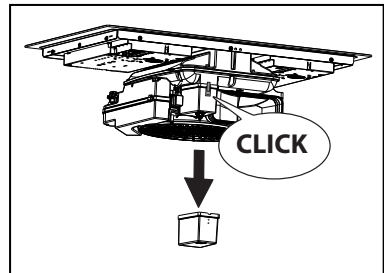
### Auffangschale

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

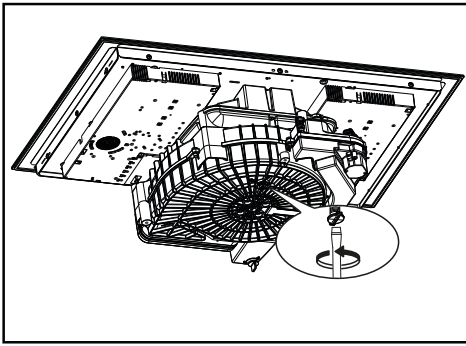
Für mehr Sauberkeit, falls Flüssigkeiten, die unangenehme Gerüche verursachen können, austreten, die Schale durch Öffnen des markierten Hakens aushängen.



### 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.

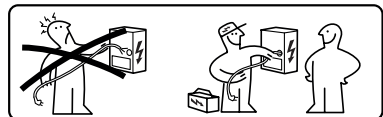
## 4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

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 Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.

- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten 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 Einbauezeichnungen 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 hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm<sup>2</sup>. Außendurchmesser des Versorgungskabels: 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).



**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

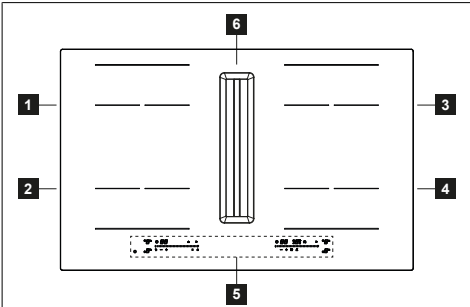
Die Materialien mit dem Symbol  sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

### 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.

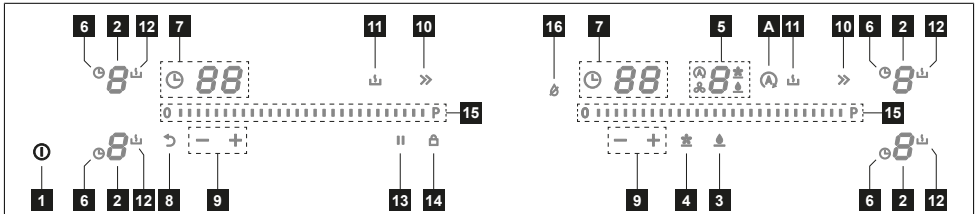
## 7. PRODUKTBE SCHREIBUNG



1	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld



# 9. BEDIENFELD




1	Taste Ein/Aus
2	Kochbereich
3	Reset-Taste Festfilter
4	Reset-Taste Kphlefilter
5	Bedienelemente Abzug
6	Timer-Symbol
7	Timer-Zone
8	Funktionstaste „Recall“
9	Verwaltungstaste des Timers
10	Funktionstaste „Booster“
11	Schmelzfunktionstaste
12	Symbol der Schmelzfunktion
13	Pausenfunktionstaste
14	Sperrfunktionstaste
15	Scrolltastenfeld
16	Funktion „Dry“
A	Auto-Funktionstaste

Wenn ein Topf in einer der 4 Kochzonen positioniert wird, erfasst die Kochzone automatisch sein Vorhandensein und sein entsprechendes Digit leuchtet auf, um sie zu aktivieren.

Wenn sich keine Töpfe oder andere Gegenstände am Kochfeld befinden, sind die Digits nicht sichtbar.

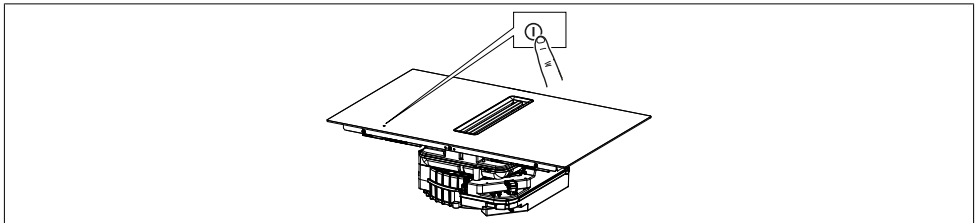
Am Bedienfeld sind die auswählbaren Funktionen immer jene, die sichtbar

sind. Wählen Sie die Funktionen aus, indem Sie auf das entsprechende Symbol drücken.

Die Kochzonen können aktiviert werden, indem das entsprechende Digit gedrückt wird .


Das Digit leuchtet heller auf, um den Vorgang zu bestätigen.

### Einschalten des Geräts:



Drücken Sie die On-/Off -Taste und halten Sie sie gedrückt, 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.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, zeigen die 4 Digits der Kochzonen folgendes an:  und  am Digit der Abzugshaube.

# 10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES













<b>Tastatursperre</b>	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Zur Aktivierung: Kochfeld einschalte, die Taste  gedrückt halten, nach einem akustischen Signal auch die beiden linken Digits für etwa 3 Sekunden gedrückt halten, bis alle Digits  anzeigen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Zur Deaktivierung: Kochfeld einschalte, die Taste  gedrückt halten, nach einem akustischen Signal auch die beiden linken Digits für etwa 3 Sekunden gedrückt halten, bis alle Digits, die  anzeigen, verschwinden. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p>
<b>Boost-Funktion</b>	<p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf die höchste Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Zur Aktivierung: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ durch Drücken der Taste „&gt;&gt;“ auswählen. Das entsprechende Digit zeigt  an.</p> <p>Zur Deaktivierung: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen oder die Taste „&gt;&gt;“ drücken. Die Pipton bestätigt die Deaktivierung.</p>
<b>Timer der Kochbereiche</b>	<p>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.</p> <p>Zur Aktivierung: Die aktive Kochzone auswählen, indem Sie auf das Digit drügen; auf das entsprechende Symbol  drücken und mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit für den Countdown einstellen. 5 Sekunden lange nicht berühren, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.</p> <p>Zu Deaktivierung: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf das Symbol  und auf „-“ drücken, bis die Null erscheint).</p>
<b>Pausenfunktion</b>	<p>Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, die am Kochfeld aktiv ist. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.</p> <p>Während der Pause zeigen alle Digits , an um folgendes zu signalisieren: - Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben. - Alle Funktionen sind deaktiviert.</p> <p>Zur Aktivierung: mit eingeschaltetem Kochfeld die Taste  drücken. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.</p> <p>Zur Deaktivierung: Drücken Sie die Taste  und gleiten Sie mit dem Finger von links nach rechts auf dem Scrolltastenfeld, das eine Animation zeigt.</p>
<b>Abruffunktion</b>	<p>Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten kurzen Halt abzurufen, indem auf die Taste  gedrückt wird.</p> <p>Das Kochfeld einschalten und die Taste  drücken, um die vor dem Herunterfahren aktiven Funktionen wiederherzustellen.</p> <p>Schaltet sich das Kochfeld aus und wird dieses nicht innerhalb von 5 Sekunden wieder eingeschaltet, gehen die Einstellungen der vor dem Abschalten aktiven Funktionen verloren.</p>

<b>Aufwärmfunktion</b>	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 die Tabelle:	
	<b>Leistungsstufe</b>	<b>Timer (Sekunden)</b>
	0	Nicht verfügbar
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Nicht verfügbar	
Boost	Nicht verfügbar	
	Die Kochzone auswählen und den ausgewählten Wert (von 0 bis 8) 3 Sekunden auf dem Scrolltastenfeld gedrückt halten. Das Kochfeld hat für einen Zeitraum, der je nach zuvor eingestellter Kochleistung variiert, eine maximale Leistung und kehrt dann zu dem zu Beginn eingestellten Wert zurück. Das entsprechende Digit zeigt <b>A</b> und den eingestellten Wert an; danach nur <b>A</b> .	
	Zur Deaktivierung: Das Digit auswählen, das <b>A</b> anzeigt, und dann den Wert der Scrolltastenfeld auf Null bringen.	
<b>Kombifunktion („Brückenfunktion“)</b>	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere zu verwenden und zu kontrollieren. Dies ermöglicht es, Pfannen mit einem größeren Boden zu verwenden. Es können für die Funktion sowohl die linken (untereinander) als auch die rechten (untereinander) Kochzonen ausgewählt werden.	
	Zur Aktivierung: Gleichzeitig auf beide aktive Kochzonen drücken, bis ein Digit <b>n</b> anzeigt. Um die Leistung der Zone einzustellen, die im Kombimodus verwendet werden kann, verwenden Sie das Scrolltastenfeld.	
	Zur Deaktivierung: Drücken Sie die Tasten, die Sie zur Aktivierung der Funktion verwendet haben, gleichzeitig, bis zwei Pieptöne ausgegeben werden.	
	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.	
<b>Warmhaltefunktion</b>	Diese Funktion wird benötigt, um gekochte Speisen warm zu halten.	
	Zur Aktivierung: Wählen Sie eine aktive Kochzone und <b>L</b> aus (Ein Piepton bestätigt den Vorgang).	
	Zur Deaktivierung: Eine der Kochzonen auswählen und dann <b>L</b> . Zwei Pieptöne bestätigen die Deaktivierung.	

## 11. GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum	Automatische Abschaltung (Stunden)
1	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen	10h
2	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen	5h
3	Auf Temperatur bringen	Reis	5h
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch	4h
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch	3h
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch	2h

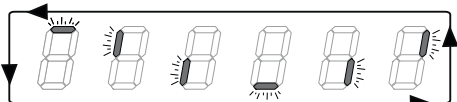


	<p><b>Funktion „Dry“</b>          Jedes Mal, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, nachdem ein oder mehrere Kochzonen verwendet wurden, läuft der Vakuummotor 10 Minuten lang auf der ersten Geschwindigkeitsstufe. Während des Betriebs der Trockenfunktion sind alle Tasten deaktiviert, außer die Taste  und die Taste „0“ der Absaugstufe.          Um die Funktion „Dry“ während des Betriebs zu deaktivieren, muss der Benutzer die Taste zur Absaugstufe mithilfe des Schiebereglers von „1“ auf „0“ stellen oder das Ende der 10 Minuten abwarten.</p>
	<p><b>Symbol „Wartung Fettfilter“</b></p> <p>Das Signal zur Reinigung des Fettfilters wird durch Aufleuchten der entsprechenden LED  „neben dem Digit    angezeigt.</p>
	<p><b>Symbol „Wartung Kohlefilter“</b></p> <p>Das Signal zur Reinigung des Kohlefilters wird durch Aufleuchten der entsprechenden LED  „neben dem Digit    angezeigt.</p>
 	<p><b>Zurücksetzen und Reaktivierung der Filter</b>          Nach 200 Betriebsstunden des Kohlefilters und 100 Betriebsstunden des Fettfilters leuchten die entsprechenden Symbole auf, um anzuzeigen, dass eine Wartung des angegebenen Filters erforderlich ist.          Nachdem Sie den Filter bei ausgeschaltetem Kochfeld gewartet haben, gehen Sie wie folgt vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Für den <b>Fettfilter</b>. Nach Abschluss der Wartung auf das Symbol  drücken und dieses gedrückt halten. Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Reset ausgeführt wurde.</li> <li>- Für den <b>Kohlefilter</b>. Nach Abschluss der Wartung auf das Symbol  drücken und dieses gedrückt halten. Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Reset ausgeführt wurde.</li> </ul>

Wenn Sie ein Filterprodukt erstanden haben, muss die Verwaltung des Kohlefilters aktiviert werden (hinsichtlich der Aktivierung siehe Abschnitt „Individuelle Anpassung des Benutzermenüs“).

## 14. FENSTERKONTAKTFUNKTION

Wenn Sie eine Absaugvorrichtung gekauft und ihn an den „Fensterkontakt“ angeschlossen haben und diese Animation erscheint, bedeutet dies, dass Sie die Absaugvorrichtung nicht steuern können:



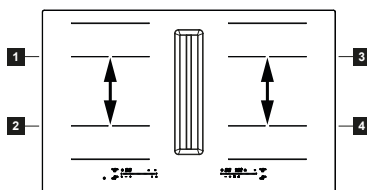
Sie müssen das Fenster öffnen, um die Digits der Absaugvorrichtung anzuzugehen und sie zu aktivieren.

## 15. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

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

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Die Funktion verteilt die maximal verfügbare Leistung auf die im Kombi-Betrieb verwendeten Kochzonen. Siehe Illustration. Die Funktion reduziert die Leistung der anderen Kochzone, die im Kombi-betrieb arbeitet, falls erforderlich (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).




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.

# 16. 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.

### Verwendung von Töpfen

Mindestdurchmesser des Topfes/der Pfanne für verschiedene 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)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	210 mm

## Leere Töpfe/Pfannen oder mit dünnem Boden

Verwenden Sie keine leeren Töpfe/Pfannen mit dünnem Boden auf dem Kochfeld, da dadurch die Temperatur nicht kontrolliert oder die Kochzone bei zu hoher Temperatur nicht automatisch ausgeschaltet werden kann. Es besteht die Gefahr, dass der Topf oder die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt werden. 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 Ge-

räusch 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 ausgestat-


tet, 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.

## 17. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Eine dauerhafte Aktivierung der Tasten wurde festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
FE / Ft / Fc	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Prüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Ventilation verfügt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet.	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne. Keinen leeren Pfannen erhitzen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	-	Das Kochfeld abkühlen lassen. Prüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Ventilation verfügt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	-	Sobald die Stromversorgung zurückkehrt, erlischt die Fehleranzeige. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden ab und schließen Sie dann das Kochfeld 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.

# 18. 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.

# 19. TECHNISCHE DATEN

Produktidentifizierung

Typ: **4300**

**Modell: GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Siehe Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert stetig seine Produkte. Aus diesem Grund können sich Text und Abbildungen dieser Gebrauchsanweisung ohne vorherige Ankündigung ändern.


Nähere Informationen zu den techni-

schen Daten finden Sie auf der Website:  
www.faberspa.com

MODELL	GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830
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
Anzahl Kochbereiche	4
Wärmequelle	Induktion

# 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). См. 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<sup>-5</sup> бар), чтобы исключить всасывание паров от варочной панели в помещение.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную рабо-

ту 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.

**Возможные причины снижения производительности:**

- Чем больше количество изгибов и расстояние трубы от всасывающего двигателя, тем больше падение давления и, как следствие, снижение производительности.
- Необходимо соблюдать минимальное поперечное сечение впускного канала; недостаточное поперечное сечение не только снижает производительность, но и может нарушить правильную работу двигателя.

## 2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

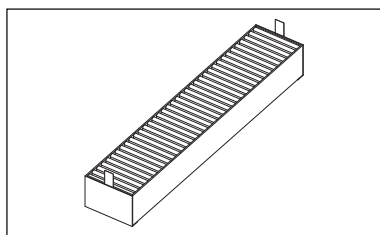
- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может 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.

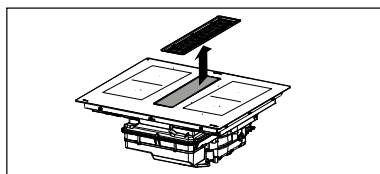
#### Фильтр с активированным углем

- 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.



#### Решетка

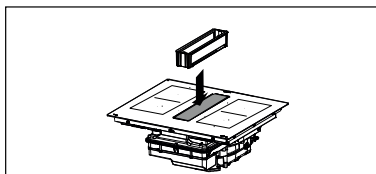
- Не мойте в посудомоечной машине. Вымойте решетку теплой водой с нейтральным мылом, не используя абразивные губки (не используйте агрессивные или абразивные моющие средства!).



#### 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 использова-

ния; их можно мыть в посудомоечной машине.



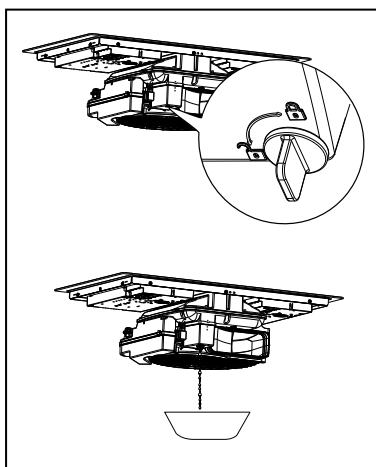
Верхний поддон для перелива является частью жироулавливающего фильтра, и его необходимо проверять после каждого цикла приготовления или при попадании жидкости на варочную панель. Вымойте горячей водой и удалите остатки пищи, чтобы предотвратить образование запаха и накипи.

#### Поддон для сбора жидкости

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

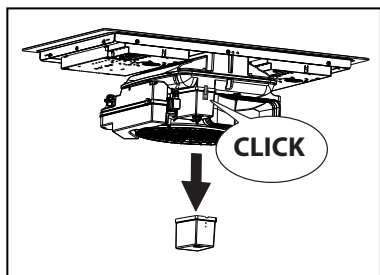
Выньте ящик перед регулярной проверкой поддона для сбора воды, особенно в случае разлива большого количества жидкости. Нажмите на пробку (оранжевую) вверх и открутите ее, чтобы опорожнить емкость. После опорожнения поддона для сбора воды закрутите пробку (оранжевую), нажав на нее вверх до закрытия.

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



## Снятие основного поддона для сбора жидкости

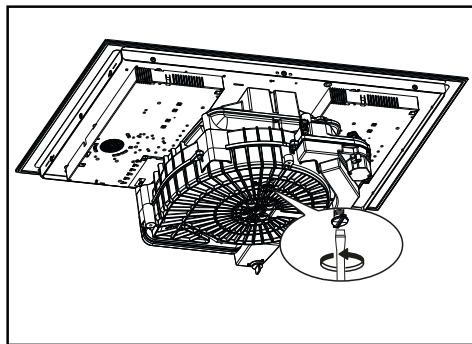
Для большей чистоты в случае попадания жидкостей, которые могут стать причиной неприятного запаха, отсоедините поддон, отцепив указанный крючок.



## 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 больших 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

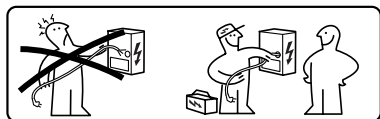
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- 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 шпонирующей 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 стола 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).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм<sup>2</sup>, ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм<sup>2</sup>. Наружный диаметр

силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.

- Соединительные клеммы находятся под крышкой 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).



**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

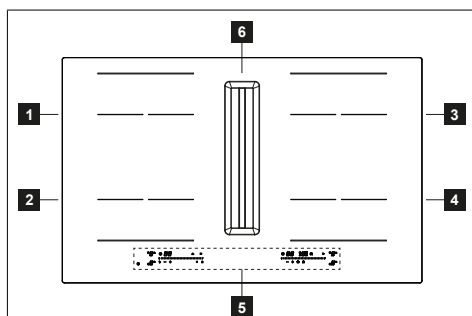
Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

### Энергосбережение

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

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюлю 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 (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1+2	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт
3+4	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

## ИНДИКАТОРЫ

### Определение наличия кастрюли


Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности. Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах. Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ .



### Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает .

## 8. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность зон нагрева в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы. Эту операцию необходимо выполнить в течение около 2 минут.

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).
- Нажмите .
- Нажмите и удерживайте несколько секунд дисплей варочной зоны в левом верхнем углу и символ .

- Проведите пальцем справа налево по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.

Пока не отобразится следующее:



Нажмите дисплей или для навигации по меню, пока на дисплее справа не появятся и .

Нажмите «+» или «-», чтобы выбрать правильное значение, отображаемое дисплеями выше.

См. технические характеристики в таблице ниже:

кВт	Примечания
7,4	Стандартная начальная настройка
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая кнопку .

Чтобы выйти без сохранения изменений, нажмите кнопку .

## 9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1	Кнопка включения/выключения
2	Зона нагрева
3	Кнопка сброса жиросушающего фильтра
4	Кнопка сброса угольного фильтра
5	Устройства управления вытяжкой
6	Символ таймера
7	Область таймера
8	Кнопка включения функции Recall
9	Кнопки управления таймером
10	Кнопка функции Booster
11	Кнопка функции растапливания
12	Символ функции растапливания
13	Кнопка функции паузы
14	Кнопка функции блокировки
15	Клавиатура непрерывного ввода
16	Функция Dru
A	Кнопка функции «Авто»

Если на одну из 4 зон нагрева ставится кастрюля, варочная панель автоматически определяет ее присутствие и подсвечивает соответствующий дисплей для его активации.

Если на варочной поверхности нет кастрюль или других предметов, дис-

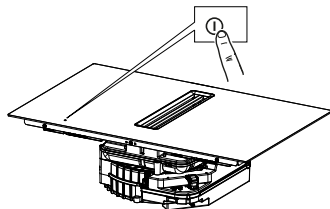
плеи невидимы.

На панели управления функции, которые можно выбрать, всегда видны. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей .

Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

### Включение прибора:



Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, 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.

После включения варочной панели 4 дисплея варочных зон будут отображать: и на дисплее вытяжки.

## 10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

<b>Блокировка кнопочной панели</b>	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Чтобы включить: включите варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку . После звукового сигнала нажмите и удерживайте также два левых дисплея примерно 3 секунды, пока все дисплеи не отобразят .</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Чтобы выключить: включите варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку . После звукового сигнала нажмите и удерживайте также два левых дисплея примерно 3 секунды, пока все дисплеи  не погаснут.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
<b>Функция Boost</b>	<p>Каждую варочную зону можно настроить на максимальный уровень мощности на время до 5 минут.</p> <p>Чтобы включить: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение «Boost», нажав кнопку .</p> <p>На соответствующем дисплее отобразится .</p> <p>Чтобы выключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода или нажмите кнопку ; 4 звуковой сигнал подтвердит выключение.</p>
<b>Таймер зон нагрева</b>	<p>Таймер позволяет выключать определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно программировать индивидуально, так как у каждой есть свой таймер.</p> <p>Чтобы включить: выберите активную варочную зону, нажав на дисплей, нажмите на соответствующий символ  и с помощью кнопок «+» и «-» установите желаемое время для обратного отсчета. Не трогайте ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите символ , а затем «-», дойдя до 0).</p>

<p><b>Функция «Пауза»</b></p>	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной панели. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.</p> <p>Во время паузы все дисплеи показывают <b>  </b>, указывая на то, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ни одна из варочных зон не работает.</li> <li>- Все функции отключены.</li> </ul> <p>Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите кнопку <b>  </b>. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</p> <p>Для отключения: нажмите кнопку <b>  </b> и проведите пальцем слева направо по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.</p>																								
<p><b>Функция отзыва</b></p>	<p>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного кратковременного выключения с помощью кнопки .</p> <p>Включите варочную поверхность и нажмите кнопку  для восстановления функций, активных до выключения.</p> <p>Если варочная поверхность выключена и если она не будет включена снова в течение 5 секунд, настройки предыдущих активных функций будут утрачены перед выключением.</p>																								
<p><b>Функция нагрева</b></p>	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="305 587 1042 884"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th> <th>Таймер (секунды)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Недоступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Выберите варочную зону, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 0 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменится в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале. Соответствующий дисплей отображает <b>A</b> и установленное значение, а затем только <b>A</b>.</p> <p>Чтобы выключить: выберите соответствующий дисплей, который отображает <b>A</b>, и установите на ноль клавиатуру непрерывного ввода.</p>	Уровень мощности	Таймер (секунды)	0	Недоступно	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Недоступно	Boost	Недоступно
Уровень мощности	Таймер (секунды)																								
0	Недоступно																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Недоступно																								
Boost	Недоступно																								
<p><b>Комбинированный режим (функция «мост»)</b></p>	<p>Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.</p> <p>Для этой функции можно выбрать как варочные зоны слева (относительно других), так и справа (относительно других).</p> <p>Для включения: одновременно нажмите на обе активные варочные зоны, пока дисплей не отобразит <b>П</b>.</p> <p>Для установки мощности зоны, которая может использоваться в комбинированном режиме, используйте клавиатуру непрерывного ввода.</p> <p>Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции, пока не будут поданы два звуковых сигнала.</p> <p>Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».</p>																								



<b>Функция подогрева</b>	Эта функция используется для поддержания приготовленных блюд в нагретом состоянии. Для включения: выберите активную варочную зону и нажмите  (раздается звуковой сигнал, подтверждающий операцию).
	Чтобы выключить: выберите варочную зону, затем выберите  . Два звуковых сигнала подтвердят выключение.

## 11. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ готовки	Использовать для	Автоматическое выключение (часы)
1	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желе-латин, соусы	10h
2	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желе-латин, соусы	5h
3	Доведение до требуемой температуры	Рис	5h
4	Длительное приготовление, за- гущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрук- ты, рыба	4h
5	Длительное приготовление, за- гущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрук- ты, рыба	3h
6	Длительное приготовление, туше- ние	Макаронные изделия, супы, туше- ное мясо	2h
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жаре- ные блюда, колбаса	2h
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри	2h
9	Быстрая жарка при высокой тем- пературе	Стейки	1h
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды	Недоступно.



## 12. 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 нижний левый дисплей и символ .
- Проведите пальцем слева направо по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.

Пока не отобразится следующее:




Нажмите дисплеи  или , чтобы выбрать необходимый параметр.


Нажмите кнопку «-» или «+», чтобы выбрать необходимое значение.

См. технические характеристики в таблице ниже:
















Значение на дисплее таймера	Описание	Значение на дисплее вытяжки
U1	Звуковое сопровождение нажатия кнопок	0 - Звук включен. 1 - Звук выключен (по умолчанию).
U2	Меню управления окончанием обратного отсчета таймера	0 - Звуковой сигнал отключен. 1 - Звуковой сигнал активен в течение 30 секунд. 2 - Звуковой сигнал активен в течение 2 минут.
U3	Функция Dry	0 - Отключена. 1 - Включена (по умолчанию).

U4	Угольный фильтр <b>ВНИМАНИЕ!</b> Включается в случае изделия в фильтрующей версии.	0 – Отключен (по умолчанию). 1 – Включен.
U5	Функция обнаружения кастрюли	0 – Отключена. 1 – Включена (по умолчанию).

– После ввода параметра и правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая кнопку  2 секунды.

– Чтобы выйти без сохранения изменений, удерживайте нажатой кнопку  в течение 2 секунд.

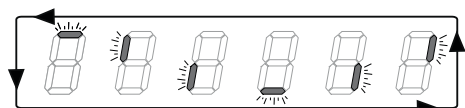
## 13. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

	
«b»	Нажмите и проведите пальцем по полосе настройки мощности, пока не появится символ «b», чтобы установить ИНТЕНСИВНУЮ скорость 1. Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
«P»	Нажмите и проведите пальцем по полосе настройки мощности, пока не появится символ «P», чтобы установить ИНТЕНСИВНУЮ скорость 2. Эта настройка активируется через 4:30 минуты. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
	<b>Символ автоматической функции</b> Включение/выключение автоматической функции: нажмите на символ  . Эта функция активируется только в том случае, если число варочных зон равно или превышает 6.
	<b>Функция Dru</b> Каждый раз при выключении варочной поверхности после использования одной или нескольких варочных зон двигатель вытяжки будет работать в течение 10 минут на первом уровне скорости. Во время работы функции Dru все кнопки отключены, кроме кнопки  и кнопки «0» уровня всасывания. Чтобы отключить функцию Dru во время работы, пользователь должен переместить кнопку уровня всасывания с «1» на «0» с помощью ползунка или дожидаться истечения 10 минут.
	<b>Символ обслуживания жирулавливающего фильтра</b> Сигнализация о необходимости очистить жирулавливающий фильтр отображается соответствующим индикатором  рядом с дисплеем  .
	<b>Символ обслуживания угольного фильтра</b> Сигнализация о необходимости очистить угольный фильтр отображается соответствующим индикатором  рядом с дисплеем  .
 	<b>Сброс и включение фильтров</b> Через 200 рабочих часов угольного фильтра и 100 рабочих часов фильтра жиров включение соответствующих значков означает, что необходимо выполнить техобслуживание указанного фильтра. После проведения техобслуживания выключенного фильтра выполните следующее: – Для жирулавливающего фильтра после проведения обслуживания нажмите и удерживайте символ вол  . Звуковой сигнал укажет на то, что сброс выполнен. – Для угольного фильтра после выполнения обслуживания нажмите и удерживайте символ  . Звуковой сигнал укажет на то, что сброс выполнен.

Если вы приобрели изделие в фильтрующей версии, вам необходимо активировать управление угольным фильтром (для активации см. раздел «Настройка пользовательского меню»).

## 14. ФУНКЦИЯ «КОНТАКТ ОКНА»

Если вы приобрели изделие в вытяжной версии и подключили его к «Контакту окна», если появляется эта анимация, это означает, что вы не можете управлять вытяжкой:



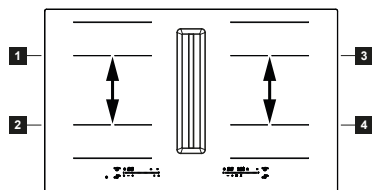
необходимо открыть окно, чтобы отобразить дисплей вытяжки и разрешить его использование.

## 15. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

Функция распределяет доступную максимальную мощность между варочными зонами, используемыми в комбинированном режиме. См. рисунок. Функция уменьшает мощность другой варочной зоны, работающей в комбинированном режиме, при необходимости (последней команде присваивается приоритет).




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.

## 16. 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 варочных зон. 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)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	210 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 появится 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, наложенных 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 технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

# 17. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопок. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.

FE / Ft / Fc	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля.	Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	-	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
E6	Варочная зона не включается.	-	Когда напряжение в сети восстановится, ошибка исчезнет. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Отключите варочную поверхность 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.

## 18. 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



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

## 19. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание изделия

Тип: **4300**

**Модель: GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

## **GALILEO DOUBLE BLACK A830** **GALILEO DOUBLE BLACK F830**



См. идентификационную табличку, закрепленную на основании прибора. Производитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данном руководстве по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения. Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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

<b>Параметр</b>	<b>Значение</b>
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2Н ~ 380-415 В, 50 Гц; 2Н ~ 380 В, 60 Гц
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 jakiegokolwiek 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 folię 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 zapewni 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.
  - Oczyszczyć 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 urządzenie zasilane energią inną niż elektryczność są włączone jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekroczyć 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  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 nagrzać.

- 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 powierzchni grzewczej.

**!** **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.

### **Przyczynami ograniczenia wydajności mogą być:**

- Im większa liczba załamania i im większa odległość przewodu od silnika ssącego, tym większe będą straty obciążenia i, w konsekwencji, ograniczenie wydajności.
- Przestrzegać minimalnego przekroju przewodu ssącego. Niewystarczający przekrój nie tylko zmniejsza wydajność, ale może także uniemożliwić poprawne funkcjonowanie silnika.

## **2. UŻYTKOWANIE**

- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o

usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.

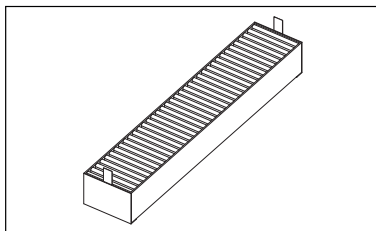
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia, na urządzenie nie należy wchodzić.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych uszczeltek, 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 jakiegokolwiek czynności konserwacji.

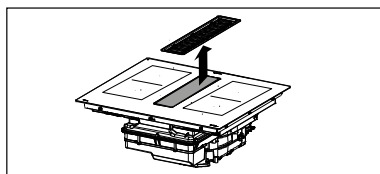
### **Filtr z węglem aktywnym**

- 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.



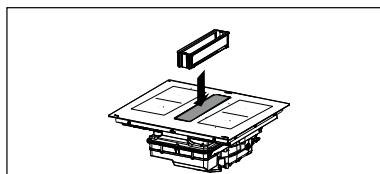
## Kratka

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



## Filtr przeciw tłuszczowy

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



Górny pojemnik przelewowy stanowi część filtra przeciw tłuszczowego 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.

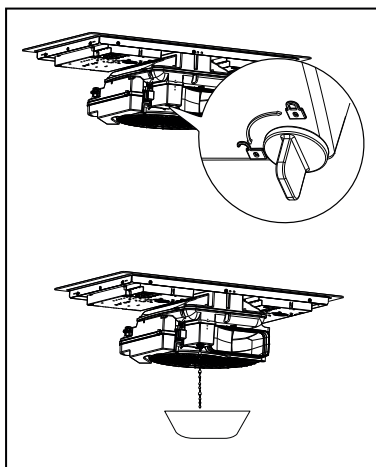
## Tacka ociekowa

W przypadku częstego użytkowania zaleca się sprawdzenie i opróżnienie 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 mo-

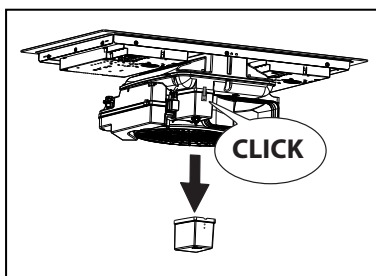
mentu zamknięcia.

Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia i można go nabyć jako część zamienną.



## Demontaż głównej tacki ociekowej

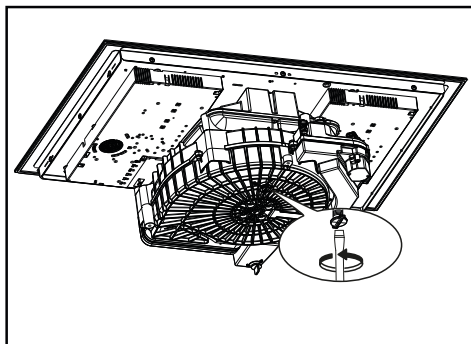
Aby zapewnić większą czystość w przypadku rozlania płynów, które mogą powodować nieprzyjemne zapachy, należy wyjąć tacę ociekową, otwierając wskazany zaczep.



## 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. Zasznięte 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

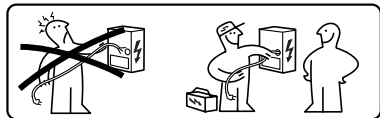
W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modu-

łem mebli o szerokości 600 mm lub większej.

- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji nieskonapięciowych 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 płyty 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).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, podłączenie JEDNOFAZOWE i DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm<sup>2</sup>. Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy 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 użytkownika).

**⚠ Uwaga!** Kable nie należy ze sobą grzewać!

## 6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE


**Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego**

Symbol  umieszczony na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt 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**

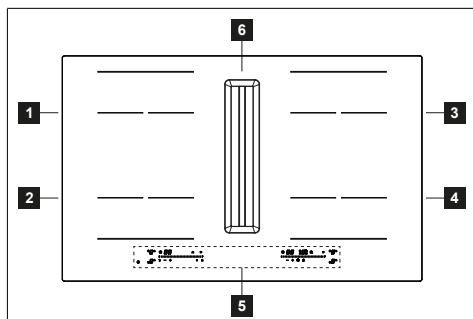
Materiały, na których widnieje symbol  mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

**Oszczędność energetyczna**

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

- 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 (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasypania
1+2	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3+4	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

### WSKAŹNIKI

#### Wykrywanie obecności naczyń

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w system, który wykrywa obecność naczyń na płycie grzewczej. System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynie do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych. Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol

#### Wskaźnik ciepła szczątkowego

Wskaźnik ciepła szczątkowego to funkcja bezpieczeństwa, która sygnalizuje, że powierzchnia strefy grzewczej znajduje się jeszcze pod temperaturą równą lub wyższą niż 50 °C i dlatego może spowodować oparzenie w przypadku dotknięcia jej gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje **H**.

## 8. OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej. Ta czynność musi być wykonana w ciągu około 2 minut.

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wcisnąć .
- Wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk cyfrowy strefy grzewczej, u góry po lewej stronie oraz symbol .
- przesunąć palec od prawej do lewej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:



Wcisnąć przyciski cyfrowe lub , aby poruszać się po menu, dopóki nie pojawią się przyciski cyfrowe i po prawej stronie.

Wcisnąć „+” lub „-”, aby wybrać prawidłową wartość wyświetloną na przycisku cyfrowym u góry.

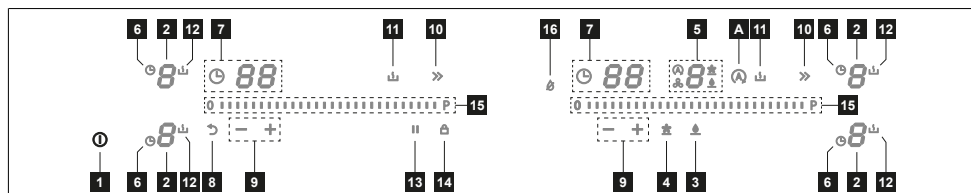
Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

KW	Uwagi
7,4	Standardowe ustawienie początkowe
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości potwierdzić ją, wciskając i przytrzymując przycisk ①.

Aby wyjść bez zapisywania żadnych zmian, wcisnąć przycisk ↶.

## 9. PANEL STEROWANIA



1	Przycisk Włączona/Wyłączona
2	Strefa grzewcza
3	Przycisk resetowania filtra przeciwłuszczonego
4	Przycisk resetowania filtra węglowego
5	Sterowanie wyciągiem
6	Symbol Timera
7	Strefa Timera
8	Przycisk funkcji Recall
9	Przyciski zarządzania Timerem
10	Przycisk funkcji Booster
11	Przycisk funkcji Rozpuszczania
12	Symbol funkcji Rozpuszczania
13	Przycisk funkcji Pauzy
14	Przycisk funkcji Blokady
15	Klawiatura
16	Funkcja Dry
A	Przycisk funkcji Automatycznej

Po ustawieniu naczynia na jednej z 4 stref grzewczych, płyta grzewcza automatycznie wykryje jego obecność i podświetli odpowiedni przycisk cyfrowy, aby go aktywować.

Jeżeli na płycie grzewczej nie znajdują się żadne naczynia lub przedmioty, przyciski cyfrowe nie są widoczne.

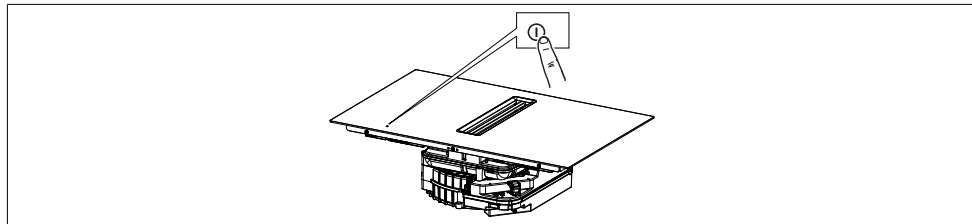
Na panelu sterowania, funkcje, które można wybrać, są te stale widoczne.

Wybrać funkcję, dotykając odpowiedniego symbolu.



Strefy grzewcze można aktywować, wciskając odpowiedni przycisk cyfrowy 8.

Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.
















### Włączenie urządzenia:



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

Po włączeniu płyty, 4 przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują:  i  na przyciskach cyfrowych okapu.

## 10. FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

	
<b>Blokada klawiatury</b>	<p>Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę, wcisnąć i przytrzymać przycisk , po sygnale dźwiękowym wcisnąć i przytrzymać również dwa przyciski cyfrowe przez około 3 sekundy, dopóki wszystkie przyciski cyfrowe nie wskażą .</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p> <p>Aby dezaktywować: włączyć płytę, wcisnąć i przytrzymać przycisk , po sygnale dźwiękowym wcisnąć i przytrzymać również dwa przyciski cyfrowe z lewej strony przez około 3 sekundy, dopóki wszystkie przyciski cyfrowe  nie znikną.</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p>
<b>Funkcja podwyższonej mocy</b>	<p>Każda strefa grzewcza może być ustawiona na maksymalnym poziomie mocy przez maksymalnie 5 minut.</p> <p>Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost” wciskając przycisk .</p> <p>Opowiedni przycisk cyfrowy wskazuje .</p> <p>Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na przesuwanej klawiaturze lub wcisnąć przycisk . Sygnał dźwiękowy potwierdzi dezaktywację.</p>
<b>Timer stref grzewczych</b>	<p>Timer umożliwia wyłączenie określonej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze można zaprogramować niezależnie, ponieważ każda z nich posiada własny timer.</p> <p>Aby aktywować: wybrać aktywną strefę grzewczą, wciskając przycisk cyfrowy, wcisnąć odpowiedni symbol  i użyć przycisków „+” i „-”, aby ustawić żądany czas odliczania. Nie dotykać żadnych przycisków przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.</p> <p>Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub zresetować wartości timera (wcisnąć symbol  a następnie „-”, aby dotrzeć do „0”).</p>
<b>Funkcja Pauzy</b>	<p>Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.</p> <p>Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują , co oznacza, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia.</li> <li>- Wszystkie funkcje są wyłączone.</li> </ul> <p>Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć przycisk . Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć przycisk  i przesunąć palec od lewej do prawej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.</p>
<b>Funkcja Przywracania</b>	<p>Funkcja ta jest używana do przywoływania ustawień dotyczących funkcjonowania płyty grzewczej, w przypadku przypadkowego krótkiego zatrzymania za pomocą przycisku .</p> <p>Włączyć płytę i wcisnąć przycisk , aby odzyskać aktywne funkcje przed wyłączeniem.</p> <p>Jeśli po wyłączeniu płyty kuchennej, w ciągu 5 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia funkcji aktywnych przed wyłączeniem zostaną utracone.</p>

<b>Funkcja Podgrzewania</b>	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 tabela:	
	<b>Poziom mocy</b>	<b>Timer (sekundy)</b>
	0	Niedostępne
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Niedostępne	
Boost	Niedostępne	
	Wybrać strefę grzewczą, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wartość (od 0 do 8) wybraną na klawiaturze przesuwnej. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku. Odpowiedni przycisk cyfrowy wskazuje <b>A</b> oraz ustawioną wartość, następnie tylko <b>A</b> .	
	Aby dezaktywować: wybrać odpowiedni przycisk cyfrowy, wskazujący <b>A</b> i doprowadzić do zera wartość na klawiaturze przesuwnej.	
<b>Tryb łączony (funkcja „mostek”)</b>	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to te zarówno po lewej (ze sobą) jak i po prawej stronie (ze sobą).	
	Aby aktywować: nacisnąć jednocześnie na obie strefy grzewcze, aż sterownik cyfrowy wskaże <b>n</b> .	
	Aby ustawić moc strefy, której można użyć w trybie łączonym, użyć przesuwnej klawiatury.	
	Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji, dopóki nie zostaną wyemitowane dwa sygnały dźwiękowe.	
	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”.	
<b>Funkcja utrzymywania temperatury</b>	Ta funkcja służy do utrzymywania temperatury gotowanych potraw.	
	Aby aktywować: wybrać aktywną strefę grzewczą i wybrać <b>S</b> (sygnał dźwiękowy potwierdzi operację).	
	Aby dezaktywować: wybrać strefę grzewczą, następnie wybrać <b>S</b> . Dwa sygnały dźwiękowe potwierdzą dezaktywację.	



## 11. TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów	Wyłączenie automatyczne (godziny)
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	10h
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	5h
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż	5h
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	4h
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	3h
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso	2h
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omelet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa	2h
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki	2h

9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki	1h
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody	Niedostępne.

## 12. 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 przycisk cyfrowy u dołu po lewej stronie oraz symbol .
- Przesunąć palec od lewej do prawej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:





Wcisnąć przycisk cyfrowy  lub , aby wybrać żądany parametr.




Wcisnąć przyciski „-„ lub „+„, aby wybrać żądaną wartość.












Informacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych Timera	Opis	Wartość na przyciskach cyfrowych okapu
U1	Głośność przycisków	0 - Dźwięk aktywny . 1 - Dźwięk nieaktywny (domyślnie).
U2	Menu zarządzania końcem odliczania Timera	0 - Sygnał dźwiękowy nieaktywny. 1 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 30 sekund. 2- Sygnał dźwiękowy aktywny przez 2 minuty.
U3	Funkcja Dry	0 - Aktywny. 1 - Nieaktywny (domyślnie).
U4	Filtr węglowy <b>UWAGA!</b> Do aktywacji w przypadku produktu filtrującego.	0 - Nieaktywny (domyślnie). 1 - Aktywny.
U5	Funkcja wykrywania garnka	0 - Aktywny. 1 - Nieaktywny (domyślnie).

- Po wprowadzeniu parametru i prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez około 2 sekundy .
- Aby wyjść bez zapisywania żadnych zmian, wcisnąć na około 2 sekundy przycisk .

## 13. FUNKCJE WYCIĄGU

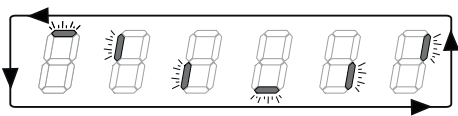
	Wcisnąć i przesunąć palcem po pasku mocy, do momentu wyświetlenia „b” w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 1. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
„P”	Wcisnąć i przesunąć palcem po pasku mocy do momentu wyświetlenia „P” w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 2. To ustawienie jest czasowe i trwa 04:30 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
	<b>Symbol funkcji automatycznej</b> Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej: wcisnąć symbol  . Funkcja uaktywni się tylko wtedy, gdy strefa grzewcza jest taka sama lub większa niż 6.

	<p><b>Funkcja „Dry”</b> Po każdym wyłączeniu płyty, w przypadku użycia jednej lub kilku stref grzewczych, silnik okapu pracuje przez 10 minut na pierwszym poziomie prędkości. Podczas działania funkcji Dry wszystkie przyciski są wyłączone z wyjątkiem przycisku ① i przycisku „0” poziomu okapu. Aby dezaktywować funkcję Dry podczas działania, użytkownik musi przełączyć przycisk poziomu okapu z „1” na „0” za pomocą suwaka lub poczekać, aż uplynie 10 minut.</p>
	<p><b>Symbol konserwacji filtra przeciwtłuszczowego</b></p> <p>Symbol czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego wyświetla się jako zapalona dioda LED „” obok przycisku cyfrowego .</p>
	<p><b>Symbol konserwacji filtra węglowego</b></p> <p>Symbol czyszczenia filtra węglowego wyświetla się jako zapalona dioda LED „” w pobliżu przycisku cyfrowego .</p>
 	<p><b>Reset i reaktywacja filtrów</b> Po 200 godzinach pracy filtra węglowego i 100 godzinach pracy filtra przeciwtłuszczowego zaświecą się odpowiednie ikony, informując o konieczności przeprowadzenia konserwacji wskazanego filtra. Po przeprowadzeniu konserwacji filtra z wyłączoną płytą, należy wykonać następujące czynności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- W przypadku <b>filtra przeciwtłuszczowego</b>, po przeprowadzeniu konserwacji, wcisnąć i przytrzymać symbol . Sygnał dźwiękowy wskaże, że został przeprowadzony reset.</li> <li>- W przypadku <b>filtra węglowego</b>, po przeprowadzeniu konserwacji wcisnąć i przytrzymać symbol . Sygnał dźwiękowy wskaże, że został przeprowadzony reset.</li> </ul>

Jeśli zakupiono produkt filtrujący, aktywować zarządzanie filtrem węglowym (informacje na temat aktywacji wskazano w punkcie „Personalizacja menu użytkownika”).

## 14. FUNKCJA KONTAKT OKNA

Jeśli zakupiono okap i został on podłączony do „Kontakt Okna”, wyświetlenie tej animacji oznacza, że nie można zarządzać okapem:



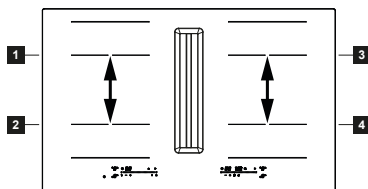
Konieczne jest otwarcie okna, aby wyświetlić przycisk cyfrowy okapu i umożliwić jego użytkowanie.

## 15. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3700 W pomiędzy połączonymi strefami grzewczymi

(lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.

Funkcja umożliwia podzielenie dostępnej maksymalnej mocy pomiędzy różne strefy grzewcze używane w trybie łączonym. Patrz: ilustracja. Funkcja ogranicza moc jednej ze stref grzewczych działających w trybie łączonym, w zależności od potrzeby (najwyższy priorytet jest przypisany ostatniemu poleceniu).



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 ona automatycznie zmniejszona.

## 16. 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 używać naczyń

Minimalna średnica garnka/patelni dla różnych 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)
Łączona lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/prawa	110 mm	210 mm

### Garnki/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie używać garnków/patełni pustych lub o cienkim dnie na płycie grzewczej, gdyż uniemożliwia to kontrolę temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej, w przypadku jej nadmiernego wzrostu, co wiąże się z ryzykiem uszkodzenia garnka lub powierzchni płyty grzewczej. 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 elek-


tronicznego. 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.

## 17. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryta ciągła aktywacja przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
FE / Ft / Fc	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
E3	Oдноśna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni.	Użyć odpowiedniego garnka. Nie podgrzewać pustych garnków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
EH	Oдноśna strefa grzewcza wyłącza się.	-	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	-	Błąd zniknie, jak tylko zasilanie sieci powróci do normalnych warunków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Odlączyć płytę kuchenną do zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie ją podłączyć. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.

## 18. 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.

## 19. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model: **GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Sprawdzić dane wskazane na tabliczce znamionowej umieszczonej w dolnej części produktu.

Producent nieustannie wprowadza ulepszenia do swoich produktów. W związku z tym, tekst i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiado-

mienia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych można odnaleźć na stronie: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)


MODEL	GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830
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
Liczba stref grzewczych	4
Źródło ciepła	indukcja

# 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- 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 συντελέσει 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<sup>-5</sup> bar), έτσι ώστε ο καπνός 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 α-

ερίου 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 φριτζές 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 εμπιστευέστε 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 επίτηρηση. 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.

**Πιθανές αιτίες μείωσης της απόδοσης:**

- Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός των καμπύλων και η απόσταση του σω-

λήνα σε σχέση με το μοτέρ απορρόφησης, τόσο μεγαλύτερη θα είναι η απώλεια φορτίου και η επακόλουθη μείωση της απόδοσης.

- Τηρείτε την ελάχιστη διατομή του αγωγού απορρόφησης, καθώς σε περίπτωση ανεπαρκούς διατομής όχι μόνο μειώνεται η απόδοση αλλά μπορεί να επηρεαστεί και η σωστή λειτουργία του μοτέρ.

## 2. ΧΡΗΣΗ

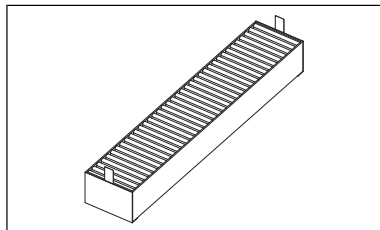
- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια 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 κατασάρολες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

## 3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

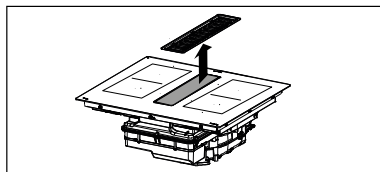
## Φίλτρο ενεργού άνθρακα

- 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 υποστήριξης.



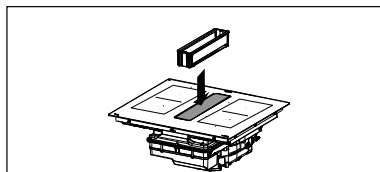
## Σχάρα

- 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.



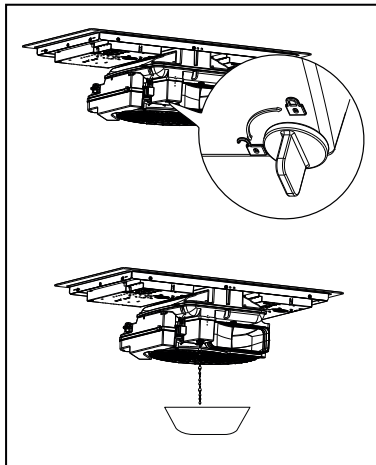
Ο πάνω δίσκος υπερπλήρωσης αποτελεί μέρος του φίλτρου για λίπη και πρέπει να ελέγχεται μετά από κάθε μαγειρέμα ή κάθε φορά που παρατηρείται διαρροή υγρού επάνω στη μονάδα εστίων. Πλύνετε με ζεστό νερό και αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών ώστε να μην εγκλωβιστούν οσμές και να μην ξεραθούν τα υπολείμματα.

## Δίσκος συλλογής υγρών

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

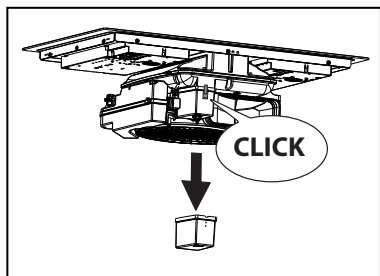
Βγάλτε το συρτάρι προτού εκτελέσετε τους τακτικούς ελέγχους του δίσκου συλλογής νερού, ιδίως στην περίπτωση σημαντικής διαρροής υγρών. Πατήστε προς τα πάνω την (πορτοκαλί) βάνα και ξεβιδώστε την για να αδειάσετε το δοχείο. Αφού αδειάσετε τον δίσκο συλλογής νερού, ξαναβιδώστε πιέζοντας προς τα πάνω τη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

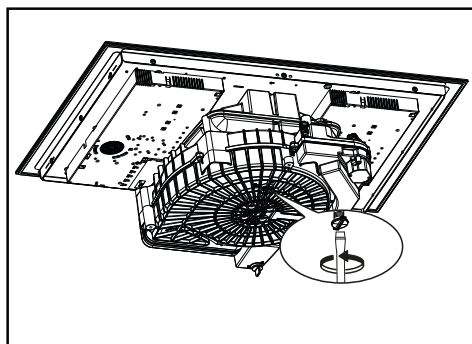
Για καλύτερο καθαρισμό σε περίπτωση που πέσουν υγρά τα οποία μπορεί να προκαλέσουν άσχημη μυρωδιά, αποσυνδέστε τον δίσκο ανοίγοντας το άγκιστρο που υποδεικνύεται.



#### Αδειασμα 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.

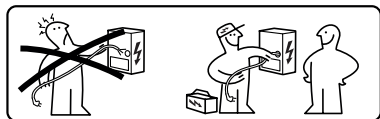
## 4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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 εστίων και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστίων 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 «Υ» και συνιστάται η χρήση ενός καλωδίου τροφοδοσίας H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ και ΔΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχιστη διατομή των αγωγών: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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).



**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.

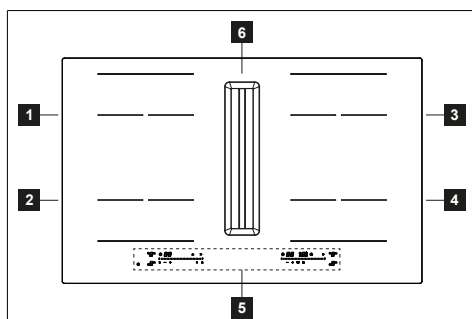
### Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήτε 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 (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (210x190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης
1+2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (210 x 380 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.
3+4	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (210 x 380 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.

### ΔΕΙΚΤΕΣ

#### Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία του σκεύους επάνω στην εστία. Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών. Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

### Δείκτης υπολειμματικής θερμότητας

Ο δείκτης υπολειμματικής θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας για να σηματοδοτήσει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος εξακολουθεί να έχει θερμοκρασία 50 °C ή υψηλότερη και επομένως θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα κατά την επαφή με γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη .

## 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. Αυτή η ενέργεια πρέπει να πραγματοποιείται εντός 2 λεπτών περίπου.

Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιηθεί απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το ή, διαφορετικά, να εφαρμοστεί τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
- Πατήστε .
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος επάνω αριστερά και το σύμβολο για μερικά δευτερόλεπτα.
- Κυλήστε το δάχτυλο από δεξιά προς αριστερά κατά μήκος του κυλιόμενου πληκτρολογίου που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.

Μέχρι να εμφανιστεί:



Πατήστε τα ψηφία ή για να πλοηγηθείτε στο μενού μέχρι τα ψηφία στα δεξιά να δείξουν και .

Πατήστε « + » ή « - » για να επιλέξετε τη σωστή τιμή που εμφανίζεται στα επάνω ψηφία.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

3,0	
2,5	

KW	Σημειώσεις
7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ①.

Για να εξέλθετε χωρίς να αποθηκεύσετε κάποια αλλαγή πατήστε το πλήκτρο ↵.

## 9. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1	Πλήκτρο Αναμμένο/Σβησμένο
2	Ζώνη μαγειρέματος
3	Πλήκτρο επαναφοράς φίλτρου συγκράτησης λίπους
4	Πλήκτρο επαναφοράς φίλτρου άνθρακα
5	Ζώνη χειριστηρίων απορροφητήρα
6	Σύμβολο του Χρονοδιακόπτη
7	Ζώνη Χρονοδιακόπτη
8	Πλήκτρο λειτουργίας Recall
9	Πλήκτρα διαχείρισης Χρονοδιακόπτη
10	Πλήκτρο λειτουργίας Booster
11	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
12	Σύμβολο της λειτουργίας Τήξης
13	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
14	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος
15	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο
16	Λειτουργία Dry
A	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος επάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία του και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσετε.

Εάν δεν υπάρχουν σκευή ή άλλα αντικείμενα επάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.

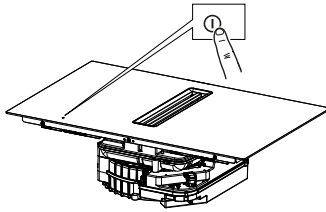
Στον πίνακα ελέγχου, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκεί-

νες που είναι ορατές. Επιλέξτε τις λειτουργίες πατώντας το αντίστοιχο σύμβολο.

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο α-ναφοράς 8.

Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επιβεβαιώσει την ενέργεια.

### Ενεργοποίηση της συσκευής:



Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο On/Off για να ανάψετε και να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών.



Αυτή τη στιγμή η μονάδα είναι ενεργοποιημένη αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας είναι σε μηδενική ισχύ. 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.

Όταν ανάψετε τη μονάδα εστιών, τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος θα δείχνουν: και στο ψηφίο του απορροφητήρα.

## 10. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

<b>Κλειδωμα πληκτρολογίου</b>	<p>Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής</p> <p>Για ενεργοποίηση: ανάψτε τη μονάδα εστιών και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο . Μετά το ηχητικό σήμα πατήστε και κρατήστε πατημένα επίσης τα δύο ψηφία που βρίσκονται αριστερά για περίπου 3 δευτερόλεπτα έως ότου όλα τα ψηφία δείξουν . Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρώνονται εντός 10 δευτερολέπτων.</p> <p>Για απενεργοποίηση: ανάψτε τη μονάδα εστιών και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο . Μετά το ηχητικό σήμα πατήστε και κρατήστε πατημένα επίσης τα δύο ψηφία που βρίσκονται αριστερά για περίπου 3 δευτερόλεπτα έως ότου όλα τα ψηφία δείξουν  και εξαφανιστούν. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρώνονται εντός 10 δευτερολέπτων.</p>
<b>Λειτουργία Boost</b>	<p>Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα μέγιστο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το ανώτερο.</p> <p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή «Boost» πατώντας το πλήκτρο «  ». Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει .</p> <p>Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στο πληκτρολόγιο κύλισης ή πατήστε το πλήκτρο «  », ένα μπιπ θα επιβεβαιώσει την απενεργοποίηση.</p>
<b>Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος</b>	<p>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 τον δικό της χρονοδιακόπτη.</p> <p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε την ενεργή ζώνη μαγειρέματος πατώντας το ψηφίο, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο  και με τα πλήκτρα «+» και «-» ορίστε τον χρόνο που επιθυμείτε για την αντίστροφη μέτρηση. Μην αγγίζετε τίποτα για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος.</p> <p>Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε το σύμβολο  και έπειτα το «-» φτάνοντας στο 0).</p>

<p><b>Λειτουργία Παύσης</b></p>	<p>Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να εκτελέσετε παύση/επανεκκίνηση σε οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στη μονάδα εστιών. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.</p> <p>Κατά τη διάρκεια της παύσης, όλα τα ψηφία δείχνουν <b>  </b> υποδεικνύοντας ότι:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Δεν παράγεται ενέργεια σε καμία από τις ζώνες μαγειρέματος.</li> <li>- Όλες οι λειτουργίες είναι απενεργοποιημένες.</li> </ul> <p>Για ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών σε λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο <b>  </b>. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε το πλήκτρο <b>  </b> και κυλήστε το δάχτυλο από αριστερά προς δεξιά κατά μήκος του κυλιόμενου πληκτρολογίου το οποίο δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.</p>																								
<p><b>Λειτουργία Ανάκτησης</b></p>	<p>Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση σύντομης ακούσιας παύσης χρησιμοποιώντας το πλήκτρο .</p> <p>Ενεργοποιήστε τη μονάδα και πατήστε το πλήκτρο  για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που ήταν ενεργές πριν από την απενεργοποίηση.</p> <p>Όταν σβήνει η μονάδα εστιών, εάν δεν την επανενεργοποιήσετε εντός 5 δευτερολέπτων, χάνονται οι ρυθμίσεις των λειτουργιών που ήταν ενεργές πριν από την απενεργοποίηση.</p>																								
<p><b>Λειτουργία Θέρμανσης</b></p>	<p>Η λειτουργία αυτή 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 διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:</p> <table border="1" data-bbox="305 587 1041 906"> <thead> <tr> <th>Επίπεδο ισχύος</th> <th>Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> </tbody> </table> <p>Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 0 έως 8) στο κυλιόμενο πληκτρολόγιο. Η μονάδα εστιών θα φτάσει στη μέγιστη ισχύ κορυφής για χρονικό διάστημα που διαφέρει ανάλογα με την ισχύ μαγειρέματος η οποία είχε ρυθμιστεί προηγουμένως, ενώ έπειτα θα επιστρέψει στην αρχική τιμή ρύθμισης. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει <b>A</b> καθώς και τη ρυθμισμένη τιμή, έπειτα μόνο <b>A</b>.</p> <p>Για απενεργοποίηση: επιλέξτε το αντίστοιχο ψηφίο που δείχνει <b>A</b> και μηδενίστε την τιμή του κυλιόμενου πληκτρολογίου.</p>	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)	0	Μη διαθέσιμο	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Μη διαθέσιμο	Boost	Μη διαθέσιμο
Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)																								
0	Μη διαθέσιμο																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Μη διαθέσιμο																								
Boost	Μη διαθέσιμο																								
<p><b>Συνδυαστική λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)</b></p>	<p>Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος προκειμένου να τις χρησιμοποιείτε και να τις διαχειρίζεστε ως μία ενιαία μεγαλύτερη ζώνη. Αυτό σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με μεγαλύτερη βάση.</p> <p>Οι ζώνες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι τόσο εκείνες στα αριστερά (μεταξύ τους) όσο και εκείνες στα δεξιά (μεταξύ τους).</p> <p>Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα και τις δύο ενεργές ζώνες μαγειρέματος μέχρι κάποιο ψηφίο να δείξει <b>A</b>.</p> <p>Για να ρυθμίσετε την ισχύ της ζώνης που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυαστική λειτουργία χρησιμοποιήστε το κυλιόμενο πληκτρολόγιο.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα που χρησιμοποιήθηκαν για την ενεργοποίηση της λειτουργίας μέχρι να ακουστούν δύο μπιπ.</p> <p>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".</p>																								

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας	Αυτή η λειτουργία χρησιμεύει για τη διατήρηση της θερμοκρασίας των μαγειρεμένων φαγητών. Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία ενεργή ζώνη μαγειρέματος και επιλέξτε  (εκπέμπεται ένα μπιπ που επιβεβαιώνει την ενέργεια).
	Για απενεργοποίηση: επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και έπειτα επιλέξτε . Δύο μπιπ επιβεβαιώνουν την απενεργοποίηση.

## 11. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για	Αυτόματη απενεργοποίηση (ώρες)
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες	10h
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες	5h
3	Ζέσταμα	Ρύζι	5h
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωσ. σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι	4h
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωσ. σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι	3h
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας	2h
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο	2h
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες	2h
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες	1h
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού	Μη διαθέσιμο.

## 12. 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 το ψηφίο κάτω αριστερά και το σύμβολο .
- Κυλήστε το δάχτυλο από αριστερά προς δεξιά κατά μήκος του κυλιόμενου πληκτρολογίου που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.


Μέχρι να εμφανιστεί:




Πατήστε το ψηφίο ή για να επιλέξετε την παράμετρο που επιθυμείτε. Πατήστε τα πλήκτρα « - » ή « + » για να επιλέξετε την τιμή που επιθυμείτε. Δείτε τον παρακάτω πίνακα για λεπτομέρειες:

















Τιμή ψηφίου Χρονοδιακόπτη	Περιγραφή	Τιμή ψηφίου απορροφητήρα
U1	Ένταση πλήκτρων	0 - Ήχος ενεργοποιημένος. 1 - Ήχος απενεργοποιημένος (προεπιλογή).
U2	Μενού διαχείρισης του τέλους της αντίστροφης μέτρησης του Χρονοδιακόπτη	0 - Ηχητικό σήμα απενεργοποιημένο. 1 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 30 δευτερόλεπτα. 2 - Ηχητικό σήμα ενεργό για 2 λεπτά.
U3	Λειτουργία Dry	0 - Απενεργοποιημένη. 1 - Ενεργοποιημένη (προεπιλογή).

U4	Φίλτρο άνθρακα <b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Η ενεργοποίησή του πρέπει να γίνεται σε περιπτώση προϊόντος με φίλτράρισμα.	0 – Απενεργοποιημένο (προεπιλογή). 1 – Ενεργοποιημένο.
U5	Λειτουργία ανίχνευσης σκεύους	0 – Απενεργοποιημένη. 1 – Ενεργοποιημένη (προεπιλογή).

– Αφού εισάγετε την παράμετρο και τη σωστή τιμή, επικυρώστε πατώντας παρατεταμένα το  για περίπου 2 δευτερόλεπτα.

– Για να εξέλθετε χωρίς να αποθηκεύσετε κάποια αλλαγή πατήστε το πλήκτρο  για περίπου 2 δευτερόλεπτα.

## 13. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

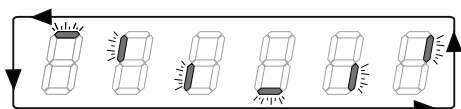
	
« b »	<p>Πατήστε και κυλήστε το δάχτυλο επάνω στη γραμμή ισχύος μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη « b » για να ρυθμίσετε την ταχύτητα ΕΝΤΑΤΙΚΗ 1. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 10 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.</p>
« P »	<p>Πατήστε και κυλήστε το δάχτυλο επάνω στη γραμμή ισχύος μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη « P » για να ρυθμίσετε την ταχύτητα ΕΝΤΑΤΙΚΗ 2. Αυτή η ρύθμιση διαθέτει χρονικό όριο ενεργοποίησης διάρκειας 4:30 λεπτών. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μία διαφορετική ταχύτητα.</p>
	<p><b>Σύμβολο αυτόματης λειτουργίας</b></p> <p>Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας: πατήστε το σύμβολο . Αυτή η λειτουργία ενεργοποιείται μόνο όταν μία ζώνη μαγειρέματος είναι ίση ή μεγαλύτερη από 6.</p>
	<p><b>Λειτουργία «Dry»</b></p> <p>Κάθε φορά που απενεργοποιείται η μονάδα εστιών, κατόπιν χρήσης μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος, το μοτέρ του απορροφητήρα συνεχίζει να λειτουργεί για 10 λεπτά στο πρώτο επίπεδο ταχύτητας. Κατά τη λειτουργία της επιλογής Dry όλα τα πλήκτρα απενεργοποιούνται εκτός από το πλήκτρο  και το πλήκτρο «0» του επιπέδου του απορροφητήρα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Dry κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ο χρήστης πρέπει να ρυθμίσει από το «1» στο «0» το πλήκτρο επιπέδου απορροφητήρα μέσω του διακόπτη κύλισης ή να περιμένει έως ότου ολοκληρωθούν τα 10 λεπτά.</p>
	<p><b>Σύμβολο συντήρησης φίλτρου συγκράτησης λίπους</b></p> <p>Η ειδοποίηση που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου συγκράτησης λίπους εμφανίζεται με το αντίστοιχο led αναμμένο «  » κοντά στο ψηφίο  .</p>
	<p><b>Σύμβολο συντήρησης φίλτρου άνθρακα</b></p> <p>Η ειδοποίηση που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου άνθρακα εμφανίζεται με το αντίστοιχο led αναμμένο «  » κοντά στο ψηφίο  .</p>
	<p><b>Επαναφορά και επανεργοποίηση των φίλτρων</b></p> <p>Μόλις συμπληρωθούν 200 ώρες λειτουργίας του φίλτρου άνθρακα και 100 ώρες του φίλτρου συγκράτησης λίπους, ανάβουν τα αντίστοιχα εικονίδια υποδηλώνοντας πως είναι απαραίτητη η εκτέλεση συντήρησης στο φίλτρο που υποδεικνύεται.</p> <p>Αφού εκτελέσετε συντήρηση στο φίλτρο έχοντας την επιφάνεια εστιών σβησμένη, προχωρήστε ως εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Για το <b>φίλτρο συγκράτησης λίπους</b>, αφού εκτελεστεί η συντήρηση, πατήστε και κρατήστε πατημένο το σύμβολο . Το ηχητικό σήμα που εκπέμπεται υποδηλώνει την εκτέλεση της επαναφοράς.</li> <li>– Για το <b>φίλτρο άνθρακα</b>, αφού εκτελεστεί η συντήρηση, πατήστε και κρατήστε πατημένο το σύμβολο . Το ηχητικό σήμα που εκπέμπεται υποδηλώνει την εκτέλεση της επαναφοράς.</li> </ul>

Εάν έχετε αγοράσει ένα προϊόν που διαθέτει σύστημα φίλτράρισματος είναι απαραίτητο να ενεργοποιήσετε τη διαχείριση για το φίλτρο άνθρακα (για την ενεργοποίηση δείτε την παράγραφο «Εξατομίκευση του μενού χρήστη»).

## 14. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΑΦΗΣ ΠΑΡΑΘΥΡΟΥ

Εάν έχετε αγοράσει ένα προϊόν που διαθέτει σύστημα απορρόφησης και το έχετε συνδέσει στην «Επαφή Παραθύρου»,

εάν εμφανιστεί αυτή η κινούμενη ένδειξη σημαίνει ότι δεν μπορείτε να διαχειριστείτε τον απορροφητή:



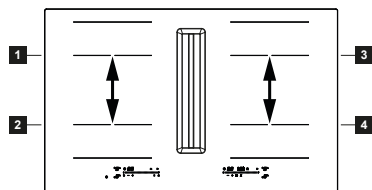
Θα πρέπει να ανοίξετε το παράθυρο προκειμένου να εμφανιστεί το ψηφίο του απορροφητήρα και να μπορέσετε να τον χρησιμοποιήσετε.

## 15. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος (αριστερή πλευρά και δεξιά πλευρά), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Η λειτουργία κατανέμει τη μέγιστη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των εστιών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στον συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας. Δείτε την εικόνα. Η λειτουργία μειώνει την ισχύ της άλλης εστίας μαγειρέματος που λειτουργεί με συνδυαστικό τρόπο, εάν χρειάζεται (δίνεται μεγαλύτερη προτεραιότητα στον τελευταίο χειρισμό).



Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλεγεί το πρόσθετο επίπεδο ισχύος (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν θα μπορεί ταυτόχρονα να υπερβεί το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτόματα.

## 16. 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 ομοίμορφα τη θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

**Πώς να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη**

Ελάχιστη διάμετρος σκεύους/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 (συνιστώνται)
Συνδυαστική αριστερά/δεξιά	190 mm	230 mm

Μονές αριστερά/δεξιά	110 mm	210 mm
----------------------	--------	--------

## Άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο

Μην χρησιμοποιείτε άδεια σκεύη/τηγάνια ή με λεπτό πάτο στην εστία μαγειρέματος, επειδή αυτό δεν θα επέτρεπε τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή την αυτόματη απενεργοποίηση της περιοχής μαγειρέματος εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, με κίνδυνο να προκληθεί βλάβη στο σκεύος ή στην επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος. 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 κατασρόφλες 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.

## 17. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Παρουσία νερού ή σκεύους επάνω στο πάνελ ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.

FE / Ft / Fc	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε τη μονάδα εστιών να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών διαθέτει επαρκή αερισμό. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος.	Χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη. Μη ζεσταίνετε σκεύη που είναι άδεια. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
EH	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	-	Αφήστε τη μονάδα εστιών να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών διαθέτει επαρκή αερισμό. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	-	Μόλις αποκατασταθεί το ηλεκτρικό ρεύμα, το σφάλμα εξαφανίζεται. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και έπειτα επανασυνδέστε τη μονάδα στην τροφοδοσία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.

## 18. 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.

## 19. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ταυτοποίηση προϊόντος

Τύπος: **4300**

**Μοντέλο: GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Συμβουλευτείτε την πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Ο κατασκευαστής πραγματοποιεί συνεχείς βελτιώσεις στα προϊόντα του. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες αυτών των οδηγιών χρήσης μπορεί να

τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.  
Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα στον ιστότοπο: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

<b>ΜΟΝΤΕΛΟ</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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

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

# 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.
- Съвързането 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 димотовода чрез тръба с минимален диаметър 120 mm. Пътят на димотовода 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 точността 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 нагорещават изключително много по време на използване. Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, 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.

### **Възможни причини за намаляване на ефективността:**

- Колкото по-голям е броят колена и разстоянието на тръбата спрямо двигателя за всмукване, толкова по-голяма е загубата на мощност и последващо намаляване на характеристиките.
- Спазвайте минималното сечение на всмукателния тръбопровод, недостатъчно сечение не само намалява ефективността, но може да компрометира правилната работа на двигателя.

## **2. УПОТРЕБА**

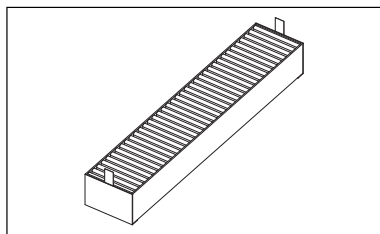
- Аспираторът е предназначен само за премахване на миризмите при готвене в домашна среда.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да бъдат постоянно наблюдавани по време на употреба: нагрятото олио би могло да се възпламени.
- Не използвайте уреда с външен 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 пригответе 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.

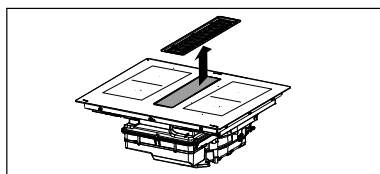
### **Филтър с активен въглен**

- 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.



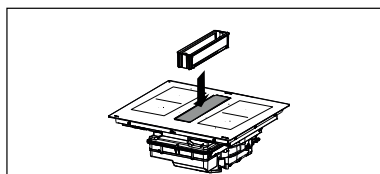
### Решетка

- 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.



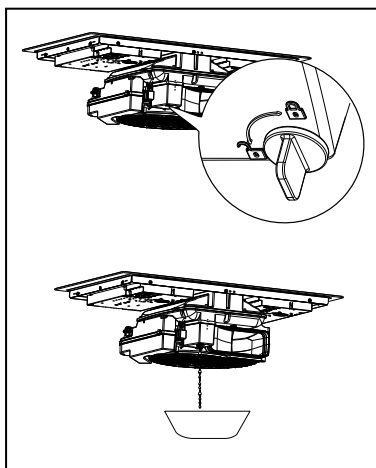
Горният преливник е част от филтъра против мазнини и трябва да се проверява след всяко готвене или всеки път, когато се разлее течност върху плот за готвене. Измийте с топла вода и отстранете остатъците от храна, за да се предотвратят образуването на миризми и замърсяване.

### Тавичка за събиране на течности

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

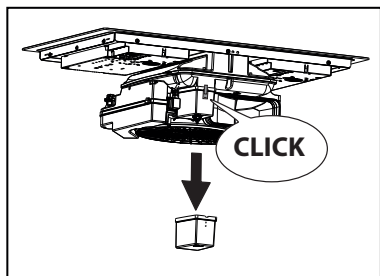
Преди да извършите редовни проверки на тавичката за събиране на вода, извадете чекмеджето, особено в случай на разливане на голямо количество течност. Натиснете крана (оранжев) нагоре и го отвийте, за да изпразните контейнера. След като изпразните тавичката за събиране на вода, завъртете обратно, като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

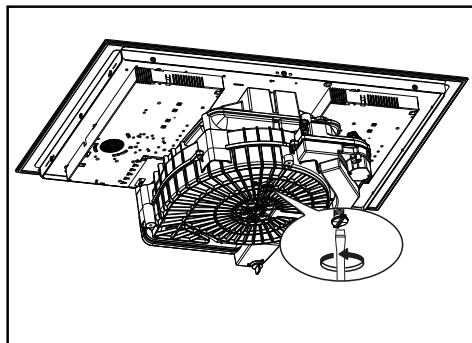
За по-щателно почистване в случай, че се разлее течности, които могат да причинят неприятна миризма, откачете тавичката, като отворите посочената кукичка.



### Изпразване на течностите от кутията на двигателя

Ако на готварския плот се разлят 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.



### Почистване на 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 лимонен сок, след като плотът за готвене се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.

## 4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА

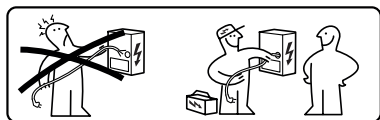
По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- 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 инста-

лиране 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 разполага с една връзка от типа "Y", препоръчва се употребата на кабел за захранване H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, връзка МОНОФАЗНА и ДВУФАЗНА: минимално сечение на проводниците: 2,5 mm<sup>2</sup>. Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 8 mm - макс. 12 mm.
- За достъп до съединителните клеми трябва да се свали капакът на съединителната 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

станданти за мрежово напрежение, валидни на национално ниво).

**⚠ Внимание!** Не запоявайте никои 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.

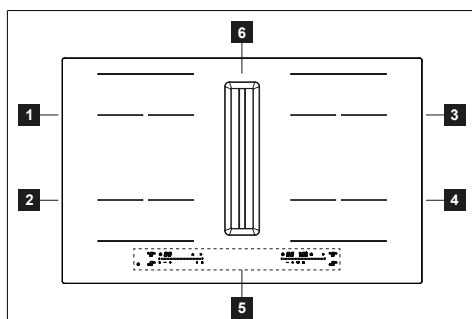
### Енергоспестяване

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

- Когато загревате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходимо.
- 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 (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) 3000 W
2	Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) 3000 W
3	Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) 3000 W
4	Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) 3000 W
5	Контролен панел
6	Решетка за аспирация
1+2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.
3+4	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

### ИНДИКАТОРИ

#### Откриване на наличие съд за готвене

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд върху плота за готвене. Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове. Ако махнете съда по време на готвене или използ-

вате 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 50 °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 техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването. Тази операция трябва да бъде извършена в рамките на около 2 минути.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота, като използвате **1** 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).
- Натиснете **1**.
- Натиснете и задръжте натиснат цифрата на зоната за готвене горе вляво и символа **U** за няколко секунди.
- Плъзнете пръста си отдясно наляво по превъртащата се клавиатура, която показва анимация.

Докато се появи:



Натиснете цифрите **U** или **d**, за да навигирате в менюто, докато цифрите отдясно покажат **5** и **6**.

Натиснете “ + ” или “ - ”, за да изберете правилната стойност, показана на цифрите по-горе.

Виж следната таблица за спецификациите:

KW	Забележки
7,4	Стандартна първоначална настройка
6,0	
5,0	

4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжте натиснат бутон ①.

За да излезете без да запазвате никаква промяна, натиснете бутона ↶.

## 9. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Бутон Вкл./Изкл.
2	Зона за готвене
3	Бутон за нулиране на филтъра за мазнини
4	Бутон за нулиране на филтъра с въглен
5	Зона на органите за управление на аспиратора
6	Символ на таймер
7	Зона Таймер
8	Бутон на функция Повторно извикване
9	Бутони за управление Таймер
10	Бутон на функция Booster
11	Бутон на функция Топене
12	Символ на функция Топене
13	Бутон на функция Пауза
14	Бутон на функция Блокиране
15	Клавиатура за прехвърляне
16	Функция "Dry"
A	Бутон на функция Автоматичен

Когато върху една от 4 зони за готвене се постави съд за готвене, готварският плот го засича автоматично и светва съответната цифра, за да го активира.

Ако върху готварския плот няма готварски съдове или други предмети, цифрите не се виждат.

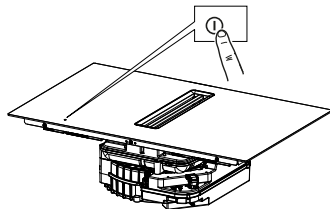
На панела за управление, функциите, които могат да се избират, винаги са

видими. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

Зоните за готвене могат да се активират, като се натисне съответната цифра 8.

Цифрата светва по-интензивно, за да потвърди операцията.



**Включване на уреда:**











Натиснете и задръжте 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.

След като плотът е включен, 4-те цифри на зоните за готвене ще покажат:  и  на цифрата на аспиратора.

## 10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

	
<b>Заклочване на клавиатурата</b>	<p>Тази функция предотвратява неволно включване на уреда</p> <p>За активиране: включете плота, задръжте натиснат бутон , след звуков сигнал, натиснете и задръжте натиснати и двете цифри вляво за около 3 секунди, докато всички цифри показват .</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p> <p>За деактивирание: включете плота, задръжте натиснат бутон , след звуков сигнал, натиснете и задръжте натиснати и двете цифри вляво за около 3 секунди, докато всички цифри  изчезнат.</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p>
<b>Усилване на мощността</b>	<p>Всяка зона за готвене може да бъде настроена на максимално ниво на мощност за максимум 5 минути.</p> <p>За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "Boost" (усилвател), като натиснете бутон " &gt;&gt; ".</p> <p>Съответната цифра указва .</p> <p>За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на плъзгащата клавиатура или натиснете бутон " &gt;&gt; ", звуков сигнал ще потвърди деактивиранието.</p>
<b>Таймер на зоните за готвене</b>	<p>Таймерът позволява изключване на определена зона за готвене след изтичане на настроеното време.</p> <p>Зоните за готвене могат да се програмират поотделно, тъй като всяка разполага със собствен таймер.</p> <p>За активиране: изберете активна зона за готвене, като натиснете цифрата, като натиснете съответния символ  и с бутони "+" и "-" задайте желаното време за обратно отброяване.</p> <p>Не докосвайте нищо в продължение на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете бутон  и след това с "0", като стигнете 0).</p>

<p><b>Функция Пауза</b></p>	<p>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плотът за готвене се изключва автоматично.</p> <p>По време на паузата, всички цифри показват <b>  </b> за да сигнализират, че:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Не се произвежда електрическа енергия в нито една от зоните за готвене.</li> <li>- Всички функции са деактивирани.</li> </ul> <p>За активиране: при работещ плот за готвене натиснете бутон <b>  </b>. Издава се звук сигнал за да потвърди операцията.</p> <p>За да изключите: натиснете бутон <b>  </b> и плъзнете пръста си отляво надясно по дължината на клавиатурата за прехвърляне, която показва анимация.</p>																						
<p><b>Функции на Извикване</b></p>	<p>Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на кратко случайно изключване, използвайки бутон .</p> <p>Включете плота и натиснете бутон , за да възстановите функциите, активни преди изключването.</p> <p>Когато плотът за готвене се изключи, ако не се включи отново в рамките на 5 секунди, се губят настройките на функциите преди изключване.</p>																						
<p><b>Функция Нагряване</b></p>	<p>Тази функция се използва за загреване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:</p> <table border="1" data-bbox="306 587 1042 882"> <thead> <tr> <th>Ниво на мощност</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Не е налично</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е налично</td></tr> </tbody> </table> <p>Boost (усилвател) Не е налично</p> <p>Изберете зоната за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 0 до 8) на клавиатурата за плъзгане. Плотът за готвене ще има пик на максимална мощност за период от време, който варира в зависимост от предварително зададената мощност на готвене, след което ще се върне към стойността, зададена в началото. Съответната цифра указва <b>A</b> и зададената стойност, след това само <b>A</b>.</p> <p>За да се деактивира: изберете съответната цифра, която указва <b>A</b> и поставете на нула стойността на плъзгачата се клавиатура.</p>	Ниво на мощност	Таймер (секунди)	0	Не е налично	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не е налично
Ниво на мощност	Таймер (секунди)																						
0	Не е налично																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Не е налично																						
<p><b>Комбиниран режим (функция "мост")</b></p>	<p>Тази функция позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-широко дъно.</p> <p>Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво (помежду им) и тези отдясно (помежду им).</p> <p>За активиране: натиснете едновременно двете активни зони за готвене, докато цифрата укаже <b>P</b>.</p> <p>За да зададете мощността на зоната, която може да се използва в комбиниран режим, използвайте клавиатура с плъзгане.</p> <p>За деактивиране: едновременно натиснете бутоните, използвани за активиране на функцията, докато не прозвучи двукратен звук сигнал.</p> <p>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".</p>																						



Функция за поддържане на топлината	Тази функция служи за поддържане на пригответената храна топла.
	За активирание: изберете активна зона за готвене и изберете  (Издава се звук сигнал за да потвърди операцията.).
	За деактивирание: изберете зоната за готвене, след това изберете  . Два звукови сигнала потвърждават деактивирането.

## 11. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Да се използва за	Автоматично изключване (час)
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове	10h
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове	5h
3	Затопляне	Ориз	5h
4	Продължително готвене, съгъстване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба	4h
5	Продължително готвене, съгъстване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба	3h
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо	2h
7	Леко пържене	Ръоци (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси	2h
8	Пържене, пържене във фригюрник с мазнина	Месо, пържени картофи	2h
9	Бързо пържене при висока температура	Стек	1h
P	Бързо загряване	Кипване на вода	Не е налично.



## 12. ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

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



- Натиснете .
- Натиснете и задръжте натиснатата цифрата в долния ляв ъгъл и символа .
- Плъзнете пръста си отляво надясно по превъртащата се клавиатура, която показва анимация.

Докато се появи:























Натиснете цифра  или , за да изберете желаната параметър. Натиснете бутони “-” или “+”, за да изберете желаната стойност. Вижте таблицата по-долу за спецификациите:

Стойност на цифра на таймер	Описание	Стойност на цифра на аспиратора
U1	Сила на звука на бутоните	0 – Активиран звук. 1 – Деактивиран звук (по подразбиране).
U2	Меню за управление на края на обратното отброяване на таймера	0 – Звук сигнал деактивиран. 1 – Звук сигнал активен за 30 секунди. 2 – Звук сигнал активен за 2 минути.
U3	Функция “Dry”	0 – Деактивиран. 1 – Активиран (по подразбиране).
U4	Филтър с активен въглен <b>ВНИМАНИЕ!</b> Да се активира в случай на филтриращ продукт.	0 – Деактивиран (по подразбиране). 1 – Активиран.
U5	Функция за откриване на тенджерата	0 – Деактивиран. 1 – Активиран (по подразбиране).

- След като въведете правилната стойност, потвърдете, като докоснете и задържите за  2 секунди.
- За да излезете без да запаметявате никаква промяна, натиснете бутона  за около 2 секунди.

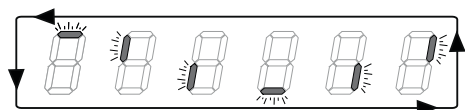
## 13. ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР

	
<p>"b"</p>	<p>Натиснете и плъзнете пръст върху лентата за мощност, докато не се покаже "b" за настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА 1. Тази настройка е със зададено време на работа 10 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. Деактивира се, като се избере друга скорост.</p>
<p>"P"</p>	<p>Натиснете и плъзнете пръст върху лентата за мощност, докато не се покаже "P" за настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА 2. Тази настройка е със зададено време на работа 4:30 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. Деактивира се, като се избере друга скорост.</p>
<p></p>	<p><b>Символ автоматичен</b> Активиране/деактивиране на автоматичната функция: натиснете символ . Тази функция се активира само когато една готварска зона е на 6 или повече.</p>
<p></p>	<p><b>Функция "Dru"</b> При всяко изключване на готварския плот, след като сте използвали една или няколко зони за готвене, двигателят на аспиратора ще работи в продължение на 10 минути на първото ниво на скорост. По време на работа на функцията "Dru" всички бутони са деактивирани, с изключение на бутона  и бутона "0" на нивото на аспиратора. За да деактивира функцията "Dru" по време на работа, потребителят трябва да промени от "1" на "0" бутон за ниво на аспиратора от плъзгача или да изчака да изминат 10 минути.</p>
<p></p>	<p><b>Символ за поддръжка на филтъра за мазнини</b> Сигналът за почистване на филтъра за мазнини се показва със съответния светещ светодиоден индикатор  "близо до цифра    .</p>
<p></p>	<p><b>Символ за поддръжка на филтъра с активен въглен</b> Сигналът за почистване на филтъра с въглен се показва със съответния светещ светодиоден индикатор  "близо до цифра   .</p>
<p> </p>	<p><b>Нулиране и повторно активиране на филтри</b> След изтичане на 200 часа функциониране на филтъра с въглен и 100 часа на филтъра за мазнини, включването на съответните икони ще сигнализира, че е необходимо да се извърши поддръжката на посочения филтър. След като е извършена поддръжката на филтъра при изключен плот, процедирайте по следния начин:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– За <b>филтъра за мазнини</b>, след извършване на поддръжка натиснете и задържете натиснат символа . Звуков сигнал ще укаже, че е извършено нулиране.</li> <li>– За <b>филтъра с активен въглен</b>, след извършване на поддръжка натиснете и задържете натиснат символа . Звуков сигнал ще укаже, че е извършено нулиране.</li> </ul>

Ако сте закупили филтриращ продукт, е необходимо да активирате управлението за филтъра с активен въглен (за активирането вижте параграф "Персонализиране на менюто за потребителя").

## 14. ФУНКЦИЯ КОНТАКТ ПРОЗОРЕЦ

Ако сте закупили продукт за аспирация и сте го свързали с „Контакт прозорец“, ако се появи тази анимация, това означава, че не можете да управлявате аспиратора:

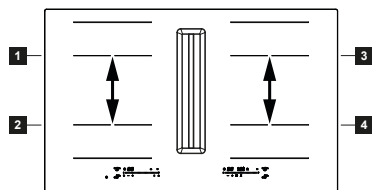


Необходимо е да отворите прозореца, за да се покаже цифрата за аспиратора и да позволи употребата му.

## 15. 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 3700 W между комбинираните зони за готвене (лява страна и дясна страна) като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата. Функцията разпределя максималната налична мощност между зоните за готвене, използвани в комбиниран режим. Вижте илюстрацията. Функцията намалява мощността на другата зона за готвене, функционираща в комбиниран режим, ако е необходимо (на последната команда е зададен по-висок приоритет).



Пример:

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

## 16. 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 диаметра на дъното на съда.

Зони за готвене	Диаметър на дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Комбинирана ляво/дясно	190 mm	230 mm
Единична ляво/дясно	110 mm	210 mm

### Празни тенджери/тигани с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съ-

дове с тънко дъно, тъй като плътът 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.

### Пращане

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 плътът 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.

## 17. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Решение
	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчетено е продължително задействане на бутоните. Вода или тенджера, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
FE / Ft / Fc	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот има достатъчно вентилация. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.

E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджерата.	Използвайте подходящ съд за готвене. Не загревайте горещи съдове за готвене. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.
EH	Съответната зона за готвене е изключена.	-	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот има достатъчно вентилация. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.
E6	Зоната за готвене не се включва.	-	Веднага след като мрежовото захранване се върне в нормални условия, грешката изчезва. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Изключете готварския плот от захранването. Издайте няколко секунди, след това отново свържете готварския плот към захранването. Ако проблемът продължава, се свържете с отдела за техническо обслужване и посочете кода за грешка, който се появява на дисплея.

## 18. 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.

## 19. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта

Тип: **4300**

Модел: **GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

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 променени без предизвестие.

Повече информация за техническите данни ще намерите на интернет адрес: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

<b>МОДЕЛ</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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

<b>Параметър</b>	<b>Стойност</b>
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Брой на зоните за готвене	4
Източник на топлина	индукция

# 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 poškodujete.
- 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.
- Vtičač 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 ( $4 \times 10^{-5}$  barov), da preprečite, da bi kuhalni aparat vseal 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 odesovalnega 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 poškodujejo.



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 vklopljajte, 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 ustrežno 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 oledo.

- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.

### **Možni vzroki za zmanjšanje zmogljivosti:**

- Večje kot je število kolen in večja kot je razdalja cevi glede na sesalni motor, večji je padec obremenitve in posledično zmanjšanje zmogljivosti.

- Upoštevajte najmanjši predpisani prerez sesalnega kanala; nezadosten prerez ne le zmanjšuje zmogljivost, temveč lahko tudi negativno vpliva na pravilno delovanje motorja.

## 2. UPORABA

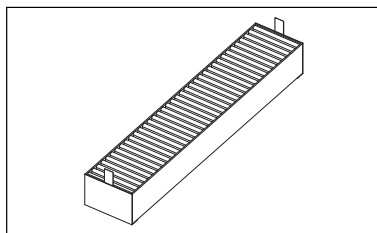
- Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Friteze med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim 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.

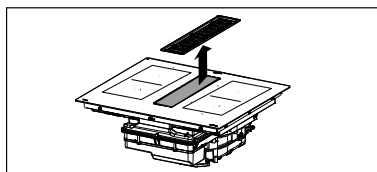
### Filter z aktivnim ogljem

- 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.



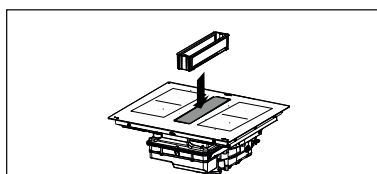
### Rešetka

- Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Rešetko očistite s toplo vodo in blagim detergentom, brez uporabe abrazivnih gob (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.

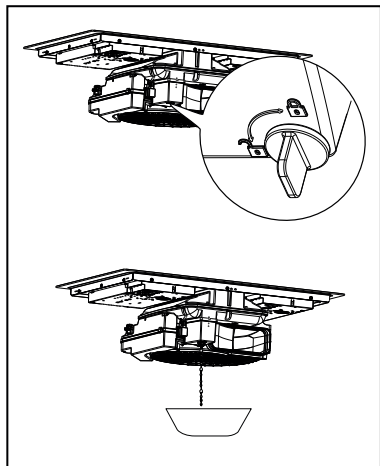
### Posoda za zbiranje tekočine

Pri redni uporabi vam priporočamo, da redno pregledate in izpraznite zbirno posodo vsaka dva tedna.

Odstranite predaj, preden izvedete re-

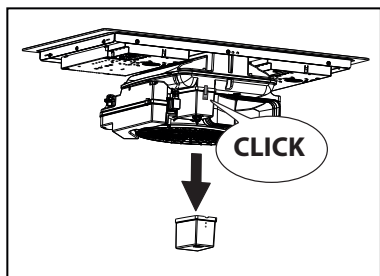
dni pregled posode za zbiranje vode, še posebej, če je v njej veliko tekočine. Pipo (oranžno) pritisnite navzgor in jo odvijte, da bi izpraznili posodo. Ko je posoda za zbiranje vode prazna, jo privijte nazaj tako, da pritisnete pipo (oranžno) navzgor, dokler se ne zapre.

Ventil je mogoče zamenjati, če je izgubljen ali poškodovan, in ga je mogoče kupiti kot rezervni del.



### Odstranjevanje glavne posode za zbiranje tekočine

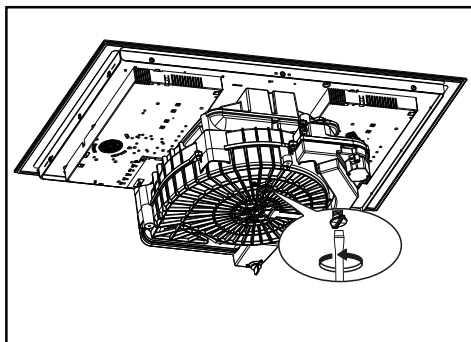
Za večjo čistočo v primeru, da pride do kapljanja tekočin, ki lahko povzročijo neprijetne vonjave, posodo odprite tako, da odprete označeno kljuko.



### 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.

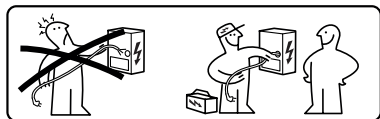
## 4. LASNOSTI POHIŠTVA

Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati 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 neprimernih 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 zunanem robu kuhinjske plošče.

## 5. PRIKLOP NA ELEKTRIKO



**⚠ OPOZORILO:** Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebo.

- Upoštevajte shemo povezav (na spodnji strani izdelka).


- Ta naprava ima priključek tipa "Y", priporočljivo je uporabiti napajalni kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, ENOFAZNO in DVOFAZNO povezavo: najmanjši odsek vodnika: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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 namestitve (v skladu z referenčnimi standardi za omrežno napetost, ki velja na nacionalni ravni).



**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

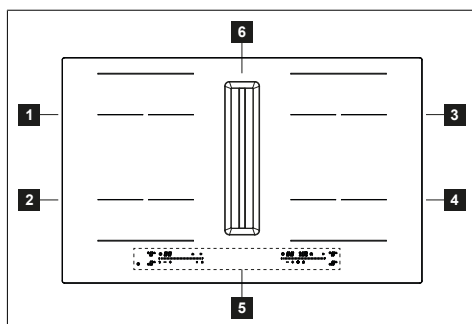
Materiale s simbolom  lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

## 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 kuhhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

## 7. OPIS IZDELKA



1	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
2	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
3	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
4	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka
1+2	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (210 x 380 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.
3+4	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (210 x 380 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.

## INDIKATORJI

### Zaznavanje prisotnosti posode

Vsako kuhališče je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost posode na kuhhalni plošči. Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhhalnih ploščah. Če lonec med

delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol

### Prikazovalec preostale toplote

Prikazovalec preostale toplote je varnostna funkcija, ki vas opozori, da je površina kuhališča še vedno pri temperaturi enaki ali višji od 50 °C in zato lahko povzroči opekline, če se je dotaknete z golimi rokami. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše **H**.

## 8. OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjanskega električnega omrežja. Opisane postopke je treba opraviti v roku približno 2 minut.

Če to ni potrebno, lahko kuhhalno ploščo vključite neposredno s tipko **1** ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.

- Priključite kuhhalno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).
- Pritisnite **1**.
- Pritisnite in zadržite indikator na kuhališču zgoraj levo in simbol
- S prstom podrsajte od desne proti levi po drsni tipkovnici, ki prikaže animacijo.

Dokler ne bo prikazano:



Pritiskajte **U** ali **D** številke za navigacijo po meniju, dokler se ne prikažejo številke na desni **5<sup>u</sup>** in **6<sup>u</sup>**.

Pritisnite “+” o “-”, da izberete pravilno vrednost, prikazano na zgornjih števkih. Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

KW	Opombe
7,4	Standardna začetna nastavev
6,0	
5,0	
4,0	

3,7	
3,0	
2,5	

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeno tipko ①.

Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete tipko ↶.

## 9. NADZORNA PLOŠČA

1	Tipka Vključeno/Izključeno
2	Kuhalno mesto
3	Tipka ponastavitev filtra za maščobo
4	Tipka ponastavitev filtra na aktivno oglje
5	Območje ukazov sesalne naprave
6	Simbol časovnika
7	Območje časovnika
8	Tipka funkcije Preklic
9	Tipka upravljanja s časovnikom
10	Tipka funkcije Booster
11	Tipka funkcije topitev
12	Simbol funkcije Raztapljanje
13	Tipka funkcije premor
14	Tipka funkcije blokada
15	Drsna tipkovnica
16	Funkcija "Dry"
A	Tipka funkcije samodejno

Ko postavite ponev na eno od 4 kuhalnih polj, kuhalna plošča samodejno zazna njeno prisotnost in zasveti ustrezno številko, da jo aktivira.

Če na kuhalni plošči ni posode ali drugih predmetov, številke niso vidne.

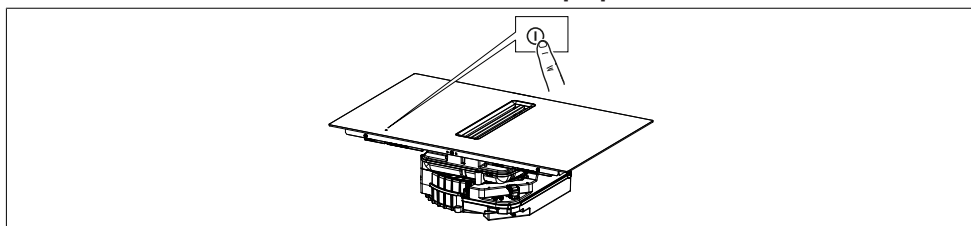
Na nadzorni plošči so vedno vidne funkcije, ki jih je mogoče izbrati. Funkcije iz-

berete tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

Kuhalna polja lahko aktivirate s pritiskom na ustrezno številko 8.

Številka močno zasveti, da potrdi delovanje.

### Vkllop aparata:



Pritisnite gumb za vklop/izklop in ga držite pritisnjenega, 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.

Ko je kuhalna plošča vklopljena, se prikažejo 4 številke kuhalnih polj: in številka odvoda pare.

## 10. FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE

<b>Blokiranje tipkovnice</b>	<p>Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave</p> <p>Za vklop: vklopite kuhalno ploščo, pritisnite in držite gumb , po pisku pritisnite in držite obe levi številki približno 3 sekunde, dokler se ne prikažejo vse številke . Opisane operacije je treba zaključiti v 10 sekundah.</p> <p>Za izklop: vklopite kuhalno ploščo, pritisnite in držite gumb , po pisku pritisnite in držite obe levi številki približno 3 sekunde, dokler se ne prikažejo vse številke  se zbršejo. Opisane operacije je treba zaključiti v 10 sekundah.</p>
<b>Funkcija Boost</b>	<p>Vsako kuhalno mesto lahko nastavite na največjo raven moči za največ 5 minut.</p> <p>Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in na drsni tipkovnici izberite tipko "Boost" s pritiskom na tipko " &gt;&gt; ". Ustrezna številka označuje .</p> <p>Za izklop: Izberite eno od drugih možnih vrednosti na drsni tipkovnici ali pritisnite gumb " &gt;&gt; ", pisk bo potrdil izklop.</p>
<b>Časovnik kuhalnih mest</b>	<p>Časovnik vam omogoča, da izklopite določeno kuhalno polje ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna polja je mogoče programirati individualno, saj ima vsako svoj časovnik.</p> <p>Za vklop: Izberite aktivno kuhalno polje s pritiskom na številko, pritisnite ustrezní simbol  in s tipkama "+" e "-" nastavite želeni čas odštevanja. 5 sekund se ne dotikajte ničesar, da potrdite nastavljeni čas.</p> <p>Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite simbol  in nato "-", dokler časovnik ne doseže 0).</p>
<b>Funkcija premora</b>	<p>Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi.</p> <p>Med premorom vsi indikatorji označujejo , da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nobeno kuhališče ne proizvaja energije.</li> <li>- Vse funkcije so izključene.</li> </ul> <p>Za aktiviranje: ko kuhalna plošča deluje, pritisnite tipko . Za potrditev postopka se oglasi pisk.</p> <p>Za izklop: pritisnite tipko  in s prstom podrsajte od najmanjšega do največjega ob drsni tipkovnici, ki prikazuje animacijo.</p>
<b>Funkcija priklica</b>	<p>Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhalne plošče v primeru kratke nenamerne ustavitve pri uporabi tipke .</p> <p>Vklopite ploščo in pritisnite tipko , da obnovite nastavljene funkcije pred izklopom.</p> <p>Ko se kuhalna plošča izklopi, če jo ne vklopimo znova v 5 sekundah, zgubimo nastavitve funkcij pred izklopom.</p>



<b>Funkcija segrevanje</b>	Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhhalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavitvene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:	
	<b>Raven moči</b>	<b>Časovnik (sekunde)</b>
	0	Ni na voljo
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Ni na voljo	
	Ojačevanje	Ni na voljo
	Izberite eno kuhališče, pritisnite in za 3 sekunde držite pritisnjeno izbrano vrednost (od 0 do 8) na drsni tipkovnici. Kuhalna plošča bo imela največjo moč v določenem časovnem obdobju, ki se razlikuje glede na predhodno nastavljeno moč kuhanja, nato pa se vrne na vrednost, nastavljeno na začetku. Ustrezna številka označuje <b>A</b> nastavljeno vrednost, nat samo <b>A</b> .	
	Za deaktivacijo: izberite ustrezno številko <b>A</b> in na drsni tipkovnici nastavite vrednost na nič.	
<b>Kombinirani način (funkcija »most«)</b>	Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhhalno mesto. To ponuja možnost uporabe posod s širšim dnom. Kuhalna polja, ki jih je mogoče izbrati za to funkcijo, so tako tista na levi (medsebojno) kot desni strani (medsebojno).	
	Za vklop: hkrati pritisnite obe aktivni kuhhalni polji, dokler se ne prikaže številka <b>A</b> . Za nastavitev moči kuhhalne polji, ki se uporablja v kombiniranem načinu, uporabite drsno tipkovnico.	
	Za deaktiviranje: hkrati pritisnite tipke, s katerimi aktivirate funkcijo, dokler ne zaslišite dveh piskov.	
	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".	
<b>Funkcija ohranjanja toplote</b>	Ta funkcija se uporablja za ohranjanje toplote kuhane hrane.	
	Za vklop: izberite aktivno kuhhalno polje in izberite <b>LJ</b> (zaslišite pisk, ki potrdi delovanje).	
	Za deaktivacijo: izberite kuhhalno mesto, nato izberite <b>LJ</b> . Dva piska bosta potrdila izklop.	

## 11. KAKO KUhati

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za	Samodejni izklop (ure)
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake	10h
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake	5h
3	Segrevanje	Riž	5h
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe	4h
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe	3h
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso	2h
7	Lahko cvrtje	Rōsti (krompirjevi polpeti), omelete, panirane in cvrte jedi, klobase	2h
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček	2h
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki	1h
P	Hitro segrevanje	Vretje vode	Ni na voljo

## 12. 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 .
- Pritisnite in zadržite indikator na kuhališču spodaj levo in simbol .
- S prstom podrsajte od leve proti desni po drsni tipkovnici, ki prikaže animacijo.


Dokler ne bo prikazano:




Pritisnite številko  ali , da izberete želeni parameter. Pritisnite tipko " - " o " + ", da izberete želeno vrednost.



Za specifikacije glejte naslednjo tabelo:









Vrednosti številke časovnika	Opis	Vrednosti številke nape
U1	Zvok tipke	0 - Zvok vklopljen 1 - Zvok izklopljen (privzeto).
U2	Meni za upravljanje funkcije odštevanja časovnika.	0 - Zvočni signal izklopljen. 1 - Zvočni signal aktiven 30 sekund. 2 - Zvočni signal aktiven 2 minuti.
U3	Funkcija "Dry"	0 - Izklopljeno. 1 - Vklopljeno (privzeto).
U4	Filter z aktivnim ogljem <b>POZOR!</b> Aktivirajte, če uporabljate filter.	0 - Izklopljeno(privzeto). 1 - Vklopljeno.
U5	Funkcija zaznavanja lonca	0 - Izklopljeno. 1 - Vklopljeno (privzeto).

- Ko vnesete pravi parameter in vrednost, potrdite z dotikom in držanjem  približno 2 sekundi.

- Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete tipko  približno 2 sekundi.

## 13. FUNKCIJE SESALNIKA

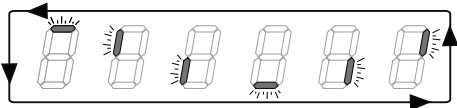
	Pritisnite in povlecite prst po vrstici za vklop, dokler se ne prikaže " b ", da nastavite INTENZIVNO hitrost 1. Ta nastavev je časovno nastavljena za 10-minutni vklop. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljeno hitrost. Izklopi se z izbiro druge hitrosti.
"P."	Pritisnite in povlecite prst po vrstici za vklop, dokler se ne prikaže " P ", da nastavite hitrost INTENZIVNO 2. Ta nastavev je časovno nastavljena za 4:30-minutni vklop. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljeno hitrost. Izklopi se z izbiro druge hitrosti.
	<b>Simbol samodejno</b> Za vklop/izklop samodejne funkcije: pritisnite simbol  . Ta funkcija se aktivira le, če je število kuhalnih polj enako ali večje od 6.
	<b>Funkcija "Dry"</b> Vsakič, ko je kuhalna plošča izklopljena, po uporabi enega ali več kuhalnih polj, bo motor odvoda zraka deloval 10 minut na prvi stopnji hitrosti. Med delovanjem funkcije Dry so vsi gumbi onemogočeni, razen gumba  in gumba za stopnjo odvoda "0". Za izklop funkcije sušenja (Dry) med delovanjem mora uporabnik premakniti gumb za stopnjo odvoda zraka z "1" na "0" z drsnikom ali počakati, da mine 10 minut.
	<b>Simbol za vzdrževanje maščobnega filtra</b> Opozorilo o čiščenju maščobnega filtra se prikaže z ustrežno prižgano led lučko  " poleg številke   .

	<b>Simbol vzdrževanja ogljikovega filtra</b> Opozorilo o čiščenju ogljikovega filtra se prikaže z ustrezno prižgano led lučko "  " poleg številke   .
 	<b>Ponastavitev in ponovna aktivacija filtrov</b> Po 200 urah delovanja ogljikovega filtra in 100 urah maščobnega filtra bo osvetlitev ustreznih ikon signalizirala, da je potrebno vzdrževanje označenega filtra. Po opravljenem vzdrževanju filtra z izklopljeno ploščo postopajte na naslednji način: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Za <b>maščobni filter</b> po končanem vzdrževanju pritisnite in držite simbol  . Pisk bo označil, da je bila ponastavitev izvedena.</li> <li>- Za <b>ogljikov filter</b> po končanem vzdrževanju pritisnite in držite simbol  . Pisk bo označil, da je bila ponastavitev izvedena.</li> </ul>

Če ste kupili izdelek s filtrom, morate aktivirati funkcijo upravljanja ogljikovega filtra (za aktivacijo glejte razdelek "Prilaganje uporabniškega menija").

## 14. FUNKCIJA STIK Z OKNOM

Če ste kupili izdelek z odvodom zraka in ga priključili na "stik z oknom", če se prikaže ta animacija, to pomeni, da ne morete upravljati ventilatorja odvoda zraka:



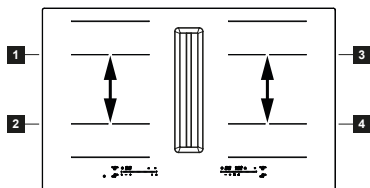
Odprite okno, da si ogledate številke ventilatorja odvoda zraka in omogočite njegovo uporabo.

## 15. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom.

Ta funkcija nadzoruje dovajanje največje moči 3700 W med kuhalnimi mesti (leva in desna stran), optimizira porazdelitev moči in se izogne preobremenjenosti sistema.

Funkcija porazdeli največjo razpoložljivo moč med kuhališči, ki se uporabljajo v kombiniranem načinu. Glejte sliko. Funkcija po potrebi zmanjša moč drugega kuhališča, ki deluje v kombiniranem načinu (najvišja prednost je dodeljena zadnjemu ukazu).



Primer:


Če za kuhhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.

## 16. 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 uporabiti posodo

Najmanjši premer lonca/ponve za različna kuhališča. Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhlalni 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)
Kombinirano levo/ desno	190 mm	230 mm
Posamezen levo/ desno	110 mm	210 mm

### Prazni lonci/ponve ali posode s tankim dnom

Na kuhlalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali posod s tankim dnom, saj tako ne boste mogli nadzorovati temperature ali samodejno izklopiti kuhališča, če je temperatura previsoka, kar lahko povzroči poškodbe lonca ali okvare površine kuhalne plošče. 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.

### Prsketanje

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 razlikuje 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 kuhlalna 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 kuhlalne 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.

## 17. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
	Kuhlalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznana je bilo neprekinjeno aktiviranje gumbov. Na nadzorni plošči je voda ali posoda.	S steklokeramične kuhlalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.

FE / Ft / Fc	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, ali ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.
E3	Ustrezno kuhavno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen.	Uporabite ustrezno posodo. Ne segrevajte prazne posode. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.
EH	Ustrezno kuhavno mesto se izklopi.	-	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, ali ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.
E6	Kuhavno mesto se ne vklopi.	-	Takoj ko se omrežno napajanje vrne v normalno stanje, napaka izgine. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikazuje na prikazovalniku.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Izklopite kuhavno ploščo iz vtičnice. Počakajte nekaj sekund in jo nato ponovno priključite. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.

## 18. 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.

## 19. TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Vrsta: **4300**

**Model: GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Prosimo, glejte identifikacijsko ploščico, ki se nahaja 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](http://www.faberspa.com)

<b>MODEL</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitve)
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

<b>Parameter</b>	<b>Vrednost</b>
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
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 nad-






zorom 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: pre grijano 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 čistima.
  - 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 lonca.
  - 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.

### Mogući uzroci smanjenja izvedbi:

- Što je veći broj krivulja i što je veća udaljenost cijevi u odnosu na motor za usisavanje, to će biti veći gubitak opterećenja, te će, posljedično, izvedbe biti lošije.
- Poštujte minimalni presjek usisnog kanala, nedovoljan presjek ne samo da smanjuje izvedbe već i ugrožava ispravan rad motora.

## 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.

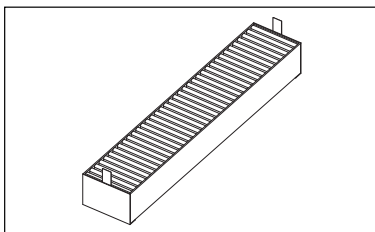
## 3. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.

### Filtar s aktivnim ugljenom

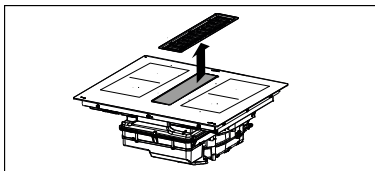
- Filtar protiv mirisa s aktivnim ugljenom (pogledajte upute za montiranje)

ne smije se prati niti obnavljati, mijenja se svakih 12 mjeseci. Za narudžbu novog filtra, kontaktirajte korisničku službu.



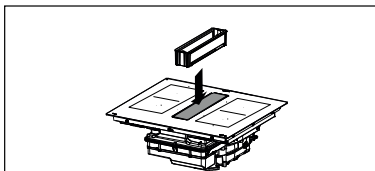
### Rešetka

- Nemojte prati u perilici. Očistite rešetku toplom vodom i blagim sapunom, bez uporabe 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.



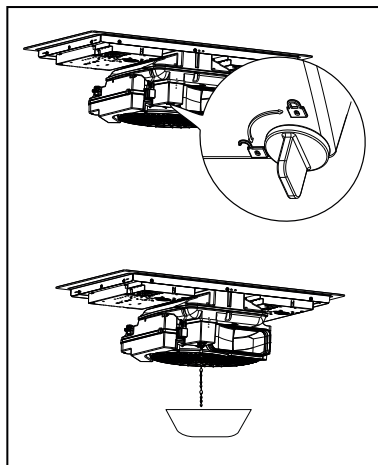
Gornja ladica za preljev dio je filtra za masnoću i mora se provjeriti nakon svakog kuhanja ili kad god se tekućina prolije na ploču za kuhanje. Operite vrućom vodom i uklonite ostatke hrane kako biste spriječili stvaranje mirisa i kamenca.

### Posuda za sakupljanje tekućina

U uobičajenoj uporabi, preporuča se da kontrolirate i ispraznite posudu za saku-

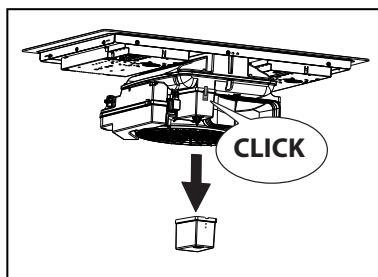
pljanje u intervalima od dva tjedna. Uklonite ladicu prije obavljanja redovitih kontrola posude za sakupljanje vode, posebice ukoliko sumnjate da je prosta voda. Pritisnite prema gore slavinu (narančasto) i odvrnite ju za pražnjenje posude. Kada ispraznite posudu za sakupljanje vode, ponovo zavrnite pritisnom 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 nanačene kuke.

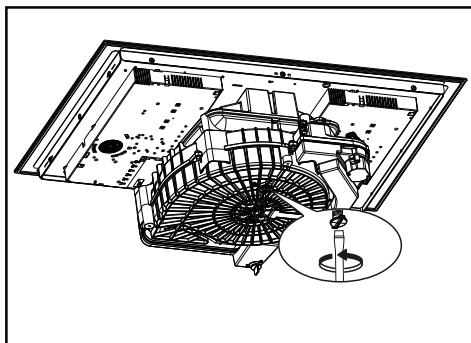


### Pražnjenje tekućina iz kutije motora

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 ljepljivom otpornom na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljepljiva 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 ugrađenog 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.
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni presjek provodnika: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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).

**⚠️ Pozor!** Nemojte zavarivati kabele!


## 6. ASPEKTI OKOLIŠA

### Zbrinjavanje kućanskih uređaja

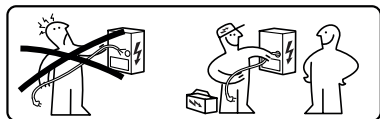
Simbol  na proizvodu ili njegovoj ambalaži označava da se proizvod ne smije odlagati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o uporabi 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.

## 5. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



**⚠️ UPOZORENJE:** Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

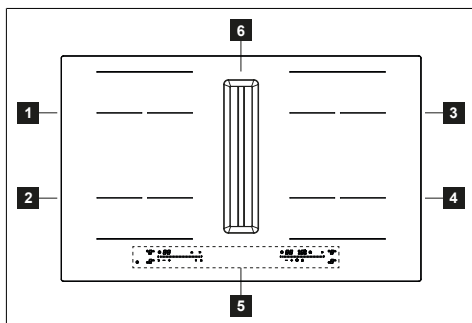
- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).

## Ušteda energije

Uz prijedloge navedene u nastavku možete uštedjeti energiju pri svakodnevnom kuhanju.

- Kada zagrijevate 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 (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W
2	Pojedinačna zona kuhanja (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W
3	Pojedinačna zona kuhanja (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W
4	Pojedinačna zona kuhanja (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W
5	Kontrolna ploča
6	Usisna rešetka
1+2	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.
3+4	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.

## INDIKATORI

### Prepoznavanje prisutnosti lonca

Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje. Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s

magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje. Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol

### Pokazatelj preostale topline

Pokazatelj preostale topline sigurnosna je funkcija koja upozorava da je površina zone za kuhanje još uvijek na temperaturi jednakoj ili višoj od 50 °C i stoga može izazvati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će **H**.

## 8. OGRANIČENJE SNAGE

Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona kuhanja ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata. Ovu operaciju treba izvršiti u roku od otprilike 2 minute.

Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.

- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Pritisnite .
- Pritisnite i držite pritisnutom znamenku područja kuhanja gore lijevo i simbol na nekoliko sekundi.
- Pređite prstom s desna na lijevo duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.

Dok se ne prikaže:



Pritisnite znamenku ili za pregled izbornika dok znamenke na desnoj strani ne prikažu **°S<sup>u</sup>** i **°S<sup>u</sup>**.

Pritisnite "+" ili "-" da biste odabrali tačnu vrijednost prikazanu na gornjim ciframa.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

KW	Napomene
7,4	Standardna početna postavka
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	

2,5	
-----	--

Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite pritiskom i držanjem tipke **1**. Za izlaz bez spremanja promjena pritisnite tipku **↶**.

## 9. KONTROLNA PLOČA

1	Taster za paljenje/gašenje
2	Zona za kuhanje
3	Tipka za resetiranje filtra za masnoću
4	Tipka za resetiranje ugljičnog filtra
5	Komande nape
6	Simbol mjerača vremena
7	Zona mjerača vremena
8	Tipka za funkciju Ponovni poziv
9	Tipke za upravljanje mjeračem vremena
10	Tipka za funkciju Pojačivač
11	Tipka za funkciju Otapanje
12	Simbol funkcije Otapanje
13	Tipka za funkciju Pauza
14	Tipka za funkciju Blokiranje
15	Tipkovnica za pomicanje
16	Funkcija Sušenje
A	Tipka za funkciju Automatski

Kada stavite posudu na jednu od 4 zone za kuhanje, ploča za kuhanje automatski detektira njezinu prisutnost i osvjetljava odgovarajuću znamenku kako bi je aktivirala.

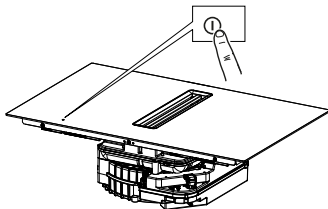
Ako na ploči za kuhanje nema posuda ili drugih predmeta, znamenke nisu vidljive.

Na upravljačkoj ploči uvijek su vidljive

funkcije koje se mogu odabrati. Odaberite funkcije dodiranjem odgovarajućeg simbola.

Zone za kuhanje mogu se aktivirati pritiskom na referentnu znamenku **8**. Znamenka svijetli jače kako bi potvrdila radnju.

### Uključivanje uređaja:



Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje i držite ga pritisnutim 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.

Nakon što se ploča za kuhanje uključi, prikazat će se 4 znamenke zona kuhanja: i na tipkama usisavača.

## 10. FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE

<b>Zaključavanje tipkovnice</b>	<p>Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja</p> <p>Za aktiviranje: uključite ploču za kuhanje, držite pritisnutom tipku , nakon zvučnog signala, također pritisnite i držite pritisnute dvije lijeve znamenke otprilike 3 sekunde dok se ne prikažu sve znamenke .</p> <p>Opisane radnje moraju se dovršiti unutar 10 sekundi.</p> <p>Za deaktiviranje: uključite ploču za kuhanje, držite pritisnutom tipku , nakon zvučnog signala, također pritisnite i držite pritisnute dvije lijeve znamenke otprilike 3 sekunde dok ne nestanu sve znamenke .</p> <p>Opisane radnje moraju se dovršiti unutar 10 sekundi.</p>
<b>Funkcija Boost</b>	<p>Svaka zona kuhanja može se postaviti na maksimalnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.</p> <p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „Boost“ pritiskom na tipku „&gt;&gt;“.</p> <p>Odgovarajuća znamenka označava .</p> <p>Za deaktivaciju: odaberite jednu od drugih mogućih vrijednosti na tipkovnici za pomicanje ili pritisnite tipku „&gt;&gt;“, zvučni signal će potvrditi deaktivaciju.</p>
<b>Brojač vremena zona za kuhanje</b>	<p>Mjerač vremena vam omogućuje isključivanje određene zone za kuhanje nakon postavljenog vremena.</p> <p>Zone za kuhanje mogu se programirati pojedinačno, jer svaka ima svoj vlastiti mjerač vremena.</p> <p>Da biste to učinili: odaberite aktivnu zonu za kuhanje pritiskom na brojku, pritisnite odgovarajući simbol  i pomoću tipki „+“ i „-“ postavite željeno vrijeme odbrojavanja. Ne dodirujte ništa 5 sekundi kako biste potvrdili postavljeno vrijeme.</p> <p>Za deaktiviranje: pričekajte da se odbrojavanje završi ili resetirajte vrijednosti mjerača vremena (pritisnite simbol , a zatim „-“ dok ne dođete do 0).</p>



<p><b>Funkcija pauze</b></p>	<p>Ova funkcija vam omogućuje pauziranje/ponovno pokretanje bilo koje aktivne funkcije na ploči za kuhanje. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.</p> <p>Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju <b>  </b> čime označavaju da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija.</li> <li>- Sve funkcije su deaktivirane.</li> </ul> <p>Za aktiviranje: dok je ploča za kuhanje uključena, pritisnite tipku <b>  </b>. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.</p> <p>Za deaktiviranje: Pritisnite tipku <b>  </b> i povucite prst s lijeva na desno duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.</p>																								
<p><b>Funkcija Podsjetnika</b></p>	<p>Ova funkcija se koristi za pozivanje postavki rada ploče za kuhanje u slučaju kratkotrajnog nehotičnog isključivanja pomoću tipke. ↻</p> <p>Uključite ploču za kuhanje i pritisnite tipku ↻ za povratak na aktivne funkcije prije isključivanja.</p> <p>Kada se ploča za kuhanje isključi, a ne uključi se ponovno unutar 5 sekundi, postavke funkcija koje su bile aktivne prije isključivanja bit će izgubljene.</p>																								
<p><b>Funkcija grijanja</b></p>	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="311 568 1031 890"> <thead> <tr> <th>Stupanj snage</th> <th>Mjerač vremena (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> </tbody> </table> <p>Odaberite zonu kuhanja, pritisnite i držite odabranu vrijednost (od 0 do 8) na kliznoj tipkovnici tri sekunde. Ploča za kuhanje imaće vršnu potrošnju maksimalne snage tijekom određenog razdoblja koje varira ovisno o prethodno podešenoj snazi kuhanja, a zatim će se vratiti na vrijednost postavljenu na početku. Odgovarajuća znamenka označava <b>A</b> i postavljenu vrijednost, nakon toga samo <b>A</b>.</p> <p>Za deaktiviranje: odaberite odgovarajuću znamenku <b>A</b> koju označava i postavite vrijednost na tipkovnici za pomicanje na nulu.</p>	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)	0	Nije raspoloživo	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nije raspoloživo	Boost	Nije raspoloživo
Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)																								
0	Nije raspoloživo																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Nije raspoloživo																								
Boost	Nije raspoloživo																								
<p><b>Kombinirani način (funkcija „most“)</b></p>	<p>Ova funkcija omogućuje vam spajanje 2 zone za kuhanje kako biste ih koristili i upravljali njima kao jednom većom. To nudi mogućnost korištenja posuda sa širim dnom. Zone za kuhanje koje se mogu odabrati za ovu funkciju su one s lijeve strane (između sebe) i one s desne strane (između sebe).</p> <p>Za aktiviranje: istovremeno pritisnite obje aktivne zone za kuhanje dok se ne pojavi znamenka <b>A</b>.</p> <p>Za postavljanje snage zone koja se može koristiti u kombiniranom načinu rada upotrijebite kliznu tipkovnicu.</p> <p>Za deaktiviranje: Istovremeno pritisnite tipke koje se koriste za aktiviranje funkcije dok ne čujete dva zvučna signala.</p> <p>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".</p>																								
<p><b>Funkcija održavanja toplote</b></p>	<p>Ova se funkcija koristi za održavanje topline kuhane hrane.</p> <p>Za aktiviranje: odaberite aktivnu zonu za kuhanje i odaberite <b>L</b> (oglasit će se zvučni signal za potvrdu rada).</p> <p>Za deaktiviranje: odaberite zonu za kuhanje, a zatim odaberite <b>L</b>. Dva zvučna signala potvrdit će deaktiviranje.</p>																								

## 11. TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za	Automatsko isključivanje (vrijeme)
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake	10h
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake	5h
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu	5h
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu	4h
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu	3h
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhe, brezirano meso	2h
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omljet, paniranu i prženu hranu, kobasice	2h
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće	2h
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek	1h
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode	Nije raspoloživo.

## 12. PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Korisnik može izvesti neke operacije podešavanja na proizvodu. Slijedite dolje navedeni postupak za ulazak u izbornik, operacije moraju biti izvršene u okviru dvije minute.



- Pritisnite .
- Pritisnite i držite donju lijevu znamenku i simbol .
- Predite prstom s lijeva na desno klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.

Dok se ne prikaže:



Pritisnite znamenku  ili  za odabir željenog parametra. Pritisnite tipke „-“ ili „+“ za odabir željene vrijednosti. Pogledajte sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost znamenki mjeritelja vremena	Opis	Vrijednost znamenki nape
U1	Tipke za glasnoću	0 – Zvuk omogućen. 1 – Zvuk onemogućen (zadano).
U2	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja na mjeracu vremena	0 – Zvučni signal isključen. 1 – Zvučni signal uključen 30 sekundi. 2 – Zvučni signal uključen 2 minute.
U3	Funkcija Sušenje	0 – deaktivirano. 1 – Aktivirano (zadano).
U4	Filter na ugljen <b>POZORNOST!</b> Aktivira se u slučaju filtra proizvoda.	0 – Deaktivirano (zadano). 1 – Aktivirano.
U5	Funkcija detekcije lonca	0 – deaktivirano. 1 – Aktivirano (zadano).

- Nakon što ste unijeli ispravan parametar i vrijednost, potvrdite dodirom  i držanjem oko 2 sekunde.
- Za izlaz bez spremanja promjena, pritisnite tipku  otprilike 2 sekunde.

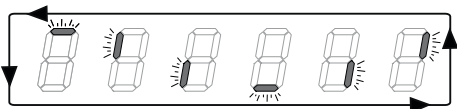
## 13. FUNKCIJE NAPE

“b”	Pritisnite i povucite prstom po traci za napajanje dok se ne pojavi “b” kako biste postavili INTENZIVNU brzinu 1. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 10 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.
“P”	Pritisnite i povucite prstom po traci za napajanje dok se ne pojavi “P” kako biste postavili brzinu INTENZIVNO 2. Ova postavka je vremenski podešena da se aktivira na 4:30 minute. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.
(A)	<b>Automatski simbol</b> Aktiviranje/deaktiviranje automatske funkcije: pritisnite simbol  (A). Ova se funkcija aktivira samo kada je zona za kuhanje jednaka ili veća od 6.
	<b>Funkcija “Dry”</b> OSvaki put kada se ploča za kuhanje isključi, nakon korištenja jedne ili više zona za kuhanje, motor ventilatora radi će 10 minuta na prvoj brzini. Tijekom rada funkcije sušenja, sve tipke su onemogućene osim tipke  i tipke „0” za razinu ventilacije. Za deaktiviranje funkcije sušenja tijekom rada, korisnik mora pomaknuti tipku za razinu ventilacije s „1” na „0” pomoću klizača ili pričekati kraj 10 minuta.
	<b>Simbol za održavanje filtra protiv masti</b> Signal koji se odnosi na čišćenje filtra za masnoću prikazuje se upaljenim odgovarajućom LED lampicom “” pored znamenke .
	<b>Simbol za održavanje ugljičnog filtra</b> Signal koji se odnosi na čišćenje ugljičnog filtra prikazuje se upaljenom odgovarajućom LED lampicom “” pored znamenke .
	<b>Resetiranje i ponovno aktiviranje filtera</b> Nakon 200 sati rada filtra s aktivnim ugljem i 100 sati filtra za mast, uključivanje odgovarajućih ikona signalizira da je potrebno održavanje naznačenog filtra. Nakon održavanja filtra s isključenom napom, postupite na sljedeći način: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Za <b>filtr za masnoću</b>, nakon što je obavljeno održavanje, pritisnite i držite simbol . Zvučni ton će označiti da je resetiranje izvršeno.</li> <li>– Za <b>filtr za na ugljen</b> nakon što je obavljeno održavanje, pritisnite i držite simbol . Zvučni ton će označiti da je resetiranje izvršeno.</li> </ul>

Ako ste kupili proizvod za filtriranje, morate aktivirati upravljanje za ugljeni filter (za aktivaciju pogledajte odlomak „Prilagođavanje korisničkog izbornika“).

## 14. FUNKCIJA KONTAKTA S PROZOROM

Ako ste kupili usisavač i spojili ga na „kontakt za prozor”, ako se pojavi ova animacija, to znači da ne možete upravljati usisavačem:



Potrebno je otvoriti prozor kako bi se prikazala znamenka usisavača i omogućila njegova uporaba.

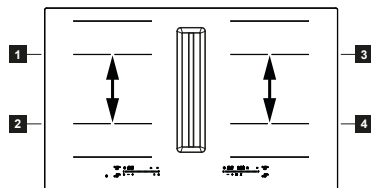
## 15. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W između kombiniranih zona za kuhanje (lijeva i desna strana), tako da optimizira raspodjelu

snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Funkcija raspodjeljuje maksimalnu raspoloživu snagu između zona za kuhanje koje se koriste u kombiniranom načinu rada. Vidi ilustraciju. Funkcija smanjuje snagu druge zone kuhanja radi u kombiniranom načinu rada, ako je potrebno (posljednjoj komandi dodijeljen je najviši prioritet).



Primjerice:


ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatna razina snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višoj razini snage od 9 i njezina će se razina snage automatski ograničiti.

## 16. VODIČ ZA UPORABU LONACA

### Koje lonce upotrijebiti

Upotrebjavajte 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 upotrebjavati na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebjavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno

može utjecati na provođenje snage i topline.

### Kako upotrebjavati lonce

Minimalni promjer posude/tave za različite zone kuhanja. 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 upotrebjavajte zonu kuhanja koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone kuhanja	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
Kombinirana lijeva/desna	190 mm	230 mm
Samostalna lijeva/desna	110 mm	210 mm

### Prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebjavati prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom jer tako neće biti moguća kontrola temperature ili automatsko isključivanje zone za kuhanje ako je temperatura previsoka, uz rizik od oštećenja posude 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 topli-  
ne.

### 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.

## 17. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je kontinuirano aktiviranje tipke. Na upravljačkoj ploči nalazi se voda ili lonac.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
FE / Ft / Fc	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite ploču za kuhanje da se ohladi. Proverite ima li ploča za kuhanje odgovarajuću ventilaciju. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac.	Koristite odgovarajuće posude. Ne zagrijavajte prazno posude. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.
EH	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	-	Pustite ploču za kuhanje da se ohladi. Proverite ima li ploča za kuhanje odgovarajuću ventilaciju. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	-	Čim se napajanje iz mreže vrati u normalu, greška nestaje. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod greške koji se pojavljuje na zaslonu.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Isključite ploču za kuhanje iz struje. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovno uključite ploču za kuhanje u struju. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.

## 18. 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.

## 19. TEHNIČKI PODATCI

Identifikacija proizvoda

Vrsta: **4300**

Model: **GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Molimo pogledajte identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu proizvoda.

Proizvođač kontinuirano poboljšava svoje proizvode. Zbog toga se tekst i ilustracije u ovim uputama za uporabu mogu promijeniti bez prethodne najave.

Dodatne informacije o tehničkim podacima raspoložive su na mrežnoj stranici:

[www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

MODEL	GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830
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
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 kaasnevat 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 juhtmes-tikku 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 kinnitustvahendite 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 raketatavate 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 toiduvalmistamiseseade ja muu kui elektrienergiaga töötavad seadmed on korraga töös, ei tohi alarõhk ruumis ületada 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> baari), see aitab vältida olukorda, et toiduvalmistamiseseade 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 vältida põlemisgaasi tagasivoolu.
- 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 seadme 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 aurupuhastiit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metalliesemeid, 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.

### **Võimalikud jõudluse halvenemise põhjused**

- Mida suurem on kurvide arv ja torude kaugus imemismootorist, seda suurem on rõhukadu ja sellest tulenev jõudluse vähenemine.

- Pidage kinni imemistoru minimaalse läbimõõdu nõudest, sest ebapiisav läbimõõt mitte ainult ei vähenda jõudlust, vaid võib ka ohustada mootori nõuetekohast tööd.

## 2. KASUTAMINE

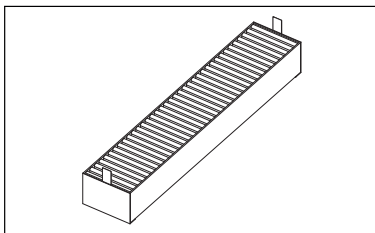
- Pliidikumm on loodud ainult toiduvalmistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- Ärge kasutage seadet kunagi eesmärkidel, mille jaoks see mõeldud pole.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi 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 löigake 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.

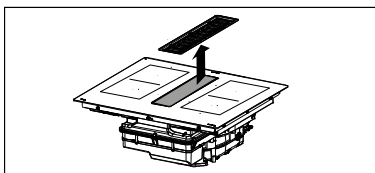
### Aktiivsöefilter

- Aktiivsöega lõhnastast filtrit (vt paigaldamisjuhiseid) ei tohi pesta ega taaskasutada, vaid see tuleb välja vahetada iga 12 kuu tagant. Uue filtri tellimiseks võtke ühendust klienditeenindusega.



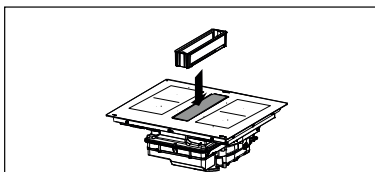
### Võre

- 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.



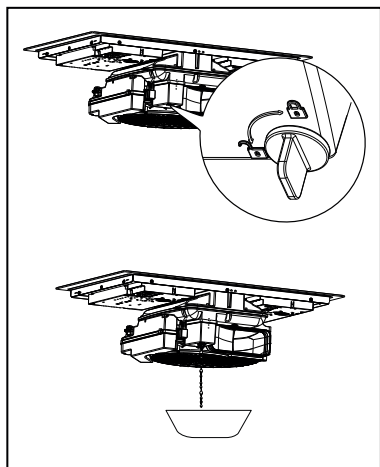
Ülemine ülevoolualus on osa rasvafiltrist ja seda tuleb kontrollida pärast iga toiduvalmistamist või alati, kui pliidile lekitab vedelikku. Et vältida lõhnade ja katlakivi teket, peske kuuma veega ja eemaldage toidujäägid.

### Vedelikualus

Tavapärase kasutamise korral on soovitatav vedelikualust kontrollida ja tühjendada iga kahe nädala tagant.

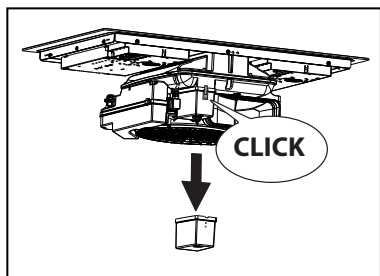
Enne vedelikualuse tavapärasest kontrolli eemaldage alus, eriti kui maha loksuda võivad vedelikku on palju. Tõmmake kraani (oranž) ülespoole ja keerake see anuma tühjendamiseks lahti. Kui veekogumisolus on tühjendatud, keerake see tagasi kinni, vajutades kraani (oranži) ülespoole, kuni see sulgub.

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.

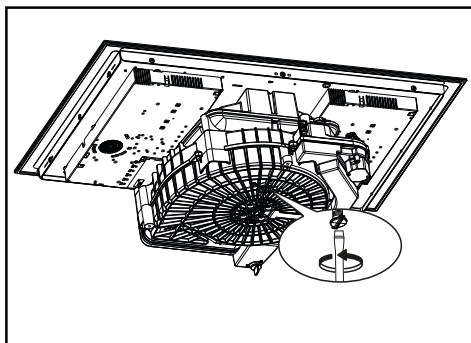


### Mootorikarbi vedeliku eemaldamine

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 kahjustu-

mise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



### Seadme puhastamine

Toidujääkide pliidiplaadile kõrbemise vältimiseks puhastage seadet pärast igit kasutamist. Pinnale kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.

- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või □svammii 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.

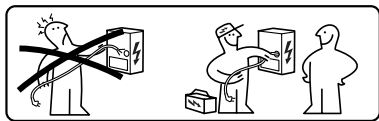
## 4. NÕUDED MÖÖBLILE

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 kõõgi tööpinnaga tasaselt 600 mm laiusele või laiemale kõõgiseadmele.
- 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). Sobi-

- matute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- Kõõgiseadme 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 seinavahe vahel on toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgsuinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades soovime minimaalseks vahemaaks 1000 mm).
  - Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

## 5. ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



**⚠ TÄHELEPANU!** Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.


- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Selle seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitav on kasutada 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: 2,5 mm<sup>2</sup>. Toitekaabli välisdiameeter: 8 kuni 12 mm.
- Ühendusklemmidele pääseb ligi harukarbi katte eemaldamise teel.

- Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- Ühendage seade nagu paigaldusjuhendis näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).

**⚠ Tähelepanu!** Ärge keevitage kaableid!


## 6. KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

**Elektroniliste kodumasinate utiliseerimine**

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskus, 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.

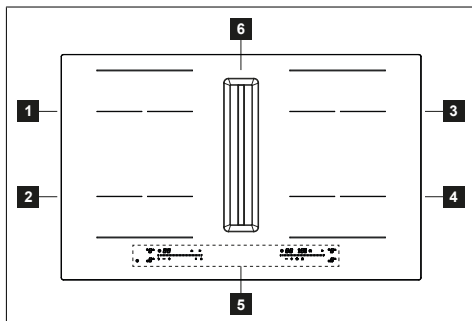
**Energiasääst**

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 (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
2	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
3	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre
1+2	Kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster
3+4	Kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster

## NÄIDIKUD

### Keedunõu tuvastamine

Kõik kuumutusalad on varustatud süsteemiga, mis tuvastab keedunõu pliidiil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsioonplaatidel. Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol

### Jääkkuumuse näidik

Jääkkuumuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 50 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vas-

tava kuumutusala näidikul kuvatakse sümbol

## 8. VÕIMSUSE PIIRAMINE

Kui seade esimest korda voluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusalade võimsuse, arvestades kodumajapidamise elektrisüsteemi tegelikku võimsust. See toiming tuleb lõpule viia kahe sekundi jooksul.

Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi kohe sisse lülitada nupust või järgida allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.

- Ühendage pliidiplaat kodumajapidamise voluvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisene te).
- Vajutage
- Vajutage ja hoidke all paar sekundit näidikut, mis on kuumutusala vaskus ülanurgas, ja sümbolit
- Libistage sõrme paremalt vasakule üle liugklaviatuuri, mis kuvab animatsiooni.

Kuni kuvatakse:



Vajutage näidikut või menüüs navigeerimiseks, kuni paremal kuvatakse näidik ja .

Vajutage „+“ või „-“, et valida õige väärtus, mis on kuvatud näidikul üleval.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

kW	Märkused
7,4	Standardne algseadistus
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Kui olete õige väärtuse sisestanud, kinnitage vajutades ja hoides all nuppu .

Menüüst väljumiseks ilma muutusi salvestamata vajutage nuppu ↶.

## 9. JUHTPANEEL

1	Nupp sees/väljas
2	Toidukuumtöötlemisvöönd
3	Rasvafiltri lähtestamise nupp
4	Aktiivsöefiltri lähtestamise nupp
5	Õhupuhaсти juhtpuldli ala
6	Taimerli sümbol
7	Taimerli ala
8	Taastamise funktsiooni nupp
9	Taimerli haldamise nupud
10	Boosterli funktsiooni nupp
11	Sulatamisfunktsiooni nupp
12	Sulatamisfunktsiooni sümbol
13	Pausifunktsiooni nupp
14	Lukustusfunktsiooni nupp
15	Liugklaviatuur
16	Kuivatusfunktsioon (dry)
A	Automaatse funktsiooni nupp

Kui asetate keedunõu ühele neljast kuumutusalasast, tuvastab pliidiplaat selle automaatselt ja süttib vastav näidik selle aktiveerimiseks.

Kui pliidiplaadil keedunõusid ega muid objekte ei ole, pole näidikud näha.

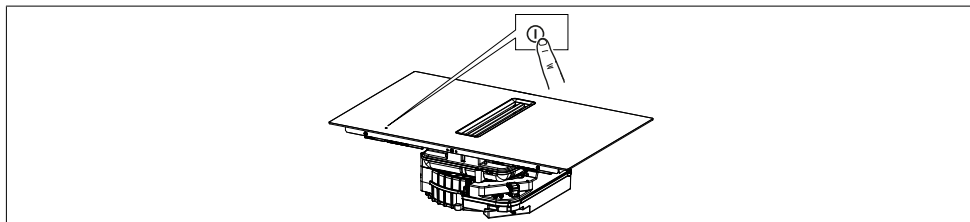
Juhtpaneelil on valitavad funktsioonid alati nähtavad. Valige funktsioonid puu-

datades vastavat sümbolit.

Kuumutusalasid saab aktiveerida, vajutades vastavat näidikut .

Näidik süttib toimingu kinnitamiseks intensiivsemalt.

### Seadme sisselülitamine



Pliidiplaadi sisselülitamiseks ja funktsioonide aktiveerimiseks vajutage On/Off nuppu.



Sel hetkel on pliidiplaat sisse lülitatud, kuid kõik kuumutusalad ja õhupuhaсти on võrgutoiteta. Kui pliiti ei kasutata, lülitub see 10 sekundi järel automaatselt välja.

**Tähelepanu!** Ohutuse tagamiseks saab pliidi alati On/Off nupust välja lülitada.

Kui pliidiplaat on sisselülitunud, kuvatakse kuumutusaladel neli näidikut: ja õhupuhaсти näidik.

## 10. KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID

<b>Klahvilukk</b>	<p>See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise</p> <p>Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse, hoidke nuppu  all, pärast piisku vajutage ja hoidke umbes 3 sekundit all kahte vasakpoolset näidikut, kuni kõik näidikud näitavad . Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p> <p>Väljalülitamiseks: lülitage pliidiplaat sisse, hoidke nuppu  all, pärast piisku vajutage ja hoidke umbes 3 sekundit all kahte vasakpoolset näidikut, kuni kõik näidikud näitavad  kaovad. Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p>
<b>Funktsioon Boost</b>	<p>Igale kuumutusale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme.</p> <p>Aktiveerimiseks: valige üks neljast kuumutusosalast ja valige väärtus "boost" vajutades nuppu  " &gt;&gt; " .</p> <p>Vastav näidik kuvab  .</p> <p>Väljalülitamiseks: valige liugklaviatuuril mõni muu võimalikest väärtustest või vajutage nuppu  " &gt;&gt; " piiks kinnitab väljalülitamist.</p>
<b>Kuumutusalade taimer</b>	<p>Taimer võimaldab määratud aja möödudes konkreetse kuumutusuala välja lülitada. Kuumutusalasid saab programmeerida eraldi, kuna igal neist on oma taimer.</p> <p>Aktiveerimiseks: valige aktiivne kuumutusala vajutades näidikut, vajutage vastavat sümbolit  ja nuppudega „+“ ja „-“ määrake soovitud aeg tagurpidi loenduseks. Määratud aja kinnitamiseks ärge 5 sekundi jooksul midagi puudutage.</p> <p>Väljalülitamiseks: oodake kuni loendur lõpetab tagurpidi loenduse või lähtestage taimeri väärtused (vajutage sümbolit  ja seejärel „-“ jõudes 0-ni).</p>
<b>Pausifunktsioon</b>	<p>See funktsioon võimaldab pliidiplaadi mis tahes aktiivset funktsiooni peatada/taaskäivitada. Kui pausifunktsiooni ei lülitata välja 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.</p> <p>Pausi ajal kuvavad kõik näidikud  , et anda märku järgmisest:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ükski kuumutusala ei tooda energiat.</li> <li>– Kõik funktsioonid on välja lülitatud.</li> </ul> <p>Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat töötab, vajutage nuppu  . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaal.</p> <p>Väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja libistage sõrme vasakult paremale üle liugklaviatuuri, mis kuvab animatsiooni.</p>
<b>Taastamisfunktsioon</b>	<p>Seda funktsiooni kasutatakse pliidiplaadi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise korral, kasutades nuppu  .</p> <p>Lülitage pliidiplaat sisse ja vajutage nuppu  eelnevalt seadistatud funktsioonide taastamiseks.</p> <p>Kui pliidiplaat lülitub välja ja seda 5 sekundi jooksul uuesti sisse ei lülitata, lähevad enne väljalülitamist aktiveeritud funktsioonisätted kaduma.</p>



<b>Kuumutamise funktsioon</b>	Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.	
	<b>Võimsustase</b>	<b>Taimer (sekundid)</b>
	0	Pole saadaval
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Pole saadaval	
Boost	Pole saadaval	
	Valige kuumutusala, vajutage ja hoidke all valitud väärtust (0 kuni 8) liugklaviatuuril 3 sekundit. Pliidiplaat töötab maksimaalsel võimsusel teatud aja jooksul, mis varieerub, sõltuvalt eelnevalt seadistatud võimsusest; seejärel naaseb see algselt seatud väärtusele. Vastav näidik näitab <b>A</b> ja seatud väärtust, edaspidi ainult <b>A</b> .	
	Väljalülitamiseks: valige vastav näidik, mis näitab <b>A</b> ja liugklaviatuuril viige väärtus nulli.	
<b>Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)</b>	See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe suurema alana. See annab võimaluse kasutada laiemat põhjaga keedunõusid. Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolseid (omavahel) või parempoolseid (omavahel) kuumutusalasid.	
	Aktiveerimiseks: vajutage samaaegselt mõlemat aktiivset kuumutusala, kuni näidik näitab <b>n</b> . Kombineeritud režiimis kasutatava ala võimsuse määramiseks kasutage liugklaviatuuri.	
	Väljalülitamiseks: vajutage korraga funktsiooni aktiveerimiseks kasutatud nuppe, kuni kuulduvad kaks piiksu.	
	NB! Pliidiplaat tunneb automaatselt ära suurema keedunõu olemasolu, mis hõivab kaks kuumutusala, kuid haldab alasi iseseisvalt, välja arvatud juhul, kui sillafunktsioon on aktiveeritud.	
<b>Soojas hoidmise funktsioon</b>	Seda funktsiooni kasutatakse valmistatud toidu soojas hoidmiseks.	
	Aktiveerimiseks valige aktiveeritud kuumutusala ja seejärel  (toimingu kinnitamiseks kostab piikse).	
	Väljalülitamiseks: valige kuumutusala ja siis valige  . Väljalülitamist kinnitavad kaks piiksu.	

## 11. TOITUDE TABEL

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse	Automaatseks väljalülitamiseks (tunnid)
1	Sulatamine, kergelt soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed	10h
2	Sulatamine, kergelt soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed	5h
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis	5h
4	Pikaajaline keetmine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala	4h
5	Pikaajaline keetmine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala	3h
6	Pikaajaline toidu valmistamine, smoorimine	Makaronid, supid, mooritud liha	2h
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, ometid, paneeritud ja praetud toidud, vorst	2h
8	Praadimine, frittimine	Liha, praekartul	2h
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praad	1h
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine	Pole saadaval.

## 12. KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

Kasutaja saab toodet mõningal määral reguleerida. Menüüsse sisenemiseks järgige alltoodud protseduuri, toimingud tuleb teha 2 minuti jooksul.


- Vajutage .
- Vajutage ja hoidke all näidikut, mis on all vasakul ja sümbolit .
- Libistage sõrme vasakult paremale üle liugklaviatuuri, mis kuvab animatsiooni.


Kuni kuvatakse:













Vajutage näidikut  või  soovitud parameetri valimiseks. Vajutage nuppe " - " või " + " soovitud väärtuse valimiseks. Tehnilisi andmeid vaadake järgnevast tabelist:








Taimeri numbrilise näidiku väärtus	Kirjeldus	Õhupuhaasti numbrilise näidiku väärtus
U1	Helinupud	0 - Heli aktiivne 1 - Heli välja lülitatud (vaikeväärtus).
U2	Taimeri loenduri tagurpidi loendamise lõpetamise haldusmenüü	0 - Helisignaali välja lülitatud. 1 - Helisignaali aktiivne 30 sekundit 2 - Helisignaali aktiivne 2 minutit.
U3	Kuivatusfunktsioon (dry)	0 - Välja lülitatud. 1 - Aktiveeritud (vaikimisi).
U4	Aktiivsõefilter <b>TÄHELEPANU!</b> Aktiveerida filtri korral.	0 - Välja lülitatud (vaikimisi). 1 - Aktiveeritud.
U5	Keedunõu tuvastamise funktsioon	0 - Välja lülitatud. 1 - Aktiveeritud (vaikimisi).

- Kui soovitud väärtus on sisestatud, kinnitage puudutades ja hoidke all  2 sekundit.

- Menüüst väljumiseks ilma muutusi salvestamata vajutage nuppu  2 sekundit.

## 13. TÕMBESEADME FUNKTSIOONID

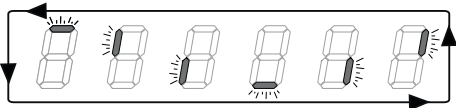
	
" b "	Vajutage ja libistage sõrme võimsuse ribal, kuni kuvatakse "b" 1 INTENSIIVSE kiiruse määramiseks. See seadistus on seadud töötama 10 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.
" P "	Vajutage ja libistage sõrme võimsuse ribal, kuni kuvatakse "P" 2 INTENSIIVSE kiiruse määramiseks. See seadistus on ajastatud töötama 4:30 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.
	<b>Automaatse funktsiooni sümbol</b> Automaatse funktsiooni aktiveerimine/väljalülitamine: vajutage sümbolit  . See funktsioon aktiveeritakse ainult siis, kui üks kuumutusala on võrdne või suurem kui 6.
	<b>Kuivatamise ("Dry") funktsioon</b> Iga kord, kui pliidiplaat välja lülitub pärast ühe või mitme kuumutusala kasutamist, töötab õhupuhaasti mootor 10 minutit esimesel kiirustasemel. Kuivatusfunktsiooni (dry) töötamise ajal on kõik nupud inaktiivsed, välja arvatud nupp  ja õhupuhaasti tasemenupp "0". Kuivatusfunktsiooni väljalülitamiseks töötamise ajal peab kasutaja liigutama õhupuhaasti tasemenuppu liuguri abil asendist „1“ asendisse „0“ või ootama 10 minutit.
	<b>Rasvafiltrite hoolduse sümbol</b> Rasvafiltrite puhastamise signaali kuvatakse vastava LED-iga "  " näidiku lähedal   .

	<b>Aktiivsöefiltri hoolduse sümbol</b> Aktiivsöefiltri puhastamise signaali kuvatakse vastava LED-iga "  " näidiku lähedal  .
 	<b>Filtrite lähtestamine ja uuesti aktiveerimine</b> Pärast 200-tunnist aktiivsöefiltri ja 100-tunnist rasvafiltri tööd annab vastavate ikoonide valgustus märku, kui filtrit on vaja hooldada. Kui filter on hooldatud (pliidiplaat välja lülitatud), toimige järgmiselt. <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Rasvafiltri</b> jaoks, kui hooldus on tehtud, vajutage ja hoidke all sümbolit . Lähtestamise toimumisest annab märku helisignaal.</li> <li>- <b>Aktiivsöefiltri</b> jaoks, kui hooldus on tehtud, vajutage ja hoidke all sümbolit . Lähtestamise toimumisest annab märku helisignaal.</li> </ul>

Kui olete ostnud filtreeriva toote, peate aktiveerima aktiivsöefiltri halduse (aktiveerimise kohta vaadake peatükki „Kasutajamenüü kohandamine“).

## 14. KLAASI KONTAKTI FUNKTSIOONID

Kui olete ostnud õhupuhasti ja ühendate selle "klaasi kontaktiga", tähendab see, et te ei saa õhupuhastit juhtida, kui kuvatakse see animatsioon:



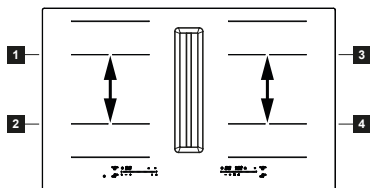
Õhupuhasti näidiku nägemiseks ja selle kasutamise lubamiseks peate avama klaasi.

## 15. VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimise-ga toite haldamise funktsioon.

See funktsioon kontrollib maksimaalse võimsuse 3700 W edastamist kombineeritud kuumutusosalade vahel (vasak ja parem pool), optimeerides võimsuse jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.

Funktsioon jaotab maksimaalse saadaoleva võimsuse kombineeritud režiimis kasutatavate kuumutusosalade vahel. Vt joonist. Funktsioon vähendab vajadusel teise kombineeritud režiimis töötava kuumutusala võimsust (viimasel käsul on eesõigus).



Näide.


Kui kuumutusala 1 jaoks on valitud täiendav võimsustase (boost) (P), ei saa kuumutusala 2 samal ajal ületada võimsustaset 9 ja seda piiratakse automaatselt.

## 16. JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

**Milliseid keedunõusid kasutada**

Kasutage ainult induksioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:

- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise katttega 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 induksioonpliidil.

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Põhi, mis pole

täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuse juhtimist.

### Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral. Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini keedunõu põhja läbimõõduga.

Kuumutusosalad	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitav)	Max Ø (soovitav)
Kombineeritud vasak/parem	190 mm	230 mm
Üks vasak/parem	110 mm	210 mm

### Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidiil 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 tavapärase 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 pliidi pannidele üle kantava energia hulgast. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

### Kerge vilin

See müra tekib tühja poti või panni korral ja vaibik 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 vali

See müra esineb eri materjalide kihtidest valmistatud pannide korral või siis, kui neid kasutatakse maksimaalrežiimil või kahel kuumtöötlemisvõõndil. 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 kuumtöötlemisvõõndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

Kirjeldataud mürad on induktsioonitehnoloogia tavapärase omadus ning neid ei loeta defektideks.

## 17. PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati pidev nuppude aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või keedunõu.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.

FE/Ft/Fc	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidiplaadil on piisav ventilatsioon. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu.	Kasutage sobivat keedunõud. Arge kuumutage tühje keedunõusid. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
EH	Vastav kuumutusala lülitub välja.	–	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidiplaadil on piisav ventilatsioon. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	–	Niipea kui vooluvõrk normaliseerub, vi- ga kaob. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
F0/FC 01/FC 02/FC 04/FC 08/FC 10/FC 40/FH/F5/E5/0/E2/EA/E4/E7/E8/E9	–	–	Ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lah- ti. Oodake paar sekundit ja seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.

## 18. HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

- Veenduge, et elektriliste komponentide remonti teostaks ainult tootja või hooldustehnikud.
- Veenduge, et kahjustatud kaableid asendaks ainult tootja või hooldus- tehnikud.

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

- Rikke tüüp
- Seadme mudel (art/kood)
- Seerianumber (SN)

Selle teabe leiate identifitseerimisplaa- diilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

**Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014**

**Standardid:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



See seade on projekteeritud, valmista- tud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.

## 19. TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

**Mudel: GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

Tootja teeb oma toodetes pidevalt täien- dusi. Seetõttu võivad käesolevate kasu- tusjuhiste tekst ja illustratsioonid ilma et- te teatamata muutuda.

Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate veebisaidilt: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

<b>MUDEL</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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

<b>Parameeter</b>	<b>Väärtus</b>
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Kuumutusosalade arv	4
Soojusallikas	induktsioon

# 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 mokřýma 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, kontrolyte, 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 elektrinou, 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, lžice a víka, protože by se mohly přehřát.
  - Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte 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.

#### **Možné příčiny snížení výkonu:**

- Čím větší je počet ohybů a vzdálenost potrubí od sacího motoru, tím

větší bude úbytek tlaku a tím menší výkon.

- Dodržujte minimální průřez sacího potrubí, nedostatečný průřez nejen snižuje výkon, ale může také ohrozit správnou funkci motoru.

## 2. POUŽITÍ

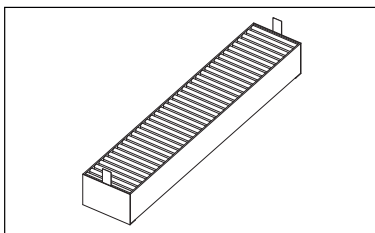
- Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- V žádném případě přístroj nepoužijte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále pod dohledem: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nespouštějte přístroj pomocí externího 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.

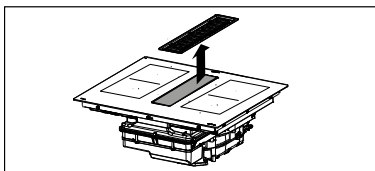
### Uhlíkový filtr

- 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.



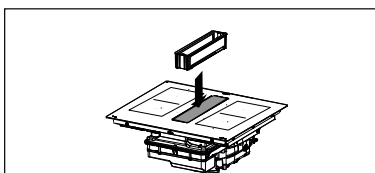
### Mřížka

- 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.



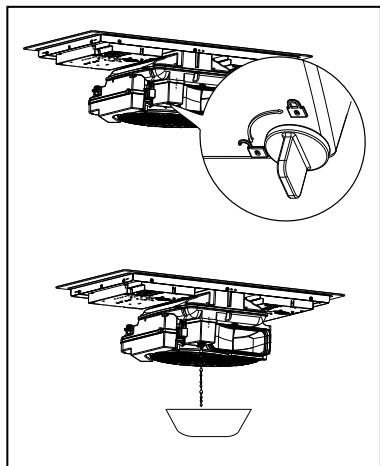
Horní přepadová miska je součástí tukového filtru a měla by se kontrolovat po každém vaření nebo vždy, když se na varné desce najde rozlitá tekutina. Omyjte je teplou vodou a odstraňte zbytky jídla, abyste zabránili vzniku zápachu a vodního kamene.

### Odkapávací miska

Při běžném používání se doporučuje kontrolovat a vyprazdňovat odkapávací misku ve dvoutýdenních intervalech. Před prováděním pravidelné kontroly

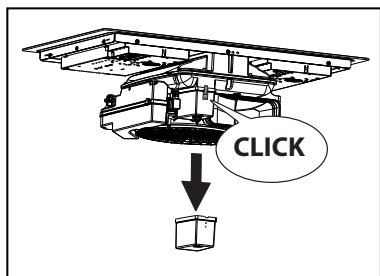
odkapávací misky vyjměte zásuvku, zejména v případě většího nalití tekutin. Zatláče kohoutek (oranžový) směrem nahoru a odšroubujte jej, abyste nádobu vyprázdnili. Po vyprázdnění odkapávací misky na vodu zašroubujte kohoutek (oranžový) směrem nahoru až k jeho uzavření.

Ventil lze vyměnit, pokud dojde k jeho ztrátě nebo poškození a lze jej zakoupit jako náhradní díl.



### Demontáž hlavní odkapávací misky

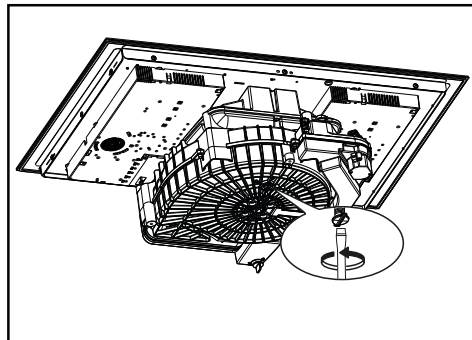
Pro lepší čištění v případě, že do nádoby odkapávají tekutiny, které by mohly být příčinou vzniku zápachu, uvolněte misku odepnutím příslušného háčku.



### Vyprázdnění tekutin z motorové skříňe

Pokud se na varnou desku vylije více než 1 litr tekutiny, odšroubujte šroubovací uzávěr (oranžový) podle pokynů a vyprázdněte motorovou skříň. Po vyprázdnění skříňe 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.

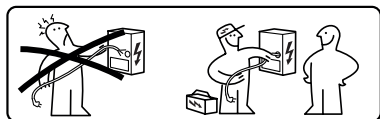
## 4. POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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 přís-

- ně 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 příslušné 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“, doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>, JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení: minimální průřez vodičů: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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).



**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

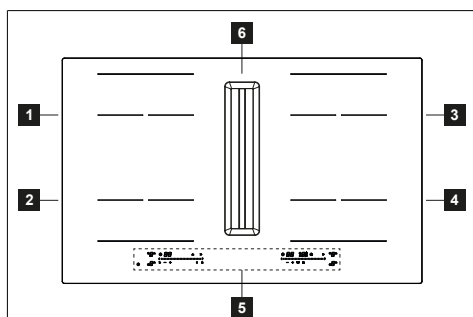
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

## Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energií podle následujících tipů.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnce.
- 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 (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
2	Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
5	Ovládací panel
6	Odsávací mřížka
1+2	Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.
3+4	Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.

## UKAZATELE

### Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce. Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách. Pokud je hrnce během provozu odstraněn


nebo je použit nevhodný hrnce, zobrazí se na displeji symbol .



### Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla je bezpečnostní prvek, který signalizuje, že povrch varné zóny má stále teplotu 50 °C nebo vyšší, a proto by při dotyku holýma rukama mohlo dojít k popálení. 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. Tato operace musí být provedena do zhruba 2 minut.

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).
- Stiskněte .
- Stiskněte a přidržte stisknutý digit varné zóny nahoře vlevo a symbol  po dobu několika sekund.
- Posuňte prst zprava doleva po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.

Dokud se nezobrazí:



Stiskněte digit  nebo  pro procházení nabídkou, dokud digity vpravo nezobrazí  a .

Stiskněte „+“ nebo „-“ pro výběr správné hodnoty zobrazené na digitech výše.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

kW	Poznámky
7,4	Standardní počáteční nastavení
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	

3,0	
2,5	

Pro výstup bez uložení stiskněte tlačítko ↶.

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením tlačítka ①.

## 9. OVLÁDACÍ PANEL

1	Tlačítko zapnutí/vypnutí
2	Varná zóna
3	Tlačítko resetování tukového filtru
4	Tlačítko resetování uhlíkového filtru
5	Ovládací zóna odsávače
6	Symbol časovače
7	Zóna časovače
8	Tlačítko funkce Vyvolání
9	Tlačítka správy časovače
10	Tlačítko funkce Booster
11	Tlačítko funkce Rozpuštění
12	Symbol funkce Rozpuštění
13	Tlačítko funkce Pauza
14	Tlačítko funkce Blokování
15	Posuvný ovladač
16	Funkce Dry
A	Tlačítko funkce Auto

Když umístíte hrnec na jednu ze 4 varných zón, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit pro její aktivaci.

Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce ani jiné předměty, Digits nejsou viditelné.

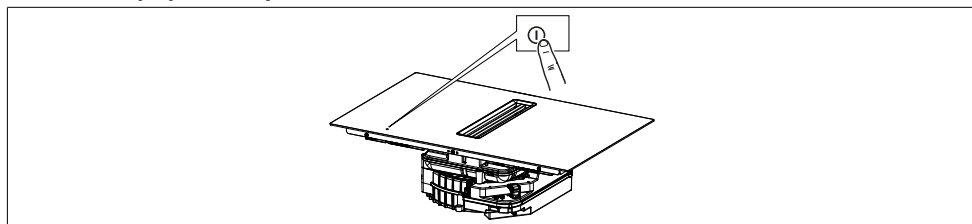
Na ovládacím panelu jsou volitelné funkce vždy ty, které jsou viditelné, ale

svítí nízkou intenzitou. Funkce vyberete dotykem odpovídajícího symbolu.



Varné zóny lze aktivovat stisknutím odpovídajícího digitu 8.

Digit se rozsvítí jasněji na potvrzení operace.

### Zapnutí přístroje:







<b>Funkce Ohřev</b>	Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:	
	<b>Úroveň výkonu</b>	<b>Časovač (sekundy)</b>
	0	Není k dispozici
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
8	192	
9	Není k dispozici	
Boost	Není k dispozici	
Zvolte varnou zónu, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 0 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku. Odpovídající Digit označuje <b>A</b> a nastavenou hodnotu, poté pouze <b>A</b> .		
Deaktivace: vyberte odpovídající digit, který uvádí <b>A</b> a na posuvném ovladači přiveďte hodnotu na nulu.		
<b>Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)</b>	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu větší. To nabízí možnost používat hrnce s širším dnem. Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou jak ty vlevo (mezi sebou), tak ty vpravo (mezi sebou).	
	Aktivace: stiskněte obě aktivní varné zóny současně, dokud digit neoznačuje <b>A</b> . Pro nastavení výkonu zóny, kterou lze použít v kombinovaném režimu, použijte posuvný ovladač.	
	Deaktivace: stiskněte současně tlačítka použitá k aktivaci funkce, dokud neuslyšíte dvě pípnutí.	
	Důležité upozornění! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.	
<b>Funkce udržení v teple</b>	Tato funkce se používá k udržení teploty uvařených jídel.	
	Aktivace: vyberte aktivní varnou zónu a zvolte  (ozve se jedno pípnutí na potvrzení operace). Deaktivace: zvolte varnou zónu, poté zvolte  . Dvě pípnutí potvrdí deaktivaci.	

## 11. TABULKA VAŘENÍ

Úroveň výkonu	Způsob vaření	K použití pro	Automatické vypnutí (hodiny)
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky	10h
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky	5h
3	Ohřátí	Rýže	5h
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby	4h
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby	3h
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso	2h
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omeleta, pečena a smažená jídla, klobása	2h
8	Smažení, ponomé smažení	Maso, hranolky	2h
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky	1h
P	Rychlý ohřev	Vření vody	Není k dispozici.

## 12. PŘÍZPUSOBNÍ 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 držte stisknutý digit dole vlevo a symbol .
- Posuňte prst zleva doprava po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.

Dokud se nezobrazí:









Stiskněte digit  nebo  pro výběr požadovaného parametru. Stiskněte tlačítka „-“ nebo „+“ pro výběr požadované hodnoty. Viz následující tabulka pro specifikace:











Hodnota digitu časovače	Popis	Hodnota digitu digestoře
U1	Hlasitost tlačítek	0 - Zvuk je aktivovaný. 1 - Zvuk je deaktivovaný (výchozí).
U2	Nabídka správy konce odpočítávání časovače	0 - Zvukový signál je deaktivovaný. 1 - Zvukový signál je aktivní po dobu 30 sekund. 2 - Zvukový signál je aktivní po dobu 2 minut.
U3	Funkce Dry	0 - Deaktivováno. 1 - Aktivováno (výchozí).
U4	Uhlíkový filtr <b>UPOZORNĚNÍ!</b> Aktivuje se v případě filtračního produktu.	0 - Deaktivováno (výchozí). 1 - Aktivováno.
U5	Funkce detekce hrnce	0 - Deaktivováno. 1 - Aktivováno (výchozí).

- Po zadání parametru a správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  po dobu 2 sekund.
- Pro výstup bez uložení změny stiskněte tlačítko  po dobu zhruba 2 sekund.

## 13. FUNKCE ODSÁVAČE



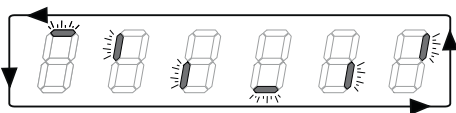
	Stiskněte a přejeďte prstem po liště výkonu, dokud se nezobrazí „b“ pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 1. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 10 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
	Stiskněte a přejeďte prstem po liště výkonu, dokud se nezobrazí „P“ pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 2. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 4:30 minuty. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
	<b>Symbol automatické funkce</b> Aktivace/deaktivace automatické funkce: stiskněte symbol  . Tato funkce se aktivuje pouze tehdy, když je varná zóna rovna nebo větší než 6.
	<b>Funkce „Dry“</b> Pokaždé, když se varná deska vypne, po použití jedné nebo více varných zón, motor odsavače poběží 10 minut na první rychlostní stupeň. Během provozu funkce Dry jsou všechna tlačítka deaktivována kromě tlačítka  a tlačítka „0“ úrovně odsavače. Pro deaktivaci funkce Dry během provozu musí uživatel přesunout tlačítko úrovně odsavače z polohy „1“ na „0“ pomocí posuvníku nebo počkat na konec 10 minut.

	<p><b>Symbol údržby tukového filtru</b></p> <p>Signalizace týkající se čištění tukového filtru se zobrazuje pomocí rozsvícené příslušné kontrolky „“ blízko digitu .</p>
	<p><b>Symbol údržby uhlíkového filtru</b></p> <p>Signalizace týkající se čištění uhlíkového filtru se zobrazuje pomocí rozsvícené příslušné kontrolky „“ blízko digitu .</p>
 	<p><b>Reset a reaktivace filtrů</b>  Po 200 hodinách provozu uhlíkového filtru a 100 hodinách provozu tukového filtru se rozsvítí příslušné ikony, které signalizují, že je třeba provést údržbu uvedeného filtru.  Po údržbě filtru s vypnutou deskou postupujte následovně:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pro <b>tukový filtr</b> - po provedení údržby stiskněte a podržte stisknutý symbol . Zvukový tón bude signalizovat provedení resetu.</li> <li>- Pro <b>uhlíkový filtr</b> - po provedení údržby stiskněte a podržte stisknutý symbol . Zvukový tón bude signalizovat provedení resetu.</li> </ul>

Pokud jste si zakoupili filtrační produkt, musíte aktivovat správu uhlíkového filtru (ohledně aktivaci nahlédněte do odstavce „Přizpůsobení uživatelské nabídky“).

## 14. FUNKCE OKENNÍ KONTAKT

Pokud jste si zakoupili odsávací výrobek a připojili ho k „okennímu kontaktu“, a zobrazí se tato animace, znamená to, že nemůžete ovládat odsavač par:



Pro zobrazení digitu odsávače par a povolení jeho použití je nutné otevřít okno.

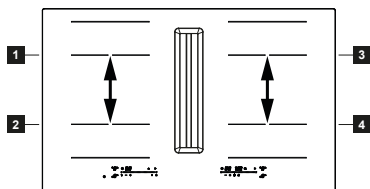
## 15. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Tato funkce ovládá výdej maximálního výkonu 3700 W mezi kombinovanými varnými zónami (levá a pravá strana), optimalizuje distribuci výkonu a předchází situacím přetížení systému.

Funkce rozděljuje maximální dostupný výkon mezi varné zóny používané v kombinovaném režimu. Viz obrázek. Funkce v případě potřeby sníží výkon

druhé varné zóny pracující v kombinovaném režimu (poslednímu příkazu je přiřazena nejvyšší priorita).




Příklad:

Pokud se pro varnou zónu 1 zvolí přídatný stupeň výkonu (boost) (P), nebude mocí varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

## 16. 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 hrnce 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 hrnce zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

Vždy používejte varnou zónu, která jelepe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Kombinovaná levá/pravá	190 mm	230 mm
Jednotlivé levá/pravá	110 mm	210 mm

### Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Nepoužívejte na varné desce prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem, protože by to neumožnilo kontrolovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, což by mohlo poškodit hrnce nebo povrch 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 přenášené 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 snížování 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.

## 17. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
FE / Ft / Fc	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte vychladnout varnou desku. Zkontrolujte, zda má varná deska dostatečné větrání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec.	Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	-	Nechte vychladnout varnou desku. Zkontrolujte, zda má varná deska dostatečné větrání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
E6	Varná zóna se nezapne.	-	Jakmile se síťové napájení vrátí do normálu, chyba zmizí. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a uveďte chybový kód, který se zobrazuje na displeji.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund, poté připojte varnou desku k napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.

## 18. 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.

## 19. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: **GALILEO SHADOW A830**

**GALILEO SHADOW F830**

**GALILEO DOUBLE BLACK A830**

**GALILEO DOUBLE BLACK F830**

Podívejte se na identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

Výrobce své výrobky neustále vylepšuje. Z tohoto důvodu se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Více informací o technických údajích je k dispozici na webových stránkách:

[www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

<b>MODEL</b>	<b>GALILEO SHADOW A830 GALILEO SHADOW F830 GALILEO DOUBLE BLACK A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830</b>
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

<b>Parametr</b>	<b>Hodnota</b>
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Počet varných zón	4
Zdroj tepla	indukce

