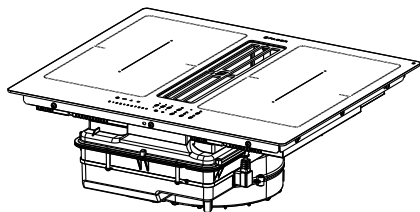




- EN USER MANUAL
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- FR MANUEL D'UTILISATION
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- IT LIBRETTO DI USO
- SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
- FI KÄYTTÖOHJEET
- DA BRUGSVEJLEDNING
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ET KASUTUSJUHEND
- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOTOJO VADOVAS



EN	3
DE	18
FR	34
ES	50
PT	66
IT	82
SV	98
FI	113
DA	128
RU	143
ET	160
LV	174
LT	188

1. SAFETY INFORMATION

 For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users know all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.

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


For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the ter-

minals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.


- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Refer to the purchasable accessories indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The length of the discharge piping must be as short as possible.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- The air venting regulations must be complied with.
- Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc.).
- If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary

to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust back-flow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.


- The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.
- As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.

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

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

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

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appli-

ance, unless they are under constant supervision.

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

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan sensors.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the back-flow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances are tested by a certified technician to guarantee that there

is no backflow of combustion gases.

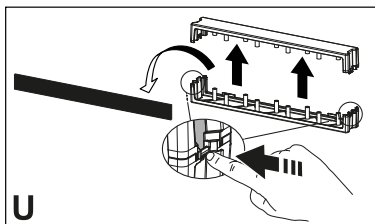
2. USE

- 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

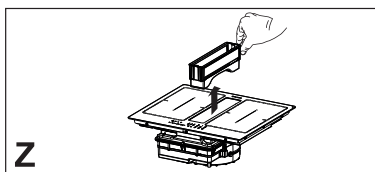
- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.
- If the Activated Charcoal odour filter is not supplied, follow the instructions provided with the kit for both the regeneration procedure and the replacement times.
- If the Activated Charcoal odour filter is supplied and is of type (U) (refer to the assembly instructions) it can be regenerated. The Activated Charcoal odour filter can be washed and regenerated every 3-4 months (or more frequently if the hood is subject to intensive use), up to a Max. of 8 regeneration cycles (in case of particularly

intensive use it is recommended that you do not exceed 5 cycles). To order a new “U” filter, please contact the assistance service.



Regeneration procedure:

- Wash in the dishwasher at a MAX temperature of 70° or hand wash in hot water without using abrasive sponges (do not use detergents!).
- Dry in the oven at a MAX temperature of 70° for 2 hours (it is advisable to carefully read the user manual and the assembly instructions of the oven you own).
- The grease filters must be cleaned every 2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grilles in the dishwasher. (Z).



General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be consumed.

Cleaning the device

- Clean the hob after each use to prevent any food residues from carbonising. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.

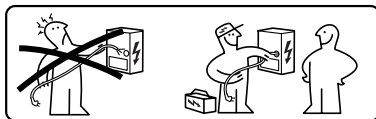
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove encrusted dirt, for example milk that has overflowed during boiling, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilt during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.
- 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).
- 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.

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 mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.

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 mm², SINGLE AND TOW-PHASE connection: minimum wire


section: 2.5 mm². 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 packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic 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

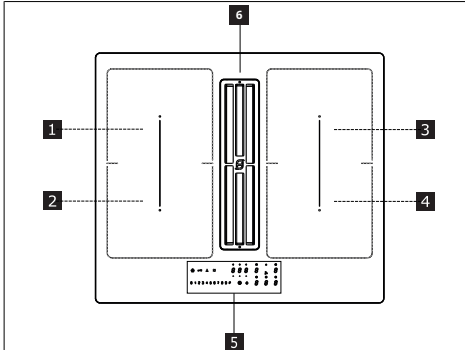
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow hints outlined 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 area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Control panel
6	Suction grid
1+2	Combinable cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3+4	Combinable cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS

Pan detection

Each of the cooking areas is fitted with a system to detect the presence of a pan.

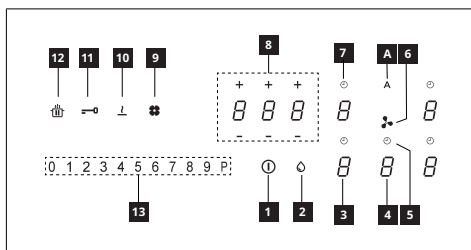
The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

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

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates **H**.

8. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Grease filter saturation indicator
3	Cooking zone power level indicator
4	Suction hood power level indicator
5	Suction hood timer control
6	Suction hood controls zone symbol
7	Cooking zone timer control
8	Time management zone
9	Activated Carbon filter saturation indicator
10	Defrost key
11	Lock key
12	Pause key
13	Swipe keyboard
A	Auto key

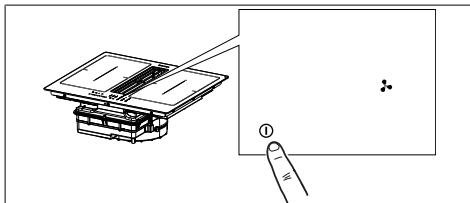
The cooking areas can be activated by pressing the reference digit **B**. The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, 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.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

Turning on the appliance:



Press and hold the On/Off button for 2 seconds to turn the hob on and to activate its functions.

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

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

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

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

The Digit lights up more intensely to confirm the operation.


9. POWER LIMITATION

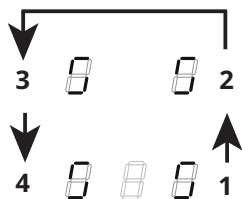
When connecting to the domestic power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking areas based on the actual capacity of the domestic power supply.


If this is not necessary, the hob can be turned on directly using **1**, otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph. Connect the hob to the domestic mains power.

1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only **0** keeps flashing.
2. Press and hold **0**: the digits in the cooking area indicate **B**.

3. While holding down , start pressing the zone digits, proceeding anti-clockwise.




The rear left digit indicates  and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with  and press “8” in the power bar.








Select the front left digit and select the correct setting.







See the following table for the specifications:








Value on the power bar	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	4.5	
2	3.5	
3	2.8	

Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding .

10. HOB FUNCTIONS

	+ + + ⊖ A ⊖  - - - ⊖ ⊖ ⊖ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ⊖ ⊖ ⊖
Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance</p> <p>To enable: if a pan is on the hob, press and hold the corresponding digit for 3 seconds. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the 5 digits (not visible) next to point  on the left side. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar which displays the operating sequence. All the digits indicate .</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: press and hold for 3 seconds one of the 5 digits in the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar which displays the operating sequence.</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p>
Lock	<p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again.</p> <p>If the electricity supply is cut, the function is disabled.</p> <p>To enable: press  and hold for 1 second.</p> <p>To disable: press .</p>
Boost function	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select “P” on the power bar. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the power bar.</p>

Cooking zone timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone. The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Hours - Tenths - Minutes</p> </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.</p> <p>To deactivate: with the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone. Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-" or press the On/Off key.</p>																						
Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show "--". Press the digit to access the timer menu and display "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Hours - Tenths - Minutes</p> </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value.</p> <p>To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use "+" and "-" to set the display to "0 0 0" "-" or press the On/Off key.</p>																						
Defrost function	<p>To enable: select one of the 4 cooking areas and press .</p> <p>The digit of the selected area shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p>																						
Heating function	<p>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 area is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</p> <table border="1" data-bbox="266 962 1037 1262"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Timer (seconds)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>P</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>To enable, with a pan on the bob and the cooking area selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking area indicates "A". The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding the cooking area in question for 3 seconds.</p>	Power level	Timer (seconds)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Not available	P	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Not available																						
P	Not available																						

Pause function	This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking area and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.
	To enable: With a pan on the hob and the cooking area selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show  .
	To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.
Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.
	When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching  , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.
Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.
	To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking areas at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.
AUTO function "A"	The standard setting when the hob/suction hood is switched on is for the hood to start up in automatic mode with the LED "A" brightly lit. The Hood comes into operation if the power in the cooking areas is greater than "1". It is deactivated by pressing the LED "A" which changes intensity from bright to dim in confirmation. It can also be deactivated by pressing a value, higher than "1", on the power bar, which is confirmed by the fact that the LED "A" changes intensity from bright to dim. It is reactivated by pressing the LED "A" which changes to brightly lit.

11. COOKING TABLE




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

12. SUCTION HOOD FUNCTIONS









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

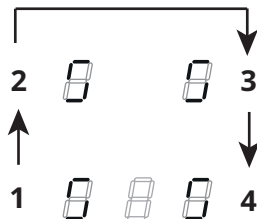
"9"	Press "9" on the power bar to set INTENSIVE 1 speed. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
"P"	Press "9" on the power bar twice to set INTENSIVE 2 speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.


Function Delay	This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing "A". Press the suction hood Digit and set a speed on the power bar. Press the Timer management Digit, which was displaying "CL" but will change to the countdown. This is pre-set to 15 minutes.
	Timer symbol After selecting the suction hood Digit, press the Timer Management Digit to set the countdown.
	Grease filter maintenance symbol The grease filter cleaning signal is displayed by LED and it is always enabled. Filter reset and reactivation After having carried out maintenance on the filter: press and hold for 5 seconds. - The LED of the grease filter will turn off and the countdown will restart.
	Charcoal filter maintenance symbol The hood is set by default to ducting mode. With no loads on, press the Hood controls digit to enable the suction hood. Press and hold the Digit again for 5 seconds to: Activate the charcoal filter: The charcoal (odour) filter symbol lights up for 1 second. Deactivate the charcoal filter: The charcoal (odour) filter symbol flashes twice. After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter. Reset and reactivation of the charcoal filter After having carried out maintenance on the filter: press and hold for 5 seconds. - The LED of the anti-odour filter will turn off and the countdown will restart.

13. USER MENU CUSTOMISATION

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph.

- Press .
- Press and hold  again for 3 seconds.
- The  key starts flashing.
- Press and hold : the digits in the cooking area indicate .
- Hold  and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



The rear left digit alternately indicates  and a number from 2 to 7 indicating the menu code.

The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

- Press the left rear digit.
- Select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the left front digit.
- Select a number on the power bar to select a value.

See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Enabled 1 - Disabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down

- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding **I** for 2 seconds.

- To exit the menu without saving, press **III**.

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

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

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

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

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

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

Example:

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


15. GUIDE TO PAN USE

What 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

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

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

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

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	190 mm

Empty or thin-based pots/pans

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

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

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

Normal working noises in the hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan.

Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Light buzz (like the noise made by a transformer)

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

Light whistle

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

Crackle

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

Loud whistle

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

Fan noises

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

Rhythmic sounds like a clock ticking

This noise only occurs when at least three cooking areas are operating, and it disappears or decreases when some of them are turned off.

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

16. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
"Acoustic signal upon ignition. No error code displayed"	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	check connection/replace the LIN cable
ER03	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.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact After Sales Service.

E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

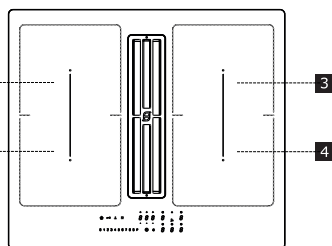
17. TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

Model: GALILEO SMART BK A600

Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80



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

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

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

1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge 3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge		
Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	600 x 520 (W x D)
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Electrical and heating element data		
Cooking area 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexible cooking area 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Total maximum power (hob and hood)	7.62 Kw (basic setting)
Total maximum power (hob and hood)	4.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.02 Kw

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Weight of the device	21	kg
Number of cooking areas	4	
Heat source	induction	

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 EEC Directives.

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. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.


Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- 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.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Erdung verfügt.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene, käuflich erwerbbares Zubehör (für Rundrohre: Minstdurchmesser 120 mm). Die Länge der Ablassrohrleitung sollte so kurz wie möglich sein.

- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
 - Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
 - Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
 - Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Falls das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
 - Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.
 - Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zügängliche Steckdose stecken.
 - In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.
- ⚠ WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.
- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.
- ⚠ WARNHINWEIS:** Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch

eine verantwortliche Person eingewiesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

 **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz **Wartung und Reinigung**.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten,

um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- 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 ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

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. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

WARNHINWEIS: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fern-

steuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass die Trennung von der Stromversorgung durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm) erlaubt, die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet.
- Das Gerät darf keinen Witte-rungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Die Dunstabzugshauben und andere Wrasenabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (darin eingeschlossen sind die in anderen Räumen), auf Grund des Rückstromes der Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung provozieren. Vergewissern Sie sich nach dem Einbau einer Dunstabzugshau-be oder eines anderen Wra-senabzuges, dass die Gas-geräte von kompetenten Per-sonen getestet werden, um zu garantieren, dass es zu keinem Rückstrom der Ver-brennungsgase kommt.

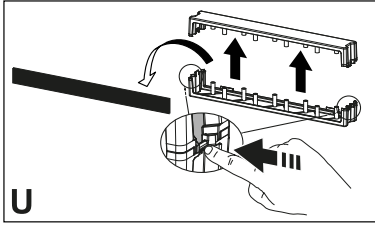
2. VERWENDUNG

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwe-cke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitz-tes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit ei-nem externen Timer oder einem se-paraten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer de-korativen 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 Beschädi-gung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegen-stände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

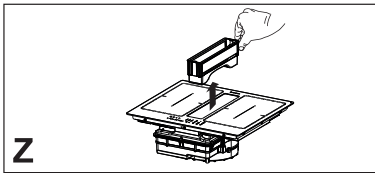
- Schalten Sie das Gerät ab oder neh-men Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.
- Falls der Aktivkohle-Geruchsfilter nicht mitgeliefert wird, befolgen Sie die mit dem Bausatz gelieferte Anlei-tung sowohl für das Regenerieren als auch für den Austauschzeitpunkt.
- Falls der Kohle-Geruchsfilter mitge-liefert wird und vom Typ (U) ist (siehe Montageanleitung), kann dieser rege-neriert werden. Der Aktivkohle-Ge-ruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder häufiger bei intensivem Gebrauch der Abzugshaube) gewaschen und bis zu maximal 8 mal regeneriert werden (bei besonders intensivem Gebrauch empfehlen wir, den Filter nicht mehr als 5 mal zu regenerieren). Wenden

Sie sich an den Kundendienst für die Bestellung eines neuen Filters (U).



Regenerierungsverfahren:

- In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde Schwämme zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!).
- 2 Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).
- Die Fettauffangfilter sind alle 2 Monate zu reinigen, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gewaschen werden. Geben Sie die Grills nicht in die Spülmaschine. (Z).



Wichtige allgemeine Hinweise

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

Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Ver-

schmutzungen erfordert mehr Aufwand.

- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalklösung, 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 Küchenschrank mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.

- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen montiertem Gerät und Rückwand ist in der Einbauzeichnung des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegenden Möbel).
- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



⚠ 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 mm², EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². 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 Elektrogeräten

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler 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 Verpackungsmaterialien

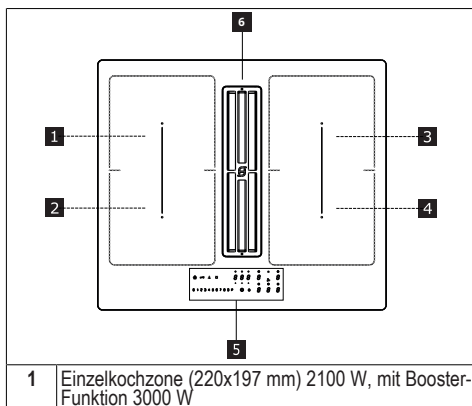
Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

7. PRODUKTBESCHREIBUNG




2	Einzelkochzone (220x197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
3	Einzelkochzone (220x197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
4	Einzelkochzone (220x197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombinierbare Kochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
3+4	Kombinierbare Kochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.

ANZEIGEN


Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt.

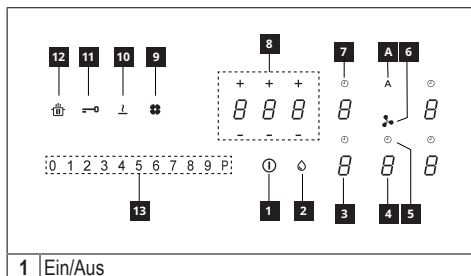
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

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

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt  an.

8. BEDIENFELD



2	Sättigungsanzeige Fettfilter
3	Leistungsstufenanzeige Kochzonen
4	Leistungsanzeige des Abzugs
5	Timer-Steuerung des Abzugs
6	Symbol für den Steuerbereich des Abzugs
7	Timer-Steuerung des Kochbereichs
8	Steuerungsbereich des Timers
9	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
10	Schmelzfunktionstaste
11	Sperrfunktionstaste
12	Pausenfunktionstaste
13	Scrolltastenfeld
A	Auto-Funktionstaste


Drücken Sie die On-/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

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

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

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

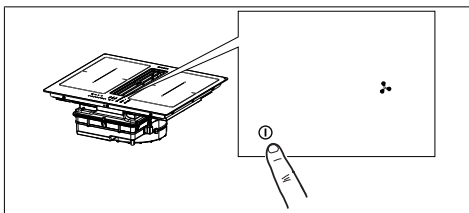
Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

Einschalten des Geräts:







9. LEISTUNGSBEGRENZUNG

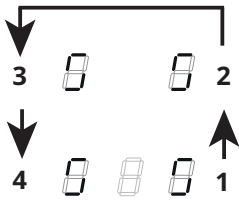
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ① eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur  blinkt weiter.
2. Drücken Sie  und halten das Symbol gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
3. Halten Sie  gedrückt und drücken Sie die Digits der Zonen gegen den Uhrzeigersinn.



Das hintere linke Digit zeigt eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

Wählen Sie das Digit mit und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.







Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus. Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:








Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-StandardEinstellung
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck , um den Eingabe zu bestätigen.

10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	
Kindersicherung	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 5 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt links drücken. Lassen Sie das Digit los und schieben Sie den Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen .</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Eine der 5 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Lassen Sie das Digit los und schieben Sie den Finger von 9 a 0 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt.</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p>
Sperren	<p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert.</p> <p>Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.</p> <p>Um sie zu aktivieren: 1 Sekunde lang drücken.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: drücken.</p>
Boost-Funktion	<p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt .</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.</p>

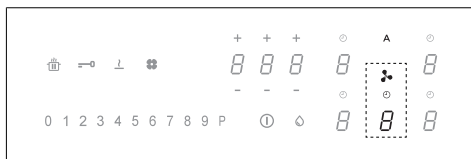
<p>Timer der Kochzonen</p>	<p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerelemente für diese Zone zuzugreifen. Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;">  Stunden - 10 Minuten - Minuten </p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.</p> <p>Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerelemente für diese Zone zuzugreifen. Stellen Sie die drei Digits mittels „+“ oder „-“ auf „0 0 0“ oder drücken Sie die On-/Off-Taste.</p>																						
<p>Timer (allgemein)</p>	<p>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „- - -“. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;">  Stunden - 10 Minuten - Minuten </p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Drücken Sie das Digit zum Zugriff auf das Timer-Menü und verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen des Displays auf „0 0 0“ „-“ oder Drücken Sie die Taste On/Off.</p>																						
<p>Schmelzfunktion</p>	<p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken.</p> <p>Das Digit der ausgewählten Zone zeigt .</p> <p>Zum Deaktivieren  oder  drücken.</p>																						
<p>Aufwärmfunktion</p>	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 1023 1039 1318"> <thead> <tr> <th>Leistungsstufe</th> <th>Timer (Sekunden)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> </tbody> </table> <p>Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und bei ausgewählter Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsstufe gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an. Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab. Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.</p>	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nicht verfügbar	P	Nicht verfügbar
Leistungsstufe	Timer (Sekunden)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nicht verfügbar																						
P	Nicht verfügbar																						

Pausenfunktion	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
	Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste  drücken. Alle Displays zeigen  .
	Zum Deaktivieren der Funktion:  1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste. Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.
Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.
	Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste  für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste  wieder einschaltet. Drücken sie die Taste  , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.
	Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken oder rechten Kochzonen drücken, um die zwei Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit  erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.
AUTO-Funktion „A“	Falls das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet worden ist, wird die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikbetrieb aktiviert und die LED „A“ leuchtet stark auf. Die Abzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Kochbereiche größer als „1“ ist. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“ und bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken eines Wertes größer als „1“ auf der Leistungsleiste, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED „A“ von intensiv auf gedämpft. Die erneute Aktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“, die wieder intensiv leuchtet.

11. GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

12. FUNKTIONEN DES ABZUGS









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

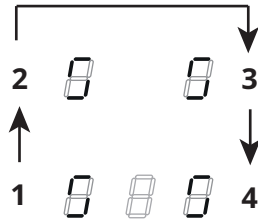
“9”	Drücken Sie „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 1. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 10 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.
“P”	Drücken Sie zweimal „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 2. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.

Funktion Verzögerung	Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. Drücken Sie die Digit-Taste des Abzugs und stellen Sie eine Geschwindigkeit in der Leistungsskala ein. Drücken Sie die Digit-Taste für die Verwaltung des Timers, auf dem "CL" angezeigt wird. Die Zeituhr ist jedoch bereits auf 15 Minuten eingestellt.
	Timer-Symbol Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr.
	Symbol der Fettfilterwartung Die mit der LED erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert. Zurücksetzen und Reaktivierung des Filters Nach der Filterwartung: drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.
	Kohlefilter-Wartungssymbol Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Wenn die Last ausgeschaltet ist, drücken Sie die Digit-Taste der Abzugshauben-Bedienelemente, um den Abzug zu aktivieren. Drücken Sie die Digit-Taste erneut 5 Sekunden lang zur: Aktivierung des Kohlefilters: Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) leuchtet 1 Sekunde lang auf. Deaktivierung des Kohlefilters: Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) blinkt zweimal. Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz) erforderlich ist. Reset und Wiederaktivierung des Kohlefilters Nach der Filterwartung: drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.

13. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie .
- Drücken sie erneut  und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste  zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie  gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
- Halten Sie  weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.





Das hintere linke Digit zeigt als Alternative  sowie eine Nummer von 2 bis 7 für den Menü-Code.

Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menü-Code	Beschreibung	Wert
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max.
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max.
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Aktiviert 1 - Nicht aktiviert
U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung

- Nach Eingabe des korrekten Werts  für 2 Sekunden drücken.
- Um das Menü zu verlassen,  drücken.

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

14. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

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

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

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

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

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


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

15. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

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

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

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

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

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

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	min. Ø (empfohlen)	max. Ø (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	190 mm

Leere oder dünnbödig Töpfe und Pfannen

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

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

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

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

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

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

Leichtes Zischen

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

Knistern

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

Starkes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus verschiedenen, übereinander geschichtet Materialien auf, sowie dann, wenn sie mit maximaler Geschwindigkeit oder auch an zwei Kochbereichen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Ventilatorgeräusche

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

Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder sinkt, wenn einige ausgeschaltet werden.

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

16. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
"Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt"	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikseite der Abzugshaube	Überprüfung des Anschlusses/Auswechslung des Kabels LIN

ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erwärmen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

17. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

Modell: GALILEO SMART BK A600

Modell: GALILEO SMART BK F600 +

Kit LL H80

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

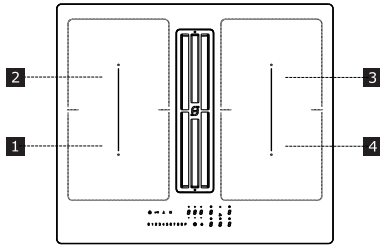
Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in

diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

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

MODELL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)

MODELL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Nutzabmessungen	-	600 x 520 (L x P)
Versorgungsspannung / -frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische Daten und Heizelement-Daten		
Kochbereich 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Gewicht des Gerätes	21	kg
Anzahl Kochbereiche	4	
Wärmequelle	Induktion	

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.

1. INFORMATIONS SUR LA 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. Toujours garder ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Ces plaques de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.


 Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que le réseau d'alimentation domestique dispose d'un branchement adéquat à la masse.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Se référer aux accessoires vendus, indiqués dans le manuel d'installation (pour les tubes circulaires : diamètre minimum de 120 mm). La longueur du tube d'échappement doit être aussi courte que possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.

- Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
 - Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).
 - Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés par des sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa pour éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
 - Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.
 - Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
 - En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.
- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
 - Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psycho-

physiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

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

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si

des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- 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.

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 essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

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

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec un écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet dans des conditions de surcharge de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Les hottes de cuisine et autres aspirateurs de fumées de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces), en raison du retour des gaz de combustion. Ces gaz peuvent provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou de tout autre extracteur de fumées de cuisson, vérifier que les appareils à gaz sont testés par une personne compétente afin de garantir qu'il ne se vérifie pas de reflux de gaz de combustion.

2. UTILISATION

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

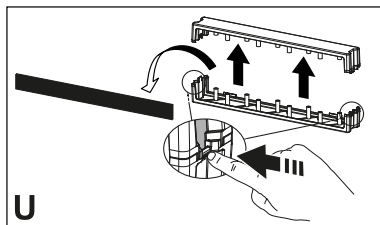
odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.

- 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

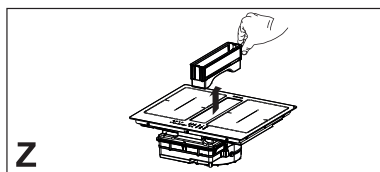
- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Si le filtre anti-odeurs au charbon n'est pas fourni, suivre les instructions fournies avec le kit tant pour la procédure de régénération que pour les délais de remplacement.
- Si le filtre anti-odeurs au charbon est fourni et est du type (U) (se référer aux instructions de montage), il peut être régénéré. Le filtre anti-odeur à charbon actif peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive de la hotte) jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération (en cas d'utilisation particulièrement intensive, il est conseillé de ne pas dépasser les 5 cycles). Contacter le service

après-vente pour commander un nouveau filtre (U).



Marche à suivre pour la régénération :

- Laver au lave-vaisselle à une température MAX de 70° ou laver à la main avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de produits nettoyants !).
- Sécher au four à une température MAX de 70° pendant 2 heures (lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage du four).
- Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois d'utilisation, ou plus fréquemment en cas d'utilisation particulièrement intense. Les filtres à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle. (Z).



Recommandations générales

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

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboni-

ser. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.

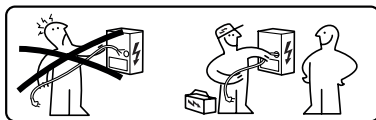
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, retirer la saleté incrustée, comme le lait ayant débordé durant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, retirer les traces d'aliments sucrés, comme par exemple la confiture ayant débordé pendant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, enlever toute trace de matière plastique fondue avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- 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 destinée à être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, au-dessus d'un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- Pour les unités à 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 encastré (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les meubles éventuellement au-dessus).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la 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 mm², connexion MONOPHASÉE et BIPHASÉE : section minimum des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).

⚠ Attention ! Ne pas souder les câbles !

6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES


Élimination des électroménagers

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants élec-

triques 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

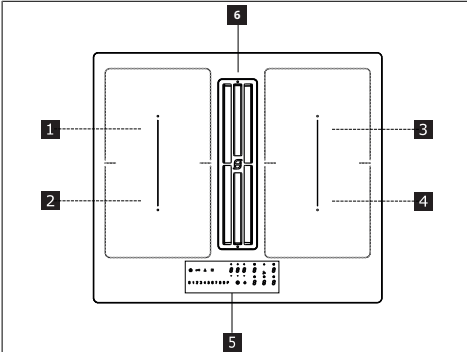
Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

7. DESCRIPTION DU PRODUIT




1	Zone de cuisson simple (220x197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
2	Zone de cuisson simple (220x197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
3	Zone de cuisson simple (220x197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
4	Zone de cuisson simple (220x197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1+2	Zone de cuisson modulable (220 x 395 mm) 3000 W, avec fonction Booster de 3700 W.
3+4	Zone de cuisson modulable (220 x 395 mm) 3000 W, avec fonction Booster de 3700 W.

INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de 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.

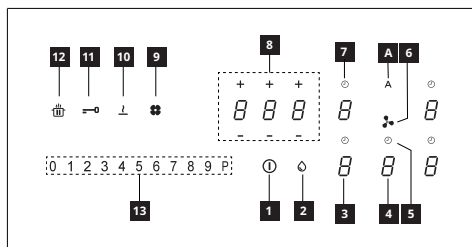
Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou on utilise une casserole inadaptée, le symbole  s'affiche.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La

touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche **H**.

8. BANDEAU DE COMMANDE



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

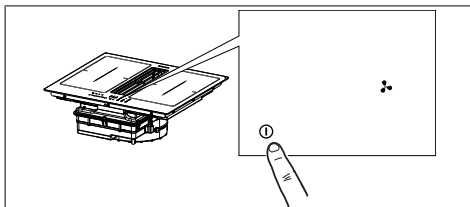
Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence **B**. La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

En plaçant une casserole sur l'un des 4 foyers, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et la touche sensitive correspondante s'illumine pour l'activer.

Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

Mise en marche de l'appareil :



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque de cuisson.

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

Attention : Pour des raisons de sécurité, il sera toujours possible d'éteindre la plaque de cuisson en intervenant sur la touche On/Off.

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

Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante.

La confirmation est donnée par l'éclairage de la touche sensitive qui devient intense.

9. 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.

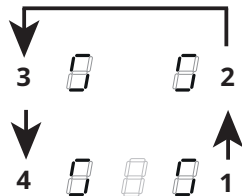
Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur **1** ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.


Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.


1. Toutes les touches sensibles s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule **1** clignote.

- Maintenir  enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
- En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des zones en procédant dans le sens antihoraire.



La touche arrière gauche indique  et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensitive avant gauche in-


dique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

Sélectionner la touche sensitive avec  et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.


























Sélectionner la touche sensitive avant gauche et sélectionner la configuration correcte.







Voir le tableau suivant pour les spécifications :








Valeur sur la barre de la puissance	KW	Notes
0	7,4	Réglage initial standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant .

10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

   	+ + +		A	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	  			
- - -				
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P				
Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil Pour activer : si une casserole est présente sur la plaque de cuisson, appuyer sur la touche sensitive correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur les foyers, appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles (non visibles) à côté du point  sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser le doigt de 0 à 9 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Toutes les touches sensibles indiquent  . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes. Pour désactiver : appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 5 touches sensibles des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser le doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.			
Verrouillage	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. En cas de coupure de courant, la fonction se désactive. Pour activer : appuyer sur  et maintenir enfoncé pendant 1 seconde. Pour désactiver : appuyer sur  .			
Fonction Boost	Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes. Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. La touche sensitive correspondante indique  . Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.			

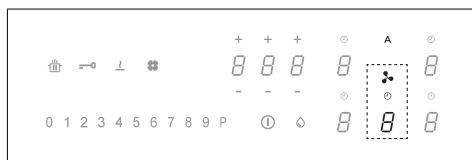
Minuteur des zones de cuisson	<p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : Avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone. Les 3 touches sensibles indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <p style="text-align: center;">  Heures - Dixièmes - Minutes </p> <p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 touches sensibles indiqueront toujours le temporisateur le plus proche lorsque le temps est écoulé.</p> <p>Pour désactiver : avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone. Programmer les trois touches sensibles sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - » ou appuyer sur la touche ON/OFF.</p>																						
Temporisateur (généralique)	<p>Minuteur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Les 3 touches sensibles pour les commandes de gestion du temporisateur indiquent « - - - ». Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et afficher « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <p style="text-align: center;">  Heures - Dixièmes - Minutes </p> <p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours.</p> <p>Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et utiliser « + » et « - » pour programmer l'afficheur sur « 0 0 0 » « - » ou frapper la touche ON/OFF.</p>																						
Fonction Fonte	<p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur .</p> <p>La touche sensible de la zone sélectionnée indique .</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur  ou sur .</p>																						
Fonction Chauffage	<p>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 :</p> <table border="1" data-bbox="264 1059 1036 1353"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th> <th>Minuteur (secondes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ». Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive. Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.</p>	Niveau de puissance	Minuteur (secondes)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponible	P	Non disponible
Niveau de puissance	Minuteur (secondes)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponible																						
P	Non disponible																						

Fonction Pause	<p>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.</p> <p>Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause  enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent .</p> <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.</p>
Fonction de Rappel	<p>Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant.</p> <p>Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p>
Mode combiné (fonction « pont »)	<p>Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.</p> <p>Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.</p> <p>Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les touches sensibles des foyers de gauche ou de droite pour sélectionner les 2 zones à relier en pont, jusqu'à l'apparition de la touche  qui indique que la fonction a été activée. L'autre touche sert à définir le niveau de puissance.</p>
Fonction AUTO « A »	<p>Par défaut, au moment de la mise en marche de la plaque de cuisson/aspirateur, la hotte s'active en mode automatique et la LED « A » s'allume de façon intense. La hotte entre en fonction si la puissance des zones de cuisson est supérieure à « 1 ».</p> <p>Pour la désactiver, appuyer sur la LED « A », cette action est confirmée par le changement d'intensité de la led qui passe de intense à faible. La désactivation se fait aussi en appuyant sur une valve, supérieure à « 1 » sur la barre de puissance, confirmée par le changement d'intensité de la led qui passe de intense à faible.</p> <p>Pour réactiver, appuyer sur la LED « A » qui s'éclairera de façon intense.</p>

11. TABLEAU DE CUISSON

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

12. FONCTIONS ASPIRATEUR







Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensible correspondante.

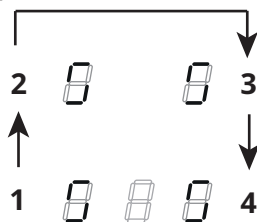
« 9 » Appuyer sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 1. Cette programmation est temporisée pour une activation de 10 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.

« P »	Appuyer deux fois sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 2. Ce réglage est configuré pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.
Fonction Delay	Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ». Appuyer sur le Digit de l'aspirateur et programmer une vitesse sur la barre de puissance. Appuyer sur le Digit pour la gestion du temporisateur qui affiche « CL », mais qui passera au compte à rebours déjà paramétré à 15 minutes.
🕒	Symbole temporisateur Sélectionner le Digit de l'aspirateur, appuyer sur le Digit de Gestion du temporisateur pour programmer le compte à rebours.
💧	Symbole d'entretien du filtre à graisse La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED est toujours active. Réinitialisation et réactivation du filtre Après avoir effectué l'entretien du filtre : appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours redémarre.
☘	Symbole d'entretien du filtre à charbon Par défaut, la hotte est en mode aspiration. La charge étant éteinte, appuyer sur la touche sensitive de la hotte pour valider l'aspirateur. Appuyer de nouveau sur le Digit pendant 5 secondes pour : Activation du filtre à charbon : Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon s'allume pendant 1 seconde. Désactivation du filtre à charbon : Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon clignote deux fois. Après l'activation, l'allumage de l'icône signale la nécessité d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon . Reset et réactivation du filtre à charbon Après avoir effectué l'entretien du filtre : appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours redémarre.

13. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

- Appuyer sur ①.
- Appuyer de nouveau sur ① et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- La touche  commence à clignoter.
- Appuyer et maintenir  enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
- En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des foyers en procédant dans le sens horaire à partir de la touche avant gauche.





La touche arrière gauche indique en alternance  et un chiffre de 2 à 7 indiquant le code du menu.

La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiqués dans la sélection.

- Frapper la touche arrière gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu.
- Frapper la touche avant gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - Animation désactivée 1 - Animation activée
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence cas-serole.	0 - Active 1 - Non active

U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction
<p>– Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.</p> <p>– Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .</p> <p>Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.</p>		

14. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

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

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 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.

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

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

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

Exemple :

Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le ni-


veau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

15. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

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

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

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

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

Comment utiliser les casseroles

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

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

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

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)

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

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

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

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

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

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

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

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement sourd (comme le bruit d'un transformateur)

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

Léger sifflement

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

Crépitement

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

Fort sifflement

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

Bruit de ventilateur

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

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

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

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

16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
---------------	-------------	----------------------------	----------

« Signalisation sonore à l'allumage. Aucun code d'erreur ne s'affiche »	La commande de la hotte ne fonctionne pas	Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte	Vérification liaison/remplacement du câble LIN
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. 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.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

17. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

Modèle : GALILEO SMART BK A600

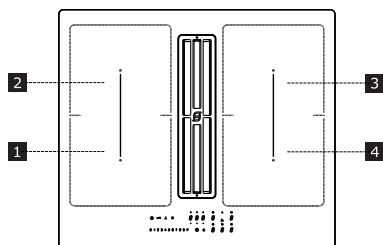
Modèle : GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

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

Pour plus d'informations sur les caractéristiques techniques, consulter le site : www.faberspa.com

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

MODÈLE	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
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



1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont		
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont		
Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions utiles	-	600 x 520 (L x P)
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Caractéristiques électriques et des éléments chauffants		
Zone de cuisson 1,2,3,4	2100 W ; Power Boost : 3000 W	210 x 190
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3000 W ; Power Boost : 3700 W	210 x 390

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Poids de l'appareil	21	kg
Nombre de zones de cuisson	4	
Source de chaleur	induction	

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.

1. INFORMACIÓN DE 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. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de conexión disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.


 Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.


- 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 fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que trans-

porten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).

- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.


 **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la su-

perficie 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.

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. No intente apagar **NUNCA** las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

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

- 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 en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).

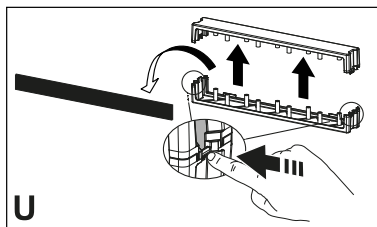
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.
- 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.
- Si el filtro antiolor de carbón no es suministrado, siga las instrucciones suministradas con el kit tanto para el procedimiento de regeneración como para los tiempos de reemplazo.
- Si el filtro antiolor de carbón es suministrado y es de tipo (U) (consulte las instrucciones de montaje) puede ser regenerado. El filtro antiolor de carbón activo se puede lavar y regenerar cada 3-4 meses (o con más frecuencia en caso de uso intenso de la campana), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en caso de uso particularmente intenso, se recomienda no exceder 5 ciclos). Diríjase al servicio de asistencia para pedir un nuevo filtro (U).

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.

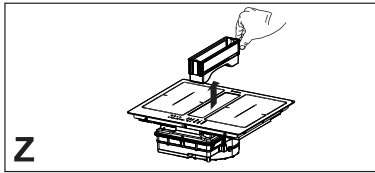


Procedimiento de regeneración:

- Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70° o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponja.

jas abrasivas (¡no utilice detergentes!).

- Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intensivo y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en el lavavajillas. (Z).



Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Limpieza del aparato

- Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Quite la suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.

- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier plástico fundido con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución 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.

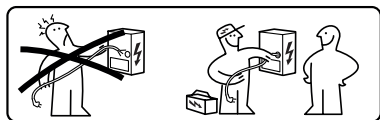
4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

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 instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de material y adhesivos no adecuados puede causar deformación y desprendimiento.
- El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones

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

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA



⚠ 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 mm², conexión MONOFÁSICA y BIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica


(tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.

- Conecte el aparato como se muestra en el manual de instalación (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!


6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. 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 ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

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

Eliminación de los materiales de embalaje

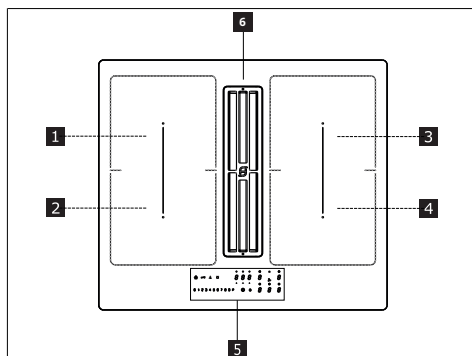
Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

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

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




1	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (220 x 395 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.
3+4	Zona de cocción combinable (220 x 395 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

INDICADORES


Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.

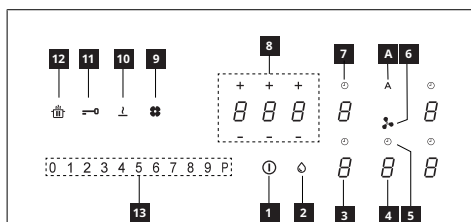
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

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

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra .

8. PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Indicador saturación filtro de grasa
3	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
4	Indicador del nivel de potencia del extractor
5	Control del temporizador del extractor
6	Símbolo zona mandos extractor
7	Control del temporizador de la zona de cocción
8	Zona control Temporizador
9	Indicador saturación filtro de carbón activo
10	Tecla de la función Derretir
11	Tecla de la función Bloqueo
12	Tecla de la función Pausa
13	Teclado de desplazamiento
A	Tecla de la función Automático

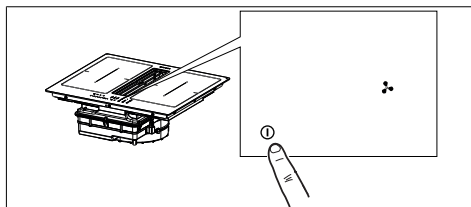
Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia . El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

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

Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

Encendido del aparato:



Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado para encender y activar las funciones de la placa.

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

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

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

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

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

9. 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.

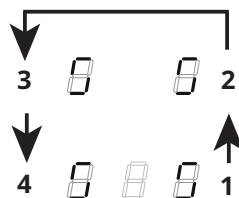
Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de coc-

ción pulsando ① o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente de modo intermitente.
2. Pulse y mantenga pulsado los dígitos de las zonas de cocción indicadas .
3. Manteniendo pulsado , comience a pulsar los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario.



El dígito trasero izquierdo indica y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con y pulse “ 8 “ en la barra de potencia.

Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione el ajuste correcto.












Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en la barra de potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ①.

10. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ⏻ ⏹ ⏹</p>	
Dispositivo de seguridad para niños	<p>Esta función impide el encendido accidental del aparato</p> <p>Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos (no visibles) junto al punto en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican .</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 5 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento.</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p>
Bloqueo	<p>Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender.</p> <p>En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.</p> <p>Para activar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo.</p> <p>Para desactivar: pulse .</p>
Función Boost	<p>Cada zona de cocción podrá ser ajustada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "P" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.</p>
Temporizador de las zonas de cocción	<p>El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.</p> <p>Para activar: Con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona.</p> <p>Los 3 dígitos indican "0 0 0". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <p style="text-align: center;"> Horas - Décimos - Minutos </p> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.</p> <p>Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.</p> <p>Para desactivar: con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona.</p> <p>Ajuste los tres dígitos en "0 0 0" usando "+" o "-" o pulse la tecla encendido/apagado.</p>

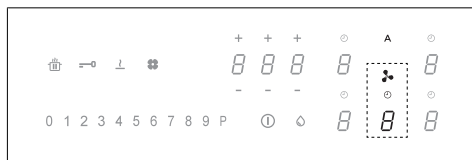
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican "- - -". Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar "0 0 0". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.</p> <p>Para desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y use "+" y "-" para ajustar la pantalla en "0 0 0"" o pulse la tecla encendido/apagado.</p>																						
Función Derretir	<p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse .</p> <p>El dígito de la zona seleccionada indica .</p> <p>Para desactivar: pulse  o pulse .</p>																						
Función calentamiento	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 638 1037 933"> <thead> <tr> <th>Nivel de potencia</th> <th>Temporizador (segundos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>No disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>No disponible</td></tr> </tbody> </table> <p>Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A". Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función. Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.</p>	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	No disponible	P	No disponible
Nivel de potencia	Temporizador (segundos)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	No disponible																						
P	No disponible																						
Función Pausa	<p>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.</p> <p>Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa  durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican .</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.</p>																						
Función de Recuperación	<p>Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.</p> <p>Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando , la tecla  parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla  para recuperar las funciones ajustadas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.</p>																						

Modo combinado (función "puente")	<p>Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio.</p> <p>Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.</p> <p>Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción de la izquierda o de la derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito P para indicar que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para ajustar el nivel de potencia.</p>
Función AUTOMÁTICO "A"	<p>De forma predeterminada, cuando se enciende la placa de cocción/extractor, la campana se activa en modo automático y el LED "A" se enciende con un brillo intenso. La campana se pone en marcha si la potencia de las zonas de cocción es superior a "4".</p> <p>Se desactiva pulsando el LED "A" la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de intenso a débil. También se desactiva pulsando un valor, superior a "1", en la barra de potencia; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del LED "A" que pasa de intenso a débil.</p> <p>Se reactiva pulsando el LED "A" que pasará a estar encendido con un brillo intenso.</p>

11. TABLA DE COCCIÓN

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

12. FUNCIONES EXTRACTOR



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

"9"	<p>En la barra de potencia pulse "9" 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>
"P"	<p>En la barra de potencia, pulse dos veces "9" para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</p>

Función Delay	<p>Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A".</p> <p>Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia.</p> <p>Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba "CL", que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.</p>
⌚	<p>Símbolo del temporizador</p> <p>Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.</p>
💧	<p>Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa</p> <p>La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el LED y siempre está habilitada.</p> <p>Reset y reactivación del filtro</p> <p>Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla . - El LED del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.</p>

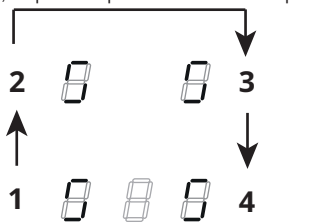
	<p>Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón</p> <p>La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Con la carga apagada, pulse el dígito de los mandos de la campana para habilitar el extractor. Pulse de nuevo durante 5 segundos el dígito para:</p> <p>Activación del filtro de carbón:</p> <p>El símbolo del filtro (antiolor) de carbón se enciende durante 1 segundo.</p> <p>Desactivación del filtro de carbón:</p> <p>El símbolo del filtro (antiolor) de carbón parpadea dos veces.</p> <p>Después de la activación, el encendido del ícono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor).</p> <p>Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón</p> <p>Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla . - El LED del filtro antiolor se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.</p>
--	--

Código del menú	Descripción	Valor
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx 9 - Mín.
U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activa
U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	0 - Activa 1 - No activa
U7	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado

13. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

- Pulse .
- Vuelva a pulsar y mantenga pulsado durante 3 segundos.
- La tecla comienza a parpadear.
- Pulse y mantenga pulsado : los dígitos de las zonas de cocción indican .
- Manteniendo pulsado , comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente y un número de 2 a 7 que indica el código del menú.

El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para seleccionar un valor.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

- Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado durante 2 segundos.

- Para salir del menú sin guardar, pulse .

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

14. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

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

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 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.

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

En este caso, el generador detecta el último mando con la prioridad más alta enviado por la interfaz de usuario y, si

es necesario, reduce los ajustes realizados previamente para otra zona de cocción.

La función de Gestión de potencia se activa en primer lugar, incluso cuando se detecta un recipiente en la zona de cocción.

Ejemplo:


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

15. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

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

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

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

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

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

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	190 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

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

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

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

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

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

Ligero silbido

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

Chisporroteo

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

Silbido fuerte

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, cuando estas se utilizan en régimen máximo 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 correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas.

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

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión del cable LIN o sustituirlo si es necesario
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No calentar recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.

E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpia el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

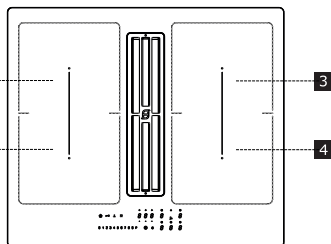
17. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo: GALILEO SMART BK A600

Modelo: GALILEO SMART BK F600 +
Kit LL H80



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

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso. Más informaciones sobre los datos técnicos están disponibles en el sitio: www.faberspa.com

1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 En puente		
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 En puente		
Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones útiles	-	600 x 520 (L x P)
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Datos eléctricos y de los elementos calentadores		
Zona de cocción 1, 2, 3 y 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cocción flexible 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

MODELO	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
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	Dimensiones (mm)
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	

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.

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

 Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

 As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.


seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omipolar.
- É necessário respeitar as normativas em matéria de evacuação de ar.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a

- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras etc.).
 - Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex., aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar um nível de ventilação suficiente no local que impeça o retorno dos gases de evacuação. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura no local.
 - O ar não deve ser expelido para uma tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
 - Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
 - Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.
- Utilize somente os parafusos e outras ferramentas fornecidos junto com o aparelho.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** A não instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação conforme descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
 - As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
 - Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e

instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

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

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

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

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do local quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem só recircular o ar no local).

ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.

- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozedura, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozedura depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozedura sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

ADVERTÊNCIA: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento

completo em condições de sobrecarga de categoria III.

- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozedura podem comprometer o funcionamento seguro dos aparelhos que queima gás ou outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de cozinha ou de qualquer outro extrator de fumos de cozedura, assegure-se de que os aparelhos a gás sejam testados por uma pessoa competente para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

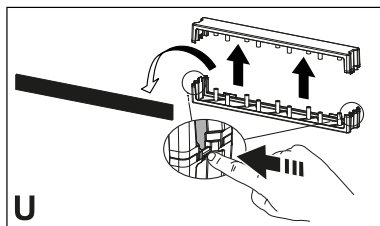
2. USO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.

- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

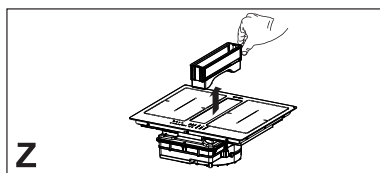
3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.
- Se o filtro anti-odores de carbono não for fornecido, siga as instruções dadas com o kit para o procedimento de regeneração ou para os tempos de substituição.
- Se o filtro anti-odores de carbono for fornecido e for do tipo (U) (consulte as instruções de montagem), pode ser regenerado. O filtro anti-odores de carvão ativo pode ser lavado e regenerado a cada 3-4 meses (ou com maior frequência no caso de utilização intensiva do exaustor), até um máximo de 8 ciclos de regeneração (no caso de uma utilização especialmente intensiva, recomenda-se não exceder os 5 ciclos). Contate o serviço de assistência para encomendar um novo filtro (U).



Processo de regeneração:

- Lave na máquina de lavar louça a uma temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).
- Seque no forno a uma temperatura MÁX. de 70° durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).
- Os filtros antigordura devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva, e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquina de lavar louça. (Z).



Recomendações gerais

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

Limpeza do dispositivo

- Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.

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

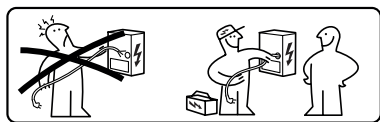
4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozedura destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.

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

5. LIGAÇÃO ELÉTRICA




⚠️ ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo “Y”; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).

⚠️ Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

6. QUESTÕES AMBIENTAIS


Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resí-

duos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

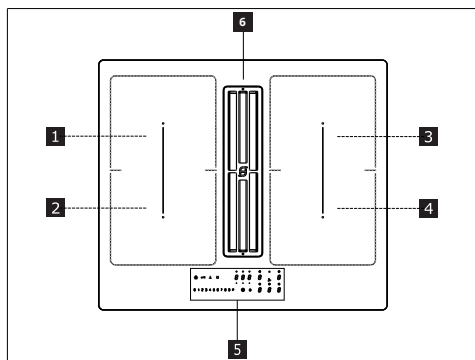
Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO




1	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1+2	Zona de cozedura combinável (220 x 395 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.
3+4	Zona de cozedura combinável (220 x 395 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.

INDICADORES


Deteção de presença de tacho

Cada zona de cozedura é equipada com um sistema que detecta a presença de um tacho na placa de cozedura.

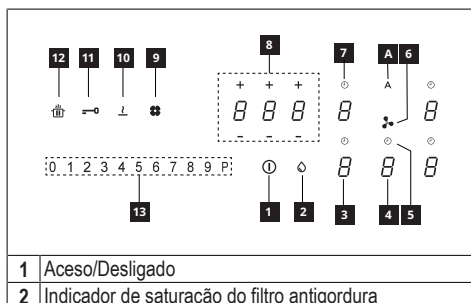
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo  é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para sinalizar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou maior do que 50°C e poderá causar, com isso, queimaduras em contato com as mãos desprotegidas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica .

8. PAINEL DE COMANDOS



3	Indicador do nível de potência da zona de cozedura
4	Indicador do nível de potência do aspirador
5	Controlo do temporizador do aspirador
6	Símbolo da zona de comandos do aspirador
7	Controlo do temporizador da zona de cozedura
8	Zona de gestão do temporizador
9	Indicador de saturação do filtro de carbono ativo
10	Botão da função Degelo
11	Botão da função Bloqueio
12	Botão da função Pausa
13	Teclado deslizante
A	Botão da função Auto

Prima o botão On/Off durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa.

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

Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

Atenção: No painel de comandos, todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

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

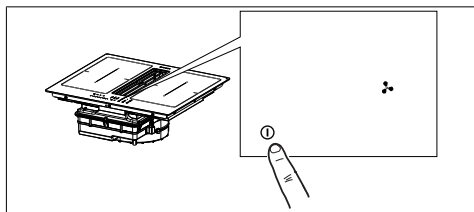
As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência . O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozedura detecta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozedura, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

Ligação do aparelho:



9. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

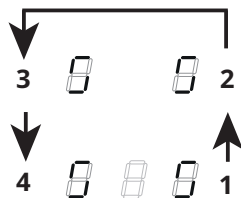
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.


Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozedura utilizando ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder ao menu.


Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozedura à rede doméstica.

1. Todos os dígitos acendem por alguns segundos, depois desligam e ficam somente a piscar.
2. Mantenha premido os dígitos das zonas de cozedura indicam .
3. Ao manter premido , comece a premer os dígitos das zonas ao proceder no sentido contrário aos ponteiros do relógio.




O dígito posterior esquerdo indica  e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com  e prima “8” na barra de potência.

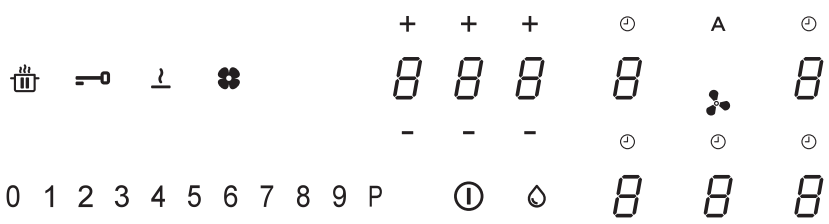





Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.







Veja a tabela seguinte para as especificações:








Valor na barra de potência	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Uma vez inserido o valor correto, confirme ao tocar e segurar .

10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZEDURA

	
Dispositivo de segurança contra crianças	<p>Esta função impede o acionamento acidental do aparelho</p> <p>Para ativar: se estiver presente um tacho na placa de cozedura, mantenha premido por 3 segundos o dígito correspondente. Se não estiver presente um tacho na placa de cozedura, mantenha premido por 3 segundos um dos 5 dígitos (não visíveis) ao lado do ponto  do lado esquerdo. Solte e deslize o dedo do 0 ao 9 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. Todos os dígitos indicam .</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p> <p>Para desativar: manter premido por 3 segundos um dos 5 dígitos das zonas de cozedura. Solte e deslize o dedo do 9 ao 0 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p>
Bloqueio	<p>É possível bloquear as funções da placa de cozedura durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozedura. A função permanece ativa também se a placa de cozedura é desligada e religada.</p> <p>No caso de interrupção da corrente, a função desativa-se.</p> <p>Para ativar: prima  e mantenha premido por 1 segundo.</p> <p>Para desativar: prima .</p>
Função Boost	<p>Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.</p> <p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor “P” na barra de potência. O dígito correspondente indica .</p> <p>Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.</p>

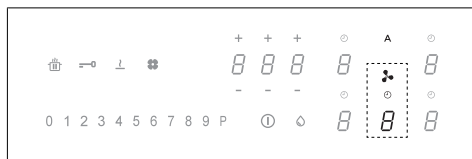
Temporizador das zonas de cozedura	<p>O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.</p> <p>Para ativar: Com a zona de cozedura em operação, prima para aceder os comandos de gestão do temporizador para esta zona.</p> <p>Os 3 dígitos indicam "0 0 0". Prima "+" ou "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido.</p> <p>Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão.</p> <p>Se o temporizador está ativo para mais zonas de cozedura, os 3 dígitos indicarão sempre o temporizador mais próximo do fim do tempo.</p> <p>Para desativar: com a zona de cozedura em operação, prima para aceder aos comandos de gestão do temporizador para esta zona.</p> <p>Define os três dígitos em "0 0 0" com "+" ou "-" ou prima o botão On/Off.</p>																						
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador com alarme para uso genérico.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozedura e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam "- - -". Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar "0 0 0". Prima "+" ou "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Horas - Décimos - Minutos</p> </div> <p>Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido.</p> <p>Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão.</p> <p>Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.</p> <p>Para desativar: aceda a placa de cozedura ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos.</p> <p>Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e use "+" e "-" para definir o ecrã em "0 0 0" ou prima o botão On/Off.</p>																						
Função de Degelo	<p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima .</p> <p>O dígito da zona selecionada indica .</p> <p>Para desativar: prima  ou .</p>																						
Função de Aquecimento	<p>Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 1023 1034 1318"> <thead> <tr> <th>Nível de potência</th> <th>Temporizador (segundos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Não disponível</td></tr> <tr><td>P</td><td>Não disponível</td></tr> </tbody> </table> <p>Para ativar com um tacho na placa de cozedura e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica "A".</p> <p>É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função.</p> <p>Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.</p>	Nível de potência	Temporizador (segundos)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Não disponível	P	Não disponível
Nível de potência	Temporizador (segundos)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Não disponível																						
P	Não disponível																						

Função Pausa	<p>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozedura, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozedura desliga-se automaticamente.</p> <p>Para ativar: Com um tacho na placa de cozedura e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido o botão da função Pausa  por, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicam .</p> <p>Para desativar: mantenha premido  por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozedura prossegue com as definições anteriores.</p>
Função de Recuperação	<p>Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozedura no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.</p> <p>Quando a placa de cozedura desliga, pode ser acesa dentro de 6 segundos ao tocar em , o botão  pisca por 6 segundos. Prima o botão  para recuperar as funções definidas anteriormente. É emitido um bip para confirmar a operação.</p>
Modo combinado (função “ponte”)	<p>Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como um única e mais ampla zona de cozedura. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e direita.</p> <p>Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos das zonas de cozedura à esquerda ou à direita para selecionar as 2 zonas a serem ligadas à ponte até que o dígito  ser exibido para indicar se a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.</p>
Função AUTO “A”	<p>Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozedura/aspirador é ligada(o), o exaustor ativa-se no modo automático e o LED “A” está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a “1”.</p> <p>Para desativar, prima o LED “A”, a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premendo um valor superior a “1” sobre a barra de potência, confirmado pela mudança de intensidade do LED “A” cuja luminosidade muda de intensa para atenuada.</p> <p>Para reativar, prima o LED “A” que passará para aceso intenso.</p>

11. TABELA DE COZEDURA




Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

12. FUNÇÃO DO ASPIRADOR









Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

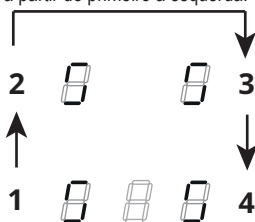
“9”	Prima sobre a barra de potência “9” para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, seleccione uma velocidade diferente.
“P”	Prima duas vezes sobre a barra de potência “9” para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, seleccione uma velocidade diferente.

Função Delay	<p>Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer "A".</p> <p>Prima o Dígito do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência.</p> <p>Prima o Dígito para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.</p>
	<p>Símbolo do temporizador</p> <p>Selecione o Dígito do aspirador, prima sobre os Dígito de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro antigordura</p> <p>A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED e está sempre ativada.</p> <p>Redefinição e reativação do filtro</p> <p>Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro de carvão</p> <p>O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para:</p> <p>Ativação do filtro de carvão:</p> <p>O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende durante 1 segundo.</p> <p>Desativação do filtro de carvão:</p> <p>O símbolo do filtro (antiodores) de carvão pisca duas vezes.</p> <p>Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão.</p> <p>Redefinição e reativação do filtro de carvão</p> <p>Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.</p>

13. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

- Prima .
- Prima de novo  e mantenha premido por 3 segundos.
- O botão  começa a piscar.
- Mantenha premido : os dígitos das zonas de cozedura indicam .
- Ao manter , comece a premer o dígito das zonas de cozedura ao proceder no sentido dos ponteiros do relógio a partir do primeiro à esquerda.



O dígito posterior esquerdo indica alternadamente  e um número de 2 a 7 indica o código do menu.

O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

- Prima o dígito posterior esquerdo.
- Seleccione um número na barra de potência para aceder ao código do menu.
- Prima o dígito anterior esquerdo.
- Seleccione o número na barra de potência para seleccionar um valor.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Códigos do menu	Descrição	Valor
U2	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U3	Menu de gestão do volume do alarme do temporizador.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U4	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Máx. 9 - Mín.
U5	Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso.	0 - Animação desativada 1 - Animação ativada
U6	Menu da função de reconhecimento de presença de tacho.	0 - Ativa 1 - Não ativa

U7	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Intermitente contínuo e desligamento 1 - Dez intermitentes e desligamento 2 - Um intermitente e desligamento
<p>– Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo 1 premido por 2 segundos.</p> <p>– Para sair do menu sem salvar, prima III.</p> <p>Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.</p>		

14. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, e é reduzida no momento. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

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

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

Exemplo:


Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

15. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um ímã no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozedura por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/panela para as várias zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozedura funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozedura e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm.	230 mm.
Simplex esquerdo/direito	110 mm.	190 mm.

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/panelas vazias ou com fundos finos na placa de cozedura, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozedura.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção “Solução dos Problemas”.

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

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

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

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

Assobio ligeiro

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

Estalido

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

Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

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

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

16. SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Sinalização sonora na ligação. Nenhum código de erro visualizado"	O comando do exaustor não funciona	Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrónica do exaustor	Verificação da ligação/substituição do cabo LIN

ER03	A placa de cozedura desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozedura desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozedura esfriar. Controle se a placa de cozedura dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozedura esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozedura por indução.	Use um tacho apropriado. O erro é eliminado automaticamente depois de 8 s. e a zona de cozedura pode novamente ser utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Desconecte a alimentação da placa de cozedura. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozedura. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		

17. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: GALILEO SMART BK A600

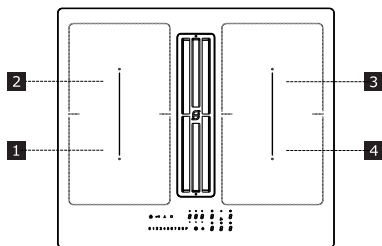
Modelo: GALILEO SMART BK F600 +
Kit LL H80

Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

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

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis no sítio: www.faberspa.com

MODELO	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw



- Número de série (S.N.)

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

Informações sobre o produto conforme o regulamento nº 66/2014

Normas de referência:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

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

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	600 x 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozadura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozadura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozadura	4	
Fonte de calor	indução	


18. MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE


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

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

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)

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. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.

 I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico competente. Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.


Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la se-

zione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- 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 fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a terra.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.

- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
 - Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 4 Pa, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
 - L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.
 - Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
 - Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.
-  **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.
- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.
-  **AVVERTENZA:** La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
 - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze in-

sufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

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

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

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.

- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

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 estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antinfiamma.

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

- 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 appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3

mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.

- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Le cappe da cucina e altri estrattori dei fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli situati in altri ambienti), a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa da cucina o di un qualsiasi altro estrattore dei fumi di cottura, assicurarsi che gli apparecchi a gas vengano testati da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.

2. USO

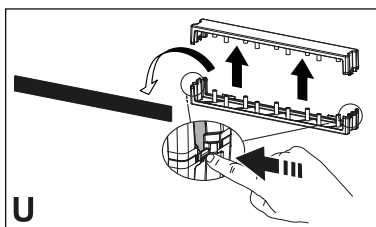
- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: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

surriscaldato potrebbe prendere fuoco.

- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

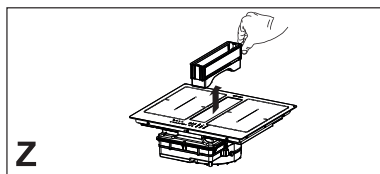
3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerlo o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.
- Se il filtro antiodori al carbone nn è fornito seguire le istruzioni fornite con il kit sia per la procedura di rigenerazione che per i tempi di sostituzione.
- Se il filtro antiodori al carbone è fornito ed è del tipo (U) (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) può essere rigenerato. Il filtro antiodori al carbone attivo può essere lavato e rigenerato ogni 3-4 mesi (o più frequentemente se la cappa è sottoposta a un uso intensivo), fino a un massimo di 8 cicli di rigenerazione (in caso d'uso particolarmente intensivo si raccomanda di non superare i 5 cicli). Rivolgersi al servizio di assistenza per ordinare un nuovo filtro (U).



Procedura di rigenerazione:

- Lavare in lavastoviglie a una temperatura MAX di 70° o lavare a mano in acqua calda senza usare spugne abrasive (non usare detersivi!).
- Asciugare in forno a una temperatura MAX di 70° per 2 ore (si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di montaggio del proprio forno).
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie. (Z).



Raccomandazioni generali

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

Pulizia del dispositivo

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detersivo adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detersivi da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detersivi protettivi.
- Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un rasoio per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora

caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al rasoio da utilizzare.

- Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un rasoio per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un rasoio per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

4. REQUISITI DEI MOBILI

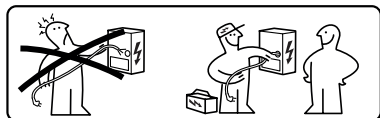
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- 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 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.
- 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!

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 mm², connessione MONOFASE e BIFASE: sezione minima dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo alimentazione : min 8 mm - max 12 mm.


6. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

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

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

Smaltimento dei materiali d' imballaggio

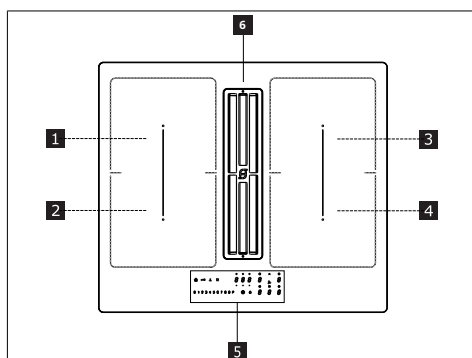
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

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

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

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Zona di cottura singola (220x197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (220x197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (220x197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (220x197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (220 x 395 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.
3+4	Zona di cottura combinabile (220 x 395 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.

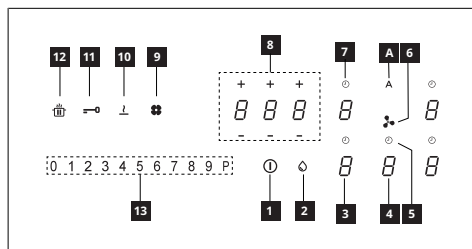
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

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. PANNELLO COMANDI



1	Acceso/Spento
2	Indicatore saturazione filtro antigrasso
3	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura
4	Indicatore del livello di potenza dell' aspiratore
5	Controllo del timer dell' aspiratore
6	Simbolo zona comandi aspiratore
7	Controllo del timer della zona di cottura
8	Zona gestione Timer
9	Indicatore saturazione filtro al carbone attivo
10	Tasto della funzione Scioglimento
11	Tasto della funzione Blocco
12	Tasto della funzione Pausa
13	Tastiera a scorrimento
A	Tasto della funzione Auto

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento . Il

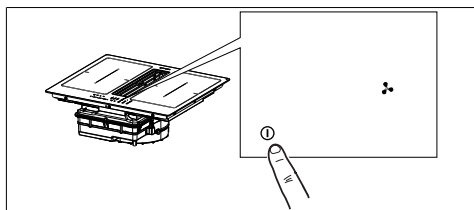
digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

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 ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

Accensione dell'apparecchio:



Premere per 2 secondi il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.

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

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

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

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

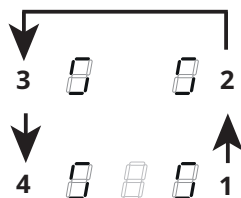
La conferma è data dall'illuminazione del Digit che diventa intensa.

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando **1** o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

1. Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi, poi si spengono e rimane solo lampeggiante.
2. Premere e mantenere premuto i digit delle zone di cottura indicano .
3. Mantenendo premuto , iniziare a premere i digit delle zone procedendo in senso antiorario.



Il digit posteriore sinistro indica e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con e premere “ 8 ” sulla barra della potenza.

Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sulla barra della potenza	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	












Una volta inserito il valore corretto confermare toccando e tenendo **1**.

9. 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.

10. FUNZIONI PIANO COTTURA

Dispositivo di sicurezza bambini	<p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura</p> <p>Per attivare: se è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il digit corrispondente. Se non è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit (non visibili) accanto il punto sul lato sinistro. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 5 digit delle zone di cottura. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p>
Blocco	<p>È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso.</p> <p>In caso di interruzione della corrente, la funzione si disattiva.</p> <p>Per attivare: premere e mantenere premuto per 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere .</p>
Funzione Boost	<p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "P" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.</p>
Timer delle zone di cottura	<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 attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>I 3 digit indicano "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <p style="text-align: center;"> Ore - Decimi - Minuti</p> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.</p> <p>Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo.</p> <p>Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>Impostare i tre digit su "0 0 0" usando "+" o "-" o premere il tasto On/Off.</p>

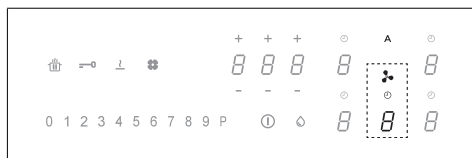
Timer (generico)	<p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano "-- --". Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ore - Decimi - Minuti</p> </div> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato. Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto. Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia.</p> <p>Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. Premere il digit per accedere al menu del timer e usare "+" e "-" per impostare il display su "0 0 0" o premerè il tasto On/Off.</p>																						
Funzione Scioglimento	<p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere .</p> <p>Il digit della zona selezionata indica .</p> <p>Per disattivare: premere  o premere .</p>																						
Funzione Riscaldamento	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="266 619 1037 914"> <thead> <tr> <th>Livello di potenza</th> <th>Timer (secondi)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponibile</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponibile</td></tr> </tbody> </table> <p>Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A". È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione. Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.</p>	Livello di potenza	Timer (secondi)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponibile	P	Non disponibile
Livello di potenza	Timer (secondi)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponibile																						
P	Non disponibile																						
Funzione Pausa	<p>Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.</p> <p>Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa  per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano .</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto  per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.</p>																						
Funzione di Richiamo	<p>Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.</p> <p>Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando , il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto  per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p>																						

Modalità combinata (funzione "ponte")	<p>Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio.</p> <p>Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra.</p> <p>Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit delle zone di cottura di sinistra o di destra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit P per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.</p>
Funzione AUTO "A"	<p>Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore, la cappa si attiva in modalità automatica e il LED "A" è acceso intenso. La Cappa entra in funzione se la potenza delle zone di cottura è maggiore di "1".</p> <p>Si disattiva premendo il LED "A" confermato dal suo cambio intensità, da intensa a soffusa. Si disattiva anche premendo un valore, maggiore di "1", sulla barra di potenza confermato dal cambio intensità del LED "A" da intenso a soffuso.</p> <p>Si riattiva premendo il LED "A" che passerà ad acceso intenso.</p>

11. TABELLA DI COTTURA

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

12. FUNZIONI ASPIRATORE



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

"9"	<p>Premere sulla barra di potenza "9" per l'impostazione della 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.</p>
"P"	<p>Premere per due volte sulla barra di potenza "9" per l'impostazione della velocità INTENSIVA 2. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.</p>







Funzione Delay	<p>Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo "A".</p> <p>Premere il Digit dell' aspiratore e impostare una velocità nella barra di potenza.</p> <p>Premere il Digit per la gestione del Timer che visualizzava "CL" ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti.</p>
⌚	<p>Simbolo Timer</p> <p>Selezionato il Digit dell' aspiratore, premere sui Digit della Gestione dei Timer per impostare il conto alla rovescia.</p>
💧	<p>Simbolo manutenzione filtro antigrasso</p> <p>La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il LED ed è sempre abilitata.</p> <p>Reset e riattivazione del filtro</p> <p>Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: premere per 5 secondi il tasto . - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</p>

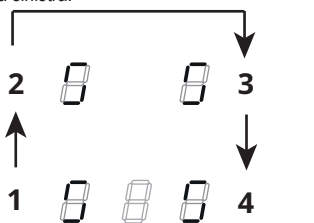
	<p>Simbolo manutenzione filtro al carbone Per impostazione predefinita la cappa è in modalità aspirante. A carico spento, premere sul digit dei comandi Cappa per abilitare l'aspiratore. Premere di nuovo per 5 secondi il Digit per:</p> <p>Attivazione del filtro al carbone: Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone si accende per 1 secondo.</p> <p>Disattivazione del filtro al carbone: Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone lampeggia due volte.</p> <p>Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalera che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone.</p> <p>Reset e riattivazione del filtro al carbone Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: premere per 5 secondi il tasto . - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.</p>
--	--

U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia.	0 - Animazione disattivata 1 - Animazione attivata
U6	Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola.	0 - Attiva 1 - Non attiva
U7	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Lampeggio continuo e spegnimento 1 - Dieci lampeggi e spegnimento 2 - Un lampeggio e spegnimento

13. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

- Premere .
- Premere di nuovo  e mantenere premuto per 3 secondi.
- Il tasto  inizia a lampeggiare.
- Premere e mantenere premuto : i digit delle zone di cottura indicano .
- Tenendo , iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.




Il digit posteriore sinistro indica alternativamente  e un numero da 2 a 7 indicante il codice del menu.


Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu.
- Premere il digit anteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Codice del menu	Descrizione	Valore
-----------------	-------------	--------

- Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo  per 2 secondi.

- Per uscire dal menu senza salvare, premere .

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

14. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

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

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

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

In questo caso il generatore rileva l'ultimo comando con più alta priorità inviato dall'interfaccia utente e riduce, se necessario, le impostazioni precedente-

mente attivate per un altro elemento di cottura.

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

Esempio:


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

15. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

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

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

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

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

Come utilizzare le pentole

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

Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo. Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra/ destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra/ destra	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

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

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

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

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

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

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

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

Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo

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

Crepitio

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

Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore

Rumori della ventola

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

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

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

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

16. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
"Segnalazione acustica all'accensione. Nessun codice errore visualizzato"	Il comando della cappa non funziona	danneggiamento o mal collegamento del cavo LIN su scheda elettronica cappa	verifica collegamento/sostituzione del cavo LIN
ER03	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.
ER21	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 l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.

E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	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.		

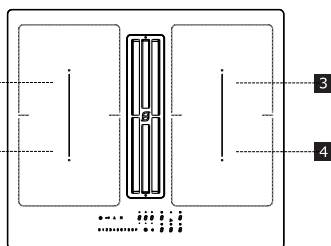
17. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello: GALILEO SMART BK A600

Modello: GALILEO SMART BK F600 +
Kit LL H80



Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

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

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.faber-spa.com

1,2 Zona di cottura flessibile 1 + 2 In ponte		
3,4 Zona di cottura flessibile 3 + 4 In ponte		
Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Dimensioni utili	-	600 x 520 (L x P)
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti		
Zona di cottura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

MODELLO	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Potenza massima totale (piano + cappa)	7,62 Kw (impostazione base)
Potenza massima totale (piano + cappa)	4,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,02 Kw

Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Peso del dispositivo	21	kg
Numero di zone di cottura	4	
Fonte di calore	induzione	

18. MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarci 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.

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

 För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manualen noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper. Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC-och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.


 De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet **ELEKTRISK ANSLUTNING**.


För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och ter-

minalerna vara anordnade på ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att närmattningen har en lämplig jordanslutning.
- Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Hänvisa till tillbehören, som kan köpas till, vilka anges i installationsmanualen (för runda rör: minimum diameter 120 mm) Avgasrörets längd ska vara så kort som möjligt.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som in-

- te är eldrivna (t.ex. apparater med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugts tillbaka in i lokalen från spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 4 N/m² när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.
- Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsle-drivna apparater.
 - Om matningskabeln är skada, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.
 - Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
 - Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.
-  **WARNING:** Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.
- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

 **WARNING:** Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
 - Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
 - Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
 - Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.
-  **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsledrivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).

VARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materi-alskador.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhet-
tas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastruller-
nas givare.

VARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök

ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten, utan slå av apparaten och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

VARNING: Tillagningspro-
cessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska överva-
kas ständigt.

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett se-
parat fjärrkontrollsystem.

VARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopp-
las bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isole-
ring i tillstånd av överbelast-
ning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med till-
verkarens instruktioner.
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Spiskåpor och andra köks-
fläktar kan äventyra säker funktion hos apparater som använder gas eller andra bränslen (inklusive de i andra rum), på grund av returflödet av förbränningsgaserna. Dessa gaser kan orsaka en förgiftning från koloxid. När en spiskåpa eller annan kös-
fläkt installerats, säkerställ att gasapparaterna testas av en kompetent person för att ga-

rantera att inget returflöde uppstår av förbränningsgaserna.

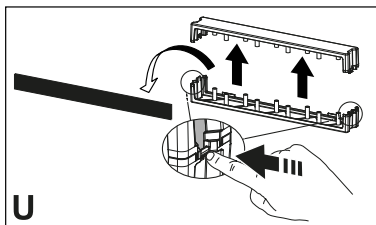
2. ANVÄNDNING

- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- Placera inte varma kokkäril på ramen. Silikontätningen kan skadas.
- Skär eller förbered inte livsmedel på ytan. Se till att inga hårda föremål faller ned på ytan. Dra inte kastruller eller kokkäril på ytan.

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

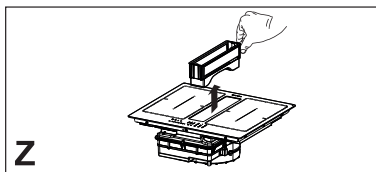
- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- Om luftfiltret med aktivt kol inge medföljer, följ instruktionerna som medföljer kittet, både för regenereringsproceduren och för tiden för utbyte.
- Om luftfiltret med aktivt kol medföljer och är av typ (U) (se monteringsinstruktionerna), kan det regenereras. Luftfiltret med aktivt kol kan diskas och regenereras var 3:e till var 4:e månad (eller oftare vid intensiv användning av köksfläkten) upp till max. 8 regenereringscykler (vid mycket intensiv användning rekommenderas det att inte överskrida 5 regenereringscykler). Kontakta serviceverk-

staden för att beställa ett nytt filter (U).



Regenereringsprocedur:

- Diska i diskmaskin på MAX. 70° eller för hand i varmt vatten utan att använda slipande svampar (använd inte diskmedel!).
- Torka i ugn på MAX. 70° i 2 timmar (det rekommenderas att noggrant läsa ugnens bruksanvisning och monteringsanvisningar).
- Fettfiltren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin. (Z).



Allmänna rekommendationer

- Använd aldrig slipande svampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Livsmedel som oavsiktligt faller ned på eller sätter sig på spishällens yta eller på dess funktionella eller dekorativa delar ska inte konsumeras.

Rengöring av apparaten

- Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.
- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengö-

ringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.

- Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Ta bort matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

4. KRAV PÅ MÖBLERNA

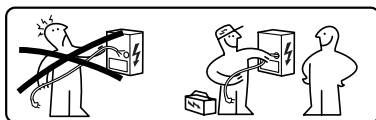
För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- Använd inte silikontätningsmedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim (min. 100 °C): användning av

olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.

- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskaåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Min. avståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING



⚠ VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.


- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y", vi rekommenderar att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm², anslutning ENFAS och TVÅFAS: minimalt tvärsnitt på ledarna: 2,5 mm². Extern diameter på elkabeln : min 8 mm - max 12 mm.
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.

- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten som visas i installationsanvisningarna (i överensstämmelse med gällande referensstandarder för nätspänning på nationell nivå).

⚠ Observera! Utför inte svetsningar på kablarna!


6. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

Symbolen  på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshandling. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshandlingstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Apparaten uppfyller kraven i direktiv 2012/19/EU om reduktion av farliga substanser som används i elektrisk och elektronisk utrustning samt bortskaffande av avfallet.

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

Materialen som bär symbolen  kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

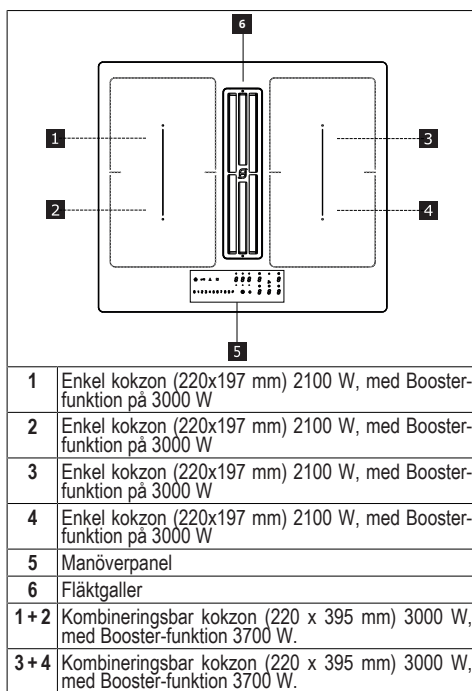
Energibesparing

Du kan spara energi varje dag under tillagningen genom att följa råden nedan.

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.

- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

7. BESKRIVNING AV PRODUKTEN



INDIKATIONSLAMPOR

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaron av en kastrull på spishällen.

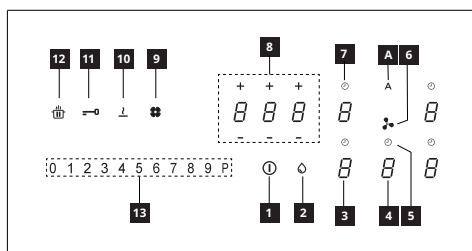
Detekteringsystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen **U**.

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 50 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar **H**.

8. KONTROLLPANELEN



1	Påslagen/Avstängd
2	Indikator för mättat fettfilter
3	Indikator för kokzons effektivvä
4	Indikator för fläktens effektivvä
5	Kontroll av fläktens timer
6	Symbol fläktens kontrollzon
7	Kontroll av kokzons timer
8	Timerns hanteringszon
9	Indikator för mättnad av aktivt kolfilter
10	Knapp för Smältfunktion
11	Knapp för Låsfunktion
12	Knapp för Paus-funktion
13	Glidknapp
A	Knapp för Auto-funktionen

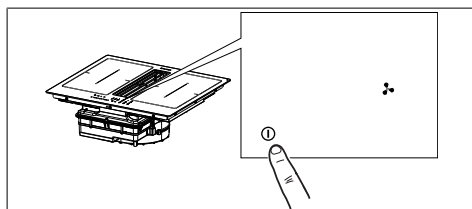
Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran **B**. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaron och belyser den motsvarande siffran för att aktivera den.

Om det inte finns kastruller eller andra föremål på kokzonen, är inte siffrorna synliga.

På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

Påslagning av apparaten:



Tryck på PÅ/AV-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner.

Nu är spishällen påslagen men samtliga kokzoner och köksfläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt när den inte har använts på 20 sekunder.

Observera: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen.

Observera: Samtliga funktioner som går att välja är alltid de som är tända/synliga på kontrollpanelen, och det är endast de som kan aktiveras.

Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att du trycker på referensteckenrutan.

Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING

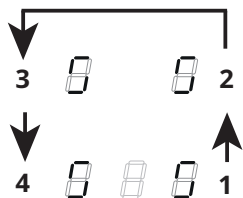
När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushålls-nätverk.

Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med **1** eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till meny.

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

Anslut hällen till hemnätverket.

1. Alla siffror tänds i några sekunder, slocknar sedan och endast **0** förblir blinkande.
2. Tryck in och håll ner **0** kokzons siffror anger **0**.
3. Håll **0** nedtryckt och börja trycka på zons siffror genom att fortsätta moturs.



Den vänstra bakre siffran anger och ett nummer som anger menytypen. Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

Välj siffran med och tryck in "8" på effektstapeln.

Välj den främre vänstra siffran och välj rätt inställning.

Se tabellen nedan för specifikationer:








Värde på effektstapeln	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

När korrekt värde införts bekräfta genom att röra vid och hålla intryckt .

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER

Barnsäkerhetsanordning	<p>Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten</p> <p>För att aktivera: om det finns en kastrull på hällen, håll motsvarande siffra intryckt i 3 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hällen, tryck in och håll ned en av de 5 siffrorna (syns inte) bredvid punkten , på vänster sida i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 0 till 9 längs effektfältet som visar driftssekvensen. Alla siffror indikerar .</p> <p>De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll intryckt en av de 5 siffrorna för kokzonerna i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftssekvensen. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen. Funktionen förblir aktiverad även om kokzonen stängs av och slås på igen. I händelse av strömavbrott inaktiveras funktionen.</p> <p>För att aktivera: tryck in och håll intryckt i 1 sekund.</p> <p>För att inaktivera: tryck in .</p>
Boost-funktion	<p>Varje kokzon kan ställas in med extra effektnivå i högst 5 minuter.</p> <p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj värdet "P", på kraftfältet. Motsvarande siffra anger .</p> <p>För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena på effektfältet.</p>

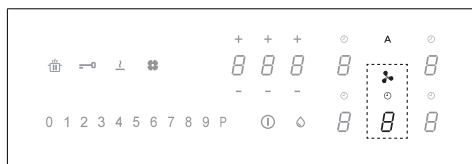
<p>Timer för kokzonerna</p>	<p>Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.</p> <p>För att aktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda kokzonen. De 3 siffrorna anger " 0 0 0 ". Tryck in "+" eller "-" för att ställa in timerns nedräkning.</p> <p style="text-align: center;">0 0 0 Timmar - Tiondelar - Minuter</p> <p>Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst. Om timern är aktiverad för flera kokzoner, anger de 3 siffrorna alltid den timer som är närmast avslutad tid.</p> <p>För att inaktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda zonen. Ställ in de tre siffrorna på " 0 0 0 " med "+" o "-" eller tryck in knappen På/Av.</p>																						
<p>Timer (allmän)</p>	<p>Timer med larm för allmän användning.</p> <p>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner. De 3 siffrorna för kontrollerna för hantering av timern anger " - - - ". Tryck in siffran för att komma åt timerns meny och visa " 0 0 0 ". Tryck in "+" eller "-" för att ställa in timerns nedräkning.</p> <p style="text-align: center;">0 0 0 Timmar - Tiondelar - Minuter</p> <p>Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst. Upprepa ovanstående åtgärder för att ändra nedräkningsvärdet.</p> <p>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner. Tryck in siffran för att nå timerns meny och använd "+" och "-" för att ställa in displayen på " 0 0 0 " eller tryck in knappen Av/På.</p>																						
<p>Smältningfunktion</p>	<p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in 1.</p> <p>Siffran för zonen anger 1.</p> <p>För att inaktivera: tryck in 1 eller tryck in 1.</p>																						
<p>Uppvärmningsfunktion</p>	<p>Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="266 1002 1038 1299"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> </tbody> </table> <p>För att aktivera, med en kastrull på hällen och den valda kokzonen, tryck och håll ned det valda värdet (från 1 till 8) på effektfältet i 3 sekunder. Displayen för motsvarande kokzon indikerar "A". Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen. Den kan också inaktiveras genom att trycka in och hålla ned knappen för den aktuella kokzonen i 3 sekunder.</p>	Effektnivå	Timer (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Inte tillgänglig	P	Inte tillgänglig
Effektnivå	Timer (sekunder)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Inte tillgänglig																						
P	Inte tillgänglig																						

Paus-funktion	<p>Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.</p> <p>För att aktivera: Med en kastrull på spishällen och vald kokzon, tryck in och håll knappen för Paus-funktionen  intryckt i minst 1 sekund. Samtliga displayer anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll  intryckt i 1 sekund tills den blinkar. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.</p>
Återkallningsfunktion	<p>Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishällen i händelse av oavsiktligt eller plötsligt strömbrott.</p> <p>När hällen stängs av, om du slår på den inom 6 sekunder genom att trycka på , blinkar knappen  i 6 sekunder. Tryck in knappen  för att hämta de tidigare inställda funktionerna. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.</p>
Kombinerat läge ("överbryggings"-funktion)	<p>Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större böten.</p> <p>De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster och de till höger.</p> <p>För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster eller höger kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zoner som ska överbryggas, tills siffran  visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektnivån.</p>
AUTO-funktion "A"	<p>När spishällen/köksfläkten slås på aktiveras köksfläkten i automatiskt funktionsläge som standardinställning och lysdioden "A" tänds med starkt sken. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än "1".</p> <p>Den inaktiveras genom att du trycker på lysdioden "A" vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den inaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än "1" på effektfältet vilket bekräftas av att lysdioden "A" ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken.</p> <p>Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden "A" som börjar lysa med starkt sken.</p>

11. TILLAGNINGSTABELL


Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten


12. FLÄKTFUNKTIONER



Reglerna för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.







"9"	Tryck på "9" på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
-----	--

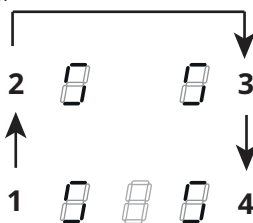
"P"	Tryck två gånger "9" på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 2. Denna inställning är tidsinställd på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
Funktion Delay	<p>Denna funktion är endast tillgänglig om det automatiska funktionsläget avaktiveras. Det automatiska läget inaktiveras genom att trycka in "A".</p> <p>Tryck på teckenrutan för köksfläkten och ställ in en hastighet på effektfältet.</p> <p>Tryck på teckenrutan för styrning av timern som visade "CL" men som nu börjar nedräkningen som redan är inställd på 15 minuter.</p>
	<p>Symbol Timer</p> <p>Välj teckenrutan för köksfläkten och tryck på teckenrutan för styrning av timer för att ställa in nedräkningen.</p>

	<p>Symbol för underhåll av fettfilter Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas av lysdioden och är alltid aktiverad.</p> <p>Återställning och återaktivering av filtret Efter att underhållet av filtret har utförts: Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen börjar om.</p>
	<p>Symbol för underhåll av kolfilter Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. Tryck på teckenrutan för köksfläktens reglage med frånslagen belastning för att aktivera köksfläkten. Tryck en gång till i 5 sekunder på teckenrutan för:</p> <p>Aktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret) tänds i 1 sekund.</p> <p>Inaktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret) blinkar två gånger.</p> <p>Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luftfiltret).</p> <p>Återställning och återaktivering av kolfiltret Efter att underhållet av filtret har utförts: Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för luftfiltret släcks och nedräkningen börjar om.</p>

13. PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

- Tryck in .
- Tryck in  på nytt och håll intryckt i 3 sekunder.
- Knappen  börjar blinka.
- Tryck in och håll ner : kokzonens siffror anger .
- Medan du håller  intryckt, börja trycka in kokzonernas siffror medurs med början från den främre till vänster.



Den bakre siffran anger omväxlande  och ett nummer från 2 till 7 som anger menykoden.

Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

- Tryck in den bakre siffran till vänster.
- Välj ett nummer på effektfältet för att nå menykoden.
- Tryck in den främre vänstra siffran.
- Välj ett nummer på effektfältet för att välja ett värde.

Se tabellen nedan för specifikationer:

Meny-koden	Beskrivning	Värde
------------	-------------	-------

U2	Meny för hantering av knapparnas ljudnivå.	0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meny för hantering av volymen på minuträknarens summer.	0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meny för att hantera displayens ljusstyrka.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meny för att hantera visningen av nedräkningen.	0 - Visning inaktiverad 1 - Visning aktiverad
U6	Meny för funktionen för avkänning av närvaro kastrull.	0 - Aktiverad 1 - Inte aktiverad
U7	Meny för hantering av avslutad nedräkning.	0 - Kontinuerlig blinkning och släckning 1 - Tio blinkningar och släckning 2 - En blinkning och släckning

– När korrekt värde införts, bekräfta genom att röra vid  och hålla intryckt i 2 sekunder.

– För att lämna menyn utan att spara, tryck in .

Om du inte utför någon procedur stängs användarmenyn av efter 1 minut.

14. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effekttreglering.

Denna funktionen styr dispenseringen av den maximala effekten på 3700 W, mellan de kombinerade kokzonerna (vänster sida och höger sida), och optimerar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbelastning.

I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrollelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivå strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A.

I detta fall känner generatoren av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.

Funktionen för effektregering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:


Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.”

15. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

Använd uteslutande kastruller med botten i järnmagnetiskt material, lämpligt för användning på induktions spishäll:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även inte helt)
- aluminium med järnmagnetisk beklädnad eller botten med järnmagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen  är närvarande (normalt stansad på botten). Du kan även närma en magnet till kastrullens botten. Om den fastnar, innebär det att kastrullen kan användas på en induktionshäll.

För att säkerställa maximal prestanda, använd alltid kastruller med plan botten, i stånd att fördela värmen enhetligt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeledningen.

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kastrullens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	190 mm

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

Använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller/pannor på hällen eftersom detta inte tillåter att kontrollera temperaturen eller automatiskt stänga av kokzonen om temperaturen är för hög, med risk för att skada kokkärlet eller hällens yta.

Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat. Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normalt ljud när spishällen är i funktion

Induktionstekniken bygger på att det skapas elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud uppstår när man lagar mat på en hög värmenivå och orsakas av den energimängd som överförs från spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Lätt vissling

Detta ljud uppstår när kastrullen är tom och upphör så snart kastrullen fylls med vatten eller mat.

Knastrande

Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och orsakas av vibrationer i kontaktytorna mellan de olika materialen. Ljudet kommer från kastrul-

lerna och kan variera beroende på hur stor mängd och vilken typ av mat som tillagas.

Hög vissling

Detta ljud förekommer med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och dessutom när dessa används på max. effekt och även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet ska fungera korrekt måste spishällens temperatur regleras. För detta ändamål är

spishällen utrustad med en kylfläkt som aktiveras för att minska och reglera det elektroniska systemets temperatur. Det kan hända att fläkten fortsätter att fungera när apparaten stängs av om spishällens temperatur fortfarande är för hög.

Ritmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

16. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
"Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas"	Köksfläktens reglerade fungerar inte	LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten	Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikutans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistent.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.

E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.
--	---

17. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: **4300**

Modell: GALILEO SMART BK A600

Modell: GALILEO SMART BK F600 +
KIT LL H80

Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.

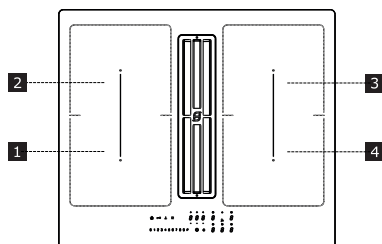
Tillverkaren gör kontinuerliga förbättringar av apparaterna. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.

Ytterligare informationer om tekniska data återfinns på webbplatsen: www.faberspa.com

1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 överbryggnings 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 överbryggnings		
Parameter	Värde	Mått (mm)
Yttermått	-	600 x 520 (L x D)
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Värde	Mått (mm)
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	
Värmekälla	induktion	

MODELL	GALILEO SMART BK F600 + KIT LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Max total effekt (häll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (häll + fläkt)	4,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,02 kW



18. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMSELSE

- Se till att underhåll av elektriska komponenter enbart utförs av tillverkaren eller teknisk assistans.
- Se till att skadade kablar enbart byts ut av tillverkaren eller serviceverkstaden.

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

- Typ av fel
- Apparatens modell (artikelnummer)
- Serienummer (S.N.)

Dessa uppgifter anges på märkplåten. Märkplåten är placerad på apparatens botten.

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:


EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564



Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEG-direktiven.

1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

-  Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoisissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.


 Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.

Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liittinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan ir-


rottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.

- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syytä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottua jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitusliitäntä.
- Liitä imulaite savuhormiin sopivalla putkella. Käytä viitteinä varusteita, jotka voidaan ostaa ja jotka on kerrottu asennusoppaassa (pyöröputkien vähimmäishalkaisija 120 mm). Poistoputken tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Ilmanpoistoa koskevia määryksiä on noudatettava.
- Älä liitä imulaitetta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyryjä (lämmittimet, takat jne.).
- Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupolttimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun keittolaitetta käytetään yhdessä muiden kuin sähkölaitteiden kanssa, huo-

- neen negatiivinen paine ei saa olla korkeampi kuin 4 Pa, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.
- Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydyä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
 - Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.


 **VAROITUS:** Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

 **VAROITUS:** Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.

- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

 **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vasuksiin.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Puhdista ja/tai vaihda suodatimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- On suositeltavaa taata huoneen asianmukainen ilmankierto, jos laitetta käytetään yhdessä kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa (ei koske laitteita,

jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.

VAROITUS: Keittotason varoituksella jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehauta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

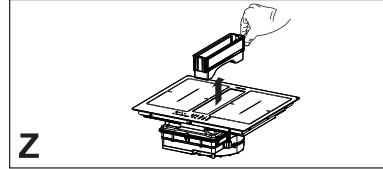
VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla koskettimet (3 mm) siten, että katkaistu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Keittiön liesituulettimet ja muut ruoanlaitossa syntyvän savun poistolaitteet voivat vaarantaa kaasua tai muuta polttoainetta polttavien laitteiden turvallisen toiminnan (mukaan lukien muissa tiloissa olevat laitteet) polttoaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat johtaa häämyrkytykseen. Keittiön liesituulettimen tai minkä tahansa ruoanlaiton savun poistolaitteen asennuksen jälkeen varmistaa, että pätevä henkilö testaa kaasulaitteet sen takaamiseksi, että polttoaasuja ei pääse virtaamaan takaisin.

2. KÄYTTÖ

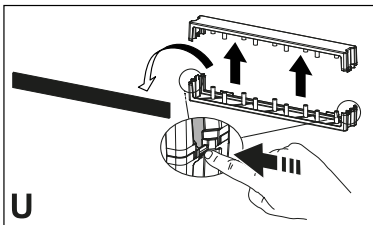
- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.

- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumentamisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehiksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.
- Kuivaa uunissa enintään 70°:n lämpötilassa 2 tunnin ajan (on suositeltavaa lukea huolellisesti uunin käyttöopas ja asennusohjeet).
- Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritiloitä astianpesukoneessa. (Z).



3. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huolto- toimenpiteitä.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin ei kuulu toimitukseen, noudata pakkauksen mukana annettuja ohjeita regenerointimenettelyä ja vaihtoajoja varten.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin toimitetaan, ja se on tyyppiä (U) (katso asennusohjeita), se voidaan regeneroida. Aktiivihiilihajusuodatin voidaan pestä ja regeneroida 3–4 kuukauden välein (tai useammin, jos liesituuletinta käytetään paljon), enintään 8 uudistuskertaa (jos liesituuletinta käytetään paljon, on suositeltavaa, ettei ylitetä 5 kertaa). Ota yhteys huoltoon uuden suodattimen (U) tilaamiseksi.



Regenerointimenettely:

- Pese astianpesukoneessa enintään 70°:n lämpötilassa tai käsin lämpimässä vedessä. Älä käytä hankaussieniä (äläkä pesuaineita!).

Yleisiä suosituksia

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen jälkiä.
- Vahingossa keittotason pinnalle pudonneita tai toiminnallisiin tai koristeisiin kerääntyneitä elintarvikkeita ei saa käyttää.

Laitteen puhdistaminen

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi. Kiinni tarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältävät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.

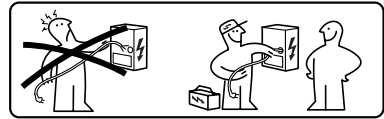
- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvas-
sa (150 mm sivuseinä, 40 mm taka-
seinä ja 500 mm mahdolliset yläpuo-
lella olevat kalusteet).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason vä-
liin, sijoita ennen asennuksen aloitta-
mista keittotason koko ulkoreunaan
toimitettu liimautuva tiiviste.

4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveän keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöjien varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuviissa näkyviä arvoja.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.


- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja YKSI- ja KAKSIVAIHEliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohdon ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaassa näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).



Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

6. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT


Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli  osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden

mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähkö- ja elektroniikkalaitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

Pakkausmateriaalien hävittäminen

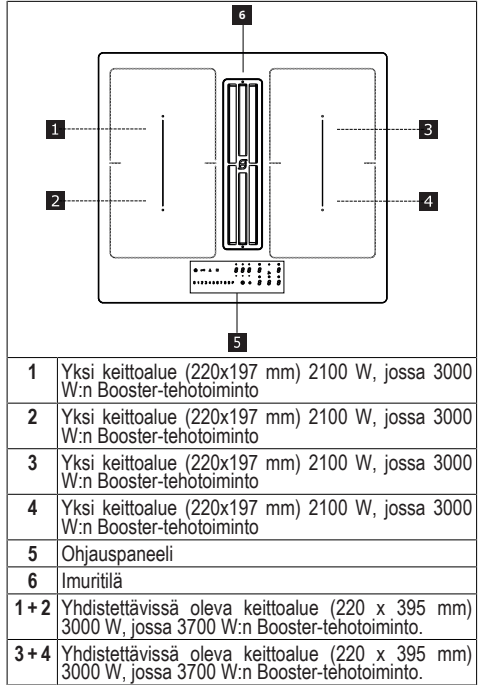
Symbolilla  varustetut materiaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavassa annettuja vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

7. TUOTTEEN KUVAUS




MERKKIVALOT


Kattilan tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.

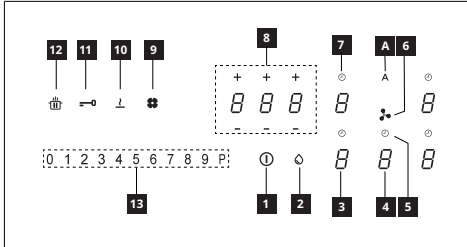
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magneetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilta käytettäväksi.

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli .

Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy .

8. OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin
3	Keittoalueen tehotason osoitin
4	Imulaitteen tehotason osoitin
5	Imulaitteen ajastimen hallinta
6	Imulaitteen ohjainten alueen symboli
7	Keittoalueen ajastimen hallinta
8	Ajastimen hallinnan alue
9	Aktiivihiihinsuodattimen kyllästymisen osoitin
10	Sulatustoiminnon näppäin
11	Lukitustoiminnon näppäin
12	Taukotoiminnon näppäin
13	Liukunäppäimistö
A	Automaattisen toiminnon näppäin

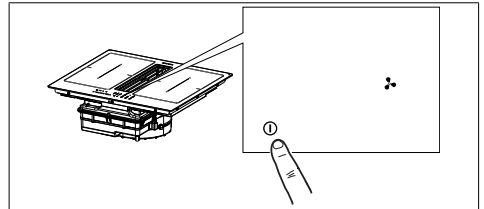
Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla viitettä . Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.

Jos keittotasolla on kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttö ei näy.

Ohjauspaneelilla valittavissa olevat toiminnot ovat aina ne, jotka näkyvät, mutta joiden voimakkuus on alhainen. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi.

Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituuletin teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 20 sekuntia.

Huomio: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

Huomio: Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida.

Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

Numeronäytön syytymisen kirkaaksi vahvistaa sen.

9. TEHON RAJOITUS

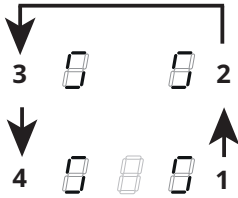
Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

Liitä keittotaso verkkovirtaan.

1. Kaikki numeronäytöt valaistuvat muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten, jolloin vain jää vilkkumaan.
2. Paina ja pidä painettuna , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
3. Pidä painettuna symbolia ja ala painaa alueiden numeronäyttöjä vastapäivään.



Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa kohtaa ja numeroa, joka kertoo valikkotyypin. Edessä vasemmalla oleva numeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

Valitse numeronäyttö kohdasta ja paina tehopalkin numeroa "8".

Valitse edessä vasemmalla oleva numeronäyttö ja valitse oikeaoppinen aseetus.







Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Tehopalkin arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla ja pitämällä painettuna symbolia .

10. KEITTOTASON TOIMINNOT

	+ + + A - - - 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P
Lapsilukko	<p>Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.</p> <p>Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäyttöä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä 5 numeronäytöstä (eivät näy) vasemmalla kohdan vieressä. Vapauta ja liu'uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytössä näkyy .</p> <p>Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> <p>Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen 5:stä numeronäytöstä. Vapauta ja liu'uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p>
Lukitus	<p>Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen. Jos virta katkeaa, toiminto kytkeytyy pois päältä.</p> <p>Päälle laittaminen: paina ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan.</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina .</p>
Boost-tehotoiminto	<p>Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.</p> <p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse "P"-arvo tehopalkista. Vastaava numeronäyttö näyttää P.</p> <p>Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.</p>

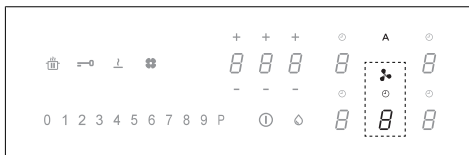
<p>Keittoalueiden ajastin</p>	<p>Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.</p> <p>Päälle laittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnointiohjaimiin. 3 numeronäytössä näkyy "0 0 0". Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.</p> <p style="text-align: center;">  Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit </p> <p>Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos ajastin on päällä useamman keittoalueen kohdalla, 3 numeronäyttöä osoittavat aina ajastinta, jonka aika on loppumassa ensin.</p> <p>Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin. Aseta kolme numeronäyttöä kohtaan " 0 0 0 " käyttämällä komentoja "+" tai "-" tai paina virtanäppäintä.</p>																						
<p>Ajastin (yleinen)</p>	<p>Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.</p> <p>Päälle laittaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai päällä olevia keittoalueita. Ajastimen hallinnan ohjainten 3 numeronäyttöä näyttävät "- - -". Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja nähdäksesi lukemat "0 0 0". Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.</p> <p style="text-align: center;">  Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit </p> <p>Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Toista kuvaillut toimenpiteet muokataksesi lähtölaskennan arvoa.</p> <p>Pois päältä ottaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai keittoalueita, jotka ovat päällä. Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja käytä kohtia "+" ja "-" asettaaksesi näyttöön "0 0 0" tai paina virtanäppäintä.</p>																						
<p>Sulatustoiminto</p>	<p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina .</p> <p>Valitun alueen numeronäytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina  tai paina .</p>																						
<p>Lämmitystoiminto</p>	<p>Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:</p> <table border="1" data-bbox="264 1023 1036 1318"> <thead> <tr> <th>Tehotaso</th> <th>Ajastin (sekunnit)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ei saatavilla</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ei saatavilla</td></tr> </tbody> </table> <p>Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1–8) tehopalkista. Valitun keittoalueen näytössä näkyy "A". Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytketty pois päältä. Voit kytkeä sen pois päältä myös siten, että kosketat kyseessä olevan keittoalueen näppäintä ja pidät sitä painettuna 3 sekunnin ajan.</p>	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ei saatavilla	P	Ei saatavilla
Tehotaso	Ajastin (sekunnit)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ei saatavilla																						
P	Ei saatavilla																						

Taukotoiminto	<p>Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti.</p> <p>Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä ⏸ vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy ⏸.</p> <p>Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna ⏸ 1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotaso jatkaa edellisillä asetuksilla.</p>
Muistitoiminto	<p>Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminta-asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti.</p> <p>Kun keittotaso sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia ⌚, näppäin ⏸ vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä ⏸ palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.</p>
Yhdistelmätila ("silta"-tila)	<p>Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi.</p> <p>Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet.</p> <p>Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemman- tai oikeanpuoleisten keittoalueiden numeronäyttöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö ⏸ osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi.</p>
AUTO-toiminto "A"	<p>Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettynä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja merkivalo "A" syttyy kirkkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin "1".</p> <p>Se poistetaan käytöstä painamalla merkivaloa "A", ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin "1", ja sen vahvistaa valon "A" kirkkauden muutos kirkkaasta himmeäksi.</p> <p>Se käynnistetään uudelleen painamalla merkivaloa "A", joka tulee kirkkaaksi.</p>

11. KYPSENNYSTAULUKKO




Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruuat, makkara
8	Paisto, oppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

12. IMULAITTEEN TOIMINNOT









Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

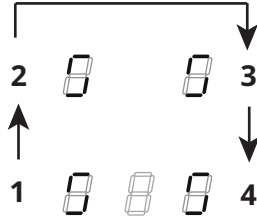
"9"	Paina tehopalkista "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 1. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
"P"	Paina tehopalkilla kaksi kertaa "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 2. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.


Toiminto Viive	Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A". Paina imulaitteen numeronäyttöä ja aseta nopeus tehopalkilla. Paina ajastimen numeronäyttöä, jossa näkyi "CL" mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin.
	Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeroja laskennan asettamiseksi.
	Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää merkkivalo, ja se on aina käytettävissä. Suodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi Kun suodatin on huollettu: paina 5 sekuntia painiketta . - Rasvasuodattimen merkkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.
	Hiihsuodattimen huollon symboli Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Laitte sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten: Hiihsuodattimen aktivoiminen: Hiihsuodattimen (hajusuodatin) symboli syttyy 1 sekunniksi. Hiihsuodattimen poistaminen käytöstä: Hiihsuodattimen (hajusuodatin) symboli vilkkuu kaksi kertaa. Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiihsuodatin (hajusuodatin). Hiihsuodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi Kun suodatin on huollettu: paina 5 sekuntia painiketta . - Hajusuodattimen merkkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

13. KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

- Paina .
- Paina uudelleen  ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan.
- Näppäin  alkaa vilkkua.
- Paina ja pidä painettuna , jolloin keittoaluiden numeronäytöt näyttävät .
- Pidä painettuna kohtaa  ja ala painaa keittoaluiden numeronäyttöjä myötäpäivään. Aloita etuvasenmalta.




Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa vuorotellen kohtaa  ja numeroa välillä 2–7, joka kertoo valikkokoodin.

Edessä vasemmalla oleva numeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreista.

- Paina vasenta takanumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero siirtyäksesi valikon koodiin.
- Paina vasenta etunumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero valitaksesi arvon.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Valikon koodi	Kuvaus	Arvo
U2	Näppäinten äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minuuttilaskurisummerin äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Näytön kirkaustason hallinnointivalikko.	0 - Maks. 9 - Väh.
U5	Lähtölaskennan animaation hallintavalikko.	0 - Animaatio pois käytöstä 1 - Animaatio käytössä
U6	Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko.	0 - Päällä 1 - Pois

U7	Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko.	0 - Jatkuva vilkkuminen ja sammuminen 1 - Kymmenen vilkkumista ja sammuminen 2 - Yksi vilkkuminen ja sammuminen
<p>- Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa ① ja pitämällä sitä painettuna 2 sekunnin ajan.</p> <p>- Jos tahdot poistaa valikosta tallentamatta, paina .</p> <p>Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluessa.</p>		

14. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehohallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 16 A:n ottovirtaa.

Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehohallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:


Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotaso 9 ja sitä rajoitetaan automaattisesti.”

15. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokaitotasoilla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneetti-levy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi tarkista, että siinä on symboli  (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se tarttuu, kattilaa voidaan käyttää induktiokaitotasolla.

Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina kattiloita, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

Jotta voidaan taata, että keittotasot toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø max (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksittäin	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voi hallita eikä keittoaluetta voida sammuttaa automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen.

Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon ”Vianmääritys”.

Keittotason toiminnan normaalit äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien muodostamiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)

Tämä ääni kuuluu kun kypsennetään suurella lämmöllä ja se riippuu keittotasolta kattiloihin siirtyvän energian määrästä. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön taso alennetaan.

Hiljainen suhina

Tämä ääni syntyy kun keittoastia on tyhjä ja se loppuu kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen väräh-

telystä eri materiaalien kohdatessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyyppin mukaan.

Kova suhina

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin, ja kun niitä käytetään maksimiteholla ja kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön taso alennetaan

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätelemiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmiikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

16. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
”Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvissä”	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluuttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.

E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukki- ma.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

17. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen

Tyyppi: **4300**

Malli: GALILEO SMART BK A600

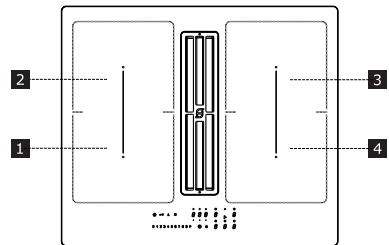
Malli: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

MALLI	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maksimiteho yhteensä (taso + lisituuletin)	3,02 Kw

Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.

Valmistaja suorittaa jatkuvia tuoteparannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisää tietoa teknisistä ominaisuuksista on sivustolla: www.faberspa.com



MALLI	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maksimiteho yhteensä (taso + lisituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + lisituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + lisituuletin)	3,72 Kw

1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa 3,4 Joustava keittoalue 3 + 4 Sillassa

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Hyötymitat	-	600 x 520 (L x S)
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Sähkötiedot ja lämmityselementit		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190

1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa		
3,4 Joustava keittoalue 3 + 4 Sillassa		
Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Joustava keittoalue 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden määrä	4	
Lämmönlähde	induktio	

18. HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAIS UUS

- Varmista, että sähkökomponenttien huollon tekee vain valmistaja tai huoltopalvelu.
- Varmista, että vahingoittuneet johdot vaihtaa vain valmistaja tai huoltopalvelu.

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

- Vikatyyppi
- Laitteen malli (Tuote/koodi)
- Sarjanumero (S.N.)

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- i** Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten af det implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

- !** Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet **ELEKTRISKE TILSLUTNINGER** inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være

anbragt på en sådan måde, at den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.


- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Der skal være installeret energiafbrydere i det faste system i overensstemmelse med reglerne for ledningssystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se det tilbehør, der kan købes, angivet i installationsvejledningen (for runde rør: minimumdiameter på 120 mm) Udsugningsrørets længde skal være så kort som muligt.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-

elektriske apparater (f.eks. gasdrevne apparater), er det nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 4 Pa at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.

- Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.
- Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

 **ADVARSEL:** Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan kompromittere sikker drift af apparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Gasserne kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en køkkenemhætte eller et hvilket som helst andet udsugningsapparat til mados, skal man sørge for, at gasapparaterne testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke er nogen re-

turstrømning af forbrændingsgasser.

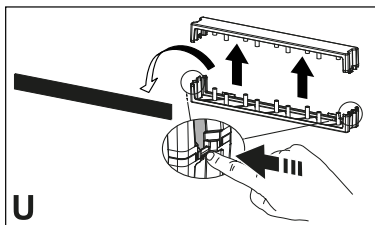
2. BRUG

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

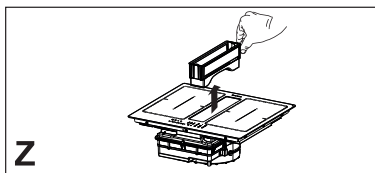
- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul ikke medfølger, skal du følge instruktionerne, der følger med sættet, både vedrørende regenerering og udskiftningstider.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul medfølger og er af typen (U) (se monteringsvejledningen), kan det regenereres. Luftfiltrerende filtre i aktivt kul kan vaskes og regenereres hver 3-4 måneder (eller hyppigere hvis emhætten udsættes for særlig intensiv brug). Der kan maksimalt gennemføres 8 regenereringscykluser (ved intensiv brug af filteret anbefales det ikke at overstige 5 cykluser). Kon-

takt den tekniske assistance for at bestille et nyt (U)-filter.



Regenerering:

- Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine ved en MAX. temperatur på 70 °C eller i hånden i varmt vand uden brug af skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!).
- Tør i ovnen ved en MAKS. temperatur på 70 °C i 2 timer (det anbefales, at du nøje læser brugsanvisningen og monteringsanvisningerne vedrørende den indkøbte ovn).
- Fedtfilterne skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine. (Z).



Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i

hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.

- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
- Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

4. KRAV TIL MØBLERNE

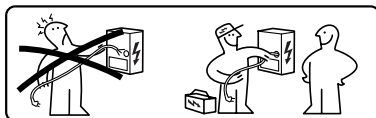
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i bruglandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastrmaterialer og finerede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og

klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.

- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-strømkabel, EN-KELFASET- og TO-FASET til tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og

strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.

- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).



Vigtigt! Svejs ikke kabler!


6. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af emballagemateriale

Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

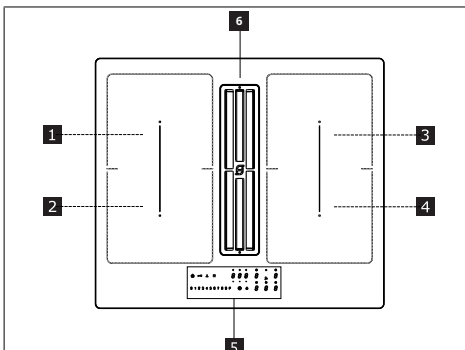
Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placér gryden inden du tænder kogezone.

- Placér de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBEKRIVELSE




1	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1+2	Kombineret kogezone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+4	Kombineret kogezone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Detektering af kogevej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

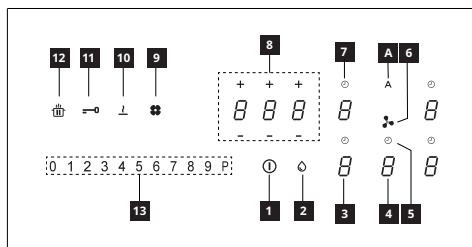
Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol .

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50 °C og derfor kan forårsage forbrændinger hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver **H**.

8. BETJENINGSPANEL



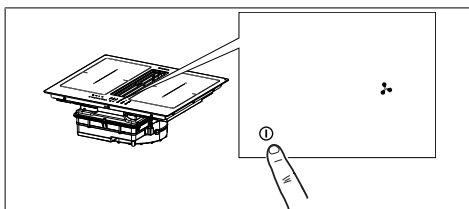
1	Tændt/Slukket
2	Indikator for mættet fedtfilter
3	Indikator for kogezonens effektniveau
4	Indikator for udsugningens effektniveau
5	Styring af udsugningstimer
6	Symbol udsugningens betjeningszone
7	Styring af kogezonetimer
8	Zone Timerstyring
9	Indikator for mættet aktivt kulfiler
10	Knap for smeltfunktion
11	Knap for Låsefunktion
12	Knap for Pausefunktion
13	Rulleetastatur
A	Knap for Autofunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet **B**. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezoner, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den. Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

□ Tænding af apparatet:



Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner.

Nu er pladen tændt, men alle kogezoner og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 20 sekunders inaktivitet.

Advarsel: Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off.

Advarsel: På betjeningspanelet er alle de valgbare funktioner altid oplyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.

9. EFFEKTBEGRÆNSNING G

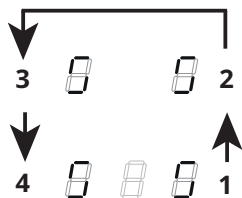
Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.

Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med **1** eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.

1. Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun **0** blinker.
2. Tryk og hold på **0** kogezonens tal angiver **G**.
3. Mens du holder **0** nede, skal man begynde at trykke på zonetallene og gå mod urets retning.



Vælg tallet med **8**, og tryk på "8" på effektivbjælken.

Vælg forreste venstre tal, og vælg den korrekte indstilling.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:







Værdi på effektivbjælken	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	








Det bageste venstre tal angiver **8** og et nummer, der angiver menuypen. Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

Bekræft ved at og berøre og holde **1** når den korrekte værdi er indtastet.

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER

Børnelås	<p>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet.</p> <p>For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af de 5 tal (ikke synligt) ved siden af punktet 8 på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektivbjælken, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver 8. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p> <p>For at deaktivere: tryk og hold et af de 5 kogezonetal nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektivbjælken, som viser funktionens sekvens. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen. Funktionen deaktiveres i tilfælde af strømsvigt.</p> <p>For at aktivere: tryk på 8 og hold nede i 1 sekund.</p> <p>For at deaktivere: tryk på 8.</p>
Boost-funktion	<p>Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.</p> <p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "P"-værdien på effektivbjælken. Det tilsvarende tal angiver P.</p> <p>For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektivbjælken.</p>

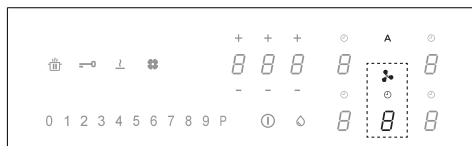
<p>Timer for kogezone</p>	<p>Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.</p> <p>For at aktivere: Når kogezoneen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. De 3 tal angiver "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Timer - Tiendedele - Minutter</p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Hvis timeren er aktiv i flere kogezone, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.</p> <p>For at deaktivere: Når kogezoneen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. Indstil de tre tal til "0 0 0" ved hjælp af "+" eller "-", eller tryk på On/Off-tasten.</p>																						
<p>Timer (generelt)</p>	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezone. De 3 tal til styring af timeren angiver "- - -". Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Timer - Tiendedele - Minutter</p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.</p> <p>For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezone. Tryk på tallet for at åbne timermenuen og brug "+" og "-" til at indstille displayet på "0 0 0" eller tryk på On/Off-knappen.</p>																						
<p>Smeltfunktion</p>	<p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone og tryk på .</p> <p>Den valgte zones tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .</p>																						
<p>Opvarmningsfunktion</p>	<p>Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezoneen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="266 946 804 1241"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table> <p>For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezoneen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A". Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen. Man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.</p>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
Effektniveau	Timer (sekunder)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						

Pausefunktion	<p>Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.</p> <p>For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke på Pausefunktionenknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver .</p> <p>For at deaktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.</p>
Tilbagekaldelsesfunktion	<p>Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.</p> <p>Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på , blinker knappen  i 6 sekunder. Tryk på knappen  for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.</p>
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	<p>Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan udelukkende vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion.</p> <p>For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre eller højre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.</p>
AUTO-funktion "A"	<p>Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen "A" tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end "4".</p> <p>Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "4" på effektbjælken. Kontrollampens "A" lysintensitet dæmpes.</p> <p>Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensiteten bliver mere intens.</p>

11. TILBEREDNINGSTABEL




Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrøsti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegetning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

12. UDSUGNINGSFUNKTION









Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

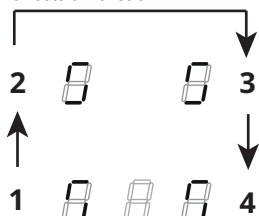
"9"	Tryk på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
"P"	Tryk to gange på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.

Funktion Delay	Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på "A". Tryk på udsugningsenhedens tal og indstil en hastighed på effektbjælken. Tryk på tallet til styring af Timeren, som viser "CL". Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.
	Timer-symbol Når udsugningsenhedens tal er valgt, trykkes der på tallene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.
	Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv. Reset og genaktivering af filteret Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.
	Symbol for vedligeholdelse af kulfilter Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for: Aktivering af kulfilter: Symbolet for lugtfilteret med kul tænder i 1 sekund. Inaktivering af kulfilter: Symbolet for lugtfilteret med kul blinker to gange. Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul. Nulstilling og genaktivering af kulfilter Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

13. TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

- Tryk på .
- Tryk igen på  og hold nede i 3 sekunder.
- Knappen  begynder at blinke.
- Tryk og hold på : kogezonens tal angiver .
- Mens du holder  trykket, skal du trykke på kogezonetallet og gå frem i urets retning ved at starte fra den forreste til venstre.



Det bageste venstre tal angiver skiftevis  og et nummer fra 2 til 7, der angiver menukoden.

Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

- Tryk på det bagerste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at komme til menukoden.
- Tryk på det forreste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at vælge værdien.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Menu-kode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af knapperens lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu til styring af minutælleralarmens lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu til styring af nedtællingsanimering.	0 - Animering deaktiveret 1 - Animering aktiveret
U6	Menu til gryderegeringsfunktionen.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Menu til styring af nedtællingens afslutning.	0 - Blinker konstant og slukning 1 - Ti blink og slukning 2 - Et blink og slukning

– Bekræft ved at berøre og holde  i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.

– Tryk på  for at forlade menuen uden at gemme.

Brugermenue lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

14. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrensefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et koge-grej på kogeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.


15. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern

- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezone.

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre/højre	110 mm.	190 mm.

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezone, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.

Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.

Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

Normal støj fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformer)

Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

Denne støj høres, når kogegrejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer

mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastighed og på to kogezone. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres

Støj fra ventilatoren

For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj.

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezone er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

De beskrevne støje er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

16. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollerer LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontroller, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramiskoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.

E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezone tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

17. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: GALILEO SMART BK A600

Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

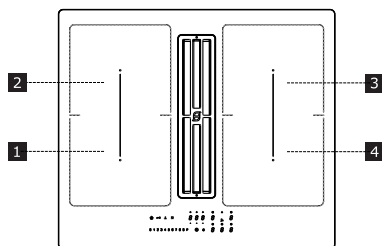
MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW

Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.

Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

For yderligere oplysninger om tekniske specifikationer henvises til webstedet:

www.faberspa.com



MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)

1,2 fleksibel kogezone 1 + 2 Som bro 3,4 Fleksibel kogezone 3 + 4 Som bro

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	600 x 520 (B x D)

1,2 fleksibel kogezone 1 + 2 Som bro		
3,4 Flexibel kogezone 3 + 4 Som bro		
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Forsyningsspænding/frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kogezone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezone	4	
Varmekilde	induktion	

18. VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

- Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
- Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- Fejltype
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Disse data er anført på identifikations-skiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

i 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. Важно, чтобы пользователи знали все эксплуатационные и защитные функции устройства. Эти варочные панели имеют индукционные системы, которые соответствуют требованиям директив по электромагнитной совместимости и электромагнитным полям и не должны мешать работе других электронных устройств. Люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить степень их восприимчивости к помехам.

! Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом. Перед выполнением подключения к электросети прочтите раздел **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**.

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заземляющим кабелем, если он сместится с места крепления.

- 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, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет со-

- ответствующее заземление.
- Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. См. приобретаемые принадлежности, указанные в руководстве по установке (для круглых труб: минимальный диаметр 120 мм). Длина дренажного трубопровода должна быть как можно меньше.
 - Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
 - Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
 - Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
 - Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов. При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.
 - Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
 - Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.
 - Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.
 - Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой устройства удалите защитные пленки.
- Используйте только винты и другие элементы оборудования, поставляемые с прибором.

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

- Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми, если они не находятся под присмотром взрослых.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными психофизическими или сенсорными способностями или без опыта и знаний, если только они не находятся под тщательным наблюдением и не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и люди с ограниченными психофизическими-сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они тщательно контролируются и проинструктированы о безопасном использовании прибора и об опасностях, которые это влечет за со-

бой. Не позволяйте детям играть с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). См. раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или других горючих веществах (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если панель имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.

- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Не используйте парочистители 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.

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 любое пламя водой, а выключите прибор и погасите пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

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

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

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

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других средах), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или любого другого вытяжного устройства убедитесь, что газовые приборы проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.

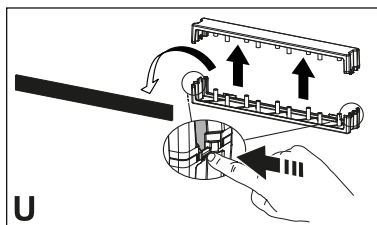
2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 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 УХОД

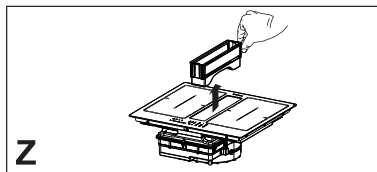
- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Если угольный фильтр против запахов не входит в комплект, следуйте инструкциям, прилагаемым к комплекту, как относительно процедуры регенерации, так и относительно времени замены.
- Если поставляется угольный фильтр против запахов типа (U) (см. инструкцию по установке), его можно регенерировать. Фильтр против запахов на активированном угле можно мыть и восстанавливать каждые 3-4 месяца (или чаще при интенсивном использовании вытяжки); допускаются максимум 8

циклов регенерации фильтра (в случае особенно интенсивного использования прибора рекомендуется восстанавливать фильтр не более 5 раз). Для заказа нового фильтра (U) обращайтесь в сервисный центр.



Способ регенерации фильтра:

- Помойте фильтр в посудомоечной машине при температуре МАКС. 70° или помойте его вручную горячей водой без использования царапающих губок (не пользуйтесь для этого моющими средствами!).
- Высушите фильтр в духовом шкафу при температуре МАКС. 70° в течение 2 часов (внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и инструкции по монтажу вашего духового шкафа).
- Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае очень интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине. (Z).



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.

- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней 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 присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- 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

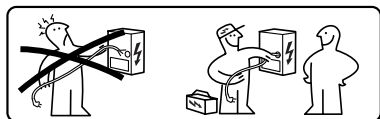
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- 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 шпонируемой 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 расстоянии, 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 зад-

ней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия).

- 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 Н05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм². 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.

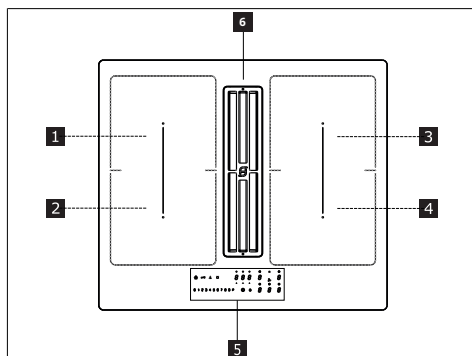
Энергосбережение

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

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.

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

7. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Панель управления
6	Заборная решетка
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт
3 + 4	Комбинируемая варочная зона (220x395 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.

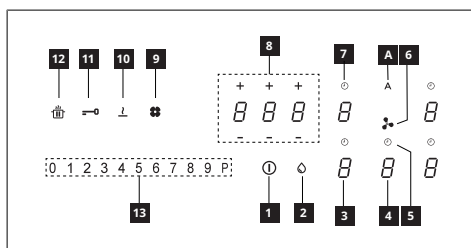
Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

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

Индикатор остаточного тепла

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

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор засорения жирособирающего фильтра
3	Индикатор уровня мощности варочной зоны
4	Индикатор уровня мощности вытяжки
5	Управление таймером вытяжки
6	Символ зоны управления вытяжкой
7	Управление таймером варочной зоны
8	Область управления таймером
9	Индикатор засорения фильтра с активированным углем
10	Кнопка функции растапливания
11	Кнопка функции блокировки
12	Кнопка функции паузы
13	Клавиатура непрерывного ввода
A	Кнопка функции «Авто»

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей **B**. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

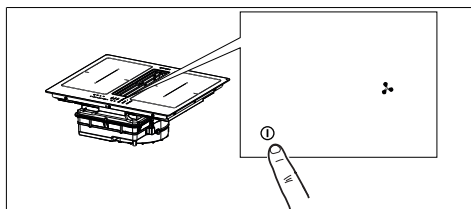
Когда сковорода ставится на одну из 4 варочных зон, варочная панель ав-

томатически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

Включение прибора:



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.

В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 20 секунд простоя.

Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off.

Внимание: все функции на панели управления, которые можно выбрать, всегда освещены / видны, и включить можно только их.

Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора.

Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.

9. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

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

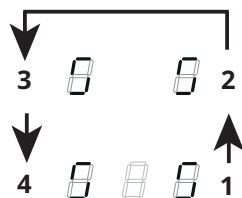
Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверх-

ность, используя ① или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только ②, который мигает.
2. Нажмите и удерживайте ②: дисплеи варочных зон показывают 5.
3. Удерживая нажатой ②, начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки.



Левый задний дисплей отображает ② и число, указывающее тип меню. Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

Выберите дисплей с помощью ③ и нажмите «8» на панели мощности.

Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку.












См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая ①.

10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 5 дисплеев (не видны) рядом с точкой с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 5 дисплеев варочных зон в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
	<p>Блокировка</p> <p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.</p> <p>В случае сбоя питания функция отключается.</p> <p>Для активации функции: нажмите и удерживайте 1 секунду.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>
	<p>Функция Boost</p> <p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.</p>
<p>Таймер варочных зон</p> <p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны. 3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <p style="text-align: center;"> Часы - Десятые - Минуты </p> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Если таймер активен для нескольких варочных зон, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.</p> <p>Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны. Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-» или нажмите кнопку On/Off.</p>	

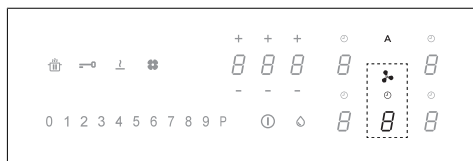
<p>Таймер (общий)</p>	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.</p> <p>3 дисплея для управления таймером отображают «- - -».</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».</p> <p>Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часы - Десятые - Минуты</p> </div> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.</p> <p>Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0», или нажмите кнопку On/Off.</p>																						
<p>Функция растапливания</p>	<p>Для активации: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .</p>																						
<p>Функция нагрева</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="266 657 815 954"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th> <th>Таймер (секунды)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>P</td><td>Недоступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».</p> <p>Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.</p> <p>Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.</p>	Уровень мощности	Таймер (секунды)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Недоступно	P	Недоступно
Уровень мощности	Таймер (секунды)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Недоступно																						
P	Недоступно																						
<p>Функция «Пауза»</p>	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.</p> <p>Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы  не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают .</p> <p>Для отключения функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.</p>																						
<p>Функция отзыва</p>	<p>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.</p> <p>Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись , кнопка  мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку  для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</p>																						

<p>Комбинированный режим (функция «мост»)</p>	<p>Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.</p> <p>Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.</p> <p>Включение/выключение: одновременно нажмите дисплей левой или правой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей П, который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.</p>
<p>Функция АВТО «А»</p>	<p>В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор «А» горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше "1".</p> <p>Вытяжка отключается нажатием на индикатор «А»; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее "1", о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора «А» на рассеянный свет.</p> <p>Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор «А», подсветка которого становится яркой.</p>

11. ТАБЛИЦА ВАРКИ

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

12. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ



Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора.

«9»	На полосе настройки мощности нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 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»	На полосе настройки мощности два раза нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 2. Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.

<p>Функция Задержка</p>	<p>Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Автоматический режим отключается нажатием «А».</p> <p>Нажмите на сенсор вытяжки и настройте скорость ее работы на полосе уровня мощности.</p> <p>Нажмите на сенсор управления таймером с символом "CL", который начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.</p>
	<p>Символ таймера</p> <p>Выбрав сенсор вытяжки, нажмите на сенсор управления работой таймера, чтобы настроить обратный отсчет времени.</p>
	<p>Символ обслуживания жирового фильтра</p> <p>Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором, активирована всегда.</p> <p>Сброс и включение фильтра</p> <p>После проведения обслуживания фильтра: в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор жирулавливающего фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.</p>

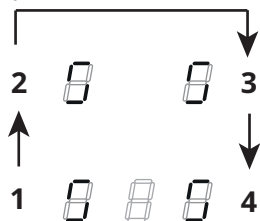
	<p>Символ обслуживания угольного фильтра</p> <p>По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. При отключенной нагрузке нажмите на сенсор управления вытяжкой, чтобы привести в действие функцию всасывания. Еще раз нажмите на сенсор в течение 5 секунд, чтобы:</p> <p>Включить угольный фильтр</p> <p>Символ угольного фильтра (против запахов) включается на 1 секунду.</p> <p>Выключить угольный фильтр</p> <p>Символ угольного фильтра (против запахов) мигает два раза.</p> <p>После активации включение символа указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного фильтра (против запахов).</p> <p>Восстановление и регенерация угольного фильтра</p> <p>После проведения обслуживания фильтра: в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор фильтра против запахов выключается и начинается обратный отсчет времени.</p>
--	---

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопки.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено
U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение
<p>- После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая 2 секунды.</p> <p>- Для выхода из меню без сохранения нажмите </p>		
<p>Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.</p>		

13. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите
- Снова нажмите и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте : дисплеи варочных зон показывают .
- Удерживая нажатой кнопку , начните нажимать дисплеи варочных зон, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



Левый задний дисплей отображает последовательно и число от 2 до 7, указывающее код меню.

Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

- Нажмите левый задний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню.
- Нажмите левый передний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение.

См. технические характеристики в таблице ниже:

14. 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.

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

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

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

Пример


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

15. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

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

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

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

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

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных 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	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

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

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

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

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основывается 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.

Легкое жужжание (как шум трансформатора)

Такой шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева и зависит от количества энергии, передаваемой с зоны нагрева на кастрюлю. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкие свист

Такой шум возникает, когда емкость для готовки пустая, и прекращается, как только емкость заполняется водой или продуктами.

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.

Сильный свист

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, а так-

же, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на две зоны нагрева. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для правильной 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 отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканьем часов

Такой шум возникает, только когда в работе находится не менее трех зон нагрева, и пропадает или уменьшается в момент отключения одной из них.

Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

16. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Поврежден или плохо соединен кабель LIN с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.

E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация изделия

Тип: **4300**

Модель: GALILEO SMART BK A600

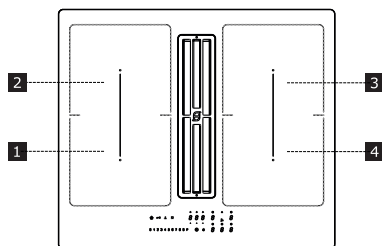
Модель: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.

Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.

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

МОДЕЛЬ	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
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



1,2 Гибкая варочная зона 1 + 2 В режиме «мост»
3,4 Гибкая варочная зона 3 + 4 В режиме «мост»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	600 × 520 (Дл × Гл)
Напряжение / частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2Н ~ 380-415 В, 50 Гц; 2Н ~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гибкая зона нагрева 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 x 390

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Вес прибора	21	кг
Число зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

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:

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.

1. OHUTUSTEAVE

i 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. On oluline, et kasutajad oleksid tuttavad seadme kõigi töö- ja ohutusfunktsioonidega. Nendel pliitidel on induktioonsüsteemid, mis vastavad elektromagnetilise ühilduvuse ja elektromagnetvälja direktiivide nõuetele, ning need ei tohiks häirida muid elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muude elektrooniliste implantaatidega isikud peaksid oma vastuvõtlikkuse hindamiseks pöörduma arsti või siirdatud seadme tootja poole.

! Elektrilised ühendused peab tegema pädev tehnik. Enne elektriühenduse loomist lugege läbi jaotis **ELEKTRIÜHENDUS**.

Toitekaablitega seadmete korral peavad kaabli kinnituskoha ja klemmide vahelised klemmid või juhtmete ristlõige olema paigaldatud nii, et pinge all oleva kaabli saaks lekke korral maanduskaablist ülesvoolu välja tõmmata.

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest paigaldamisest või kasutamisest.
- Veenduge, et toiteallikas vastab tootele kinnitatud andmesildil märgitule.
- Lahutusseadmed tuleb paigaldada püsiseadmesse kooskõlas juhtmesüsteemide eeskirjadega.
- I klassi seadmete korral kontrollige, kas kodusel toiteallikal on piisav maandus.
- Ühendage pliidikumm sobiva toru abil lõõriga. Pöörake tähelepanu paigaldusjuhendis nimetatud soetatavatele tarvikutele (ümmarguste torude korral on minimaalne läbimõõt 120 mm). Väljalasketoru peab olema võimalikult lühike.
- Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- Järgida tuleb õhuventilatsiooni määrust.
- Ärge kunagi ühendage imemisseadet põlemisaurusid (boilerid, kaminad jne) kandvate lõõridega.
- Kui pliidikummi kasutatakse koos mitte-elektriliste seadmetega (nt gaasipõletitega seadmed), tuleb heitgaaside tagasivoolamise vältimiseks tagada ruumis piisav õhuvahetus. Pliidikummi kasutamisel koos seadmetega, mille energiaallikaks ei ole elekter, ei tohi ruumi negatiivne rõhk ületada 4 Pa, et vältida aurude tagasi tõmbamist ruumi pliidikummi poolt.

- Õhku ei tohi väljutada torusse, mida kasutatakse gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmete lõõrina.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle riskide või ohtlike olukordade vältimiseks välja vahetama tootja, volitatud teeninduskeskus või pädev tehnik.
- Ühendage seadme pistik kehtivatele määrustele vastavasse ja ligipääsetavas kohas olevasse pistikupessa.
- Seoses suitsu väljutamiseks kasutusele võetavate tehniliste ja ohutusmeetmetega on tähtis hoolikalt järgida kohalike ametkondade väljastatud määrusi.

⚠ TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid kruvisid ja muid tarvikuid.

⚠ TÄHELEPANU! Kruvide või kinnitusdetailide paigaldamine teistmoodi kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud, võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

- Lapsed tohivad masinat puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, vaimsed või sensoorsed võimed või kellel pole seadme kasutamiseks piisavaid

kogemusi ega teadmisi, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid hoolikalt jälgib ja juhendab, kuidas seadet ohutult kasutada.

- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. Ärge lubage lastel seadmega mängida.

⚠ TÄHELEPANU! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid.

Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

- Määratud perioodi möödumisel puhastage või vahetage filtrid (tuleoht). Vt lõiku Puhastamine ja hooldus.
- Seadme kasutamisel koos teiste gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmetega garanteerige alati ruumi piisav ventilatsioon (see ei rakendu seadmetele, mis õhku ainult ruumis retsirkuleerivad).

TÄHELEPANU! Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja – nii väldite elektrilöögi ohtu.

- Ärge lülitage seadet sisse, kui pind on pragunenud või näha on kahjustusi materjali pak-suses.
- Ärge puudutage seadet mär-gade käte ega muude keha-osadega.
- Ärge kasutage toote puhasta-miseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pin-nale metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaa-ned, sest need võivad kuu-meneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.

TÄHELEPANU! Õli või rasva-de kasutamisel ei tohi pliiti järe-levalveta jätta, need ained või-vad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. KEELA-TUD on kustutada leeke veega. Selle asemel lülitage seade väl-ja ja lämmatage leegid näiteks kaane või tuletেকiga.

TÄHELEPANU! Toiduvalmis-tamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toidu-valmistamist tuleb pidevalt jäl-gida.

- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaug-juhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Ärge asetage toiduvalmistamise aladele ese-meid – tulekahju oht!

- Seade tuleb paigaldada nii, et seda oleks võimalik vooluvõr-gust eraldada kontaktivahe-ga (3 mm), mis tagab III kate-

gooria ülekoormuse tingi-mustes täieliku isolatsioon.

- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhiste-le.
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaa-matus kohas.
- Köögi õhupuhastid ja muud toiduvalmistamisauru eemal-did võivad põlemisgaaside tagasivoolu tõttu takistada gaasi või muid kütuseid põle-tavate seadmete (ka muudes ruumides) ohutut kasutamist. Need gaasid võivad põhjus-tada süsinikmonooksiidi mür-gitust. Pärast õhupuhasti või muu toiduvalmistamisauru eemaldusseadme paigalda-mist laske gaasiseadmeid kontrollida pädeval isikul, kes veendub, et põlemisgaasid ei saaks tagasi suunduda.

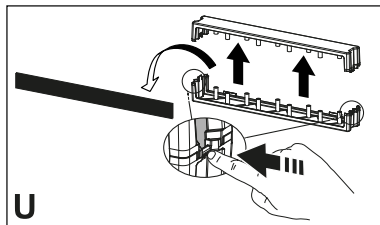
2. KASUTAMINE

- Pliidikumm on loodud ainult toiduval-mistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- Ärge kasutage seadet kunagi ees-märkidel, mille jaoks see mõeldud po-le.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pide-valt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet kunagi paigaldada dekoratiiv-se ukse taha.
- Ärge kunagi seadmel seiske, see võib seda kahjustada.

- Ärge toetage kuumi potte ja panne raamile, kuna see võib kahjustada siliikoontihendeid.
- Ärge lõigake ega valmistage pinnal toiduaineid ette ning vältige kõvade esemete kukkumist sellele. Ärge lohistage panne ega plaate üle pinna.

3. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

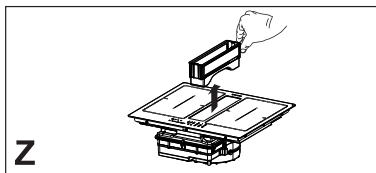
- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.
- Kui aktiivsöe-lõhnafiltrit tootega kaasas pole, järgige nii ennistamise kui ka välja vahetamise aegu, mis on toodud komplektiga kaasasolevates juhistes.
- Kui komplektis on lõhnafilter ja see on U-tüüpi (vt paigaldusjuhised), saab seda ennistada. Aktiivsöe-lõhnafiltrit võib regenereerida iga 3-4 kuu järel (või õhupuhasti intensiivse kasutamise korral sagedamini), maksimaalselt 8 regenereerimistsükli (eriti intensiivse kasutamise korral on soovitatav mitte ületada 5 tsükli). Uue filtri (U) tellimiseks võtke palun ühendust teenindusega.



Regenereerimise protseduur:

- Peske nõudepesumasinas MAX temperatuuril 70° või peske käsitsi kuumas vees ilma abrasiivseid vahendeid kasutamata (ärge kasutage puhastusvahendeid!).
- Kuivatage 2 tundi ahjus MAX temperatuuril 70° (soovitatav on hoolikalt lugeda ahju kasutusjuhendit ja koostamisjuhiseid).
- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga 2 kasutuskuu järel, eriti suure kasutuskoormuse korral sagedamini. Neid

saab pesta nõudepesumasinas. Ärge peske võresid nõudepesumasinas (Z).



Üldised soovitused

- Ärge kunagi kasutage abrasiivseid vahendeid, terasvilla, vesinikkloriidhappet ega teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või rikkuda.
- Pliidi pinnale, funktsionaalsetele või esteetilistele elementidele juhuslikult kukkunud või kogunenud toitu ei tohi süüa.

Seadme puhastamine

- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage pliit pärast iga kasutamist. Külge kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või vahmi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt kõrbenud mustus, näiteks üle keenud piim, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Järgige tootja soovitusi kasutatavate kaabitsate kohta.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt suhkrut sisaldav toit, näiteks toiduvalmistamise ajal maha loksunud moos, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt sulanud plast, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidruni-

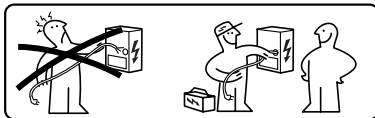
mahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

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 tulehtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.
- Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonid puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100 °C). Sobimatute 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 seinavahele on toodud tasaselt paigaldatud seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgeseinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal).
- 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).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitatav on kasutada 5 x 2,5 mm² toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: 2,5 mm². 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


Kodumasinate utiliseerimine

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskuses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlamise kohta pöörduge kohaliku

omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Seade vastab direktiivile 2012/19/EL ohtlike ainete elektri- ja elektroonika-seadmetes kasutamise vähendamise ja jäätmekäitluse kohta.

Pakkematerjalide utiliseerimine

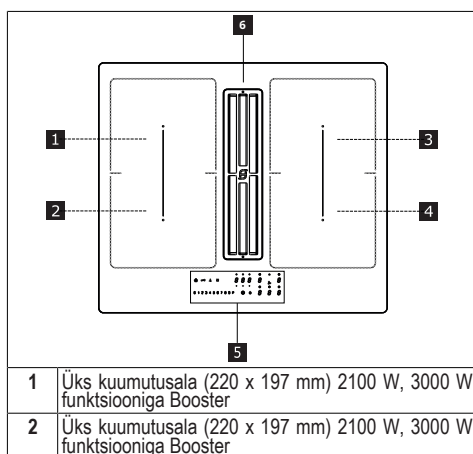
Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastööluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

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 kuumutusale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääsoojust.

7. TOOTE KIRJELDUS




3	Üks kuumutusala (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4	Üks kuumutusala (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre
1+2	Kombineeritav kuumutusala (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster
3+4	Kombineeritav kuumutusala (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster


NÄIDIKUD

Panni olemasolu tuvastamine

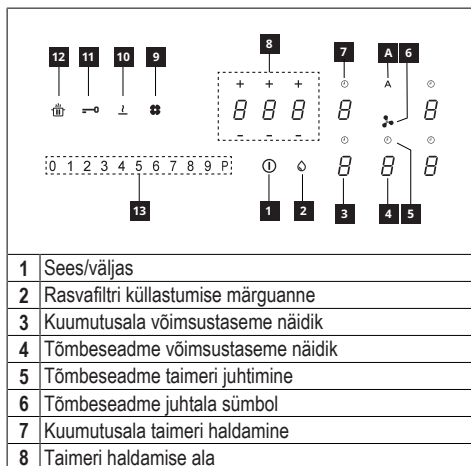
Iga kuumutusala on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induksioonplaatidel.

Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol .


Jääsoojuse näit

Jääkuumuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 50 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava kuumutusala näidikul kuvatakse sümbol .

8. JUHTPANEEL



9	Aktiivseefiltri küllastumise märguanne
10	Sulatamisfunktsiooni nupp
11	Lukustusfunktsiooni nupp
12	Pausifunktsiooni nupp
13	Liugklaviatuur
A	Automaatfunktsiooni nupp

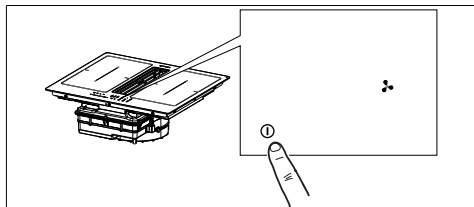
Kuumutusosalade aktiveerimine käib vajutades nupule . Toimingu kinnitamiseks süttib number põlema eredama valgusega.

Kui pann pannakse ühele neljast kuumutusosalast, tuvastab pliidiplaat automaatselt selle olemasolu ja ala aktiveerimisel süttib põlema vastav näidik.

Kui pliidiil pole potte ega muid esemeid, pole näha ka numbreid.

Juhtpaneelil on alati valitavad need funktsioonid, mis on nähtavad, kuid põlevad väikese intensiivsusega. Funktsioonide valimiseks puudutage vastavat sümbolit.

Seadme sisselülitamine



Vajutage ja hoidke sisse/välja nuppu all umbes 2 sekundit pliidi sisse lülitamiseks ja selle funktsioonide aktiveerimiseks.

Sel hetkel on pliit sisse lülitatud, kuid kõik toidukuumtöötlemisvõõndid ja õhupuhasti on tooteta. Kui seda ei kasutata, lülitub pliit 20 sekundi järel automaatselt välja.

Tähelepanu! Ohutuse tagamiseks saab pliidi alati sisse/välja nupu abil välja lülitada.

Tähelepanu! Funktsioonid, mida on võimalik valida, on alati need, mis on juhtpaneelil valgustatud/nähtavad, ning need on alati ainukesed, mida saab aktiveerida.


Toidukuumtöötlemisvõõndite, pliidikummi ja taimer juhtelemendid saab aktiveerida vastavale numbrile vajutamisel.

Operatsiooni kinnitamiseks süttib number intensiivsemalt.

9. VÕIMSUSE PIIRAMINE





Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadista-

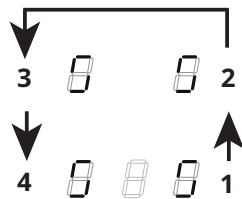
ma kuumutusosalade võimsuse, arvestades koduse elektrisüsteemi tegelikku võimsust.


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


Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogu lõik.

Ühendage pliidiplaat kodusesse elektrivõrku.

1. Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks, seejärel kustuvad ja vilkuma jääb ainult .
2. Vajutage ja hoidke all nuppu . Kuumutusosalade näidikutele ilmub .
3. Hoidke all nuppu  ja vajutage vastupäeva läbi kuumutusosalade numbreid.




Vasak tagumine väli on tähistatud sümboliga  ja numbriga, mis näitab menüü tüüpi. Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.

Valige number nupuga  ja vajutage võimsuse ribal "8".











Valige vasak eesmine number ja seejärel õige seadistus.













Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Väärtus võimsuse ribal	kW	Märkused
0	7,4	Standardne algseadistus
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kui õige väärtus on sisestatud, kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppu 

10. KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID

   	
Laste turvaseade	<p>See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise</p> <p>Aktiveerimine: kui pliidil on pott, hoidke vastavat numbrit all 3 sekundit. Kui pliidiplaadil pole potti, vajutage ja hoidke 3 sekundit all vasakul küljel asuva punkti  kõrval ühte viiest numbrist (pole nähtav). Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 0-st 9-ni, kuvatakse toimingute järjekorda. Kõik numbrid kuvavad järgmist: .</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p> <p>Inaktiveerimiseks: hoidke 3 sekundit all ühte viiest kuumutusala nupust. Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 9-st 0-ni, kuvatakse toimingute järjekorda.</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p>
Lukustamine	<p>Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. Funktsioon jääb aktiivseks ka siis, kui pliidiplaat välja lülitada ja uuesti sisse lülitada. Elektrikatkestuse korral lülitub funktsioon välja.</p> <p>Aktiveerimiseks: hoidke nuppu  all 1 sekund.</p> <p>Inaktiveerimiseks: vajutage nuppu .</p>
Funktsioon Boost	<p>Igale keedulale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme.</p> <p>Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja seejärel võimsuse ribal väärtus "P". Kuvatakse .</p> <p>Inaktiveerimiseks: valige võimsuse ribal mõni muu võimalikest väärtustest.</p>
Kuumutusalade taimer	<p>Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada. Kuumutusalad saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer.</p> <p>Aktiveerimine. Kui kuumutusala on töös, vajutage, et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele. Kolm numbrit kuvatakse kujul "0 0 0". Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu "+" või "-".</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Tunnid - kümnendikud - minutid</p> <p>Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu. Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaali. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.</p> <p>Kui taimer on aktiivne mitmel kuumutusalal, näitavad kolm numbrit alati taimerit, mis on ajaloenduse lõpule kõige lähemal.</p> <p>Inaktiveerimine. Kui kuumutusala on töös, vajutage, et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele. Seadistage kolm numbrit kujule "0 0 0", kasutades klahve "+" või "-", või vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.</p>

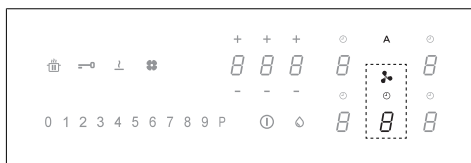
<p>Taimer (üldine)</p>	<p>Alarmiga taimer üldkasutuseks.</p> <p>Aktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.</p> <p>Taimeri haldamise kolm numbrikohta on kujul " - - -".</p> <p>Taimerimenüü avamiseks vajutage numbrit, kuvatakse "0 0 0".</p> <p>Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu "+" või "-".</p> <p style="text-align: center;">  Tunnid - kümnendikud - minutid </p> <p>Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.</p> <p>Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaali. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.</p> <p>Loenduri väärtuse muutmiseks korra ülevaltoodud toiminguid.</p> <p>Inaktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.</p> <p>Taimerimenüü avamiseks vajutage numbrit ja seadistage ekraanile "0 0 0", kasutades nuppe "+" või "-" või vajutades sisse-/väljalülitamise nuppu.</p>																						
<p>Sulatamisfunktsioon</p>	<p>Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja vajutage nuppu .</p> <p>Valitud alal kuvatakse .</p> <p>Inaktiveerimiseks: vajutage  või .</p>																						
<p>Kuumutamise funktsioon</p>	<p>Seda funktsiooni kasutatakse poti maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustaseme-ga jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud küpsetustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.</p> <table border="1" data-bbox="266 638 812 933"> <thead> <tr> <th>Võimsustase</th> <th>Taimer (sekundid)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Pole saadaval</td></tr> <tr><td>P</td><td>Pole saadaval</td></tr> </tbody> </table> <p>Aktiveerimine: kui pliidiil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke võimsuse ribal all valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8) 3 sekundit. Vastava kuumutusala ekraanil kuvatakse "A".</p> <p>Küpsetusastet on võimalik suurendada, kuid selle vähendamine inaktiveerib funktsiooni.</p> <p>Selle saab ka inaktiveerida, kui vajutada ja hoida 3 sekundit all vastava kuumutusala nuppu.</p>	Võimsustase	Taimer (sekundid)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Pole saadaval	P	Pole saadaval
Võimsustase	Taimer (sekundid)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Pole saadaval																						
P	Pole saadaval																						
<p>Pausifunktsioon</p>	<p>See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusalade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid. Kui pausifunktsiooni ei inaktiveerita 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.</p> <p>Aktiveerimine. Kui pliidiil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke pausifunktsiooni nuppu  all vähemalt 1 sekundi. Kõigi näidikutel kuvatakse .</p> <p>Inaktiveerimiseks: hoidke 1 sekund all nuppu , kuni see hakkab vilkuma. Vajutage 10 sekundi jooksul mis tahes muud nuppu. Funktsioon on inaktiveeritud ja pliidiplaat jätkab tööd eelmiste seadistustega.</p>																						
<p>Taastamisfunktsioon</p>	<p>Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise või ootamatu voolukatkestuse korral.</p> <p>Kui pliiit lülitub välja ja lülitate selle sisse 6 sekundi jooksul, vajutades nuppu , vilgub nupp  6 sekundit. Eelnevalt seadistatud funktsioonide taastamiseks vajutage nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaali.</p>																						
<p>Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)</p>	<p>See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. Nii saab kasutada laiemat alusega nõusid.</p> <p>Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolsed või parempoolsed kuumutusosalad.</p> <p>Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: et valida kaks ühendatavat ala, vajutage korraga vasak- või parempoolsete kuumutusalade nuppu, kuni ilmub sümbol , mis näitab, et funktsioon on aktiveeritud. Teist näidikut kasutatakse võimsustaseme määramiseks.</p>																						

Automaatfunktsioon "A"	Standardseadistuseks sisse lülitatud pliiidi/ õhupuhasti korral on õhupuhasti käivitumine automaatses režiimis eredalt põleva valgusdoodiga "A". Õhupuhasti alustab tööd, kui toidukuumtöötlemissööndite võimsus on suurem kui "1". See inaktiveeritakse, vajutades valgusdoodi "A", mis muudab kinnituseks intensiivsuse eredalt hämarale. Samuti saab selle inaktiveerida, vajutades võimsuse ribal väärtust üle „1“, mida kinnitab valgusdoodi "A" intensiivsuse muutumine eredalt hämarale. See taasaktiveeritakse vajutades valgusdoodile "A", mis muutub eredalt põlevaks.
-------------------------------	--

11. TOITUDE TABEL

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis
4	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Makaronid, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

12. TÕMBESEADME FUNKTSIOONID









Kuumutusalaade, õhupuhasti ja taimeri juhtelemendid saab aktiveerida vastavale numbrile vajutades.

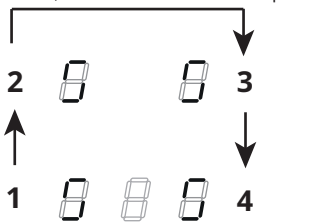
"9"	Vajutage võimsuse ribal "9" kiiruse INTENSIVNE 1 määramiseks. See seadistus on seatud töötama 10 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.
"P"	Vajutage võimsuse ribal kaks korda "9" kiiruse INTENSIVNE 2 määramiseks. See seadistus on seatud töötama 5 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.
Funktsioon Viivitus	See funktsioon on saadaval ainult deaktiveeritud automaatses režiimis korral. Automaatrežiimi inaktiveerimiseks vajutage nupule "A". Vajutage õhupuhasti numbrit ja määrake võimsuse ribal number. Vajutage taimeri haldamise nuppu, mis kuvas „CL“, kuid muutub nüüd mahaloenduseks. See on eel-seadistatud 15 minutile.
⌚	Taimeri sümbol Pärast õhupuhasti nupu valimist vajutage mahaloenduse määramiseks taimeri haldamise numbrit.

	Rasvafiltrite hoolduse sümbol Rasvafiltrite puhastamise signaali kuvab valgusdood ja see on alati lubatud. Filtri lähtestamine ja reaktiveerimine Pärast filtri hoolduse teostamist: vajutage ja hoidke seda 5 sekundit. - Rasvafiltrite LED kustub ja mahaloendust alustatakse uuesti.
	Aktiivsööfilitri hoolduse sümbol Õhupuhasti on vaikimisi seadistatud väljatõmbe režiimile. Ilma aktiivsete koormusteta vajutage õhupuhasti lubamiseks õhupuhasti juhtelemendite numbrit. Vajutage ja hoidke numbrit 5 sekundi jooksul uuesti, et: Aktiveerida aktiivsööfilter: Aktiivsööfilitri (lõhnafiltrite) sümbol süttib 1 sekundiks. Aktiivsööfilitri inaktiveerimine Aktiivsööfilitri (lõhnafiltrite) sümbol vilgub kaks korda. Pärast aktiveerimist süttib ikoon näitamaks, et aktiivsööfilter (lõhnafilter) vajab hoolduse teostamist. Aktiivsööfilitri lähtestamine ja reaktiveerimine Pärast filtri hoolduse teostamist: vajutage ja hoidke seda 5 sekundit. - Lõhnafiltrite valgusdood kustub ja mahaloendust alustatakse uuesti.

13. KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogu lõik.

- Vajutage .
- Vajutage uuesti  ja hoidke seda 3 sekundit all.
- Nupp  hakkab vilkuma.
- Vajutage ja hoidke all nuppu : kuumutusosaladel kuvatakse .
- Hoides all nuppu , vajutage päripäeva läbi kõik kuumutusosalad, alustades eesmisest vasakpoolsest.





Vasakpoolne tagumine näidik kuvab vaheldumisi  ja umbril vahemikus 2–7, mis näitab menüü koodi.

Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.

- Vajutage vasakut tagumist nuppu.
- Menüü koodile ligi pääsemiseks valige võimsuse ribal mõni number.
- Vajutage vasakut eesmist nuppu.
- Väärtuse valimiseks valige võimsuse ribal mõni number.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Menüü kood	Kirjeldus	Väärtus
U2	Nuppude helitugevuse reguleerimise menüü.	0 - Heli välja 1 - Min 3 - Max
U3	Taimeri helitugevuse reguleerimise menüü.	0 - Heli välja 1 - Min 3 - Max
U4	Ekraani heledustaseme reguleerimise menüü.	0 - Max 9 - Min
U5	Mahaloenduse animatsiooni haldamise menüü.	0 - Animatsioon on inaktiveeritud 1 - Animatsioon on aktiveeritud
U6	Potituvastusfunktsiooni menüü.	0 - Sees 1 - Väljas
U7	Loendamise lõpu haldamine.	0 - Pidev vilkumine ja väljalülitus 1 - Kümme vilkumist ja väljalülitus 2 - Üks vilkumine ja väljalülitus

- Kui soovitud väärtus on sisestatud, kinnitage seda, puudutades ja hoides 2 sekundit all nuppu .
- Menüüst ilma salvestamata väljumiseks vajutage nuppu .

Kui ühtegi toimingut ei tehta, sulgub kasutajamenüü 1 minuti pärast.

14. VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimise-ga toite haldamise funktsioon.

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

Selleks jälgitakse pidevalt koguvõimsust ning vajadusel vähendatakse seda. Kui kogu vajaliku võimsuse edastamine pole võimalik, vähendab juhtelemet teise toidukuumtöötlemisvõõndi võimsust eelnevalt seadistatud väärtuseni, et see oleks vastava võimsuskövera alla jääval tasemel. See tagab, et voolutugevuse absorbeerimist 16 A ei ületata.

Sel juhul tuvastab generaator viimase kasutajaliidese poolt saadatud kõrgeima prioriteediga käsu ning vajadusel vähendab teise toidukuumtöötlemisvõõndi jaoks eelnevalt aktiveeritud seadistusi.

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse esmakordselt toidukuumtöötlemisvõõndil panni olemasolu tuvastamisel.

Näide:


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

15. JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid potte kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga potte:

- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga põhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on sümbol . Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb kinni, tähendab see, et panni saab kasutada induktsioonpliidil.

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuste 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 panni põhja läbimõõduga.

Kuumutusosalad	Poti põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Kombineeritud vasak/parem	190 mm	230 mm
Üks vasak/parem	110 mm	190 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidil tühje ega õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge – see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda.

Kui see siiski juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad.

Kui ilmub veateade, otsige teavet jaotistest “Probleemide lahendused”.

Tavapärane töömüra pliidis

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)

Seda müra tekitatakse toidu valmistamisel kõrge kuumustasemega ning selle määrab pliidilt pannidele üle kantava energia hulk. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

Kerge vilin

Seda müra tekitatakse tühja poti või panni puhul ja see lõpeb kohe kui see täidetakse vee või toiduga.

Krabisemine

See müra esineb hulga erinevate materjalide kihtidest valmistatud pannide puhul ning seda põhjustab pindade vibratsioon erinevate materjalide kohtumiskohas. Müra tuleb pannidelt ning võib erineda sõltuvalt toidu kogusest ja kasutatavast toidu valmistamise meetodist.

Vali vilin

See müra esineb erinevate materjalide kihtidest valmistatud pannide puhul ning samuti kui neid kasutatakse maksimaalsel tasemel ja kahel toidukuumtöötlemisvööndil. Müra peatub või väheneb kuumustaseme vähendamisel.

Ventilaatori müra

Elektroonikasüsteemi korralliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib ka pärast seadme väljalülitamist töötada, kui plaadi tuvastatud temperatuur on pärast väljalülitamist liiga kõrge.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine

See müra esineb ainult vähemalt kolme toidukuumtöötlemisvööndi kasutamisel

ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

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

16. PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
“Helisignaali käivitamisel. Ühtegi veakoodi ei kuvata”	Õhupuhaсти juhtimine ei tööta	LIN kaabel kahjustatud või õhupuhaсти elektroonikaplaadiga halvasti ühendatud	Kontrollige ühendust / asendage LIN kaabel
ER03	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati nuppude pidev aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või pott/pann.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.
ER21	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidil on piisav ventilatsioon. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügiärgse teenindusega.
E2	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu. Panni või keraamilise pinna temperatuur on liiga kõrge. Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kasutage sobivat potti. Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induktsioonpliiti kahjustada.	Kasutage sobivat potti. Veateade kaob automaatselt 8 sekundi pärast ja kuumutusala saab uuesti kasutada. Edasiste vigade korral on vaja pott välja vahetada. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügiärgse teenindusega.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinge ja/või sagedus pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust. Vajadusel pöörduge müügiärgse teeninduse poole.
E8	Kuumutusalad lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeerinud.	Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehad. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügiärgse teenindusega.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Katkestage pliidi ühendus toiteallikaga. Oodake mõni sekund ja seejärel ühendage pliit uuesti toiteallikaga. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav tõrkekood.		

17. TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel: GALILEO SMART BK A600

Mudel: GALILEO SMART BK F600 +

KIT LL H80

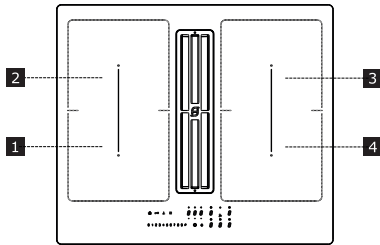
Palun vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

Tootja teeb toodetes pidevaid parandusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid hoiatusega muutuda.

Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate veebisaidilt www.faberspa.com

18. HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

MUDEL	GALILEO SMART BK F600 + KIT LL H80
	GALILEO SMART BK A600
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



1,2 paindlik kuumutusala 1 + 2 ühendatud alad
3,4 paindlik kuumutusala 3 + 4 ühendatud alad

Parameeter	Väärtus	Mõõtmed (mm)
Töömõõtmed	–	600 x 520 (L x S)
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrilised ja soojenduselemendi andmed		
Toidukuumtöötlemisvõõnd 1, 2, 3, 4	2100 W; intensiivne (Power Boost): 3000 W	210 x 190
Paindlik toidukuumtöötlemisvõõnd 1 + 2, 3 + 4	3000 W; intensiivne (Power Boost): 3700 W	210 x 390

Parameeter	Väärtus	Mõõtmed (mm)
Seadme kaal	21	kg
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4	
Soojusallikas	induktsioon	

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

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

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

Selle teabe leiata identifitseerimisplaatilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Standardid:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



See seade on projekteeritud, valmistatud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.

1. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

i Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabājiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas. Šīm plītiņām ir indukcijas sistēmas, kas atbilst EMS un EMF direktīvu prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Personām ar elektrokardio stimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu viņu uzņēmību pret traucējumiem.

! Elektriskie savienojumi jāveic kompetentam tehnikim. Pirms elektriskā savienojuma izveidošanas izlasiet sadaļu **ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS**.


Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķērssriegzumam starp kabeļa stiprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura ļautu izvilkēt zem

zemējuma kabeļa esošo strāvas vadītāju.


- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas dēļ.
- Pārbaudiet, vai tīkla strāvas padeve atbilst tai, kas norādīta uz produkta iekšpusē piestiprinātās datu plāksnītes.
- Atvienojot ierīci jāuzstāda fiksētajā sistēmā saskaņā ar noteikumiem par elektroinstalācijas sistēmām.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves barošanas avotam ir piemērots zemējuma savienojums.
- Pievienojiet tvaika nosūcēju dūmvadam, izmantojot piemērotu cauruli. Skatiet iegādājamos piederumus, kas norādīti uzstādīšanas rokasgrāmatā (aplūveida caurulēm: minimālais diametrs 120 mm). Notekas cauruļvada garumam jābūt pēc iespējas īsākam.
- Produktu pie elektrotīkla pieslēdziet ar daudzpolu slēdzi.
- Jāievēro gaisa ventilācijas noteikumi.
- Nekad nosūcēja ierīci nepievienojiet pie kanāliem, kuros plūst sadegšanas gāzes (sil-dītāji, kamīni utt.).
- Ja tvaika nosūcēju lieto kopā ar neelektriskām ierīcēm (piemēram, ierīces ar gāzes degļiem), telpā jānodrošina pietiekams ventilācijas līmenis, kas nepieļaus jebkādu atpakaļ vērstu izplūstošo izga-

rojumu plūsmu. Kad pārtikas gatavošanas ierīci lieto kopā ar citām ierīcēm, kuras izmanto neelektriskus barošanas avotus, lai nepieļautu nosūcēja ierīces radītu izgarojumu iesūkšanu atpakaļ telpā, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa.

- Gaisu nedrīkst izvadīt caurulē, kurā izvada gāzes vai citu kurināmo veidu ierīču radītos izgarojumus.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kompetentam tehnikim, lai izvairītos no jebkāda rīska vai bīstamas situācijas.
- Ierīces spraudni pievienojiet pie rozetes, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un kas atrodas pieejamā vietā.
- Ļoti svarīgi ir ievērot vietējo iestāžu izstrādātos izplūdes gāzu izvadīšanas tehniskos un drošības noteikumus.


 **BRĪDINĀJUMS:** Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautās skrūves un citus aparatūras elementus.

 **BRĪDINĀJUMS:** Neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties elektrošoka risks.

- Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja vien tos neuzrauga pieaugušais.

- Bērni jāuzrauga, nodrošinot, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst lietot cilvēki (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām psihofizikālajām un maņu spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien persona, kas atbild par viņu drošību, viņus rūpīgi neuzrauga un neinstruē par ierīces drošu lietošanu un viņu drošību.
- Šo ierīci var lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām psihofizikālajām un sensorajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien viņi netiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem apdraudējumiem. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci.

 **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Ļoti uzmanieties un nepieskarieties rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

- Pēc norādītā perioda veiciet filtru tīrīšanu vai nomainu (aizdegšanās bīstamība). Lūdzu skatīt sadaļu "Tīrīšana un apkope".
- Ja ierīce tiek lietota kopā ar citām gāzes vai cita kurināmā ierīcēm, telpā vienmēr nodrošiniet atbilstošu ventilāciju (neattiecas uz ierīcēm, kas

veic tikai gaisa recirkulāciju telpā).

BRĪDINĀJUMS: Ja virsmai ir plaisas, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.

- Neieslēdziet ierīci, ja tai ir saplaisājusi virsma, vai materiāla biezumā ir redzami jebkādi bojājumi.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošu komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot ellu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai uguns segu.

BRĪDINĀJUMS: Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekš-

metus uz gatavošanas virsmām.

- Ierīce jāuzstāda tā, lai ļautu to atvienot no barošanas avota ar atveri starp kontaktiem (3 mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārslodzes apstākļos.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.
- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Tvaika nosūcēji un citi gatavošanas tvaiku nosūcēji degšanas gāzu atgriešanās plūsmas dēļ var pasliktināt tādu ierīču drošu darbību, kurās sadedzina gāzi vai citu degvielu (ieskaitot ierīces, kas atrodas citā vidē). Šīs gāzes var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu. Pēc tvaika nosūcēja vai jebkura cita gatavošanas tvaika nosūcēja uzstādīšanas pārliecinieties, vai gāzes ierīces pārbaudīja kompetenta persona, lai nodrošinātu, ka nav degšanas gāzu atpakaļplūdes.

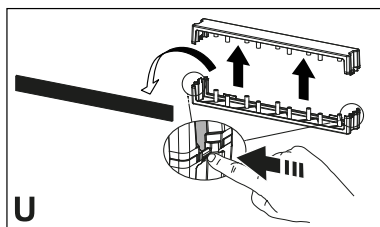
2. IZMANTOŠANA

- Tvaika nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadīšanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Taukvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkarš var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti vadāmu sistēmu.

- Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Nekad nestāviet uz ierīces, jo šādi to var sabojāt.
- Karstus katlus un pannas nenovietojiet uz apmales, jo šādi var sabojāt silikona blīvējumus.
- Uz virsmas aizliegts sagriezt pārtikas sastāvdaļas un uzmet smagus priekšmetus. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.

3. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Ja pretsmaku ogles filtrs netiek piegādāts, izpildiet komplektā iekļautās instrukcijas gan par reģenerācijas procedūru, gan par nomaņas laiku.
- Ja tiek piegādāts pretsmaku ogles filtrs (U tipa) (skat. Sadaļu 'Montāžas instrukcijas'), to var atjaunot. Aktivētās ogles smaku filtru var mazgāt un reģenerēt ik pēc 3-4 mēnešiem (vai biežāk, ja tvaika nosūcējs tiek lietots intensīvi), līdz maksimāli 8 reģenerācijas cikliem (intensīvi lietojot ierīci ieteicams nepārsniegt 5 ciklus). Lai pasūtītu jaunu filtru (U), lūdzu, sazinieties ar servisa centru.

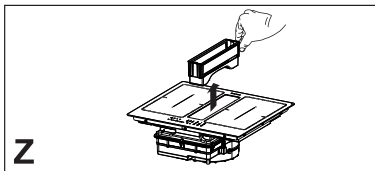


Reģenerācijas procedūra:

- Mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā MAKSIMĀLI 70° C temperatūrā vai rokām karstā ūdenī, nelietojot abrazīvus sūkļus (nelietot mazgāšanas līdzekļus!).
- Žāvēt 2 stundas cepeškrāsnī MAKSIMĀLI 70°C temperatūrā (ieteicams rūpīgi izlasīt savas iegādātās cepeš-

krāsns ekspluatācijas un montāžas instrukcijas).

- Prettauku filtru tīrīšana jāveic ik pēc 2 lietošanas mēnešiem vai biežāk, ja ierīce tiek lietota intensīvi. Filtrus var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Režģus nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. (Z).



Vispārīgie ieteikumi

- Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, metāla sūkļus, sāļsskābi vai citus produktus, kas var radīt virsmas skrāpējumus vai pēdas.
- Pārtiku, kas nejauši nokrīt vai uzkrājas uz virsmas, funkcionālajiem un estētiskajiem elementiem, nedrīkst ēst.

Ierīces tīrīšana

- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas jānotīra. Piekaltušu vai piedegušu pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.
- Ikdienas netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai aizvāktu piekaltušus netīrumus, piemēram, vārīšanās laikā notecējušu pienu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem skrāpiem.
- Lai aizvāktu cukuru saturošu pārtiku, piemēram, gatavošanas laikā noplējušu ievārijumu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenonēmsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Lai aizvāktu jebkuru izkusušu plastmasu, kamēr plīts vēl ir karsta, lieto-

jiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenovērsīs, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

4. MĒBEĻU PRASĪBAS

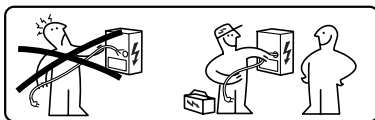
Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiķi. Plīts virsma ir paredzēta iegremdētai uzstādīšanai virtuves darba virsmā virtuves mezglā, kura platums ir vismaz 600 mm.
- Ja ierīce tiek uzstādīta uz degoša materiāla pamatnes, stingri jāievēro zemsprieguma instalāciju un ugunsdrošības vadlīnijas un noteikumi.
- Iebūvētām ierīcēm komponenti (plastmasas materiāli un saplāksnis) jāsamontē ar karstumizturīgām līmēm (minimums 100 ° C): nepiemērotu materiālu un līmju izmantošana var izraisīt deformāciju un atdalīšanos.
- Virtuves mezglā jābūt pietiekamai vietai, lai izveidotu ierīces elektriskos savienojumus. Mezgli, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.
- Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).
- Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150 mm līdz

sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un 500 mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem mezgļiem).

- Lai nepieļautu šķidrums iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms uzstādīšanas uzstādiet pielīmējamo blīvējumu.

5. ELEKTROINSTALĀCIJA



BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.


- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, ieteicams izmantot 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F barošanas kabeli, VIENFĀZES un DIVFĀZES savienojumu: minimālais vadītāja šķēsgriezums: 2,5 mm². Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārliedzinieties, ka sadzīves elektrobarošanas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) atbilst attiecīgajiem ierīces parametriem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts uzstādīšanas rokasgrāmatā (saskaņā ar tīkla sprieguma standartiem, kas ir spēkā valsts līmenī).



Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

6. VIDES ASPEKTI


Sadzīves tehnikas utilizācija

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Produkts jānodod utilizācijai centrā, kas specializējas elektrisko un elek-

tronisko komponentu pārstrādē. Nodrošinot šī produkta pareiza utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no produkta nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta pārstrādi, sazinieties ar pašvaldības iestādēm, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties produktu.

Ierīce atbilst elektrisko un elektronisko ierīču bīstamo vielu lietojuma samazināšanas un atkritumu utilizācijas direktīvai 2012/19/ES.

Iepakojuma materiālu utilizācija

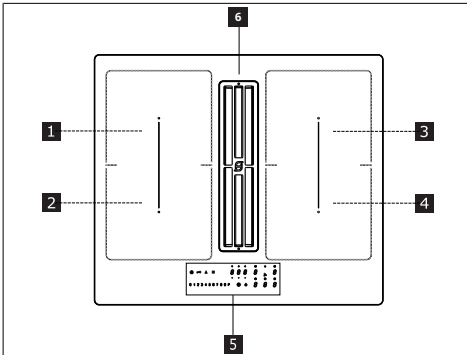
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

Gatavošanas laikā katru dienu varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos padomus.

- Sildot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo daudzumu.
- Ja iespējams, traukus vienmēr pārklājiet ar vaku.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas novietojiet pannu.
- Novietojiet mazākās pannas uz mazākajām gatavošanas zonām.
- Novietojiet traukus tieši gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai izkausētu.

7. PRODUKTA APRAKSTS




1	Viena gatavošanas zona (220x197 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (220x197 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (220x197 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (220x197 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis
1+2	Kombinējamā gatavošanas zona (220 x 395 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.
3+4	Kombinējamā gatavošanas zona (220 x 395 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

RĀDĪTĀJI


Trauka klātbūtnes noteikšana

Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas nosaka trauka klātbūtni uz plīti.

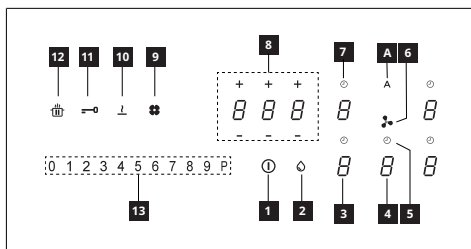
Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītīm.

Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās simbols .

Atlikušā karstuma indikators

Atlikušā siltuma indikators ir drošības funkcija, kas norāda, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir 50°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties tai ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. attiecīgās gatavošanas zonas cipars norāda .

8. VADĪBAS PANELIS



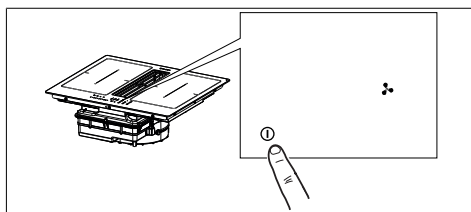
1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Prettauku filtra piesātinājuma indikators
3	Gatavošanas zonas jaudas līmeņa indikators
4	Tvaika nosūcēja jaudas līmeņa indikators
5	Tvaika nosūcēja taimera vadība
6	Tvaika nosūcēja vadības zonas simbols
7	Gatavošanas zonas taimera vadība
8	Taimera pārvaldības zona
9	Aktivētās ogles filtra piesātinājuma indikators
10	Funkcijas poga 'Izbeigšana'
11	Funkcijas poga 'Bloķēšana'
12	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
13	Brdāma tastatūra
A	Funkcijas poga 'Automātisks'

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu 8. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību. Kad trauks ir novietots uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.

Ja uz plīts nav trauka vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir tās, kas ir redzamas, bet deg ar nelielu intensitāti. Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.

Ierīces ieslēgšana:



Lai aktivizētu ierīces funkcijas, piespiediet un turiet 2 sekundes ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaika nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 20 sekundēm izslēgsies.

Uzmanību: Drošības nolūkos plīti vienmēr var ieslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Uzmanību: Vadības panelī visas atlasāmās funkcijas vienmēr būs izgaismotas/redzamas, un tās vienmēr būs vienīgās, kuras var aktivizēt.

Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.

Apstiprinot darbību, attiecīgais cipars tiks izgaismots daudz intensīvāk.

9. JAUDAS IEROBEŽOJUMS

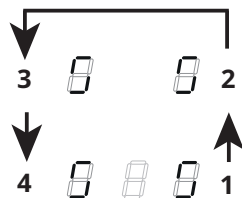
Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot 1, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izslēgt visu sadaļu.

Pievienojiet plīti mājas tīklam.

1. Visi cipari iedegas dažas sekundes, pēc tam nodziest un mirgo tikai 0.
2. Nospiediet un turiet nospiektus gatavošanas zonas ciparus 0, kas norāda 5.
3. Turot nospiektu 0, sāciet nospiekt zonas ciparus pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.



Kreisais aizmugurējais cipars norāda 0 un numuru, kas norāda izvēlnes veidu. Kreisais priekšējais cipars norāda skait-


li, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.

Atlasiet ciparu ar  un barošanas joslā nospiediet "8".
















Atlasiet kreiso priekšējo ciparu un izvēlieties pareizo iestatījumu.


Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Vērtība barošanas joslā	KW	Piezīme
0	7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot .

10. PLĪTS FUNKCIJAS

   	
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P     </p>	
Bēmu drošības ierīce	<p>Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību</p> <p>Lai aktivizētu: ja uz plīts ir trauks, nospiediet un 3 sekundes turiet atbilstošo ciparu. Ja uz plīts nav neviena traukā, 3 sekundes nospiediet un turiet vienu no 5 cipariem (nav redzams) blakus punktiem  kreisajā pusē. Atļaidiet un bīdiet pirkstu no 0 līdz 9 gar barošanas joslu, kurā parādīta darbības secība. Visi cipari norāda .</p> <p>Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.</p> <p>Lai deaktivizētu: nospiediet un 3 sekundes turiet vienu no 5 gatavošanas zonas cipariem. Atļaidiet un bīdiet pirkstu no 9 līdz 0 gar barošanas joslu, parādot darbības secību.</p> <p>Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.</p>
Blokēšana	<p>Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai. Funkcija paliek aktīva pat tad, ja plīts ir izslēgta un atkal ieslēgta.</p> <p>Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā šī funkcija tiek deaktivizēta.</p> <p>Lai aktivizētu: nospiediet 0 un turiet nospiestu 1 sekundi.</p> <p>Lai deaktivizētu: nospiediet 0.</p>
Pastiprinātāja funkcija	<p>Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 5 minūtēm.</p> <p>Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un barošanas joslā atlasiet vērtību "P". Atbilstošais cipars norāda .</p> <p>Lai deaktivizētu: barošanas joslā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām.</p>
Gatavošanas zonas taimeris	<p>Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās.</p> <p>Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris.</p> <p>Lai aktivizētu: Darbojoties gatavošanas zonai, nospiediet, lai piekļūtu taimera pārvaldības komandām šai zonai.</p> <p>3 cipari norāda "0 0 0". Nospiediet "+" vai "-", lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Stundas - desmitās daļas - minūtes</p> <p>Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties.</p> <p>Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu.</p> <p>Ja taimeris ir aktīvs vairākām gatavošanas zonām, 3 cipari vienmēr norāda taimeri, kas ir vistuvāk laika beigām.</p> <p>Lai deaktivizētu: darbojoties gatavošanas zonai, nospiediet, lai piekļūtu šīs zonas taimera pārvaldības komandām.</p> <p>Iestatiet trīs ciparus uz "0 0 0", izmantojot "+" vai "-", vai nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.</p>

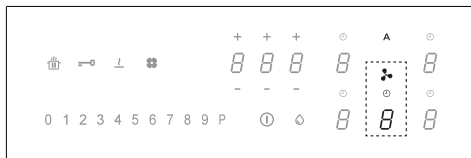
Taimeris (vispārīgs pielietojums)	<p>Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.</p> <p>Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu. Taimera vadības komandu 3 cipari norāda "--".</p> <p>Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlei un parādītu "0 0 0".</p> <p>Nospiediet "+" vai "-", lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu.</p> <p style="text-align: center;">  Stundas - desmitās daļas - minūtes </p> <p>Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties.</p> <p>Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu.</p> <p>Atkārtojiet iepriekš minētās darbības, lai mainītu atpakaļskaitīšanas vērtību.</p> <p>Lai deaktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu.</p> <p>Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlei, un izmantojiet "+" un "-", lai displeju iestatītu uz "0 0 0", vai nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.</p>																						
Funkcija 'Izbeigšana'	<p>Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet .</p> <p>Atlasītās zonas cipars norāda .</p> <p>Lai deaktivizētu: nospiediet  vai nospiediet .</p>																						
Funkcija 'Sildīšana'	<p>Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:</p> <table border="1" data-bbox="262 596 1041 900"> <thead> <tr> <th>Jaudas līmenis</th> <th>Taimeris (sekundēs)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nav pieejams</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nav pieejams</td></tr> </tbody> </table> <p>Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas josla izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts "A".</p> <p>Ir iespējams paaugstināt gatavošanas līmeni, bet tā samazināšana šo funkciju deaktivizē.</p> <p>To var arī deaktivizēt, 3 sekundes pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai.</p>	Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nav pieejams	P	Nav pieejams
Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nav pieejams																						
P	Nav pieejams																						
Funkcija 'Pauze'	<p>Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Ja funkcija 'Pauze' netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.</p> <p>Lai aktivizētu: ja plīts virsma un gatavošanas zona ir izvēlēta, nospiediet un vismaz 1 sekundi turiet funkciju 'Pauze' . Visi displeji norāda .</p> <p>Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi , līdz tā mirgo. 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu pogu. Funkcija tiek deaktivizēta, un plīts turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.</p>																						
Funkcija 'Atsaukt'	<p>Šo funkciju izmanto, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas izslēgšanās vai pēkšņas strāvas pārtraukuma gadījumā.</p> <p>Kad plīts izslēdzas, ieslēdziet to 6 sekunžu laikā, pieskaroties , poga  mirgo 6 sekundes. Nospiediet pogu, lai atgūtu iepriekš iestatītās funkcijas. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pikstiens.</p>																						
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	<p>Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni.</p> <p>Gatavošanas zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisās un labās puses.</p> <p>Lai aktivizētu/deaktivizētu: vienlaicīgi nospiediet kreisās vai labās gatavošanas zonas ciparus, lai izvēlētos 2 zonas, kuras jāapvieno, līdz parādās cipars , kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta. Otrs cipars tiek izmantots jaudas līmeņa iestatīšanai.</p>																						

Funkcijas 'AUTOMĀTISKS' "A"	<p>Pēc noklusējuma, ieslēdzot plīti/tvaika nosūcēju, pēdējais tiek aktivizēts automātiskajā režīmā un spilgti iedegas gaismas diode "A". Tvaika nosūcējs sāk darboties, ja gatavošanas zonu jauda ir lielāka par "1".</p> <p>To var deaktivizēt, piespiežot gaismas diodi "A", kas darbību apstiprina, augstu spilgtumu nomaigot ar aptumšotu spilgtumu. To var deaktivizēt, jaudas joslā nospiežot vērtību, kas lielāka par "1". Šis izmaiņas apstiprina gaismas diode "A", kas apgaismojuma intensitāti nomaina no spilgtas un zemu intensitāti.</p> <p>To atkal var aktivizēt, nospiežot gaismas diodi "A", kas tiks spoži izgaismots.</p>
------------------------------------	---

11. GATAVOŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omeletes, rīvīti un cepti ēdieni, desa
8	Cepšana, cepšana dziļā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens

12. TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS







Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.

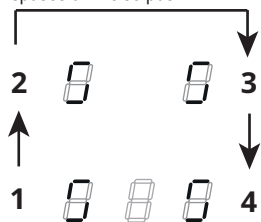
"9"	Jaudas joslā nospieties "9" un iestatiet INTENSIVE 1 apgriezienus. Šis iestatījums darbosies 10 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.
"P"	Jaudas joslā divas reizes piespiediet "9" (lai iestatītu INTENSIVE 2 apgriezienus). Šis iestatījums darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.
Funkcija Aizture	Šī funkcija būs pieejama tikai tad, ja būs deaktivizēts automātiskais režīms. Automātiskais režīms tiek deaktivizēts, nospiežot "A". Piespiediet tvaiku nosūcēja ciparu un jaudas zonā iestatiet apgriezienus. Piespiediet tvaiku nosūcēja ciparu, kas parāda "CL", taču maina laika atskaiti. Šī iestatījuma iepriekš iestatītā vērtība ir 15 minūtes.
⌚	Taimera simbols Lai pēc tvaiku nosūcēja cipara izvēles iestatītu laika atskaiti, piespiediet taimera vadības ciparu.

	<p>Tauku filtra apkopes simbols Prettauku filtra tīrīšanas signālu parāda gaismas diode. Šis signāls vienmēr ir aktivizēts. Filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības: piespiediet un turiet 5 sekundes. - Prettauku filtra gaismas diode izslēdzas un atkal tiek uzsākta laika atskaite.</p>
	<p>Aktivās ogles filtra apkopes simbols Pēc noklusējuma tvaiku filtrs ir iestatīts kanāla režīmā. Kad nav novietota nekāda slodze, lai aktivizētu tvaiku nosūcēju, piespiediet tvaiku nosūcēja vadības rīkus. Vēlreiz piespiediet un turiet piespiestu ciparu uz 5 sekundēm, lai: Aktivizētu ogles filtru: Ogles (pretsmaku) filtra simbols ieslēdzas uz 1 sekundi. Ogles filtra deaktivizēšana: Ogles (pretsmaku) deaktivizēšanas simbols mirgos divas reizes. Pēc aktivizēšanas ikona ieslēgsies tad, kad būs jāveic ogles (smaku) filtra apkope. Ogles filtra atiestatīšana un reaktivēšana Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības: piespiediet un turiet 5 sekundes. - Pretsmaku filtra gaismas diode izslēdzas un atkal tiek uzsākta laika atskaite.</p>

13. LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.

- Nospiediet ①.
- Nospiediet vēlreiz ① un turiet nospiešu 3 sekundes.
- Poga  sāk mirgot.
- Nospiediet un turiet nospiešu : gatavošanas zonas cipari norāda .
- Turot nospiešu , sāciet spiest gatavošanas zonas ciparu, virzoties pulkstenrādītāja virzienā, sākot no priekšpuses uz kreiso pusi.




Aizmugurējais kreisais cipars pārmaiņus norāda  un skaitlīs no 2 līdz 7 norāda izvēlnes kodu.

Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.

- Nospiediet kreiso aizmugurējo ciparu.
- Barošanas joslā atlasiet numuru, lai piekļūtu izvēlnes kodam.
- Nospiediet kreiso priekšējo ciparu.
- Barošanas joslā atlasiet numuru, lai atlasītu vērtību.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Izvēlnes kods	Apraksts	Vērtība
U2	Pogu skaņas skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 - skaņa izslēgta 1 - min. 3 - maks.
U3	Taimera zvana skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 - skaņa izslēgta 1 - min. 3 - maks.
U4	Displeja spilgtuma līmeņa pārvaldības izvēlne.	0 - maks. 9 - min.
U5	Atpakaļskaitīšanas animācijas pārvaldības izvēlne.	0 - animācija deaktivizēta 1 - animācija aktivizēta
U6	Panorāmas klātbūtnes atpazīšanas funkcijas izvēlne.	0 - aktivizēta 1 - deaktivizēta

U7	Izvēlne, lai pārvaldītu atpakaļskaitīšanas beigas.	0 - nepārtraukta mirgošana un izslēgšana 1 - desmit reizu mirgošana un izslēgšana 2 - vienas reizes mirgošana un izslēgšana
<ul style="list-style-type: none"> - Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiešu ① 2 sekundes. - Lai izietu no izvēlnes nesaglabājot, nospiediet . <p>Ja netiek veiktas nekādas darbības, lietotāja izvēlne tiks aizvērta pēc 1 minūtes.</p>		

14. JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas piegādi 3700 W starp kombinētajām gatavošanas zonām (kreisajā un labajā pusē), optimizējot enerģijas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes.

Lai to paveiktu, kopējā jauda tiek nepārtraukti uzraudzīta un nepieciešamības gadījumā tiek samazināta. Ja kopējo nepieciešamo jaudu padot nav iespējams, vadības elements cita gatavošanas zonas elementa iepriekš definēto jaudu nekavējoties samazinās līdz līmenim, kas būs zem attiecīgās jaudas līknes līmeņa. Šādā veidā netiks pārsniegta 16 A patērējamā strāva.

Šādā gadījumā ģenerators pēdējo, ar lietotāja saskarni nosūtīto komandu pieņems ar augstāko prioritāti, un, ja tas būs nepieciešams, samazinās citam gatavošanas elementam iepriekš aktivizētos iestatījumus.

Jaudas pārvaldības funkcija pirmo tiek aktivizēta, ja tiks konstatēts uz gatavošanas elementa novietots trauks.

Piemērs:


Ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (palielinājums) (P), 2. gatavošanas zona vienlaikus nevar pārsniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."

15. ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

Izmantojiet tikai traukus ar feromagnētisku pamatni, kas piemēroti lietošanai indukcijas plītnīs:

- čuguns
- emaljēts tērauds
- oglekļa tērauds
- nerūsējošais tērauds (pat ne pilnībā)
- alumīnijs ar feromagnētisko pārklājumu vai pamatne ar feromagnētisko plāksni

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību, pārbaudiet, vai ir redzams simbols  (parasti tas ir apzīmogots apakšā). Jūs varat arī novietot magnētu netālu no trauka pamatnes. Ja tas tiek pievilkts, tas nozīmē, ka trauks ir izmantojams uz indukcijas plītni.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet traukus ar plakanu pamatni, kas var vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā izmantot traukus

Minimālais katla/pannas diametrs dažādām gatavošanas zonām.

Lai nodrošinātu plīts pareizu darbību, traukam jāaptver viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tam jābūt ar piemērotu minimālo diametru.

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Kombinēts pa kreisi/ pa labi	190 mm	230 mm
Viens kreisais/labais	110 mm	190 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu pamatni

Uz plīts nelietojiet tukšus katlus/pannas vai ar plānu pamatni, jo tas neļaus jums kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, riskējot sabojāt trauku vai plīts virsmu.

Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest.

Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Normāli plīts darbības trokšņi

Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radīšanu. Šie elektromagnētiskie lauki rada siltumu tieši katla apakšā. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida.

Šie trokšņu veidi ir aprakstīti šādi:

Viegls troksnis (piemēram, transformatora troksnis)

Šis troksnis rodas, gatavojot ēdienu ar augstu siltuma līmeni, un to nosaka enerģijas daudzums, kas no plīts tiek pārnest uz katlu. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Klusa svilpošana

Šāds troksnis rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Tā pazūd tiklīdz traukā tiek ielieti ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, gatavojot katlos, kas sastāv no daudziem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, un to izraisa virsmu vibrācijas, kur dažādie materiāli saskaras. Troksnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Skaļa svilpošana

Šis troksnis rodas, ja katli ir izgatavoti no dažādiem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, turklāt, ja katlus izmanto ar maksimālo ātrumu un divās gatavošanas zonās. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Ventilatora trokšņi

Lai pareizi darbotos elektroniskā sistēma, ir jāpielāgo plīts temperatūra. Šim nolūkam plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta.

Ritmiskas skaņas, kas līdzīgas pulksteņa atzīmēšanai

Šis troksnis rodas tikai tad, kad darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, kad dažas no tām ir izslēgtas.

Aprakstītie trokšņi ir normāla indukcijas tehnoloģijas iezīme, un tāpēc tos nevar uzskatīt par defektiem.

16. PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
"Akustiskais signāls iedarbināšanas laikā. Nav redzams kļūdas kods"	Tvaika nosūcēja vadība nedarbojas	Bojāts LIN kabelis, vai tas ir slikti pievienots pie elektronikas plates.	Pārbaudīt savienojumu / nomainīt LIN kabeli.
ER03	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tika konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Ūdens vai trauks uz vadības paneļa.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
ER21	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Pārbaudiet, vai plītij ir pietiekama ventilācija. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E2	Atļūcīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.
E3	Atļūcīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Nepiemērots trauks. Trauks zaudē magnētiskās īpašības un var sabojāt indukcijas plīti.	Izmantojiet atbilstošu trauku. Kļūda automātiski izzūd pēc 8 s, un gatavošanas zonu var izmantot vēlreiz. Turpmāku kļūdu gadījumā trauks ir jānomaina. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Izīriņiet ventilatoru un noņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Atvienojiet plīti no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam pievienojiet plīti atkal barošanas avotam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.		

17. TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis: GALILEO SMART BK A600

Modelis: GALILEO SMART BK F600 + KIT LL H80

Lūdzu, skatīt identifikācijas plāksnīti, kas piestiprināta pie produkta apakšdaļas.

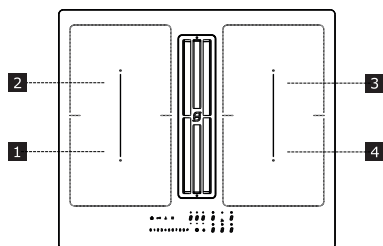
Ražotājs nepārtraukti veic produktu uzlabojumus. Tādēļ šīs instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

Plašāka informācija par tehniskajiem parametriem ir pieejama tīmekļa vietnē www.faberspa.com

1,2 Elastīga gatavošanas zona 1 + 2 tilta		
3,4 Elastīga gatavošanas zona 3 + 4 tilta		
Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriskie un sildelementu parametri		
Gatavošanas zona 1, 2, 3, 4	2100 W; 'Power Boost': 3000 W	210 x 190
Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1+2, 3+4	3000 W; 'Power Boost': 3700 W	210 x 390

Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Ierīces svars	21	kg
Gatavošanas zonu skaits	4	
Siltuma avots	indukcija	

MODELIS	GALILEO SMART BK F600 + KIT LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestatījums)
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	4,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,02 kW



1,2 Elastīga gatavošanas zona 1 + 2 tilta		
3,4 Elastīga gatavošanas zona 3 + 4 tilta		
Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Darba izmēri	-	600 x 520 (P x D)

18. APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

- Nodrošiniet, lai elektrisko sastāvdaļu apkopi veiktu tikai veic tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.
- Nodrošiniet, lai bojātu elektrisko kabeļu nomaiņu veiktu tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

- Kļūmes veids
- Ierīces modelis (Art. Nr./kods)
- Sērijas numurs (S.N.)

Šī informācija ir norādīta identifikācijas plāksnītē. Šī identifikācijas plāksnīte ir piestiprināta ierīces apakšdaļā.

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Šī ierīce ir projektēta, ražota un pārdota saskaņā ar EEK direktīvām.

1. INFORMACIJA APIE SAUGĄ

i Savo saugumui užtikrinti ir tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, prieš montuojant ir paleidžiant veikti, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu, net ir tuomet, jei perleidžiate arba perduodate kitiems. Svarbu, kad naudotojai išmąnytų visas veikimo sąlybas ir prietaiso saugą. Šios kaitlentės turi EMS ir ESM direktyvų reikalavimus atitinkančias indukcinės sistemos ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniškiems prietaisams. Širdies simulatorius arba kitą elektroninę įrangą nešiojantys asmenys turėtų pasitarti su savo gydytoju arba implantuoto prietaiso gamintoju, kad įvertintų jo jautrumą trukdžiams.

! Elektros jungtys turi būti įrengtos kompetentingo techniko. Prieš įrengdami elektros jungtį, perskaitykite skyrių **ELEKTROS PRIJUNGIMAS**.


Jei prietaisų maitinimo laidas, gnybtai arba laidų pjūvis yra tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų, jie turi būti išdėstyti taip, kad būtų galima ištraukti laidą, kuriuo teka įtampa, įžeminimo

laido priekyje, jei jo tvirtinimo detalė išlindusi.


- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu prie produkto pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- Izoliavimo prietaisai turi būti sumontuoti fiksuotoje įrangoje vadovaujantis laidų sujungimo sistemoms taikomais reglamentais.
- I klasės prietaisuose patikrinkite, ar buitinis namų tinklas turi tinkamą įžeminimo jungtį.
- Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio tinkamu vamzdžiu. Vadovaukitės montavimo vadove nurodytais įsigijamais priedais (apvaliems vamzdžiams: mažiausias skersmuo 120 mm). Išleidimo vamzdžio ilgis turi būti kuo mažesnis.
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Privaloma laikytis oro vėdinimo taisyklių.
- Niekada neprijunkite ištraukimo įrenginio prie ortakių su degiais dūmais (iš šildytuvų, židinių ir pan.).
- Jei gartraukis naudojamas kartu su neelektriniais prietaisais (pvz. prietaisais su dujiniais degikliais), svarbu užtikrinti pakankamą patalpos vėdinimo lygį, siekiant apsaugoti nuo atgalinio garų

srauto. Jei maisto gaminimo įrenginys naudojamas su kitais neelektrinius energijos šaltinius naudojančiais prietaisais, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų įsiurbimo į patalpą.

- Oras neturi būti nukreipiamas į dūmtakį, kuris skirtas dūmams iš įrenginių, naudojančių dujas ar kitas kuro rūšis, šalinti.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas pagalbos centras arba kompetentingas technikas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos arba pavojingos situacijos.
- Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
- Privaloma atidžiai laikytis vietos valdžios institucijų nustatytų taisyklių dėl dūmų šalinimo techninių ir saugos priemonių.

 **ISPĖJIMAS.** Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles.


- Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus varžtus arba kitą techninę įrangą.

 **ISPĖJIMAS.** Jei nebus sumontuoti varžtai arba tvirtinimo prietaisai, kaip aprašyta šiose instrukcijose, gali kilti nutrenkimo elektra rizika.

- Valymo ir priežiūros darbai neturi būti vykdomi vaikų, ne-

bent yra prižiūrimi suaugusio asmens.

- Vaikai turi būti stebimi siekiant užtikrinti, kad nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus), turinčių protinę, fizinę ir jautimą negalią arba neturinčių patirties ir žinių, nebent yra už jų saugumą atsakingo asmens atidžiai stebimi ir išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių protinę, fizinę ir jautimą negalią arba neturinčių patirties ir pakankamai žinių, jei jie yra atidžiai stebimi ir išmokyti apie prietaiso saugų naudojimą arba su juo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

 **ISPĖJIMAS.** Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Ypač saugokitės, kad nepaliesumėte kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

- Išvalykite ir (arba) pakeiskite filtrus po nurodyto laiko (gaisro pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.
- Visada tinkamai vėdinkite patalpą, jei įrenginys yra naudojamas kartu su kitais dujomis arba kitu kuru varomais įrenginiais (tai netaikoma prietai-

sams, kurie tik cirkuliuoja orą kambaryje).

ISPĖJIMAS. Jei paviršiuje yra įtrūkimų, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra rizikos.

- Neįjunkite įrenginio, jei paviršius yra įtrūkęs ar matomi bet kokie medžiagos pažeidimai.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.

ISPĖJIMAS. Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. **NIEKADA** nebandykite užgesinti liepsnos vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsną slopinančia antklode.

ISPĖJIMAS. Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto ruošimo procesas turi būti nuolat stebimas.

- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

ISPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių.

- Prietaisas turi būti sumontuotas taip, kad būtų galima atjungti nuo elektros tinklo su tarpu tarp kontaktų (3 mm), kuris užtikrintų visiškai izoliaciją esant III kategorijos perkrovai.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Virtuviniai gartraukiai ir kiti kepimo dūmų ištraukikliai dėl atgalinio degimo dujų srauto gali pakenkti saugiam dujas arba kitas degias medžiagas naudojančioms prietaisams (įskaitant ir esančius kitoje aplinkoje). Šios dujos gali sukelti apsinuodijimą anglies monoksidu. Sumontavę virtuvinį gartraukį arba bet kurį kitą kepimo dūmų ištraukiklį, pasirūpinkite, kad dujiniai prietaisai būtų išbandyti kompetentingo asmens, galinčio garantuoti, kad nebus atgalinio degimo dujų srauto.

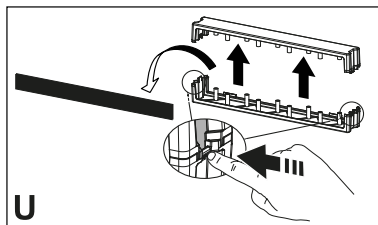
2. NAUDOJIMAS

- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.

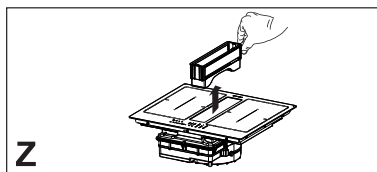
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačio jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Įrenginys niekada neturi būti įrengiamas už dekoratyvinių durelių, taip apsaugant jį nuo perkaitimo.
- Niekada nestovėkite ant įrenginio, nes tai gali jį pažeisti.
- Nedėkite karštų keptuvių ir puodų ant rėmo, nes tai gali pažeisti silikono tarpiklius.
- Ant paviršiaus neruoškite maisto; saugokite, kad ant paviršiaus nenukristų sunkių daiktų. Netraukite puodų ar indų per paviršių.
- Plaukite indaplovėje esant maksimaliai 70 °C temperatūrai arba rankomis nenaudodami abrazyvinių kempinių (nenaudokite ploviklių!).
- Džiovinkite orkaitėje esant 70 °C MAKS. temperatūrai 2 valandas (rekomenduojama atidžiai perskaityti naudotojo vadovą ir savo orkaitės surinkimo instrukciją).
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 mėnesius ar dažniau, jei įrenginys naudojamas intensyviai. Filtrai gali būti plaunami indaplovėje. Neplaukite grotelių indaplovėje. (Z).

3. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš bet kokį priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.
- Jei anglies filtras nuo kvapų netiekiamas, vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis su rinkiniu tiek atliekant regeneravimo procedūrą, tiek nustatant pakeitimo laiką.
- Jei anglies filtras nuo kvapų tiekiamas ir yra „U“ tipo (vadovaukitės montavimo instrukcijomis), jis gali būti regeneruotas. Aktyvintos anglies kvapų filtras gali būti plaunamas ir atnaujinamas kas 3–4 mėnesius (arba dažniau, jei gartraukis intensyviai naudojamas), maksimaliai iki 8 atnaujinimo ciklų (tuo atveju, jei jis naudojamas ypač intensyviai, rekomenduojama neviršyti 5 ciklų). Norėdami užsakyti naują filtrą „U“, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.



Atnaujinimo procedūra:



Bendros rekomendacijos

- Nenaudokite šiurkščių kempinių, vienos šepetėlių, vandenilio chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršių.
- Netyčia nukritęs ar ant paviršiaus, funkcinių ar estetinių kaitlentės elementų susikaupęs maistas negali būti valgomas.

Įrenginio valymas

- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.

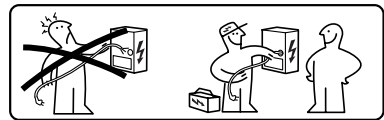
- Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėna šluoste.
- Minimalus atstumas tarp įmontuoto įrenginio ir galinės sienos yra nurodytas įrenginio montavimo brėžinyje (150 mm iki šoninės sienos, 40 mm iki galinės sienos ir 500 mm iki virš įrenginio ant sienos tvirtinamų baldų).
- Siekdami apsaugoti nuo skysčio įsiskverbimo tarp kaitlentės krašto ir stalviršio, prieš montavimą uždėkite lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

4. REIKALAVIMAI BALDAMS

Atliekant montavimo darbus privaloma laikytis įstatymų, nurodymų, direktyvų ir standartų (reglamentų dėl elektros įrangos saugos, tinkamo komponentų perdavimo ir t. t.), taikomų naudojimo šalyje!

- Tarp prietaiso ir darbatalio nenaudokite silikoninio sandariklio. Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600 mm ar didesnis.
- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais klijais (min. 100 °C): naudojant netinkamą medžiagą ir klijus, gali deformuotis arba atkibti.
- Virtuvės balduose turi būti pakankamai erdvės įrenginio elektros prijungimui. Virš įrenginio ant sienos tvirtinami baldai turi būti montuojami tinkamu atstumu, paliekant patogiam darbui reikalingos erdvės.
- Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio kraštus, jei minimalus atstumas atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.

5. ELEKTROS PRIJUNGIMAS




ĮSPĖJIMAS. Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „Y“ tipo jungiklį. Rekomenduojama naudoti H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm² maitinimo laidą su VIENFAZE arba DVIFAZE jungtimi: minimalus laidininkų pjūvis: 2,5 mm². Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm.
- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite prietaisą, kaip parodyta montavimo vadove (vadovaudamiesi nacionaliniu lygiu tinklo įtampai taikomais pamatiniais standartais).

⚠ Dėmesio! Nelituokite laidų!


6. APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

Simbolis  ant produkto arba ant jo pakotės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirbimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie tai, kaip perdirbti šį produktą, kreipkitės į savivaldybės institucijas, į vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje produktas buvo įsigytas.

Įrenginys atitinka direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninėje įrangoje naudojamų pavojingų medžiagų mažinimo ir atliekų šalinimo.

Pakavimo medžiagų šalinimas

Simboliu  pažymėtos medžiagos yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

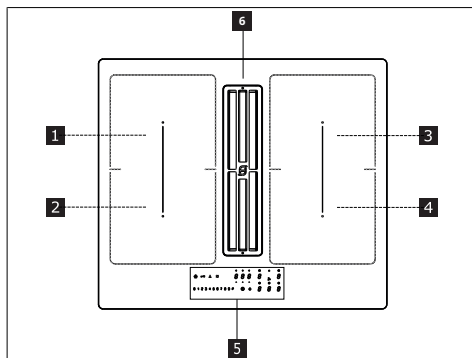
Energijos taupymas

Vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais, galima kasdien sutaupyti energijos kepat.

- Kai šildote vandenį, naudokite tik reikiamą jo kiekį.
- Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiu.
- Prieš suaktyvindami kaitinimo zoną, uždėkite puodą.
- Mažesnius puodus dėkite ant mažesnių kepimo zonų.
- Uždėkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje.

- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos ištirpintumėte.

7. PRODUKTO APRAŠYMAS




1	Viena kaitinimo zona (220 x 197 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
2	Viena kaitinimo zona (220 x 197 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
3	Viena kaitinimo zona (220 x 197 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (220 x 197 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuojama kaitinimo zona (220 x 395 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
3+4	Kombinuojama kaitinimo zona (220 x 395 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

RODIKLIAI

Keptuvės aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.

Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinųjų kaitlenčių.

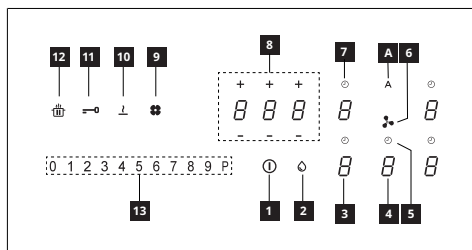
Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis .

Liekamojo karščio indikatorius

Liekamojo karščio indikatorius yra apsauginė funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar yra lygus 50 °C arba karštesnis ir prisilietus plikomis rankomis, gali nudeginti. Atitin-

kamos kaitinimo zonos skaičius nurodo **H**.

8. VALDYMO SKYDELIS



1	Ijungta / išjungta
2	Riebalų filtro prisotinimo rodiklis
3	Kaitinimo zonos galios lygio rodiklis
4	Gartraukio galios lygio rodiklis
5	Gartraukio laikmačio kontrolė
6	Gartraukio valdiklio zonos simbolis
7	Kaitinimo zonos laikmačio valdiklis
8	Laikmačio valdymo zona
9	Aktyviosios anglies filtro prisotinimo rodiklis
10	Tirpinimo funkcijos klavišas
11	Blokavimo funkcijos klavišas
12	Pauzės funkcijos klavišas
13	Slinkimo klaviatūra
A	Automatinės funkcijos klavišas

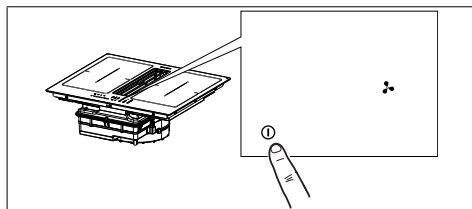
Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus nuorodinį skaičių **H**. Skaičius užsidega intensyviau, kad patvirtintų operaciją.

Kai ant vienos iš 4 kaitinimo zonų padedamas puodas, kaitlentė jį automatiškai aptinka ir užsidega atitinkamas skaičius, kad ją suaktyvintų.

Jei ant kaitlentės nėra puodų arba kitų objektų, skaičiai nėra matomi.

Valdymo skydelyje pasirenkamos funkcijos visada matomos, bet dega nedideliu intensyvumu. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

Prietaiso įjungimas:



Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off 2 sekundes, kad įjungtumėte kaitlentę ir aktyvuotumėte jos funkcijas.

Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet maisto gaminimo vietoms ir gartraukiui galia nėra tiekiama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 20 sekundžių.

Ispėjimas. Dėl saugumo priežasčių kaitlentę visada galima išjungti mygtuku On/Off.

Ispėjimas. Pasirenkamos funkcijos visada bus apšviestos / rodomos valdymo skydelyje; tai bus vienintelės aktyvuojamos funkcijos.

Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.

Veiksmaž patvirtinantis skaitmuo užsidega ryškiau.

9. GALIOS RIBOJIMAS

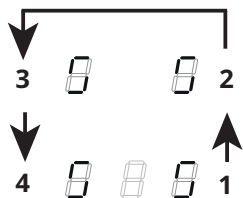
Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.

Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant **1** arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

Prijunkite kaitlentę prie buitinio tinklo.

1. Visi skaičiai užsidega kelioms sekundėms, o po to išsijungia ir lieka mirksėti tik **1**.
2. Nuspauskite ir laikykite nuspaudę **5**; kepimo zonų skaitmenys rodo **5**.
3. Laikydami nuspaustą **1**, pradėkite spausti zonų skaičius pradėdami prieš laikrodžio rodyklę.



Galinis kairysis skaičius nurodo **L** ir meniu tipą nurodantį numerį. Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametų.

Pasirinkite skaičių su **L** ir paspauskite „8“ maitinimo juostoje.
Pasirinkite priekinį skaičių kairėje ir pasirinkite tinkamą nustatymą.
Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:








Reikšmė maitinimo juostoje	KW	Pastabos
0	7,4	Standartinis pradinis nustatymas
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Įrašę tinkamą reikšmę, paspauskite palydais ir laikydami **1**.

10. KAITLENTĖS FUNKCIJOS

		+ + + ⏻ A ⏻ 8 8 8 8 ⋮ 8 - - - ⏻ ⏻ ⏻
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ① Ⓣ 8 8 8		
Apsaugos nuo vaikų prietaisas	<p>Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos</p> <p>Norėdami suaktyvinti: jei ant kaitlentės yra puodas, paspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę atitinkamą skaitmenį. Jei ant kaitlentės nėra puodo, paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 sekundes kairėje pusėje šalia vietos esančius 5 skaičius (nesimato). Atleiskite ir slinkite pirštu nuo 0 iki 9 išilgai maitinimo juostos, kurioje rodoma veikimo seka. Visi skaitmenys rodo L.</p> <p>Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.</p>	
Blokavimas	<p>Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę. Funkcija lieka aktyvi net tada, kai kaitlentė išjungiamą ir vėl įjungiamą.</p> <p>Jei srovė nutraukiama, funkcija išsijungia.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: paspauskite ir laikykite nuspaudę 1 sekundę.</p> <p>Norėdami išjungti: paspauskite .</p>	
Funkcija „Boost“	<p>Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 5 minutes.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir maitinimo juostoje pasirinkite reikšmę „P“. Atitinkamas skaitmuo nurodo P.</p> <p>Norėdami išjungti: maitinimo juostoje pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių.</p>	

<p>Kaitinimo zonų laikmatis</p>	<p>Su laikmačiu pasibaigus nustatytam laikui galima išjungti tam tikrą kaitinimo zoną. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną atskirai, nes kiekviena turi savo atskirą laikmatį.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: Kai kaitinimo zona veikia, paspauskite, kad pasiektumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius.</p> <p>3 skaičiai nurodo „0 0 0“. Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8</p> <p style="text-align: center;">Valandos - Dešimtosios - Minutės</p> <p>Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.</p> <p>Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą.</p> <p>Jei laikmatis yra aktyvus keliose kaitinimo zonose, 3 skaičiai visada nurodys laikmatį, kurio laikas baigsis greičiausiai.</p> <p>Norėdami išjungti: kai kaitinimo zona veikia, paspauskite, kad atidarytumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius.</p> <p>Nustatykite tris skaičius „0 0 0“ naudodami „+“ arba „-“, arba paspauskite klavišą „On/Off“.</p>																						
<p>Laikmatis (bendras)</p>	<p>Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų. Laikmačio valdymo valdiklių 3 skaičiai rodo „- - -“.</p> <p>Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir būtų rodoma „0 0 0“.</p> <p>Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8</p> <p style="text-align: center;">Valandos - Dešimtosios - Minutės</p> <p>Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.</p> <p>Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą.</p> <p>Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte atvirkštinio skaičiavimo reikšmę.</p> <p>Norėdami išjungti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų. Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir naudokite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte ekrane „0 0 0 „- - -“ arba paspauskite klavišą On/Off.</p>																						
<p>Tirpinimo funkcija</p>	<p>Norint suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite 1.</p> <p>Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo U.</p> <p>Norėdami išjungti: paspauskite 1 arba paspauskite Ⓢ.</p>																						
<p>Šildymo funkcija</p>	<p>Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę:</p> <table border="1" data-bbox="264 983 1041 1278"> <thead> <tr> <th>Galios lygis</th> <th>Laikmatis (sekundės)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nėra</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nėra</td></tr> </tbody> </table> <p>Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta kaitinimo zona, paspauskite ir 3 sekundes laikykite galios juostoje nuspaustą pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos kaitinimo zonos ekranas rodo „A“.</p> <p>Kaitinimo lygį galima padidinti, bet jį sumažinus, funkcija išjungiamas.</p> <p>Galima išjungti taip pat ir paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos kaitinimo zonos klavišą.</p>	Galios lygis	Laikmatis (sekundės)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nėra	P	Nėra
Galios lygis	Laikmatis (sekundės)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nėra																						
P	Nėra																						

Pauzės funkcija	Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Jei pauzės funkcija neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia.
	Norėdami suaktyvinti: Kai puodas ant kaitlentės ir kaitinimo zona pasirinkta, paspauskite ir laikykite nuspausta pauzės funkcijos klavišą  bent 1 sekundę. Visi ekranai rodo  .
	Norėdami išjungti: paspauskite ir laikykite nuspausta  1 sekundę tol, kol mirksės. Per 10 sekundžių paspauskite bet kurį kitą klavišą. Funkcija išjungiama ir kaitlentė toliau vykdo ankstesnius nustatymus.
Iškviertimo funkcija	Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės veikimo nustatymus, jei netyčia sustabdoma arba netikėtai dingsta srovė.
	Kai kaitlentė išsijungia, ji išsijungia per 6 sekundes palietus  , klavišas  mirksi 6 sekundes. Paspauskite klavišą  , kad atstatytumėte prieš tai nustatytas funkcijas. Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.
Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)	su šia funkcija galima sujungti 2 kaitinimo zonas norint jas naudoti ir valdyti kaip vieną ir didesnę kaitinimo zoną. Tai suteikia galimybę naudoti puodus platesniu dugnu. Šiai funkcijai pasirenkamos kaitinimo zonos yra tik kairėje ir tik dešinėje.
	Norėdami suaktyvinti / išjungti: vienu metu spauskite kaitinimo zonų kairėje arba dešinėje skaičius, kad pasirinktumėte 2 zonas, kurios bus sujungtos, kol bus parodytas skaičius  , reiškiantis, kad funkcija buvo suaktyvinta. Kitas skaičius naudojamas norint nustatyti galios lygį.
AUTO funkcija „A“	Pagal numatytąjį nustatymą, kai kaitlentė / gartraukis įjungiamas, gartraukis automatiškai suaktyvinamas ir LED „A“ dega intensyviai. Kaitlentė pradeda veikti, jei nustatyta kaitinimo zonų galia yra didesnė nei „1“.
	Kaitlentė išjungiama paspaudus LED „A“, kurio ryškumas sumažėja patvirtinus veiksmą. Kaitlentė taip pat gali būti išjungiama galios juostoje paspaudus didesnę nei „1“ reikšmę; tai patvirtinama mažesniu LED „A“ ryškumu.
	Kaitlentė aktyvuojama paspaudus LED „A“, kuris pradeda šviesti ryškiau.

11. MAISTO GAMINIMO LENTELĖ




Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Bulvių kepsniai (blynai), ometlai, duonos ir kepti gaminiai, dešra
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kepsniai
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo

12. GARTRAUKIO FUNKCIJOS









Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.

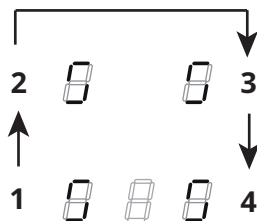
„9“	Spauskite „9“ galios juostoje, kad nustatytumėte INTENSIVŲ 1 greitį. Šis nustatymas veikia 10 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.
„P“	Du kartus spauskite „9“ galios juostoje, kad nustatytumėte INTENSIVŲ 2 greitį. Šis nustatymas veikia 5 minutes. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.
Funkcija Atidėjimas	Ši funkcija veikia tik išjungus automatinį režimą. Automatinis režimas išjungiamas paspaudus „A“. Nuspauskite gartraukio skaitmenį ir nustatykite greitį galios juostoje. Nuspauskite laiko valdymo skaitmenį, kuris rodo „CL“ ir pradės atgalinį skaičiavimą. Šis nustatymas veikia 15 minučių.


	<p>Laikmačio simbolis</p> <p>Pasirinkę gartraukio skaitmenį, paspauskite laikmačio valdymo skaitmenį, kad nustatytumėte atgalinį skaičiavimą.</p>
	<p>Riebalų filtro priežiūros simbolis</p> <p>Visada įjungtas LED rodo riebalų filtro valymo signalą.</p> <p>Filtro nustatymas ir suaktyvinimas iš naujo</p> <p>Atlikę filtro priežiūrą:</p> <p>paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Riebalų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.</p>
	<p>Anglies filtro priežiūros simbolis</p> <p>Numatytas gartraukio nustatymas yra ištraukimo režimas. Paspauskite gartraukio valdymo skaitmenį, kad įjungtumėte jį. Paspauskite ir laikykite skaitmenį 5 sekundes, kad:</p> <p>Įjungtumėte anglies filtrą:</p> <p>Anglies (kvapų) filtro simbolis užsidega 1 sekundei.</p> <p>Išjungtumėte anglies filtrą:</p> <p>Anglies (kvapų) filtro simbolis sumirškioja du kartus.</p> <p>Po įjungimo užsidegs piktograma, reiškianti reikalingą anglies (kvapų) filtro priežiūrą.</p> <p>Pakartotinai nustatytumėte ir įjungtumėte anglies filtrą</p> <p>Atlikę filtro priežiūrą:</p> <p>paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Kvapų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.</p>

13. NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

- Paspauskite .
- Dar kartą paspauskite  ir laikykite nuspaudę 3 sekundes.
- Klavišas  pradeda mirksėti.
- Nuspauskite ir laikykite nuspaudę : kaitinimo zonių skaitmenys rodo .
- Laikydami , spauskite kaitinimo zonių skaičius pradėdami pagal laikrodžio rodyklę nuo priekinio kairėje.





Kairysis galinis skaičius pakaitomis rodo  ir skaičių nuo 2 iki 7, reiškiantį meniu kodą.

Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametru.

- Paspauskite galinį kairįjį skaičių.
- Pasirinkite skaičių galios juostoje, kad pasiektumėte meniu kodą.
- Paspauskite priekinį kairįjį skaičių.
- Pasirinkite skaičių galios juostoje, kad pasirinktumėte reikšmę.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Menu kodas	Aprašymas	Vertė
U2	Klavišų garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minučių skaitiklio žirkelio garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Ekrano apšvietimo lygio valdymo meniu.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Atvirkštinio skaičiavimo animacijos valdymo meniu.	0 - Animacija išjungta 1 - Animacija suaktyvinta
U6	Puodo atpažinimo funkcijos meniu.	0 - Aktyvi 1 - Neaktyvi
U7	Atvirkštinio skaičiavimo pa-baigos valdymo meniu.	0 - Nuolatinis mirksėjimas ir išsijungimas 1 - Dešimt sumirksėjimų ir išsijungimas 2 - Vienas sumirksėjimas ir išsijungimas

- Įvedę teisingą reikšmę, patvirtinkite paliesdami ir laikydami  2 sekundes.
- Norėdami išjungti meniu neišsaugoję, paspauskite .

Jei neatliekama jokia operacija, naudotojo meniu užsidaro po 1 minutės.

14. GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3700 W galios tiekimą tarp kombinuotos kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pusės), optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų.

Siekiant tai atlikti, bendra galia yra nuolat stebima ir sumažinama, jei reikia. Jei neįmanoma tiekti visos reikalingos galios, valdymo elementas atitinkamai sumažina galią kitoje maisto gaminimo vietoje, kad ji būtų mažesnė nei atitinkama galios kreivė. Šis veiksmas užtikrina, kad 16 A srovės absorbcija nebus viršyta.

Šiuo atveju generatorius nustato paskutinę aukščiausio prioriteto vartotojo sąsajos komandą ir, jei reikia, sumažina ankstesnius kitam maisto gaminimo elementui aktyvuotus nustatymus.

Galios valdymo funkcija aktyvuojama, aptikus keptuvę ant maisto gaminimo elemento.

Pavyzdys:

Jei 1 kaitinimo zonai pasirenkamas papildomas galios lygis („boost“) (P), 2 kaitinimo zona tuo pačiu metu negalės viršyti 9 galios lygio ir bus automatiškai apribota.“


15. PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinųjų kaitlenčių:

- ketus
- emaliuotas plienas

- anglies plienas
- nerūdijantis plienas (taip pat ir ne visas)
- aliuminis su feromagnetine danga arba dugnu su feromagnetine plokšte

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą, patikrinkite, ar yra simbolis  (paprasčiau atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka prikibęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukcinei kaitlei.

Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus plokščiu dugnu, kad galėtumėte vienodai paskirstyti karštį. Ne visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus

Mažiausias puodo / keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms.

Siekiant užtikrinti, kad kaitinimo zona veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną ar daugiau atskaitos vietų, nurodytų ant kaitlentės paviršiaus ir privalo būti tinkamo mažiausio skersmens.

Visada naudokite kaitinimo zoną, kuri geriausiai atitiktų puodo dugno skersmenį.

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
Kombinuota kairė / dešinė	190 mm	230 mm
Atskiros kairė / dešinė	110 mm	190 mm

Tušti arba plonu dugnu puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba jei jie plonu dugnu ant kaitlentės, nes tai neleisėtų kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, nes kyla rizika pažeisti puodą arba kaitlentės paviršių.

Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės.

Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimas“.

Įprastas darbinis dangčio keliamas triukšmas

Indukcinė technologija yra paremta elektromagnetinių laukų sukūrimu. Šie elektromagnetiniai laukai sukuria šilumą tiesiog keptuvės dugne. Puodai ir keptuvės gali kelti įvairius triukšmus ar vibracijas, tai priklauso nuo jų pagaminimo būdo.

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Tylus zvimbimas (kaip transformatoriaus triukšmas)

Šis triukšmas atsiranda gaminant maistą dideliu šilumos kiekiu, o jį skleidžia iš kaitlentės į keptuvę perduotas energijos kiekis. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

Tylus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai puodas ar keptuvė yra tuščia ir išnyksta užpildžius juos vandeniu ar maistu.

Traškėjimas

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintas keptuves, o jį sukelia skirtingų medžiagų paviršių vibracija. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvel-

giant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

Garsus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintas keptuves, kai jos yra naudojamos maksimaliu lygiu ir dviejose maisto gaminimo vietose. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis

Ventiliatoriaus triukšmas

Tinkamam elektroninės sistemos veikimui reikalingas kaitlentės temperatūros reguliavimas. Kaitlentėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Ventiliatorius gali ir toliau veikti išjungus įrenginį, jei kaitlentės temperatūra vis dar aukšta po to, kai ji buvo išjungta.

Ritmiški garsai kaip tiksintis laikrodis

Šis triukšmas atsiranda tik, kai veikia bent trys maisto gaminimo vietos, ir išnyksta ar sumažėja išjungus kelias maisto gaminimo vietas.

Aprašytas triukšmas yra įprasta indukcinės technologijos savybė ir nėra laikomi gedimais.

16. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
„Garsinis įjungimo signalas. Nerodomas joks klaidos kodas“	Gartraukio komanda neveikia	Pažeistas LIN kabelis arba blogas jungimas prie gartraukio elektroninio skydo	Patikrinkite prijungimą/pakeiskite LIN kabelį
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventilacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.

E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai panaikinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

17. TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis: GALILEO SMART BK A600

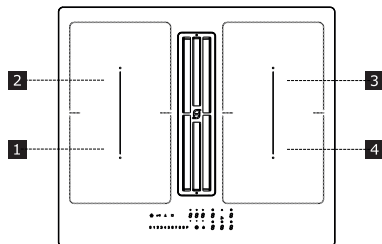
Modelis: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Žiūrėti prie įrenginio dugno pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat tobulina produktus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama tinklalapyje www.faberspa.com

MODELIS	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,02 Kw



MODELIS	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)

1, 2 lanksti kaitinimo zona 1 + 2 sujungta 3, 4 lanksti kaitinimo zona 3 + 4 sujungta		
Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Darbiniai gabaritai	-	600 × 520 (P x G)

1, 2 lanksti kaitinimo zona 1 + 2 sujungta 3, 4 lanksti kaitinimo zona 3 + 4 sujungta		
Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Elektrios įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrinių ir kaitinimo elementų duomenys		
Kaitinimo zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost 3000 W	210 x 190
Lanksti kaitinimo zona 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost 3700 W	210 x 390

Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Įrenginio svoris	21	kg
Kaitinimo zonų skaičius	4	
Šilumos šaltinis	indukcija	

Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir parduodamas pagal EEB direktyvas.

18. PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

- Pasirūpinkite, kad elektros komponentų priežiūrą atliktų tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.
- Pasirūpinkite, kad pažeistus laidus galėtų keisti tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.

Susisiekę su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

- Gedimo tipas
- Įrenginio modelis (Art./Kod.)
- Serijos numeris (S.N.)

Ši informacija pateikiama identifikavimo plokštelėje. Identifikavimo plokštelė yra pritvirtinta prie įrenginio dugno.

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



