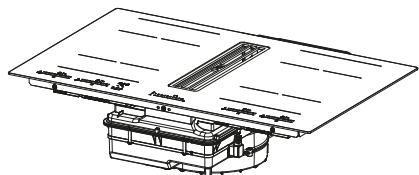




- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- IT LIBRETTO DI USO
- ES MANUAL DE USO
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- SI NAVODILO ZA UPORABO
- HR KNJIŽICA S UPUTAMA
- ET KASUTUSJUHEND
- CZ NÁVOD K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



| | | |
|-----------|-------|-----|
| EN | | 3 |
| FR | | 16 |
| IT | | 31 |
| ES | | 46 |
| DE | | 61 |
| RU | | 76 |
| PL | | 92 |
| GR | | 107 |
| BG | | 123 |
| SI | | 139 |
| HR | | 152 |
| ET | | 165 |
| CZ | | 178 |

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 are familiar with 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 terminals must be laid out so that they allow the live wire to be ex-

tracted 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 the 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 appliance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the para-

graph 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 indicators.

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.

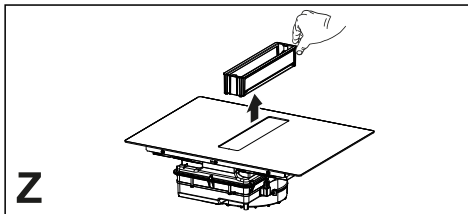
- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance 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 backflow 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.
- 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.

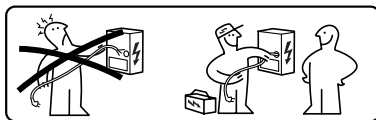
4. INSTALLATION REQUIREMENTS

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules

and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min.100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation and detachment.
- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it. For ergonomic reasons a minimum distance of 1000 mm is recommended).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

5. ELECTRICAL CONNECTIONS




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

- Follow the connection diagram (underneath the product).
- This appliance has a Y-type connection. We recommend using an H05V2V2-F power cable measuring 5 x 2.5 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

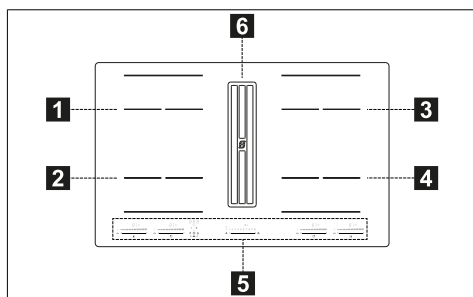
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

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

INDICATORS


Pan detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob.

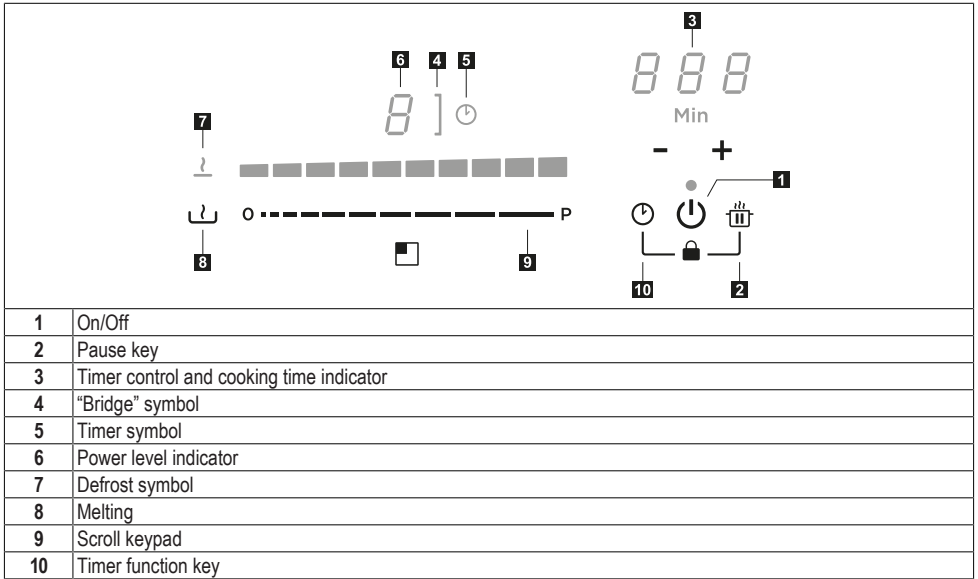
The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs.

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

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety 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 .

8. CONTROL PANEL



The cooking zones can be activated by pressing the reference digit **8**. 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.

9. POWER LIMITATION



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

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

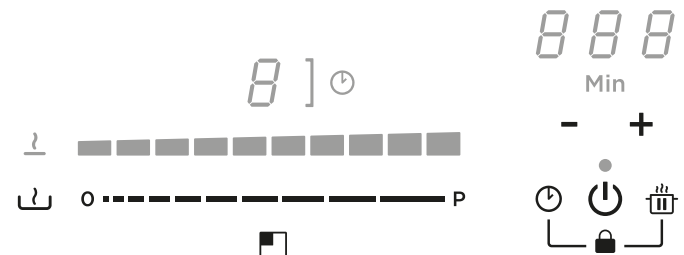


















- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold **5** and **2** for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.
- Press and hold both swipe keyboards on the left for 4 seconds until the 3 control digits indicate "CF6".
- Press **2** until "PHA" appears.
- Press the last keyboard on the left to select the correct setting.










See the following table for the specifications:

| Value on swipe keyboard | 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 pressing and holding  and .

10. HOB FUNCTIONS

| | |
|---|--|
|  | |
| Lock | <p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob.</p> <p>To enable/disable: press  + .</p> |
| Child lock | <p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation</p> <p>To enable: press , simultaneously press and release  +  and then again .</p> <p>All the digits that indicate .</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: press , simultaneously press and release  +  and then again .</p> <p>All the digits that indicate  disappear.</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p> |
| Boost function | <p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 10 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "Boost" on the swipe keyboard. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard.</p> |
| Cooking area 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: turn on the hob and select one of the 4 cooking areas, then press "+" and "-" to set the timer. The symbol  of the cooking area lights up. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</p> |
| Timer (generic) | <p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: turn on the hob, then press "+" and "-" to set the timer. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</p> |
| Melting | <p>To enable: select one of the 4 cooking zones and press .</p> <p>The digit of the selected zone shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p> |

| Pause function | This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. During the pause, all the digits indicate  to inform the user that: - No energy is produced in any of the cooking areas. - All functions and the timer are disabled. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|---|----|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|---------------|-------|---------------|
| | To enable: with the hob on, press and hold  for at least 1 second. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | To disable: press and hold  for at least 1 second and slide your finger from minimum to maximum along the swipe keyboard which shows an animation. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recall function | This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake using  . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | With the hob off, to recover the settings press  within 6 seconds, then press  within 6 seconds. A beep is emitted to confirm the operation. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | When the hob is off, if it is not turned back on within 6 seconds, the settings of the previous functions are lost. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Heating function | This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Timer (seconds)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table> | Power level | Timer (seconds) | 1 | 40 | 2 | 72 | 3 | 120 | 4 | 176 | 5 | 256 | 6 | 432 | 7 | 120 | 8 | 192 | 9 | Not available | Boost | Not available |
| | Power level | Timer (seconds) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 176 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | 256 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6 | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | 192 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 9 | Not available | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Boost | Not available | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Select one of the 4 cooking areas and press and hold the selected value (from 1 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, then it will go back to the value set at the beginning. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: simultaneously press both keyboards on the left until a digit indicates  and the symbol  lights up. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | To set the power of the area that can be used in combo mode, use the last swipe keyboard on the left. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | In both cooking areas, the symbol  lights up. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | To disable: simultaneously press the keys used to enable the "bridge" function until the symbols disappear. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the "bridge" function is enabled. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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. | |
| | <p>Suction power selection. Increase/decrease in suction speed (power).</p> |
| <h1>A</h1> | <p>Enabling/disabling of an automatic function (automatic mode is enabled by default). By touching (pressing) the hood selection bar, the automatic mode is deactivated and the extractor fan can be used in manual mode.</p> <p>To re-enable the automatic mode, press the key A : the LED A will light up to indicate that the hood is active in that mode.</p> <p>The hood is set by default to ducting mode.</p> <p>Charcoal filter activation</p> <p>– When the hood is being turned on for the first time, press the key A for 5 seconds. After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter . The grease filter cleaning signals, displayed with the LED , are always enabled.</p> <p>Resetting and reactivation of the charcoal filter After having carried out maintenance on the filter:</p> <p>– press the key for 5 seconds - The grease filter LED will turn off and the countdown will restart.</p> <p>– press the key for 5 seconds - The odour filter LED will turn off and the countdown will restart.</p> |
| | <p>Setting the INTENSIVE This setting is timed to activate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously.</p> |

13. 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."

14. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

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

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

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

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

How to use

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 pots/pans or with thin base

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

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

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Normal 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.

15. 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 | Please check the connection. If the error persists, please contact After Sales Service |
| 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 the 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 the 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 the 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 the After-Sales Service. |
| E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-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. | | |

16. MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out

by the manufacturer or by the service technicians.

- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

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

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

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

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

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. TECHNICAL DATA

Product identification

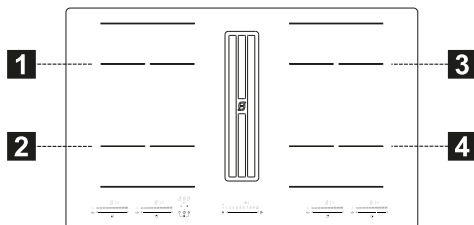
Type: **4300**

Model: **GALILEO BOLD A830**

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 | - | 830 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 380 |
| Parameter | Value | Dimensions (mm) |
| Weight of the device | 21 | kg |
| Number of cooking areas | 4 | |
| Heat source | induction | |

| MODEL | GALILEO BOLD A830 |
|------------------------------------|-------------------------|
| 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 |

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. Gardez toujours 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 en vente sur le marché, 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 temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

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

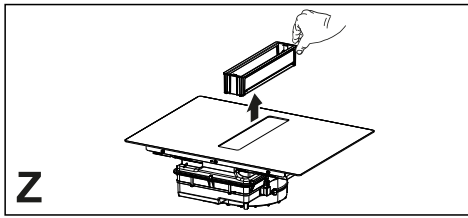
- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec une ouverture des contacts (3 mm) en mesure de garantir le sectionnement total dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, 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.
- 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 carboniser. 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.

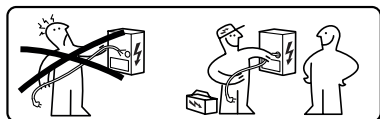
4. EXIGENCES DES MEUBLES

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 prévue pour être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, sur un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- Pour les unités à encaissement, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistantes à la chaleur (min. 100°C) : l'usage de matériaux et de colles non adéquats peut causer des déformations et des détachements.
- Le module de la cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les placards suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment d'espace pour travailler confortablement.

- L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.
- La distance minimum entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le schéma d'installation de l'appareil à encastrer (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les éventuels placards au-dessus. Une distance minimum de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la plaque de cuisson avant installation.

5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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

- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit).
- Cet appareil présente un branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², connexion MONOPHASÉE et BI-PHASÉE : 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 appareils 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 électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

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

Élimination des matériaux d'emballage

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

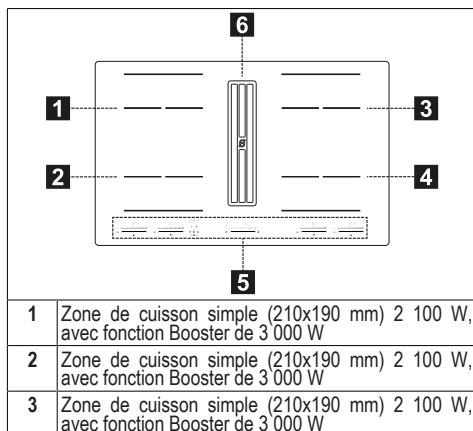
Économie d'énergie

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.

| | |
|-----|---|
| 4 | Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W |
| 5 | Bandeau de commande |
| 6 | Grille d'aspiration |
| 1+2 | Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W. |
| 3+4 | Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W. |

7. DESCRIPTION DU PRODUIT



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.

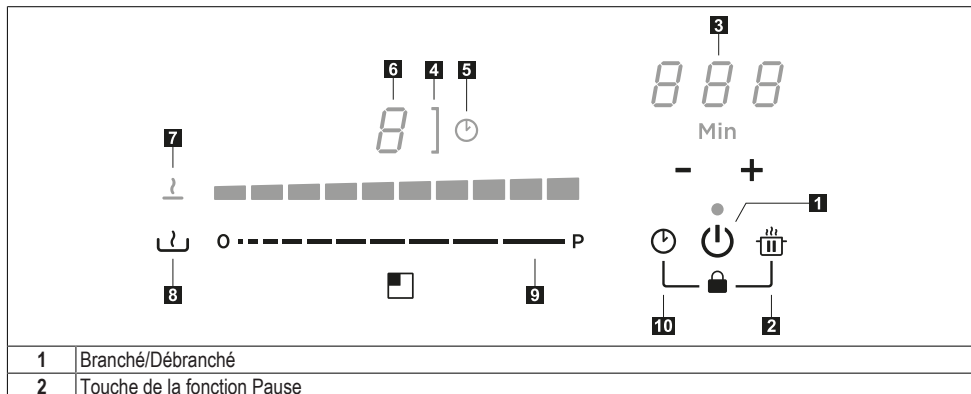
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction.

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


Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité 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



| | |
|----|---|
| 3 | Contrôle du temporisateur et indicateur du temps de cuisson |
| 4 | Symbole de la fonction « pont » |
| 5 | Symbole du temporisateur |
| 6 | Indicateur de niveau de puissance |
| 7 | Symbole de la fonction « Fonte » |
| 8 | Touche de la fonction Fonte |
| 9 | Zone de réglage |
| 10 | Touche de la fonction Temporisateur |

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


Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à 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.

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  ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

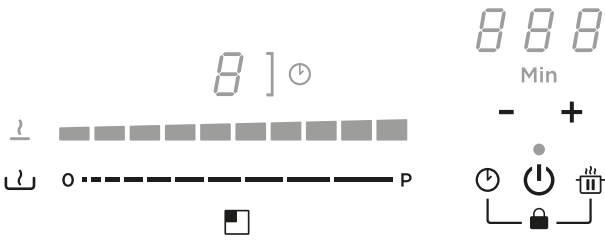


















- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
- Tous les digits s'illuminent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits s'éteignent de nouveau, appuyer et maintenir enfoncés  et  pendant 4 secondes jusqu'à ce que les zones de réglage à gauche s'allument.
- Appuyer et maintenir simultanément enfoncées pendant 4 secondes les deux zones de réglage sur la gauche, jusqu'à ce que les 3 digits de commande indiquent « CF6 ».
- Appuyer sur  jusqu'à l'apparition de « PHA ».
- Appuyer sur la dernière zone de réglage à gauche pour sélectionner la configuration correcte.





Voir le tableau suivant pour les spécifications :

| Valeur sur la zone de réglage | KW | Notes |
|-------------------------------|-----|--------------------------|
| 0 | 7,4 | Réglage initial standard |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés  et .

10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

| | |
|---|---|
|  | |
| Verrouillage | <p>Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque.</p> <p>Pour activer/désactiver : appuyer sur  .</p> |
| Dispositif de sécurité enfants | <p>Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil</p> <p>Pour activer : appuyer sur , appuyer et relâcher simultanément  +  puis encore sur .</p> <p>Toutes les touches sensibles indiquent .</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur , appuyer et relâcher simultanément  +  puis encore sur .</p> <p>Tous les digits qui indiquent  disparaissent.</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> |
| Fonction Boost | <p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 10 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « Boost » sur la zone de réglage. La touche sensible correspondante indique .</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la zone de réglage.</p> |
| Temporisateur 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 : allumer la plaque de cuisson et sélectionner l'une des 4 zones de cuisson, puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le temporisateur. Le symbole  de la zone de cuisson s'allume. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du temporisateur affiche le compte à rebours. Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du temporisateur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).</p> |
| Temporisateur (générique) | <p>Temporisateur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le temporisateur. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du temporisateur affiche le compte à rebours. Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du temporisateur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).</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 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.</p> <p>Durant la pause, tous les digits indiquent  pour signaler que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aucune énergie n'est produite dans les zones de cuisson. - Toutes les fonctions et le temporisateur sont désactivés. | |
| | <p>Pour activer : avec la plaque de cuisson en marche, appuyer et maintenir enfoncé  pendant au moins 1 seconde.</p> | |
| | <p>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant au moins 1 seconde et faire glisser son doigt du minimum au maximum sur la zone de réglage qui montre une animation.</p> | |
| Fonction de Rappel | <p>Cette fonction est utilisée pour recharger les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire en utilisant .</p> | |
| | <p>Avec la plaque de cuisson éteinte, pour récupérer les réglages, appuyer sur  dans les 6 secondes, puis appuyer sur  dans les 6 secondes. Un bip est émis pour confirmer l'opération.</p> | |
| | <p>Quand la plaque de cuisson est éteinte, et qu'elle n'est pas rallumée dans les 6 secondes, les réglages des fonctions précédentes seront perdus.</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> | |
| | Niveau de puissance | Temporisateur (secondes) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| | 9 | Non disponible |
| Boost | Non disponible | |
| <p>Sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la zone de réglage. La plaque de cuisson aura un pic de puissance maximale pendant une période de temps qui varie en fonction de la puissance de cuisson précédemment définie, puis se remettra à la valeur définie au départ.</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 : appuyer simultanément sur les deux zones de réglage à gauche jusqu'à ce qu'un digit indique  et que le symbole  s'allume.</p> | |
| | <p>Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la dernière zone de réglage à gauche.</p> | |
| | <p>Le symbole  s'allume dans les deux zones de cuisson.</p> | |
| | <p>Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches utilisées pour activer la fonction « pont », jusqu'à ce que les symboles disparaissent.</p> <p>Important ! La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence d'une casserole plus grande qui occupe deux zones de cuisson mais gèrera les zones de manière indépendante, à moins que la fonction « pont » ne soit activée".</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

| | |
|--|---|
| | |
| <p>Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante.</p> | |
| | <p>Sélection de la puissance d'aspiration. Augmentation/réduction de la vitesse (puissance) d'aspiration.</p> |
| <p>A</p> | <p>Activation/désactivation d'une fonction automatique (avec le réglage prédéfini, le mode automatique est activé). En touchant (appuyant sur) la barre de sélection de la hotte, le mode automatique se désactive et il est possible d'utiliser le ventilateur de l'extracteur en mode manuel.</p> <p>Pour réactiver le mode automatique, appuyer sur la touche A : la LED A s'allumera pour indiquer que la hotte est active dans ce mode.</p> <p>Avec le réglage prédéfini, la hotte est en mode aspirant. Activation du filtre à charbon</p> <p>– Au premier allumage de la hotte , appuyer pendant 5 secondes sur la touche A . Après l'activation, l'allumage de l'icône signalera qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeurs) au charbon . Les signalisations relatives au nettoyage du filtre à graisse, indiquées avec la LED , sont toujours activées.</p> <p>Restauration et réactivation du filtre à charbon Après avoir effectué l'entretien du filtre :</p> <p>- appuyer pendant 5 secondes sur la touche - La LED du filtre à graisse s'éteindra et le compte à rebours démarrera. - appuyer pendant 5 secondes sur la touche - La LED du filtre anti-odeurs s'éteindra et le compte à rebours démarrera.</p> |
| | <p>Sélection de la vitesse INTENSIVE Ce réglage est configuré pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée.</p> |

13. 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 niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »


14. 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, 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.

15. 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-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. | | |

16. 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.

17. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

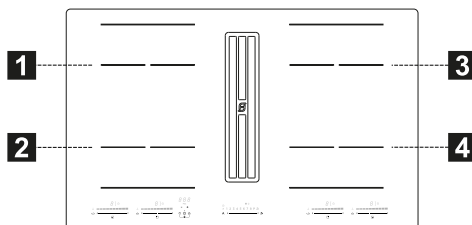
Modèle : **GALILEO BOLD A830**

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

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


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


| MODÈLE | GALILEO BOLD A830 |
|---|---------------------------------|
| 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 | - | 830 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 | 2 100 W ; Power Boost : 3 000 W | 210 x 190 |
| Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4 | 3000 W ; Power Boost : 3700 W | 210 x 380 |
| Paramètre | Valeur | Dimensions (mm) |
| Poids de l'appareil | 21 | kg |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Source de chaleur | induction | |

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

 Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. 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 sezione dei fili tra il punto di anco-

raggio 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 insufficienti, 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, cucchiari 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 antifiama.

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.

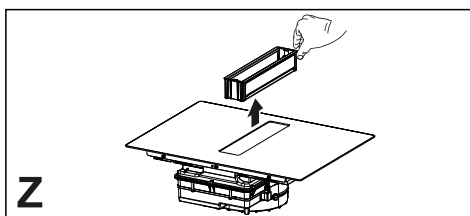
2. USO

- 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

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

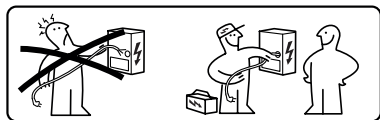
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
 - Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni 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 raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
 - Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
 - Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
 - Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.
- cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
 - Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
 - Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.
 - L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
 - La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti. Per ragioni ergonomiche si consiglia una distanza minima di 1000 mm).
 - Per impedire infiltrazioni di liquidi tra il bordo del piano di cottura e il piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva in dotazione sull'intero bordo esterno del piano di cottura prima dell'installazione.

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

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.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nel manuale di installazione (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

6. ASPETTI AMBIENTALI


Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente,

contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

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

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

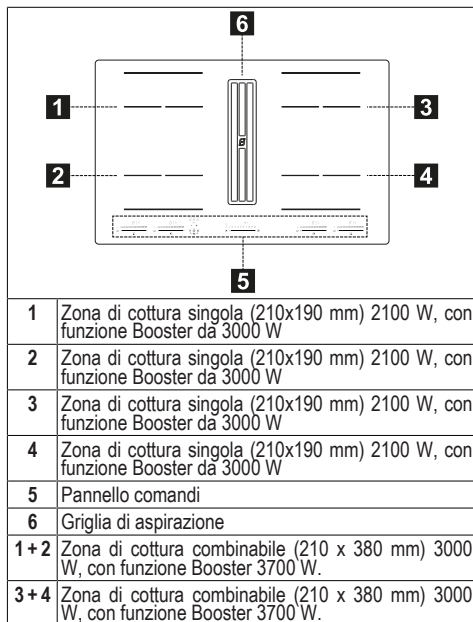
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

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

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

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

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

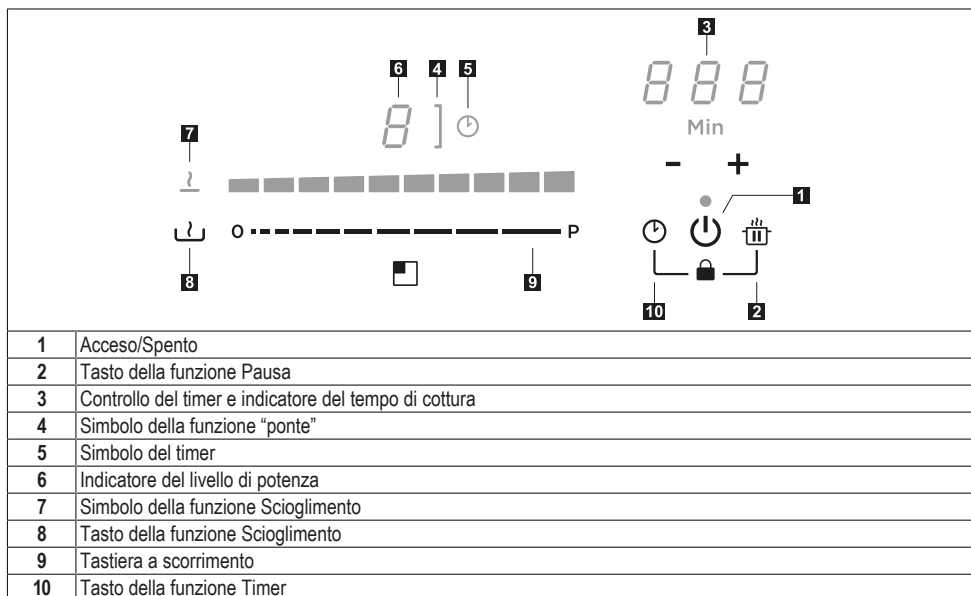
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.


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

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica .

8. PANNELLO COMANDI



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 ne 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.

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.

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

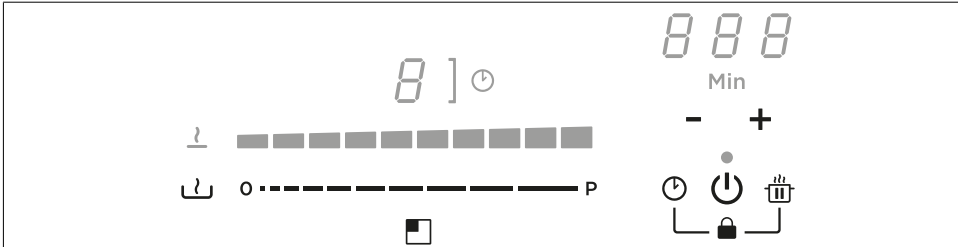
- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.
- Non appena i digit si spengono nuovamente, premere e mantenere premuti  e  per 4 secondi finché le tastiere a scorrimento a sinistra si illuminano.
- Premere e mantenere contemporaneamente premute per 4 secondi entrambe le tastiere a scorrimento sulla sinistra, finché i 3 digit di comando indicano "CF6".
- Premere  finché appare "PHA".
- Premere l'ultima tastiera a sinistra per selezionare l'impostazione corretta.



Vedere la tabella seguente per le specifiche:























| Valore sulla tastiera a scorrimento | KW | Note |
|-------------------------------------|-----|--------------------------------|
| 0 | 7,4 | Impostazione iniziale standard |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |




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

10. FUNZIONI PIANO COTTURA



| | |
|---------------|---|
| Blocco | È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. |
| | Per attivare/disattivare: premere   . |











| | |
|---|--|
| Dispositivo di sicurezza bambini | <p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura</p> <p>Per attivare: premere , premere e rilasciare simultaneamente  +  e successivamente ancora .</p> <p>Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: premere , premere e rilasciare simultaneamente  +  e successivamente ancora .</p> <p>Tutti i digit che indicano  scompaiono.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> |
| Funzione Boost | <p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 10 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "Boost" sulla tastiera a scorrimento. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla tastiera a scorrimento.</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: accendere il piano cottura e selezionare una delle 4 zone di cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Il simbolo  della zona di cottura si illumina. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia.</p> <p>Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").</p> |
| Timer (generico) | <p>Timer con allarme per uso generico.</p> <p>Per attivare: accendere il piano cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia.</p> <p>Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").</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 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.</p> <p>Durante la pausa, tutti i digit indicano  per segnalare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non viene prodotta energia in nessuna delle zone di cottura. - Tutte le funzioni e il timer sono disattivati. <p>Per attivare: con il piano cottura in funzione, premere e mantenere premuto  per almeno 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto  per almeno 1 secondo e far scorrere il dito dal minimo al massimo lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.</p> |
| Funzione di Richiamo | <p>Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario usando .</p> <p>Con il piano cottura spento, per recuperare le impostazioni premere  entro 6 secondi, quindi premere  entro 6 secondi. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p> <p>Quando il piano cottura è spento, se non viene riacceso entro 6 secondi si perdono le impostazioni delle funzioni precedenti.</p> |

| | | |
|--|--|------------------------|
| Funzione Riscaldamento | Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella: | |
| | Livello di potenza | Timer (secondi) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| 9 | Non disponibile | |
| Boost | Non disponibile | |
| | Selezionare una delle 4 zone di cottura e premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla tastiera a scorrimento. Il piano cottura avrà un picco di potenza massima per un periodo di tempo che varia in base alla potenza di cottura impostata precedentemente, quindi tornerà al valore impostato all'inizio. | |
| Modalità combinata (funzione "ponte") | Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra. | |
| | Per attivare: premere simultaneamente entrambe le tastiere a sinistra finché un digit indica  e il simbolo  si illumina. | |
| | Per impostare la potenza della zona utilizzabile in modalità combinata, usare l'ultima tastiera a scorrimento a sinistra. | |
| | In entrambe le zone di cottura, il simbolo  si illumina. | |
| | Per disattivare: premere simultaneamente i tasti utilizzati per attivare la funzione "ponte", finché i simboli e scompaiono. | |
| | Importante! Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza di una pentola più grande che occupa due zone di cottura, ma gestirà le zone in maniera indipendente a meno che non sia attivata la funzione "ponte". | |

11. TABELLA DI COTTURA

| Livello di potenza | Metodo di cottura | Da usare per |
|--------------------|--|--|
| 1 | Sciogliere, riscaldare leggermente | Burro, cioccolato, gelatina, salse |
| 2 | Sciogliere, riscaldare leggermente | Burro, cioccolato, 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. | |
| o P | Selezione della potenza di aspirazione. Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione. |
| A | Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica). Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto A : il LED A si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità. Per impostazione predefinita, la cappa è in modalità aspirante. Attivazione del filtro al carbone – Alla prima accensione della cappa  , premere per 5 secondi il tasto A . Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone  . Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED  , sono sempre abilitate. Ripristino e riattivazione del filtro al carbone Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: – premere per 5 secondi il tasto  - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riattivato il conto alla rovescia. – premere per 5 secondi il tasto  + - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riattivato il conto alla rovescia. |
|  | Impostazione della velocità INTENSIVA Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. |

13. 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.”

14. 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 copri-

re 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/de- stra | 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.

15. 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-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. | | |

16. 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.

17. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

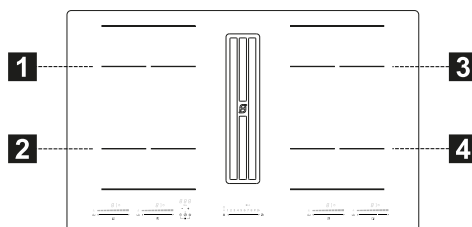
Modello: **GALILEO BOLD A830**

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

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

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.faberspa.com

| MODELLO | GALILEO BOLD A830 |
|--|-----------------------------|
| 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 |





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 | - | 830 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 380 |

| 1,2 Zona di cottura flessibile 1 + 2 In ponte | | |
|--|---------------|------------------------|
| 3,4 Zona di cottura flessibile 3 + 4 In ponte | | |
| Parametro | Valore | Dimensioni (mm) |
| Parametro | Valore | Dimensioni (mm) |
| Peso del dispositivo | 21 | kg |
| Numero di zone di cottura | 4 | |
| Fonte di calore | induzione | |

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

- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 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.
- 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:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

⚠ 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 superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.

- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

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.

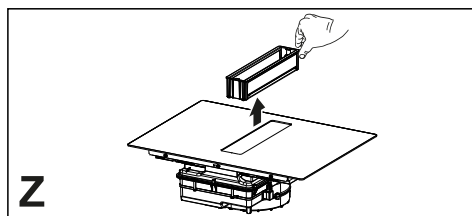
ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- 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.
- 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.
- 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).



2. USO

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No 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 con-

sejos 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 anti-cal, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

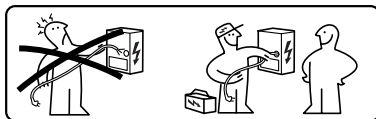
La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera. La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instala-

ciones de baja tensión y la protección contra incendios.

- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de material y adhesivos no adecuados puede causar deformación y desprendimiento.
- El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del dispositivo empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima. Por razones ergonómicas, se recomienda una distancia mínima de 1000 mm).
- Para evitar que penetre líquido entre el borde de la placa de cocción y la encimera, aplique la junta adhesiva suministrada de serie a todo el borde exterior de la placa antes de instalarla.

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA




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

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y", se recomienda utilizar un cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 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 ayunta-

miento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

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

Eliminación de los materiales de embalaje

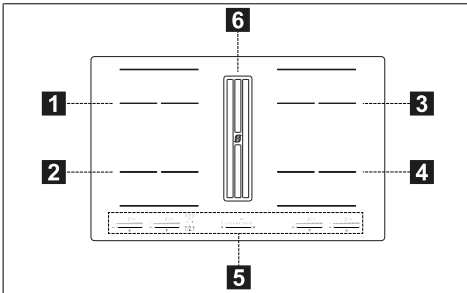
Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro 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 (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W |
| 2 | Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W |
| 3 | Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W |

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


INDICADORES

Detección de 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

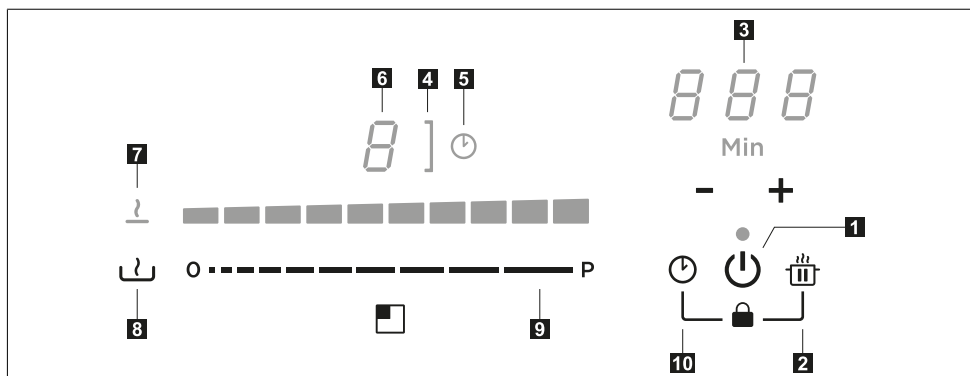
adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

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 | Tecla de la función Pausa |
| 3 | Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción |
| 4 | Símbolo de la función "puente" |
| 5 | Símbolo del temporizador |
| 6 | Indicador del nivel de potencia |
| 7 | Símbolo de la función Derretir |
| 8 | Tecla de la función Derretir |
| 9 | Teclado de desplazamiento |
| 10 | Tecla de la función Temporizador |

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.

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

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.

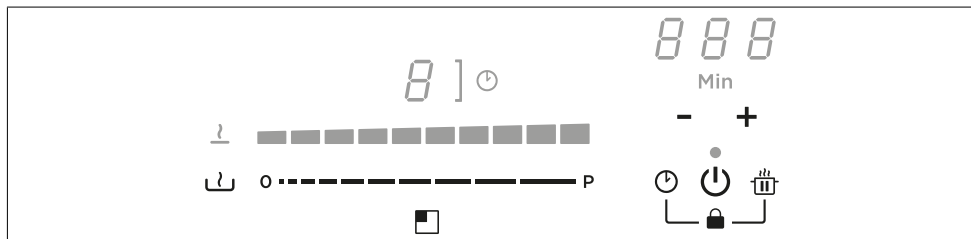
- Apenas los dígitos se apagan nuevamente, pulse y mantenga pulsado  y  por 4 segundos hasta que los teclados de desplazamiento de iluminan.
- Pulse y mantenga pulsados contemporáneamente por 4 segundos ambos teclados de desplazamiento a la izquierda, hasta que los 3 dígitos de mando indican "CF6".
- Pulse  hasta que aparece "PHA".
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.













Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:













| Valor en el teclado de desplazamiento | KW | Notas |
|---------------------------------------|-----|--------------------------------|
| 0 | 7,4 | Configuración inicial estándar |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |




Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados  y .

10. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN



| | |
|--|---|
| Bloqueo | Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. Para activar/desactivar presione   . |
| Dispositivo de seguridad para niños | Esta función impide el encendido accidental del aparato Para activar: pulse  , pulse y suelte simultáneamente  +  y a continuación una vez más  . Todos los dígitos indican  . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos. Para desactivar: pulse  , pulse y suelte simultáneamente  +  y a continuación una vez más  . Todos los dígitos que indican  desaparecen. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos. |











| | |
|---|---|
| Función Boost | <p>Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 10 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "Boost" en el teclado de desplazamiento. El dígito correspondiente indica .</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento.</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: encienda la placa de cocción y seleccione una de las 4 zonas de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. El símbolo  de la zona de cocción se ilumina. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva.</p> <p>No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").</p> |
| Temporizador (genérico) | <p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva.</p> <p>No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").</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: presione  o presione .</p> |
| 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.</p> <p>Durante la pausa, todos los dígitos indican  para señalar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción. - Todas las funciones y el temporizador están desactivados. <p>Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse y mantenga pulsado  por al menos 1 segundo.</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por al menos 1 segundo y haga recorrer el dedo desde el mínimo al máximo a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.</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 usando .</p> <p>Con la placa de cocción apagada, para recuperar los ajustes pulse  en 6 segundos, luego pulse  en 6 segundos. Se emite un pitido para confirmar la operación.</p> <p>Cuando la placa de cocción está apagada, si no es reencendida en 6 segundos se pierden los ajustes de las funciones anteriores.</p> |

| | | |
|--|---|--------------------------------|
| Función calentamiento | 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: | |
| | Nivel de potencia | Temporizador (segundos) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| | 9 | No disponible |
| Boost | No disponible | |
| | Seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima por un periodo de tiempo que varía en base a la potencia de cocción ajustada antes, luego regresará al valor ajustado al inicio. | |
| Modo combinado (función "puente") | Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha. | |
| | Para activar: pulse simultáneamente ambos teclados a la izquierda hasta que un dígito indica  y el símbolo  se ilumina. | |
| | Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada, use el último teclado de desplazamiento a la izquierda. | |
| | En ambas zonas de cocción, el símbolo  se ilumina. | |
| | Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función "puente", hasta que los símbolos desaparecen. | |
| | ¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente". | |

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

| | |
|---|---|
|   A 1 2 3 4 5 6 7 8 P  A 0 ----- P  | |
| Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia. | |
| 0 ----- P | <p>Selección de la potencia de aspiración. Aumento/disminución de la velocidad (potencia) de aspiración.</p> |
| A | <p>Activación/desactivación de una función automática (de forma predeterminada se activa el modo automático). Al tocar (pulsando) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y es posible utilizar el ventilador del aspirador en modo manual.</p> <p>Para reactivar la modalidad automática, presionar la tecla A: el LED A se encenderá para indicar que la campana está activada en esa modalidad.</p> <p>Para la configuración predefinida, la campana está en modalidad aspiradora.</p> <p>Activación del filtro de carbón</p> <p>- En el primer encendido de la campana , presione por 5 segundos la tecla A.</p> <p>Después de la activación, el encendido del icono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor) . Las señalizaciones relativas a la limpieza del filtro antigrasa, visualizadas con el LED , siempre están habilitadas.</p> <p>Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón Después de realizar el mantenimiento del filtro:</p> <p>- presione por 5 segundos la tecla  - El LED del filtro antigrasa se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.</p> <p>- presione por 5 segundos la tecla  - El LED del filtro antiolor se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.</p> |
|  | <p>Configuración de la velocidad INTENSIVA</p> <p>Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad.</p> |

13. 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.»

14. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

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

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

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

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la

placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

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

| Zonas de cocción | Diámetro de la base del recipiente | |
|--------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| | Ø min. (recomendado) | Ø máx. (aconsejado) |
| 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.

15. 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 caliente 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. | Limpie 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-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. | | |

16. 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.

17. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

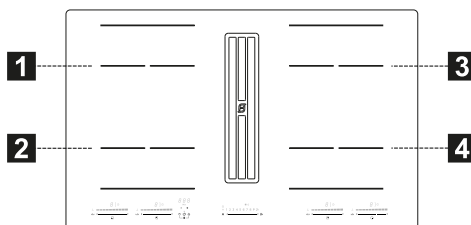
Tipo: **4300**

Modelo: **GALILEO BOLD A830**

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

| MODELO | GALILEO BOLD A830 |
|---|------------------------------|
| 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 |





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 | - | 830 × 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 |

| 1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 En puente | | |
|---|-----------------------------|-------------------------|
| 3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 En puente | | |
| Parámetro | Valor | Dimensiones (mm) |
| Zona de cocción flexible 1+2, 3+4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 380 |
| Parámetro | Valor | Dimensiones (mm) |
| Peso del aparato | 21 | kg |
| Número de zonas de cocción | 4 | |
| Fuente de calor | inducción | |

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

 Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. 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 ist so kurz wie möglich zu halten.

- 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.

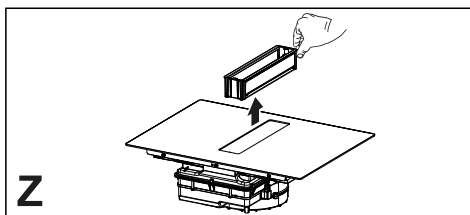
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt 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 Dunstabzugshaube oder eines anderen Wrasenabzuges, dass die Gasgeräte von kompetenten Personen getestet werden, um zu garantieren, dass es zu keinem Rückstrom der Verbrennungsgase kommt.

2. VERWENDUNG

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter auf den Rahmen, um eine Beschädigung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Reinigungsarbeiten daran vornehmen.
- 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 Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt

ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

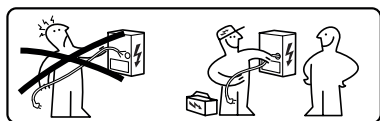
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüber-

liegende Möbel. Aus ergonomischen Gründen wird ein Mindestabstand von 1000 mm empfohlen).

- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



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

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 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

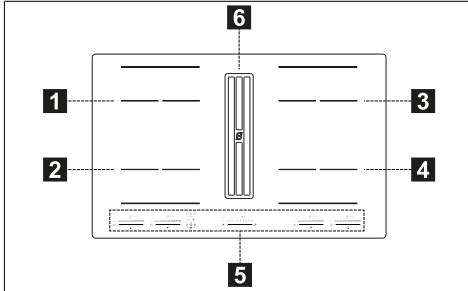
Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

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



| | |
|-----|--|
| 1 | Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion |
| 2 | Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion |
| 3 | Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion |
| 4 | Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion |
| 5 | Bedienfeld |
| 6 | Ansauggitter |
| 1+2 | Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W. |
| 3+4 | Kombinierbare Kochzone (210 x 380 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.

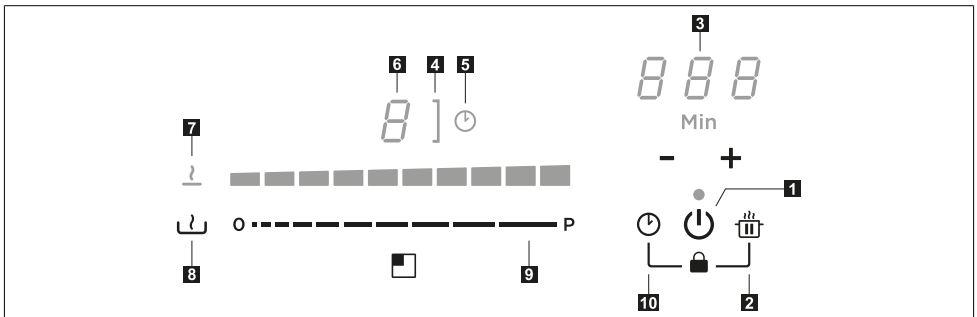
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

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


Restwärmearzeige

Die Restwärmearzeige 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 **H** an.

8. BEDIENFELD



| | |
|----|------------------------------------|
| 1 | Ein/Aus |
| 2 | Pausenfunktionstaste |
| 3 | Timersteuerung und Kochzeitanzeige |
| 4 | Symbol der „Brückenfunktion“ |
| 5 | Timer-Symbol |
| 6 | Anzeige der Leistungsstufe |
| 7 | Symbol der Schmelzfunktion |
| 8 | Schmelzfunktionstaste |
| 9 | Scrolltastenfeld |
| 10 | Timerfunktionstaste |

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.

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  eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene

Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

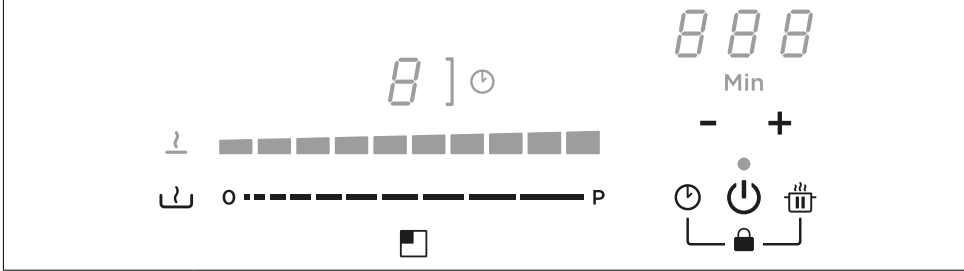


- Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald sich die Digits erneut abschalten,  und  drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis sich das linke Scrolltastenfeld einschaltet.
- Die beiden linken Scrolltastenfelder gleichzeitig drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis die 3 Steuergigits „CF6“ anzeigen.
- Drücken , bis „PHA“ erscheint.
- Auf das letzte Tastenfeld drücken, um die richtige Einstellung auszuwählen.























Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

| Wert auf dem Scrolltastenfeld | kW | Hinweise |
|-------------------------------|-----|-----------------------------|
| 0 | 7,4 | Anfangs-Standardeinstellung |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf  und  zur Bestätigung drücken und gedrückt halten.

10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

| | |
|---|--|
|  | |
| Sperren | <p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen.</p> <p>Zum Aktivieren/deaktivieren:  +  drücken.</p> |

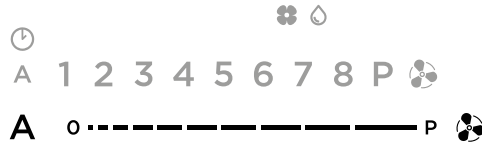







| | |
|-------------------------------|---|
| Kindersicherung | Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts |
| | Zum Aktivieren: drücken Sie  , drücken und lassen Sie gleichzeitig  +  und dann  wieder los. Alle Digits zeigen  . Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein. |
| | Zum Deaktivieren: drücken Sie  , drücken und lassen Sie gleichzeitig  +  und dann  wieder los. Alle Digits, die  anzeigen, verschwinden. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein. |
| Boost-Funktion | Jede Kochzone kann für maximal 10 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden. |
| | Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ auf dem Scrolltastenfeld auswählen. Das entsprechende Digit zeigt  . |
| | Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen. |
| Timer der Kochbereiche | 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. |
| | Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und eine der 4 Kochzonen auswählen, dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Das Symbole  der Kochzone leuchtet auf. Einzelne auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an. Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. |
| | Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen). |
| | |
| Timer (allgemein) | Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch. |
| | Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Einzelne auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an. Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. |
| | Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen). |
| Schmelzfunktion | Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken. Das Digit der ausgewählten Zone zeigt  . |
| | Zum Deaktivieren  oder  drücken. |
| 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. |
| | Während der Pause zeigen alle Digits  , an um folgendes zu signalisieren: - Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben. - Alle Funktionen und der Timer sind deaktiviert. |
| | Um sie zu aktivieren: Bei eingeschaltetem Kochfeld auf  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten. |
| | Um sie zu deaktivieren:  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten sowie mit dem Finger von Min. auf Max. auf dem Scrolltastenfeld gleiten, das eine Animation zeigt. |
| Abruffunktion | Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt abzurufen, indem auf  gedrückt wird. |
| | Um die Betriebseinstellungen bei ausgeschaltetem Kochfeld abzurufen, 6 Sekunden auf  und dann 6 Sekunden auf  drücken. Ein Piepton bestätigt den Vorgang. |
| | Wird bei ausgeschaltetem Kochfeld diese nicht innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet, gehen die Einstellungen der vorhergehenden Funktionen verloren. |

| | | |
|--|---|-------------------------|
| Aufwärmfunktion | Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle: | |
| | Leistungsstufe | Timer (Sekunden) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| | 9 | Nicht verfügbar |
| Boost | Nicht verfügbar | |
| | Eine der 4 Kochzonen auswählen und den ausgewählten Wert (von 1 bis 8) 3 Sekunden auf dem Scrolltastenfeld gedrückt halten. Das Kochfeld hat für einen Zeitraum, der je nach zuvor eingestellter Kochleistung variiert, eine maximale Leistung und kehrt dann zu dem zu Beginn eingestellten Wert zurück. | |
| 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 Böden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden. | |
| | Um sie zu aktivieren: Gleichzeitig beide linken Tasten drücken, bis das Digit 7 anzeigt und das Symbol 7 aufleuchtet. | |
| | Um die Leistung der mit dem kombinierten Modus verwendbaren Zone einzustellen, das letzte Scrolltastenfeld auf der linken Seite verwenden. | |
| | In beiden Kochzonen leuchtet das Symbol 7 auf. | |
| | Um sie zu deaktivieren: Gleichzeitig die Tasten, die für die „Brückenfunktion“ verwendet wurden, drücken, bis die Symbole verschwinden. | |
| | Wichtig! Das Kochfeld erkennt automatisch das Vorhandensein eines größeren Topfes, der zwei Kochzonen belegt, verwaltet die Zonen jedoch unabhängig voneinander, sofern die „Brückenfunktion“ nicht aktiviert ist. | |

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. | |
|  | Auswahl der Saugleistung. Erhöhen/Verringern der Sauggeschwindigkeit (Leistung). |
| A | <p>Aktivieren/Deaktivieren einer Automatikfunktion (der Automatikmodus ist standardmäßig aktiviert). Durch Berühren (Drücken) der Auswahlleiste der Abzugshaube wird der Automatikmodus deaktiviert und der Dunstabzug kann im manuellen Modus verwendet werden.</p> <p>Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, drücken Sie die Taste A: Die LED A leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus aktiv ist.</p> <p>Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Aktivierung des Kohlefilters</p> <p>- Beim ersten Einschalten der Abzugshaube  drücken Sie die Taste A 5 Sekunden lang. Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters  (Geruchsschutz) erforderlich ist. Die Signale für die Fettfilterreinigung, die durch die LED  angezeigt werden, sind immer aktiviert. Zurücksetzen und Wiederaktivieren des Kohlefilters Nach der Filterwartung:</p> <p>- drücken Sie die Taste  5 Sekunden lang - die Fettfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.</p> <p>- drücken Sie die Taste  5 Sekunden lang - die Geruchsschutzfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.</p> |
|  | <p>Geschwindigkeitseinstellung INTENSIVE Diese Einstellung ist zeitgesteuert und wird 5 Minuten lang aktiviert. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück.</p> |

13. 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 gege-

benenfalls 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.“

14. 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 angegebene

Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

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

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

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

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

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

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale 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 Wärmepiegel 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.

15. 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 Elektronikarte 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 erhitzen. |
| 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-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. | | |

16. 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.

17. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

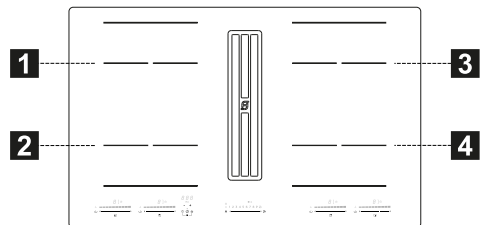
Modell: **GALILEO BOLD A830**

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 BOLD A830 |
|---|----------------------------|
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 7,62 kW (Grundeinstellung) |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 4,72 kW |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 3,72 kW |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug) | 3,02 kW |



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

| Parameter | Wert | Abmessungen (mm) |
|---|---|-------------------|
| Nutzabmessungen | - | 830 × 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 380 |
| Parameter | Wert | Abmessungen (mm) |
| Gewicht des Gerätes | 21 | kg |
| Anzahl Kochbereiche | 4 | |
| Wärmequelle | Induktion | |

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 соответствующее 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 всеполярный 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 собой. 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 пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи,

вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.

- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

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.

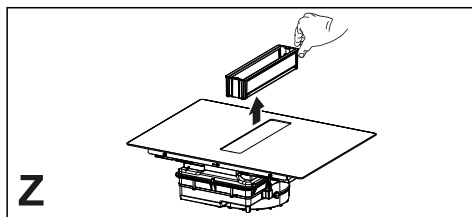
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- 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.
- 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.

3. ОЧИСТКА И УХОД

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

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

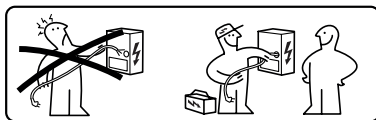
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- 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. Из соображений эргономики мы рекомендуем минимальное расстояние 1000 мм).

- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 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 (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт |
| 2 | Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт |
| 3 | Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт |
| 4 | Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт |
| 5 | Панель управления |
| 6 | Заборная решетка |
| 1+2 | Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт |
| 3+4 | Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт |


ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.


Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая

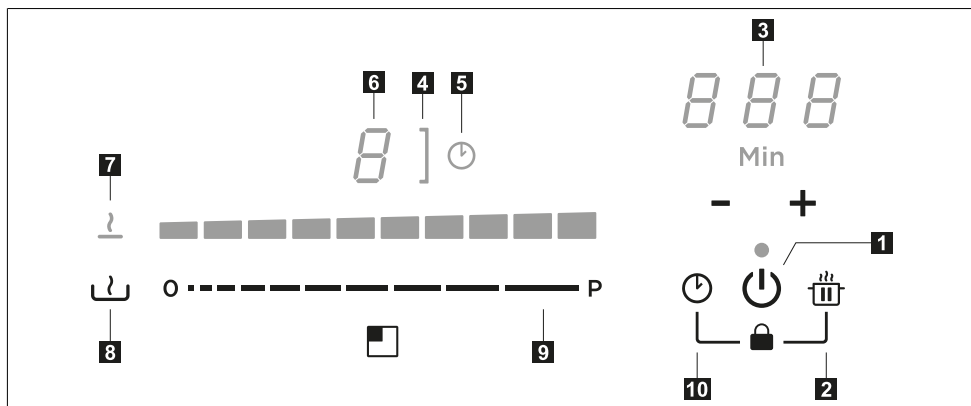
кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла


Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зо-

ны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °С, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает .

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



| | |
|----|---|
| 1 | Включено/выключено |
| 2 | Кнопка функции паузы |
| 3 | Управление таймером и индикатор времени приготовления |
| 4 | Символ функции «мост» |
| 5 | Символ таймера |
| 6 | Индикатор уровня мощности |
| 7 | Символ функции растапливания |
| 8 | Кнопка функции растапливания |
| 9 | Клавиатура непрерывного ввода |
| 10 | Кнопка включения таймера |

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей . Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 зон нагрева, варочная панель автоматически 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.


9. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

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

Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверх-



ность, используя  или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Все дисплеи загораются на несколько секунд.
- Как только дисплеи снова погаснут, нажмите и удерживайте  и  в течение 4 секунд, пока не загорятся левые клавиатуры непрерывного ввода.
- Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева в течение 4 секунд, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».

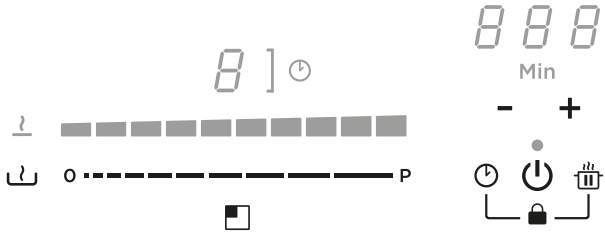












- Нажмите  пока не появится «PNA».
- Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.












См. технические характеристики в таблице ниже:




| Значение на клавиатуре непрерывного ввода | 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  и .

10. ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

| | |
|---|---|
|  | |
| Блокировка | <p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки.</p> <p>Включение/выключение: нажмите кнопку .</p> |
| Предохранительные устройства от детей | <p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Для включения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова .</p> <p>Все дисплеи показывают .</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Для отключения нажмите , нажмите и отпустите одновременно  и , а затем снова .</p> <p>Все дисплеи, отображающие , гаснут.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> |
| Функция Boost | <p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 10 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «Boost» на клавиатуре непрерывного ввода. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода.</p> |






| | |
|------------------------------|---|
| Таймер зон нагрева | <p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени.</p> <p>Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для включения: включите варочную поверхность и выберите одну из 4 зон нагрева, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Загорится символ  варочной зоны. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).</p> |
| Таймер (общий) | <p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Для включения: включите варочную поверхность, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).</p> |
| Функция растапливания | <p>Включение: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или .</p> |
| Функция «Пауза» | <p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции.</p> <p>Во время паузы все дисплеи показывают , указывая на то, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ни одна из варочных зон не работает. - Все функции и таймер отключены. <p>Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды.</p> <p>Для отключения: нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды и проведите пальцем от минимума до максимума по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.</p> |
| Функция отзыва | <p>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения с помощью .</p> <p>При выключенной варочной поверхности, чтобы восстановить настройки, нажмите  в течение 6 секунд, затем нажмите  в течение 6 секунд. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</p> <p>Если варочная поверхность выключена, если она не будет включена снова в течение 6 секунд, настройки предыдущих функций будут утрачены.</p> |

| | | |
|---|---|-------------------------|
| Функция нагрева | Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу: | |
| | Уровень мощности | Таймер (секунды) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| 9 | Недоступно | |
| Boost | Недоступно | |
| | Выберите одну из 4 зон нагрева, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале. | |
| Комбинированный режим (функция «мост») | Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа. | |
| | Для включения: одновременно нажмите обе клавиатуры слева, пока на дисплее не отобразится  , а символ  загорится. | |
| | Чтобы установить мощность зоны, используемой в комбинированном режиме, используйте последнюю клавиатуру непрерывного ввода слева. | |
| | В обеих зонах нагрева загорится символ  . | |
| | Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции «мост», пока символы не исчезнут. | |
| | Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост». | |

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 приготовление, тушение | Макаронные изделия, супы, тушеное мясо |
| 7 | Легкая жарка | Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса |
| 8 | Жарка, жарка с погружением | Мясо, картофель фри |
| 9 | Быстрая жарка при высокой температуре | Стейки |
| P | Быстрый разогрев | Кипячение воды |

12. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

| | |
|---|---|
|    A 1 2 3 4 5 6 7 8 P  A 0 ----- P  | |
| Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора . | |
| 0 ----- P | <p>Выбор мощности вытяжки. Увеличение/уменьшение скорости работы (мощности) вытяжки.</p> |
| A | <p>Включение/выключение автоматического режима вытяжки (включен по умолчанию). При нажатии (касании) на панель выбора вытяжки автоматический режим выключается, работой вытяжного вентилятора можно управлять вручную.</p> <p>Для повторного включения автоматического режима нажмите кнопку A : светодиод A указывает, что вытяжка работает в автоматическом режиме.</p> <p>По умолчанию вытяжка работает в режиме всасывания. Включение угольного фильтра – При первичном включении вытяжки  нажмите и удерживайте кнопку A 5 секунд. После включения символ указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного (противозапахового) фильтра  . Светодиод  сигнализирует состоянии жирулавливающего фильтра горит постоянным светом.</p> <p>Сброс и повторное включение угольного фильтра После проведения обслуживания фильтра: – нажмите и удерживайте кнопку — 5 секунд - Индикатор состояния жирулавливающего фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени. – нажмите и удерживайте кнопку + 5 секунд - Индикатор состояния противозапахового фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени.</p> |
|  | <p>Настройка ИНТЕНСИВНОЙ скорости Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость.</p> |

13. 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 приоритет-

ную 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.»

14. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

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

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

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

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

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных зон нагрева.

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

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

| Варочные зоны | Диаметр дна кастрюли | |
|------------------------------|------------------------|-------------------------|
| | мин. Ø (рекомендуемый) | макс. Ø (рекомендуемый) |
| 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 также, 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.

15. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Код ошибки | Описание | Возможная причина ошибки | Способ устранения |
|---|---|--|---|
| «Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается» | Не действует устройство управления вытяжкой | Кабель LIN поврежден или плохо соединен 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 нагревать 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-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. | | |

16. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

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

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

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

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

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация изделия

Тип: **4300**

Модель: **GALILEO BOLD A830**

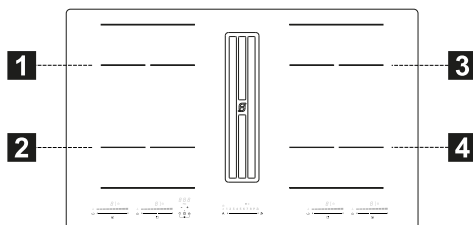
Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.

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.faberspa.com

| МОДЕЛЬ | GALILEO BOLD A830 |
|---|------------------------------|
| 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 |

| | |
|---|------------------------------|
| МОДЕЛЬ | GALILEO BOLD A830 |
| 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 | - | 830 × 520 (Дл x 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 380 |
| Параметр | Значение | Размеры (мм) |
| Вес прибора | 21 | кг |
| Количество зон нагрева | 4 | |
| Источник тепла | индукция | |

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- i** Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcje należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali wszystkie zasady działania i bezpieczeństwa urządzenia. Omawiane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymogi Dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.


! Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić kompetentnemu technikowi. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału **POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń Klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Przy pomocy odpowiednich rur połączyć ssawę z kana-

- łem dymowym. Sprawdzi dostępne do zakupu akcesoria wskazane w instrukcji montażu (w przypadku rur okrągłych: minimalna średnica 120 mm). Długość rury spuszczonej musi być możliwie jak najkrótsza.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
 - Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
 - Urządzenia wyciągowe nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spalinę (kotłów, kominów, itp.).
 - Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), konieczne należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nieelektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 4 Pa, aby uniemożliwić zasysanie dymów do pomieszczenia przez kuchenkę.
 - Powietrze nie powinno być wydalane do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi palnikami.
 - Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.
 - Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
 - W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.
-  **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.
- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.
-  **OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
 - Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.

- Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych oraz bez doświadczenia lub wiedzy na temat jego działania, chyba że zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi i są nieustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że będą one nieustannie nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznej obsługi urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania urządzenia i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

- Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.

- Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne są uszkodzenia na całej grubości materiału.
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na

możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

OSTRZEŻENIE: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Okapy i inne kuchenne urządzenia wyciągowe, w związku z przepływem wstecznym

gazów odlotowych, mogą oddziaływać na bezpieczne funkcjonowanie urządzeń, które spalają gaz lub inne paliwa (łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach). Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub innego kuchennego urządzenia wyciągowego, należy się upewnić, że urządzenia spalające gaz zostaną przetestowane przez osobę wykwalifikowaną, tak aby uniemożliwić powstanie przepływu wstecznego gazów odlotowych.

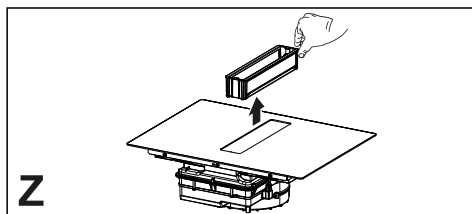
2. UŻYTKOWANIE

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

urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.
- Filtry przeciw tłuszczowe należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkownika. Filtry można myć w zmywarce. Nie myć kraterk w zmywarce. (Z).



Zalecenia ogólne

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyszcików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie należy spożywać produktów spożywczych, które przypadkowo spadną lub przykleją się do powierzchni, elementów funkcjonalnych lub estetycznych płyty grzewczej.

Czyszczenie urządzenia

- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.

- Aby usunąć oporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykypiało w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

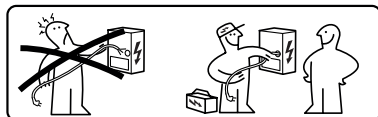
W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modulem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji ni-

skonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.

- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych półek. Ze względów ergonomicznych zaleca się zachowanie odległości minimalnej równej 1000 mm).
- Aby płyny nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE




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

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE i DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkowania).

⚠ Uwaga! Kabli nie należy ze sobą grzewać!

6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej

użytkowaniu. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

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

Usuwanie materiałów opakowaniowych

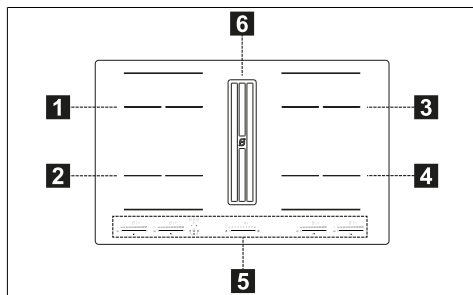
Materiały z symbolem ♻️ nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwi oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania.

7. OPIS PRODUKTU




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

WSKAŹNIKI


Wykrywanie obecności naczyń do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczyń do gotowania na płycie kuchennej.

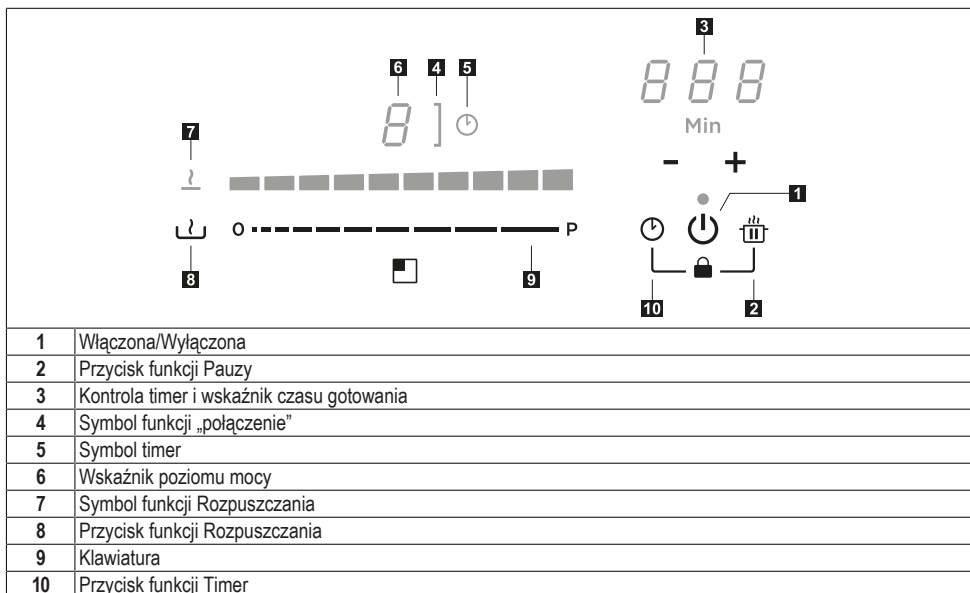
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje .

8. PANEL STEROWANIA



Strefy grzewcze można uaktywnić wciśnięciem odpowiedniego przycisku cyfrowego **8**. Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiający jej aktywację.

Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością. Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.

9. OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.



Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy **1** lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.
- Jak tylko przyciski cyfrowe wyłączą się, wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy **10** i **2**, dopóki nie zaświecą się przesuwane klawiatury z lewej strony.
- Równocześnie wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przesuwane klawiatury po lewej stronie, dopóki 3 przyciski cyfrowe sterowania nie wskażą „CF6”.
- Wcisnąć **2**, dopóki nie pojawi się „PHA”.
- Wcisnąć ostatnią klawiaturę po lewej stronie, aby wybrać właściwe ustawienie.

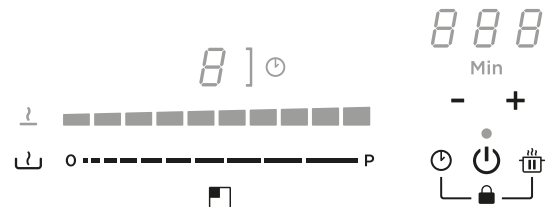














Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:














| | | |
|---|-----|--|
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

| Wartość na przesuwanej klawiaturze | KW | Uwagi |
|------------------------------------|-----|-----------------------------------|
| 0 | 7,4 | Standardowe ustawienie początkowe |

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski  i .

10. FUNKCJE PŁYTY KUCHEENNEJ

| | |
|---|--|
|  | |
| Blokada | <p>Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia.</p> <p>Aby włączyć/wyłączyć: nacisnąć na  + .</p> |
| Bezpieczeństwo dzieci | <p>Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia</p> <p>Aby włączyć: nacisnąć , nacisnąć i zwolnić jednocześnie  +  i następnie także .</p> <p>Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują .</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p> <p>Aby wyłączyć: nacisnąć , nacisnąć i zwolnić jednocześnie  +  i następnie także .</p> <p>Znikną wszystkie przyciski cyfrowe wskazujące .</p> <p>Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.</p> |
| Funkcja podwyższonej mocy | <p>Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 10 minut.</p> <p>Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost” na przesuwanej klawiaturze. Dany przycisk cyfrowy wskazuje .</p> <p>Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na przesuwanej klawiaturze.</p> |
| Timer stref grzewczych | <p>Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą i wybrać jedną z 4 stref grzewczych, następnie wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić timer. Podświetli się symbol  strefy grzewczej. Pojedynczo wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie.</p> <p>Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.</p> <p>Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+” i „-” i wyresetować za pomocą „=”).</p> |
| Timer (ogólny) | <p>Timer z alarmem do ogólnego użytku.</p> <p>Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą, następnie wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić timer. Pojedynczo wcisnąć „+” i „-”, aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie.</p> <p>Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.</p> <p>Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+” i „-” i wyresetować za pomocą „=”).</p> |




| Funkcja Rozpuszczania | <p>Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i nacisnąć na .</p> <p>Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje .</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------|-----------------|---|----|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-------------|-------|-------------|
| Funkcja Pauzy | <p>Aby wyłączyć: nacisnąć na  lub nacisnąć na .</p> <p>Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje.</p> <p>Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują , co oznacza, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> - W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia. - Wszystkie funkcje i timer są wyłączone. <p>Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę .</p> <p>Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę , przesunąć palec od minimum do maksimum wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funkcja Przywracania | <p>Funkcja ta jest używana do otwierania ustawień roboczych działania płyty kuchennej w przypadku niezamierzonego wyłączenia za pomocą .</p> <p>Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, aby przywrócić ustawienia należy w ciągu 6 sekund wcisnąć , następnie w ciągu 6 sekund wcisnąć . Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.</p> <p>Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, jeśli w ciągu 6 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia poprzednich funkcji zostaną utracone.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funkcja Podgrzewania | <p>Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 671 1034 970"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th> <th>Timer (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Niedostępne</td></tr> </tbody> </table> <p>Wybrać jedną z 4 stref grzewczych, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na przesuwanej klawiaturze. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku.</p> | Poziom mocy | Timer (sekundy) | 1 | 40 | 2 | 72 | 3 | 120 | 4 | 176 | 5 | 256 | 6 | 432 | 7 | 120 | 8 | 192 | 9 | Niedostępne | Boost | Niedostępne |
| Poziom mocy | Timer (sekundy) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 176 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 256 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 192 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Niedostępne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Boost | Niedostępne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tryb kombinowany (funkcja „mostek”) | <p>Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie.</p> <p>Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.</p> <p>Aby aktywować: jednocześnie wcisnąć obydwie klawiatury po lewej stronie, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy  i nie zaświeci się symbol .</p> <p>Aby ustawić moc strefy możliwej do użycia w trybie kombinowanym, należy użyć ostatniej przesuwanej klawiatury po lewej stronie.</p> <p>W obu strefach grzewczych podświetla się symbol .</p> <p>Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji „połączenie”, dopóki symbole nie znikną.</p> <p>Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

11. TABELA GOTOWANIA

| Poziom mocy | Sposób gotowania | Stosować w przypadku następujących produktów |
|-------------|------------------|--|
|-------------|------------------|--|

| | | |
|---|---|--|
| 1 | Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie | Masło, czekolada, żelatyna, sosy |
| 2 | Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie | Masło, czekolada, żelatyna, sosy |
| 3 | Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury | Ryż |
| 4 | Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie | Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby |
| 5 | Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie | Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby |
| 6 | Długie gotowanie, duszenie | Makaron, zupy, duszone mięso |
| 7 | Lekkie smażenie | Placki ziemniaczane, omelet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa |
| 8 | Smażenie, smażenie na głębokim oleju | Mięso, frytki |
| 9 | Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze | Befszytki |
| P | Szybkie podgrzewanie | Gotowanie wody |

12. FUNKCJE WYCIĄGU

| | |
|---|--|
| | |
| <p>Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odnośny przycisk cyfrowy .</p> | |
| | <p>Wybór mocy zasysania. Zwiększenie/zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania.</p> |
| <p>A</p> | <p>Włączenie/wyłączenie funkcji automatycznej (w przypadku ustawień domyślnych, włączy się tryb automatyczny). Po dotknięciu (naciśnięciu) paska wyboru na okapie, tryb automatyczny wyłączy się i można użyć wentylatora ssącego w trybie ręcznym.</p> <p>Aby ponownie włączyć tryb automatyczny, nacisnąć na przycisk A : światło LED A zapali się, wskazując że okap działa w tym trybie.</p> <p>W przypadku ustawień domyślnych, okap funkcjonuje na trybie wyciągowym.</p> <p>Aktywacja filtra węglowego</p> <p>– Przy pierwszym uruchomieniu okapu , nacisnąć przez 5 sekund na przycisk A.</p> <p>Po uaktywnieniu, zapalenie ikony poinformuje o konieczności wykonania konserwacji filtra węglowego (przeciwzapachowego) . Sygnalizacje dotyczące czyszczenia filtra przeciw tłuszczowemu, wskazywane przez światło LED , są zawsze włączone.</p> <p>Resetowanie i ponowna aktywacja filtra węglowego</p> <p>Po przeprowadzeniu konserwacji filtra:</p> <p>– nacisnąć przez 5 sekund na przycisk - - Światło LED filtra przeciw tłuszczowemu wyłączy się i uruchomi się odliczanie czasu.</p> <p>– nacisnąć przez 5 sekund na przycisk + - Światło LED filtra przeciwzapachowego wyłączy się i uruchomi się odliczanie czasu.</p> |
| | <p>Ustawienie prędkości INTENSYWNEJ</p> <p>Aktywacja tego ustawienia przewiduje limit czasowy równy 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości.</p> |

13. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3700 W pomiędzy połączonymi strefami grzewczymi (lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.

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

W takiej sytuacji generator wykrywa ostatnie polecenie o najwyższym priorytecie, wysłane z interfejsu użytkownika i, jeśli to konieczne, redukuje uprzednio wprowadzone ustawienia dla drugiego elementu grzewczego.

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

Przykład:

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


14. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

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

- żeliwo

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

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

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

Jak stosować naczynia do gotowania
Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

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

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

| Strefy grzewcze | Średnica dna naczynia do gotowania | |
|-----------------------|------------------------------------|--------------------|
| | Ø min. (zalecana) | Ø maks. (zalecana) |
| Łączona lewa/prawa | 190 mm | 230 mm |
| Pojedyncza lewa/prawa | 110 mm | 190 mm |

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

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

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

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

Normalny hałas wytwarzany przez strefę grzewczą w czasie funkcjonowania

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

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Lekkie szumy (jak dźwięki wydawane przez transformator)

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie gotowania z wysokim poziomem ciepła i związane są z ilością energii przekazywanej naczyniom przez płytę grzewczą. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Lekkie szyczenie

Tego typu hałas powstaje w chwili gdy naczynie do gotowania jest puste i przestaje być słyszalny po napełnieniu naczynia wodą lub żywnością.

Szum

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i powodo-

wane są drganiami powierzchni w trakcie kontaktu tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne szumienie

Tego typu dźwięki wydawane są przez naczynia składające się z licznych warstw materiałów oraz wtedy, gdy gotuje się przy maksymalnej mocy, również na dwóch strefach grzewczych jednocześnie. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu elektronicznego, konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak kiedy temperatura wykryta na płycie grzewczej zostanie oceniona jako za wysoka.

Dźwięki rytmiczne i podobne do tykania zegara

Tego typu hałas powstaje wyłącznie w przypadku gdy korzysta się z co najmniej trzech stref grzewczych i przestaje być słyszalny lub się zmniejsza w chwili wyłączenia jednej z nich.

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

15. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Kod błędu | Opis | Możliwa przyczyna błędu | Rozwiązanie |
|---|---|--|--|
| „Sygnał dźwiękowy w momencie włączenia. Żadnych wyświetlonych kodu błędu” | Nie działa sterowanie okapem | Uszkodzony lub nieprawidłowo podłączony przewód LIN na płycie elektronicznej okapu | Sprawdzić podłączenie/wymienić przewód LIN |
| ER03 | Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach. | Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek. | Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania. |

| | | | |
|--|---|--|--|
| ER21 | Płyta kuchenna wyłącza się. | Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka. | Począć na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym. |
| E2 | Odkońska strefa grzewcza wyłącza się. | Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych. | Począć na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków. |
| E3 | Odkońska strefa grzewcza wyłącza się. | Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej. | Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym. |
| E6 | Strefa grzewcza nie włącza się. | Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania. | Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym. |
| E8 | Strefy grzewcze wyłączają się. | Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włókniami. | Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym. |
| E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH | Odkłączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu. | | |

16. KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

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

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

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

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

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

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

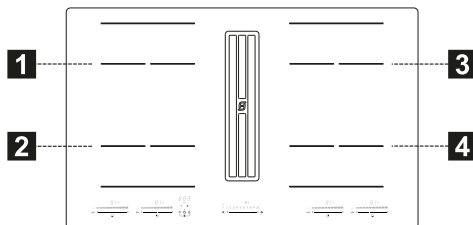
Model: **GALILEO BOLD A830**

Zapoznać się z treścią tabliczki znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia.

Producent stale ulepsza swoje produkty. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

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

| MODEL | GALILEO BOLD A830 |
|---|---------------------------------|
| Maksymalna moc całkowita (plyta + okap) | 7,62 Kw (ustawienie podstawowe) |
| Maksymalna moc całkowita (plyta + okap) | 4,72 Kw |
| Maksymalna moc całkowita (plyta + okap) | 3,72 Kw |
| Maksymalna moc całkowita (plyta + okap) | 3,02 Kw |



1,2 Strefa grzewcza elastyczna 1 + 2 w połączeniu

3,4 Strefa grzewcza elastyczna 3 + 4 w połączeniu

| Parametr | Wartość | Wymiary (mm) |
|--|--|-------------------|
| Wymiary użytkowe | - | 830 x 520 (L x P) |
| Napięcie/częstotliwość zasilania | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Dane elektryczne oraz dane dot. elementów grzewczych | | |
| Strefa grzewcza 1,2,3,4 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Strefa grzewcza elastyczna 1+2, 3+4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 380 |
| Parametr | Wartość | Wymiary (mm) |
| Waga urządzenia | 21 | kg |
| Liczba stref grzewczych | 4 | |
| Źródło ciepła | indukcja | |

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- i** Για την ασφάλειά σας και για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο αυτό πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση παραχώρησης ή μεταφοράς σε τρίτους. Είναι σημαντικό οι χρήστες να γνωρίζουν όλα τα χαρακτηριστικά λειτουργίας και ασφάλειας της συσκευής. Αυτές οι μονάδες εστιών διαθέτουν επαγωγικά συστήματα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των οδηγιών EMC και EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Τα άτομα που έχουν βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρονικά εμφυτεύματα θα πρέπει να συμβουλευονται τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή της εμφυτευμένης συσκευής προκειμένου να αξιολογείται ο βαθμός ευαισθησίας στις παρεμβολές.


⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να εκτελούνται από αρμόδιο τεχνικό. Προτού προβείτε στην εκτέλεση της ηλεκτρικής σύνδεσης, διαβάστε την ενότητα **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**.

Για τις συσκευές με καλώδιο τροφοδοσίας, οι ακροδέκτες ή η διατομή των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν την αφαίρεση του αγωγού υπό τάση ανάντη του καλωδίου γείωσης σε περίπτωση που προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές λόγω μη σωστής εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Οι διατάξεις αποσύνδεσης πρέπει να τοποθετούνται στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Ανατρέξτε στα εξαρτήματα που μπορείτε να αγοράσετε και που αναφέρονται στο

- εγχειρίδιο εγκατάστασης (για τους κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 120 mm) Το μήκος του σωλήνα εκκένωσης πρέπει να είναι όσο το δυνατό μικρότερο.
- Συνδέστε το προϊόν στο δίκτυο ηλεκτρικού ρεύματος χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη.
 - Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την απαγωγή του αέρα.
 - Μη συνδέετε τη συσκευή αναρρόφησης σε αγωγούς απαγωγής που μεταφέρουν καυσαέρια (λέβητες, τζάκια κ.λπ.).
 - Αν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές με καυστήρες αερίου), θα πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου ώστε να εμποδίζεται η επιστροφή των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται από μη ηλεκτρικές πηγές ενέργειας, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa, έτσι ώστε να αποφεύγεται η εκ νέου αναρρόφηση των καπναερίων στον χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.
 - Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται ως καπνοδόχος για συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα.
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιοσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.
 - Συνδέστε το φως της συσκευής σε μια πρίζα που συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς, τοποθετημένη σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
 - Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να εφαρμοστούν για την απαγωγή των καυσαερίων, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι κανονισμοί των τοπικών φορέων.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
 - Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός κι αν επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέξτε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

Μην αφήνετε να πλησιάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν επιτηρούνται συνεχώς.

- Καθαρίζετε ή/και αντικαθιστάτε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (κίνδυνος πυρκαγιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.

- Συνιστάται να εξασφαλίζετε κατάλληλο αερισμό του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα (δεν ισχύει για τις συσκευές που ανακυκλώνουν απλώς τον αέρα του χώρου).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια έχει ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην ανάβετε τη συσκευή αν η επιφάνεια είναι ελαττωματική ή υπάρχουν εμφανείς βλάβες στο πάχος του υλικού.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και κα-

λύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επίτηρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.

- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).

- Ο εξαερισμός της συσκευής πρέπει να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.

- Οι απορροφητήρες κουζίνας και τα άλλα συστήματα απαγωγής καπναερίων μαγειρέματος μπορεί να επηρεάσουν την ασφαλή λειτουργία των

συσκευών που καταναλώνουν αέριο ή άλλα καύσιμα (συμπεριλαμβανομένων εκκείνων που βρίσκονται σε άλλους χώρους), λόγω της αντίστροφης ροής των καυσαερίων. Τα αέρια αυτά μπορεί να προκαλέσουν δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Μετά την εγκατάσταση ενός απορροφητήρα κουζίνας ή οποιουδήποτε άλλου συστήματος απαγωγής καπναερίων μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές αερίου ελέγχονται από κάποιο αρμόδιο άτομο ώστε να διασφαλίζεται η μη αντίστροφη ροή των καυσαερίων.

2. ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.

- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.

- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το υπερθερμασμένο λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.

- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.

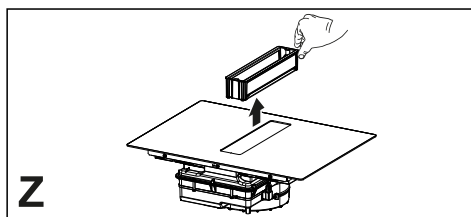
- Για να αποφύγετε βλάβες στη συσκευή, μην ανεβαίνετε πάνω της.

- Για να αποφύγετε βλάβες στους αρμούς από σιλικόνη, μη στηρίζετε ζεστά σκεύη μαγειρέματος στο πλαίσιο.

- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες χρήσης ή συχνότερα σε περίπτωση ιδιαίτερα εντατικής χρήσης, και μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις γρίλιες στο πλυντήριο πιάτων. (Z).



Γενικές συστάσεις

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Τα τρόφιμα που πέφτουν κατά λάθος ή συσσωρεύονται στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τη μονάδα εστιών μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση πιθανών υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.
- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο α-

πορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.

- Καθαρίζετε τη βρωμιά που έχει ξεραθεί, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Αφαιρείτε τροφές που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. μαρμελάδα που ξεχείλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν λιωμένα πλαστικά με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

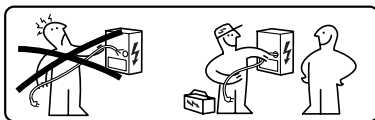
Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας. Η μονάδα των εστιών προορίζεται για εντοιχιζόμενη εγκατάσταση στον πάγκο της κουζίνας πάνω από ένα ντουλάπι κουζίνας

με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.

- Αν η συσκευή τοποθετείται πάνω σε εύφλεκτα υλικά, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν τις εγκαταστάσεις με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφάλειας.
- Για τις χωνευτές μονάδες, τα στοιχεία (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση μη κατάλληλου υλικού και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις και αποκόλληση.
- Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε τέτοια απόσταση ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για άνετη εργασία.
- Η χρήση διακοσμητικής μπορντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της εντοιχιζόμενης συσκευής (150 mm για τον πλευρικό τοίχο, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm για τυχόν ντουλάπια που υπάρχουν από πάνω. Για λόγους εργονομίας η ελάχιστη απόσταση που συνιστάται είναι 1000 mm).
- Για να εμποδίζεται η είσοδος υγρών ανάμεσα στο άκρο της μονάδας εστιών και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστιών πριν την εγκατάσταση.

5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



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

- Ακολουθήστε το διάγραμμα συνδεσμολογίας (που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» και συνιστάται η χρήση ενός καλωδίου τροφοδοσίας H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm², ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ και ΔΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχιστη διατομή των αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm.
- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού διακλάδωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (σύμφωνα με τα ισχύοντα εθνικά πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου).




Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

6. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών




Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανα-

κύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

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

Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

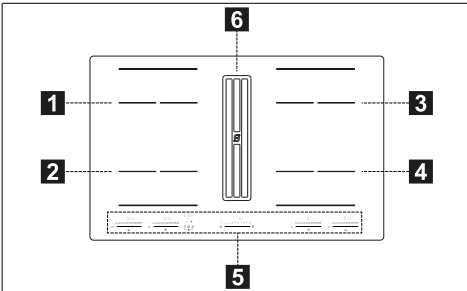
Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήτε καθημερινά ενέργεια κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συστάσεις.

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

7. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ




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

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στη μονάδα εστιών.

Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.

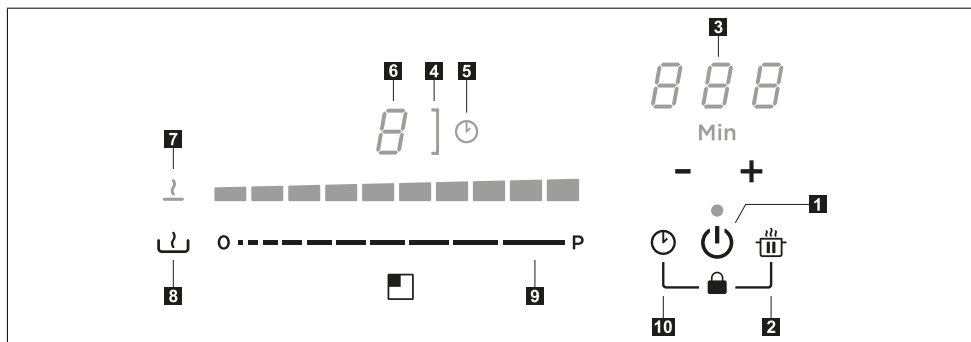
Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη από 50 °C και συνεπώς μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση που έρθει σε επαφή με τα γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο

ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη **H**.

8. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



| | |
|----|--|
| 1 | Αναμμένο/Σβηστό |
| 2 | Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης |
| 3 | Στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη και ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος |
| 4 | Σύμβολο της λειτουργίας “γέφυρα” |
| 5 | Σύμβολο χρονοδιακόπτη |
| 6 | Ένδειξη επιπέδου ισχύος |
| 7 | Σύμβολο της λειτουργίας Τήξης |
| 8 | Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης |
| 9 | Κυλιόμενο πληκτρολόγιο |
| 10 | Πλήκτρο λειτουργίας Χρονοδιακόπτη |

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο αναφοράς **H**. Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος πάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών εντοπίζει αυτόματα την παρουσία του σκεύους και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσει.

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


Στον πίνακα χειρισμού, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές αλλά που φωτίζονται με χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.


9. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το **Power Off** ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.



- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο (η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται σε κάθε είσοδο στο μενού).
- Όλα τα ψηφία ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- Μόλις τα ψηφία ξανασβήσουν, πατήστε και κρατήστε πατημένα τα **Power Off** και **Power Off**

 για 4 δευτερόλεπτα έως ότου φωτιστούν τα πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά.

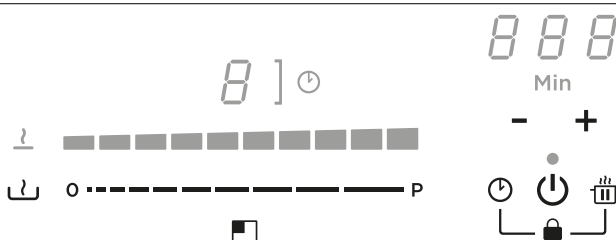













- Πατήστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα για 4 δευτερόλεπτα και τα δύο πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά, έως ότου τα 3 ψηφία ελέγχου δείξουν “ CF6 “.
- Πατήστε  έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη “ PHA “.
- Πατήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο στα αριστερά για να επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση.












Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

| Τιμή στο πληκτρολόγιο κύλισης | KW | Σημειώσεις |
|-------------------------------|-----|-----------------------------|
| 0 | 7,4 | Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένα τα  και .

10. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

| | |
|---|---|
|  | |
| Κλειδωμα | Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε  +  . |
| Σύστημα ασφαλείας για παιδιά | Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής Για ενεργοποίηση: πατήστε  , πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα  +  και τέλος πατήστε ξανά  . |
| | Όλα τα ψηφία δείχνουν  . Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων. Για απενεργοποίηση: πατήστε  , πατήστε και έπειτα αφήστε ταυτόχρονα τα  +  και τέλος πατήστε ξανά  . |
| Λειτουργία Boost | Όλα τα ψηφία που δείχνουν  εξαφανίζονται. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων. Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 10 λεπτά το μέγιστο. Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή “Boost” στο πληκτρολόγιο κύλισης. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει  . |
| | Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στο πληκτρολόγιο κύλισης. |

| | |
|---|--|
| <p>Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος</p> | <p>Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου.</p> <p>Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμιά διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.</p> <p>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών, επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και έπειτα πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο  της ζώνης μαγειρέματος φωτίζεται. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στο πεδίο των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση.</p> <p>Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.</p> <p>Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").</p> |
| <p>Χρονοδιακόπτης (γενικός)</p> | <p>Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.</p> <p>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και έπειτα πατήστε "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη. Πατήστε μεμονωμένα "+" και "-" για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση. Η αύξηση και η μείωση της τιμής κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ποικίλει ανάλογα με τον χρόνο ρύθμισης. Η οθόνη στο πεδίο των στοιχείων ελέγχου του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση.</p> <p>Μην αγγίζετε καθόλου για 5 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.</p> <p>Για απενεργοποίηση: περιμένετε ως το τέλος της αντίστροφης μέτρησης ή μηδενίστε τις τιμές του χρονοδιακόπτη (πατήστε "+" και "-" και μηδενίστε με "-").</p> |
| <p>Λειτουργία Τήξης</p> | <p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και πατήστε .</p> <p>Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει .</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε  ή πατήστε .</p> |
| <p>Λειτουργία Παύσης</p> | <p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες.</p> <p>Κατά τη διάρκεια της παύσης, όλα τα ψηφία δείχνουν  υποδεικνύοντας ότι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Δεν παράγεται ενέργεια σε καμία από τις ζώνες μαγειρέματος. - Όλες οι λειτουργίες και ο χρονοδιακόπτης έχουν απενεργοποιηθεί. <p>Για ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών σε λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο και κυλίστε το δάχτυλο από το ελάχιστο στο μέγιστο κατά μήκος του πληκτρολογίου κύλισης που δείχνει μια κινούμενη ένδειξη.</p> |
| <p>Λειτουργία Ανάκτησης</p> | <p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης χρησιμοποιώντας το .</p> <p>Με απενεργοποιημένη τη μονάδα εστιών, για να ανακτήσετε τις ρυθμίσεις πατήστε  εντός 6 δευτερολέπτων και έπειτα πατήστε  εντός 6 δευτερολέπτων. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.</p> <p>Όταν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη, εάν δεν την επανεργοποιήσετε εντός 6 δευτερολέπτων χάνονται οι ρυθμίσεις των προηγούμενων λειτουργιών.</p> |

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
| Λειτουργία Θέρμανσης | <p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνειχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:</p> | |
| | Επίπεδο ισχύος | Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| 9 | Μη διαθέσιμο | |
| Boost | Μη διαθέσιμο | |
| | <p>Επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από το 1 ως το 8) στο πληκτρολόγιο κύλισης. Η μονάδα εστιών θα φτάσει στη μέγιστη ισχύ κορυφής για χρονικό διάστημα που διαφέρει ανάλογα με την ισχύ μαγειρέματος η οποία είχε ρυθμιστεί προηγουμένως, ενώ έπειτα θα επιστρέψει στην αρχική τιμή ρύθμισης.</p> | |
| Συνδυαστική λειτουργία (Λειτουργία «γέφυρα») | <p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση.</p> <p>Οι εστιές μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται αριστερά και δεξιά.</p> | |
| | <p>Για ενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πληκτρολόγια στα αριστερά έως ότου ένα ψηφίο δείξει Π και το σύμβολο ⏏ φωτιστεί.</p> <p>Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας που χρησιμοποιείται σε συνδυαστική λειτουργία, χρησιμοποιήστε το τελευταίο πληκτρολόγιο κύλισης στα αριστερά.</p> | |
| | <p>Και στις δύο ζώνες μαγειρέματος, το σύμβολο ⏏ φωτίζεται.</p> | |
| | <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά που χρησιμοποιούνται για την ενεργοποίηση της λειτουργίας "γέφυρα", έως ότου τα σύμβολα εξαφανιστούν.</p> | |
| | <p>Σημαντικό! Η μονάδα εστιών αναγνωρίζει αυτόματα την παρουσία ενός μεγαλύτερου σκεύους που καταλαμβάνει δύο εστιές μαγειρέματος, ωστόσο η διαχείριση των εστιών θα γίνεται με ανεξάρτητο τρόπο εκτός κι αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία "γέφυρα".</p> | |

11. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

12. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

| | |
|---|---|
| | |
| <p>Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα στοιχεία ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.</p> | |
| <p>0 ----- P</p> | <p>Επιλογή της ισχύος απορρόφησης. Αύξηση/μείωση της ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης.</p> |
| <p>A</p> | <p>Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση μιας αυτόματης λειτουργίας (ως προεπιλογή, ενεργοποιείται ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας). Αγγίζοντας (πατώντας) τη γραμμή επιλογής του απορροφητήρα, ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον ανεμιστήρα του απορροφητήρα στον χειροκίνητο τρόπο λειτουργίας. Για να ενεργοποιήσετε εκ νέου τον αυτόματο τρόπο λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο A : το LED A θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί στον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας. Ως προεπιλογή, ο απορροφητήρας είναι ρυθμισμένος σε λειτουργία απορρόφησης. Ενεργοποίηση του φίλτρου άνθρακα – Κατά την πρώτη ενεργοποίηση του απορροφητήρα , πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο A . Μετά την ενεργοποίηση, το εικονίδιο ανάβει επισημαίνοντας ότι είναι απαραίτητη η εκτέλεση της συντήρησης του φίλτρου (οσμών) άνθρακα . Οι ειδοποιήσεις που αφορούν τον καθαρισμό του φίλτρου λίπους, οι οποίες επισημαίνονται με το LED , είναι πάντα ενεργοποιημένες. Επαναφορά και εκ νέου ενεργοποίηση του φίλτρου άνθρακα Μετά τη συντήρηση του φίλτρου: – πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο - - Το LED του φίλτρου λίπους θα σβήσει και θα ξεκινήσει και πάλι η αντίστροφη μέτρηση. – πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο + - Το LED του φίλτρου οσμών θα σβήσει και θα ξεκινήσει και πάλι η αντίστροφη μέτρηση.</p> |
| | <p>Ρύθμιση της ΕΝΤΑΤΙΚΗΣ ταχύτητας Αυτή η ρύθμιση λειτουργεί βάσει χρονισμού και ενεργοποιείται για 5 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα.</p> |

13. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

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

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

Στην περίπτωση αυτή η γεννήτρια ανιχνεύει την τελευταία ρύθμιση με υψηλότερη προτεραιότητα από τη διεπαφή

χρήστη και, αν είναι αναγκαίο, μειώνει τις επιλεχθείσες ρυθμίσεις μιας άλλης ζώνης μαγειρέματος.

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

Παράδειγμα:


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

14. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

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

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

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

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

Τρόπος χρήσης των σκευών

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

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

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

| Ζώνες μαγειρέματος | Διάμετρος βάσης του σκεύους | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| | Ø ελάχ. (συνιστάται) | μέγ. Ø (συνιστώμενη) |
| Συνδυαστική αριστερά/δεξιά | 190 mm | 230 mm |
| Μονές αριστερά/δεξιά | 110 mm | 190 mm |

Κενές κατσαρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

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

Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγνίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυσώσουν όλα τα εξαρτήματα.

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

Φυσιολογικοί θόρυβοι λειτουργίας της μονάδας εστιών

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

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ελαφρός βόμβος (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν μαγειρεύετε με υψηλό επίπεδο θερμότητας και προκαλείται από την ποσότητα της

ενέργειας που μεταφέρεται από τη μονάδα εστιών στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρύς συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν το σκεύος μαγειρέματος είναι κενό και σταματά μόλις γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Τριγμός

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

Έντονος συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και όταν αυτά χρησιμοποιούνται με τη μέγιστη ισχύ ή και σε δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας

Θόρυβοι ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος είναι αναγκαία η ρύθμιση της θερμοκρασίας της μονάδας εστιών. Για τον σκοπό αυτό, η μονάδα εστιών διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται για τη μείωση και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά το σβήσιμο της συσκευής αν η θερμοκρασία τς μονάδας εστιών είναι ακόμη πολύ υψηλή.

Ρυθμικοί θόρυβοι παρόμοιοι με το τικ-τακ ενός ρολογιού

Ο θόρυβος αυτός παράγεται μόνον όταν τρεις τουλάχιστον ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ταυτόχρονα και σταματά ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει μία από αυτές.

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

15. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Κωδικός σφάλματος | Περιγραφή | Πιθανή αιτία του σφάλματος | Λύση |
|---|--|--|---|
| « Ηχητική σήμανση κατά την ενεργοποίηση. Δεν εμφανίζεται κανένας κωδικός σφάλματος » | Το χειριστήριο του απορροφητήρα δεν λειτουργεί | Ζημιά ή λανθασμένη σύνδεση του καλωδίου LIN στην ηλεκτρονική πλακέτα του απορροφητήρα | Έλεγχος/αντικατάσταση του καλωδίου LIN |
| ER03 | Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα. | Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου. | Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου. |
| ER21 | Η μονάδα εστιών σβήνει. | Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. | Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αερίζεται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις. |
| E2 | Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει. | Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. | Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μη ζεσταίνετε σκεύη που είναι άδεια. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| E3 | Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει. | Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών. | Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις. |
| E6 | Η ζώνη μαγειρέματος δεν αναβεί. | Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων. | Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το Σέρβις. |
| E8 | Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν. | Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες. | Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις. |
| E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH | Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Εάν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη. | | |

16. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

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

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

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

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

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

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: **4300**

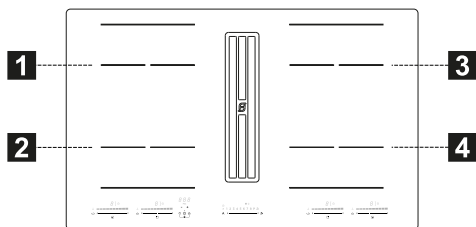
Μοντέλο: **GALILEO BOLD A830**

Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.

Ο κατασκευαστής βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα του. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες των οδηγιών χρήσης ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

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

| ΜΟΝΤΕΛΟ | GALILEO BOLD A830 |
|--|--------------------------|
| Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας) | 7,62 Kw (Βασική ρύθμιση) |
| Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας) | 4,72 Kw |
| Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας) | 3,72 Kw |
| Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας) | 3,02 Kw |



1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 Σε γέφυρα

3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3 + 4 Σε γέφυρα

| Παράμετρος | Τιμή | Διαστάσεις (mm) |
|--|--|-------------------|
| Ωφέλιμες διαστάσεις | - | 830 x 520 (Π x Β) |
| Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Ηλεκτρικά χαρακτηριστικά και Θερμαντικών στοιχείων | | |
| Ζώνη μαγειρέματος 1,2,3,4 | 2100 W, Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1+2, 3+4 | 3000 W, Power Boost: 3700 W | 210 x 380 |
| Παράμετρος | Τιμή | Διαστάσεις (mm) |
| Βάρος συσκευής | 21 | kg |
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | 4 | |
| Πηγή θερμότητας | επαγωγική | |

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

i За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Важно е потребителите да познават всички характеристики за работа и безопасност на уреда. Тези плотове имат индукционни системи, които отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост (EMC) и на директивата относно електромагнитните полета (EMF) и не би трябвало да смущават работата на други електронни устройства. Хората с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да се консултират с лекар или с производителя на имплантираното устройство, за да се прецени дали устройството е достатъчно устойчиво на смущения.

! Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Преди да направите електрическите връзки, прочетете раздела за ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

За уреди със захранващ кабел, щифтовете на щепсела или частта от проводника между точката на закрепване на кабела и щифтовете трябва да са подредени така, че да позволят проводниците под напрежение да се измъкнат преди заземяващия проводник, ако кабелът се измъкне от щепсела.

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електрозахранване разполага с правилно свързване към заземяване.
- Свържете аспиратора към отвеждащия комин чрез

- подходяща тръба. Консултирайте аксесоарите, които могат да бъдат закупени, посочени в ръководството за инсталиране (за тръби с кръгло сечение: минимален диаметър 120 mm) Дължината на тръбите за източване, трябва да бъде възможно най-къса.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез многополюсен превключвател.
 - Спазвайте разпоредбите относно въздухопроводите.
 - Никога не свързвайте аспиратора към отвеждащи тръби, по които преминават запалими пари (печки, камини и др.).
 - Ако аспираторът се използва едновременно с неелектрически уреди (например уреди с газови горелки), трябва да осигурите достатъчно добра вентилация в стаята, за да предотвратите връщане на изпусканите газове. Когато уредът за готвене се използва заедно с неелектрически уреди, отрицателното налягане в стаята не трябва да превишава 4 Pa, за да не се допусне връщане на изпарения от уреда в помещението.
 - В тръбата, която се използва за отвеждане, не трябва да се изпуска въздух от уреди, работещи на газ или друго гориво.
 - Ако хранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.
 - Включете щепсела на уреда в контакт, който отговаря на действащите разпоредби и е разположен на достъпно място.
 - Важно е да спазвате стриктно разпоредбите на местните власти относно техническите мерки и мерките за безопасност при отвеждане на дим и пари.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.
- Използвайте само предоставените с уреда винтове и компоненти за монтаж.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Неспазването на тези инструкции за монтаж с посочените винтове и закрепващи елементи може да създаде опасност от електрически удар.
- Дейностите по почистване и обслужване не трябва да се извършват от деца, освен когато са под наблюдението на възрастен.
 - Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
 - Този уред не бива да се използва от лица (включително

но деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

Не разрешавайте на деца на възраст под 8 години да се доближават до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Почиствайте и/или сменяйте филтрите след указания период от време (опасност от пожар). Вижте раздела за Почистване и обслужване.

- Винаги осигурявайте достатъчно добра вентилация в стаята, когато използвате уреда едновременно с уреди, работещи на газ или други горива (не се отнася за уреди, които само рециркулират въздуха в стаята).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако по повърхността се появят пукнатини, изключете уреда, за да избегнете опасност от електрически удар.

- Не включвайте уреда, ако повърхността е напукана или материалът е видимо изтънял.
- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.
- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка напри-

мер с капак на тенджерата или с противопожарно одеяло.

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

- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските повърхности.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с отвор между контактите (3 mm), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влиянието от околната среда (дъжд, слънце).
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Кухненските аспиратори и другите екстрактори на изпарения от готвене, могат да повлияят на безопасното функциониране на уредите, които горят газ или други горивни материали (включително тези, които работят в други помеще-

ния), поради обратния поток на газ за горене. Тези газове могат да доведат до натравяне от въглероден двуокис. След инсталирането на един кухненски аспиратор или на какъвто и да е вид екстрактор на изпарения от готвене, уверете се, че газовите уреди са тествани от компетентно лице за да се гарантира, че няма опасност да възникне изпускане на газ за горене.

2. УПОТРЕБА

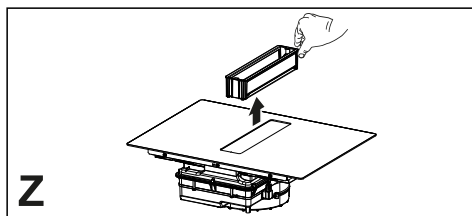
- Аспираторът е предназначен само за премахване на миризмите при готвене в домашна среда.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да бъдат постоянно наблюдавани по време на употреба: нагрятото олио би могло да се възпламени.
- Не използвайте уреда с външен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

3. ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

- Изключете или изключете уреда от електрическата мрежа на захранване, преди да пристъпите към ка-

квато и да е операция по поддръжка.

- Филтрите срещу мазнини трябва да се почистват на всеки 2 месеца работа, а в случай на особено интензивна употреба – по-често. Те могат да се мият в съдомиялна машина. Не мийте решетките в съдомиялна машина. (Z).



Общи препоръки

- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.

Почистване на уреда

- Почиствайте плота след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който

се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.

- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте петната от котлен камък, като използвате малко количество разтвор за отстраняване на котлен камък, напр. оцет или лимонен сок, след като плотът за готвене се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.

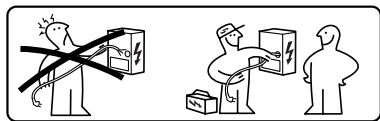
4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА

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

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот. Плотът за готвене е предназначен за монтиране на нивото на кухненския работен плот и в кухненски модул с ширина минимум 600 mm или по-голяма.
- Ако уредът се монтира върху запалителни материали, трябва стриктно да се спазва нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- За уредите за вграждане, компонентите (пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да бъдат монтирани с термоустойчиви лепила (мин. 100 °C): употребата на неподходящи материали и лепила, може да доведе до деформация е отделияне.

- Кухненският модул трябва да разполага с достатъчно пространство за електрическото свързване на уреда. Стенните модули над уреда трябва да са на достатъчно разстояние, за да се осигури необходимото място за удобна работа.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние винаги съответства на указанията, посочени на монтажните чертежи.
- Минималното разстояние между монтирания уред и задната стена е посочено на на фигурата за инсталиране на уреда за вграждане (150 mm за страничната стена, 40 mm за задната стена и 500 mm за стенни шкафове, монтирани над него. Поради ергономични съображения се препоръчва минимално разстояние от 1000 mm).
- За да се избегне проникването на течности между ръба на плота на печката и работния плот, преди монтирането трябва да се постави приложеният адхезивен уплътнител по целия външен ръб на плота на печката.

5. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



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

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).
- Този уред разполага с една връзка от типа "У", препоръчва се употребата на кабел за захранване H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm², връзка МОНОФАЗНА и ДВУФАЗНА: мини-

мално сечение на проводниците: 2,5 mm². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 8 mm - макс. 12 mm.

- За достъп до съединителните клеми трябва да се свали капакът на съединителната кутия.
- Проверете дали характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда, както е показано в ръководството за инсталиране (в съответствие с референтните стандарти за мрежово напрежение, валидни на национално ниво).

⚠ Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!


6. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакинските уреди

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

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

Изхвърляне на опаковъчните материали

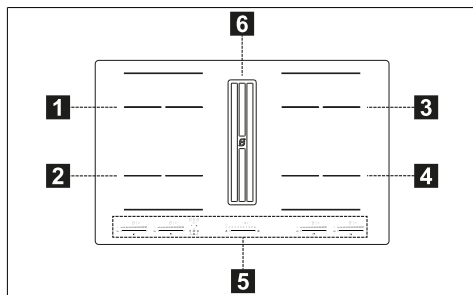
Материалите със символа  могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Пестене на енергия

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

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

7. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА




| | |
|-----|--|
| 1 | Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W |
| 2 | Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W |
| 3 | Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W |
| 4 | Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W |
| 5 | Контролен панел |
| 6 | Решетка за аспирация |
| 1+2 | Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W. |
| 3+4 | Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W. |

ПОКАЗАТЕЛИ


Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.

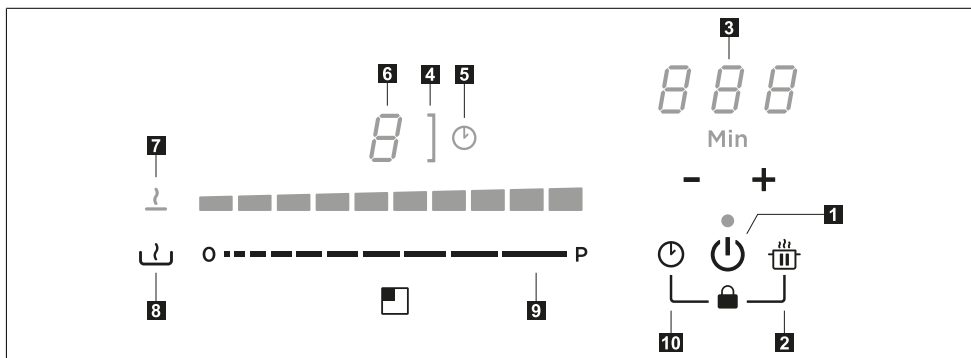
Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

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

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е функция за безопасност; която показва, че повърхността на зоната за готвене е все още с температура над 50 °C и следователно има опасност от изгаряне при докосване с голи ръце. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва .

8. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



| | |
|----|---|
| 1 | Вкл./Изкл. |
| 2 | Бутон на функция Пауза |
| 3 | Управление на таймера и индикатор на времето за готвене |
| 4 | Символ на функцията "мост" |
| 5 | Символ на таймер |
| 6 | Индикатор за нивото на мощност |
| 7 | Символ на функция Топене |
| 8 | Бутон на функция Топене |
| 9 | Клавиатура за прехвърляне |
| 10 | Бутон на функция Таймер |

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак . Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Когато се позиционира една тенджерка върху една от 4-те зони за готвене, плотът за готвене автоматично отчита присъствието ѝ и светва съответния знак за го активира.

Ако няма тенджери или други предмети върху плата за готвене, знаците не са видими.

На контролния панел избираемите функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.


9. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за го-

твене на плата съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

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



- Свържете плата за готвене към домашната мрежа на захранване (това трябва да се извършва при всеки достъп до менюто).
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифрите се изключат отново, натиснете и задръжте натиснати и за 4 секунди, докато клавиатурите за превъртане вляво светнат.
- Натиснете и задръжте едновременно натиснати за 4 секунди двете клавиатури за превъртане отляво, докато 3-те цифри за управление покажат "CF6".

- Натиснете,  докато се появи "PNA".
- Натиснете последната клавиатура отляво, за да изберете правилната настройка.

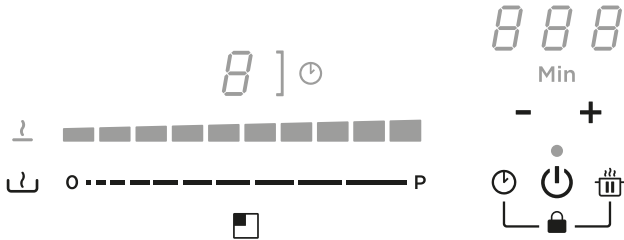













| | | |
|---|-----|-----------------------------------|
| 0 | 7,4 | Стандартна първоначална настройка |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Виж следната таблица за спецификациите:

| Стойност на клавиатурата за прехвърляне | KW | Забележки |
|---|----|-----------|
| | | |

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжте натиснати  и .

10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

| | |
|---|---|
|  | |
| Блокиране | <p>Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене.</p> <p>За да активирате/деактивирате: натиснете  .</p> |
| Заклучване за деца | <p>Тази функция предотвратява неволно включване на уреда</p> <p>За да активирате: натиснете , натиснете и отпуснете едновременно  +  и след това повторно .</p> <p>Всички знаци показват .</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p> <p>За да деактивирате: натиснете , натиснете и отпуснете едновременно  +  и след това повторно .</p> <p>Всички цифри, които показват  изчезват.</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p> |
| Усилване на мощността | <p>Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 10 минути.</p> <p>За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "Boost" (усилвател) на клавиатурата за прехвърляне. Съответният знак показва .</p> <p>За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на клавиатурата за прехвърляне.</p> |











| | |
|---|--|
| <p>Таймер на зоните за готвене</p> | <p>Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време.</p> <p>Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене и изберете една от 4-те зони за готвене, след което натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Символът  на зоната за готвене се осветление. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").</p> |
| <p>Таймер (общ)</p> | <p>Таймер с аларма за обща употреба.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене, след това натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").</p> |
| <p>Функция Топене</p> | <p>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете .</p> <p>Знакът на избраната зона показва .</p> <p>За деактивирате: натиснете  или натиснете .</p> |
| <p>Функция Пауза</p> | <p>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции.</p> <p>По време на паузата, всички цифри показват  за да сигнализират, че:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Не се произвежда електрическа енергия в нито една от зоните за готвене. - Всички функции и таймерът са деактивирани. <p>За активирате: при работещ плот за готвене натиснете и задръжте  за поне 1 секунда.</p> <p>За да изключите: Натиснете и задръжте натиснат  за поне 1 секунда и плъзнете пръста си от минимум до максимум по дължината на клавиатурата за прехвърляне, която показва анимация.</p> |
| <p>Функции на Извикване</p> | <p>Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване, използвайки бутон .</p> <p>При изключен плот за готвене, за да възстановите настройките, натиснете  в рамките на 6 секунди, след което натиснете  в рамките на 6 секунди. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.</p> <p>Когато плотът за готвене е изключен, ако не се включи отново в рамките на 6 секунди, се губят предишните настройки на функциите.</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------|
| Функция Нагряване | Тази функция се използва за загряване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата: | |
| | Ниво на мощност | Таймер (секунди) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| 9 | Не е налично | |
| | Boost (усилвател) | Не е налично |
| | Изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете и задръжте натиснатата за 3 секунди избраната стойност (1 до 8) на клавиатурата за прехвърляне. Плотът за готвене ще има пик на максимална мощност за период от време, който варира в зависимост от предварително зададената мощност на готвене, след което ще се върне към стойността, зададена в началото. | |
| Комбиниран режим (функция "мост") | Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно. | |
| | Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно. | |
| | За да активирате: натиснете едновременно двете клавиатури отляво, докато една цифра показва P и символът ⏏ светне. | |
| | За да настроите мощността на използваемата зона в комбиниран режим, използвайте последната клавиатура за превъртане в ляво. | |
| | И в двете зони на готвене символът ⏏ светва. | |
| | За деактивиране: едновременно натиснете бутоните, използвани за активиране на функцията "мост", докато символите изчезнат. | |
| | Важно! Плотът за готвене автоматично разпознава наличието на по-голям съд, заемащ две зони за готвене, но ще управлява зоните самостоятелно, освен ако не е активирана функцията "мост". | |

11. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

| Ниво на мощност | Метод на готвене | Използва се за |
|-----------------|---|---|
| 1 | Разтопяване, леко затопляне | Масло, шоколад, желатин, сосове |
| 2 | Разтопяване, леко затопляне | Масло, шоколад, желатин, сосове |
| 3 | Затопляне | Ориз |
| 4 | Продължително готвене, сгъстяване, задушаване | Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба |
| 5 | Продължително готвене, сгъстяване, задушаване | Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба |
| 6 | Продължително готвене, варене | Паста, супи, варено месо |
| 7 | Леко пържене | Ръози (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси |
| 8 | Пържене, пържене във фритюрник с мазнина | Месо, картофен чипс |
| 9 | Бързо пържене при висока температура | Стек |
| P | Бързо загряване | Кипване на вода |

12. ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР

| | |
|---|--|
|   A 1 2 3 4 5 6 7 8 P  A 0 ----- P  | |
| Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния референтен бутон. | |
| 0 ----- P | Избор на мощност на аспирация. Увеличаване/намаляване на скоростта (мощност) на аспирация. |
| A | Активиране/деактивиране на автоматична функция (за точно определена настройка се активира автоматичният режим). Чрез докосване (натискане) на лентата за избор на аспиратора, автоматичният режим се деактивира и е възможно вентилаторът на екстрактора да се използва в ръчен режим. За да се активира отново автоматичният режим, натиснете бутона A : LED индикаторът A ще се включи за да покаже, че аспираторът е активиран в този режим. По подразбиране аспираторът е настроен на режим отвеждане. Активиране на филтъра с въглен – При първо включване на аспиратора  , натиснете за 5 секунди бутон A . След активиране иконата светва, за да покаже, че трябва да се извърши обслужване на филтъра (срещу миризми) с активен въглен  . Сигнализициите, отнасящи се за почистване на филтъра за мазнини, визуализирани с LED  , са винаги активирани. Възстановяване и повторно активиране на филтъра с активен въглен След като сте извършили обслужване на филтъра: – натиснете за 5 секунди бутон  - LED индикаторът на филтъра за мазнини изгасва и обратното отброяване започва отново. – натиснете за 5 секунди бутон  - LED индикаторът на филтъра за миризми изгасва и обратното отброяване започва отново. |
|  | Настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА Тази настройка е със зададено време на работа 5 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. |

13. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Този уред има функция на електронно управление на мощността.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W между комбинираните зони за готвене (лява страна и дясна страна) като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

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

В този случай генераторът открива последната команда с най-висока мощност, изпратена от потребител-

ския интерфейс, и ако е необходимо, понижава предишните настройки, активирани за друг елемент за готвене. Функцията за управление на мощността се активира първо когато се открие наличие на съд върху елемента за готвене.

Пример:


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

14. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

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

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

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

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

Как да използвате съдовете

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

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

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

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

Празни съдове и съдове с тънко дъно

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

Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Нормални шумове на функциониране на плота

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Тези електромагнитни полета генерират топлина директно върху дъното на съда. Тенджерите и тиганите могат да издават различни шумове или вибрации, в зависимост от начина, по който са произведени.

Тези шумове може да са:

Леко бръмчене (подобно на шум от трансформатор)

Този шум се появява при готвене с високо ниво на топлина и се определя от количеството енергия, предавана от плота на съдовете. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи.

Леко свирене

Този шум се появява, когато съдът е празен, и спира веднага щом бъде напълнен с вода или храна.

Пращане

Този шум се появява при съдове, направени от много слоеве различни материали, и се предизвиква от вибрациите на повърхностите, в които се срещат различните материали. Шумът идва от съдовете и може да варира според количеството храна и използвания метод на приготвяне.

Силно свирене

Този шум се появява при съдове, направени от слоеве различни материали, а също когато те се използват при максимално ниво и върху две зони за готвене. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи

Шумове от вентилатор

За да работи правилно електронната система, температурата на зоната на

готвене трябва да се регулира. За тази цел плотът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва, за да се намали и регулира температурата в електронната система. Вентилаторът може да продължи да работи и след изключването на уреда, ако има индикация, че температурата на плота за готвене все е твърде висока.

Ритмични звуци като тиктакане на часовник

Този шум се появява само когато работят най-малко три зони за готвене и изчезва или намалява, когато някои от тях се изключат.

Описаните шумове са нормални за индукционната технология и не се считат за дефекти.

15. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

| Код на грешка | Описание | Възможна причина за грешката | Решение |
|---|--|--|--|
| "Звукова сигнализация при включване. Не се визуализира код за грешка" | Аспираторът не изпълнява командата | Повреда или лошо свързване на LIN кабела на електронната платка на аспиратора | Проверка на свързването/подмяна на кабела LIN |
| ER03 | Плотът се изключва след 10 секунди. | Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджера, налична върху контролния панел. | Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление. |
| ER21 | Плотът се изключва. | Вътрешната температура на електронните части е твърде висока. | Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване. |
| E2 | Съответната зона за готвене е изключена. | Празна или неподходяща тенджера. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъкло-керамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока. | Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджера. Не затопляйте празни съдове. |
| E3 | Съответната зона за готвене е изключена. | Неподходяща тенджера. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон. | Използвайте подходяща тенджера. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване. |

| | | | |
|--|---|---|--|
| E6 | Зоната за готвене не се включва. | Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата. | Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване. |
| E8 | Зоните за готвене са изключени. | Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки. | Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване. |
| E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH | Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея. | | |

16. ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ

- Техническото обслужване на електрическите компоненти трябва да се извършва само от производителя или от сервизни техници.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от сервизни техници.

Когато се обръщате към сервиза, посочвайте следната информация:

- Вид повреда
- Модел на уреда (Арт./Код)
- Сериен номер (S.N.)

Тази информация ще намерите на идентификационната табелка. Идентификационната табелка е поставена от долната страна на уреда.

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

17. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта

Тип: **4300**

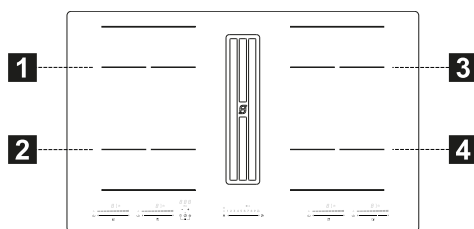
Модел: **GALILEO BOLD A830**

Вижте идентификационната табелка, поставена на дъното на уреда.

Производителят прави непрекъснати подобрения в продуктите. По тази причина текстът и илюстрациите в тези инструкции за употреба може да бъдат променяни без предизвестие.

Допълнителна информация за технически данни е налична на интернет страница: www.faberspa.com

| МОДЕЛ | GALILEO BOLD A830 |
|--|-----------------------------|
| Обща максимална мощност (плот + аспиратор) | 7,62 Kw (основна настройка) |
| Обща максимална мощност (плот + аспиратор) | 4,72 kW |
| Обща максимална мощност (плот + аспиратор) | 3,72 kW |
| Обща максимална мощност (плот + аспиратор) | 3,02 kW |



1,2 Променлива зона за готвене 1 + 2 В мост
3,4 Променлива зона за готвене 3 + 4 В мост

| Параметър | Стойност | Размери (mm) |
|---|---|-------------------|
| Работни размери | - | 830 × 520 (Ш x Д) |
| Напрежение/честота на електрозахранването | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Данни за електрически и нагревателни елементи | | |
| Зона за готвене 1,2,3,4 | 2100 W; Усилване на мощността: 3000 W | 210 x 190 |
| Гъвкава зона за готвене 1+2, 3+4 | 3000 W; Усилване на мощността: 3700 W | 210 x 380 |
| Параметър | Стойност | Размери (mm) |
| Тегло на уреда | 21 | кг |
| Брой на зоните за готвене | 4 | |
| Източник на топлина | индукция | |

1. INFORMACIJE O VARNOSTI

- i** Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in uporabo pozorno preberete ta navodila. Vedno jih shranjujte skupaj z napravo, tudi če jo izročite ali predate tretji osebi. Pomembno je, da uporabniki poznajo vse značilnosti delovanja in varnosti naprave. Te kuhalne plošče so opremljene z indukcijskimi sistemi, ki izpolnjujejo zahteve direktiv EMC in EMF, in naj ne bi ovirale drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali izdelovalcem in preveriti, ali se lahko pri njihovem vsadku pojavijo motnje.

- !** Aparat lahko na električno omrežje priključi usposobljen tehnik. Pred priključitvijo na električno omrežje preberite vsebino razdelka **PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE**.

Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika pod napetostjo pred ozemljitve-

nim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.


- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo zaradi neustrezne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- Naprave za porazdelitev energije morajo biti povezane z nameščeno napravo v skladu s predpisi o kabelskih napeljavah.
- Pri napravah razreda I preverite, ali ima domače električno napajanje primerno ozemljitev.
- Sesalno napravo priključite na dimniško cev z ustrežno cevjo. Upoštevajte nabavljivo dodatno opremo, navedeno v navodilih za namestitev (za krožne cevi: najmanjši premer 120 mm). Dolžina odtočne cevi mora biti čim krajša.
- Izdelek priklopite na električno omrežje z večpolarnim stikalom.
- Upoštevati morate predpise v zvezi z odvodom zraka.
- Sesalne naprave ne priklopite na odvodne cevi, ki odvajajo dim, ki nastane pri izogrevanju (kotli, kamini itd.).
- Če sesalno napravo uporabljate skupaj z neelektričnimi napravami (npr. napravami s plinskimi gorilniki), morate zagotoviti zadostno stopnjo prezračevanja prostora, da preprečite povratni tok izpu-

šnih plinov. Če napravo za kuhanje uporabljate skupaj z napravami, ki jih ne napaja električni tok, negativni tlak v prostoru na sme presegati vrednosti 4 Pa, da preprečite vsesavanje dima v prostor, kjer je nameščena naprava za kuhanje.


- Zraka ne smete odvajati v vod, ki ga uporabljate kot dimniško cev za naprave na plin ali druga goriva.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati izdelovalec, pooblaščen služba za tehnično podporo ali usposobljen serviser. Tako boste preprečili kakršna koli tveganja ali nevarne situacije.
- Vtičač naprave priključite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi predpisi in je lahko dostopna.
- Glede tehničnih in varnostnih ukrepov, ki jih je treba sprejeti za izpust dimov, je treba natančno upoštevati predpise, ki jih predvidevajo lokalni organi.

 **OPOZORILO:** Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

- Uporabite izključno vijake in ostale drobne dele, ki so bili dobavljeni z napravo.

 **OPOZORILO:** Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z opisom v teh navodilih, lahko pride do električnega udara.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če jih glede varne uporabe naprave ne vodi in pozorno nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati napravo le, če so pod nadzorom odgovornih oseb in če so bili poučeni glede varne uporabe naprave in z njo povezanih tveganj. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

V nobenem primeru se ne dotikajte uporov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če niso pod stalnim nadzorom.

- Po navedenem obdobju očistite in/ali zamenjajte filtre (tveganje požara). Glejte odstavek Čiščenje in vzdrževanje.

- Priporočamo, da zagotovite primerno prezračevanje prostora, kjer bo naprava v uporabi skupaj z napravami na plin ali na druga goriva (ne velja za naprave, ki samo krožijo zrak v prostoru).
- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

OPOZORILO: Če so na kuhalni plošči prisotne razpoke, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.

- Naprave ne vklopite, če je površina poškodovana ali so vidne poškodbe v debelini materiala.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustreznim tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.

OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. Plamenov ne poskušajte NIKOLI pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamene zadušite s pokrovko ali protipožarno odejo.

OPOZORILO: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalno ploščo ne odlagajte predmetov.

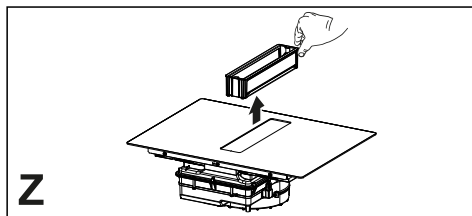
- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom proizvajalca.
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Nape in drugi odsesovalniki dima za kuhanje lahko zaradi povratnega toka zgorevalnih plinov poslabšajo varno delovanje naprav, ki kurijo plin ali druga goriva (vključno s tistimi, ki so postavljeni v drugih prostorih). Ti plini lahko povzročijo zastrupitev z ogljikovim monoksidom. Po namestitvi kuhinjske nape ali katere koli druge odsesovalne naprave dimnih plinov poskrbite, da bo plinske naprave preizkusila pristojna oseba, da ne bo povratnega toka zgorelih plinov.

2. UPORABA

- Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Friteze med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali z ločenim upravljalnim sistemom na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, zato da preprečite, da bi se segrela.
- Da bi preprečili poškodbe naprave, ne stopajte nanjo.
- Da bi preprečili poškodbe silikonskih spojev, ne polagajte toplih posod za kuhanje na ogrodje.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na površini naprave in pazite, da vam iz rok ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.

3. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite ali izključite napravo iz omrežja.
- Filtre je treba čistiti po vsakih 2 mesecih uporabe, oziroma še pogosteje pri intenzivnejši uporabi, operete pa jih lahko v pomivalnem stroju. Priporočamo da rešetk ne perete v pomivalnem stroju. (Z).



Splošna priporočila

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gob, jeklene volne, solne kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino ali na njej pustili sledi.
- Živil, ki nenamerno padejo ali se nabirajo na površini, na delovnih ali okrasnih elementih kuhalne površine, ne smete zaužiti.

Čiščenje naprave

- Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da preprečite, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.
- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno čistilno sredstvo. Sledite priporočilom izdelovalca glede čistilnih sredstev, ki jih je treba uporabiti. Priporočamo uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sprijeto umazanijo, npr. mleko, ki je steklo čez, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. Sledite priporočilom izdelovalca glede strgal, ki jih je treba uporabiti.
- Odstranite hrano, ki vsebuje sladkor, npr. marmelado, ki je stekla čez med kuhanjem, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Odstranite morebitno stopljeno plastiko s strgalom za steklokeramiko, ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.

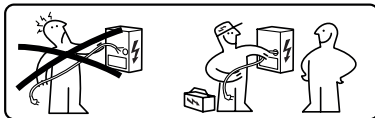
4. LASNOSTI POHIŠTVA

Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost ele-

ktričnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila. Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v delovno površino kuhinje nad kuhinjskim modulom širine najmanj 600 mm.
- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede montaže pri nizki napetosti in s protipožarno zaščito.
- Pri vgrajenih enotah je treba sestavne dele (plastični materiali in furniran les) pritrditi s toplotno odpornimi lepili (min. 100 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacije in odlepitev.
- Kuhinjski modul mora imeti dovolj prostora za električne priključitve naprave. Omarice nad napravo morajo biti nameščene na takšni razdalji, ki omogoča dovolj prostora za udobno izvajanje delovnih postopkov.
- Uporaba okrasnih letvic iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo je dovoljena pod pogojem, da je najmanjša razdalja vedno enaka razdalji, ki je navedena na slikah za montažo.
- Najmanjša razdalja med nameščeno napravo in steno, ki je za napravo, je navedena na sliki za montažo naprave za vgradnjo (150 mm za bočno steno, 40 mm za steno zadaj in 500 mm za morebitne omarice nad napravo. Iz ergonomskih razlogov je priporočljiva minimalna razdalja 1000 mm).
- Da bi preprečili vdor tekočin med robom kuhalne plošče in delovno površino, pred vgradnjo naprave namestite priloženo tesnilno nalepko po celotnem zunanem robu kuhinjske plošče.

5. PRIKLOP NA ELEKTRIKO




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

- Upoštevajte shemo povezav (na spodnji strani izdelka).
- Ta naprava ima priključek tipa "Y", priporočljivo je uporabiti napajalni kabl H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², ENOFAZNO in DVOFAZNO povezavo: najmanjši odsek vodnika: 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 8 mm - največ 12 mm.
- Priključne spojke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite, kot je prikazano v navodilih za namestitve (v skladu z referenčnimi standardi za omrežno napetost, ki velja na nacionalni ravni).

⚠ Pozor! Kablov ne varite!

6. OKOLJSKI VIDIKI


Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol  na izdelku ali embalaži označuje, da se izdelek ne sme odlagati ne običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju

tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Naprava je skladna z direktivo 2012/19/EU glede omejitve nevarnih snovi, ki so uporabljene v električni in elektronski opremi, in odstranjevanja odpadkov.

Odstranjevanje embalaže

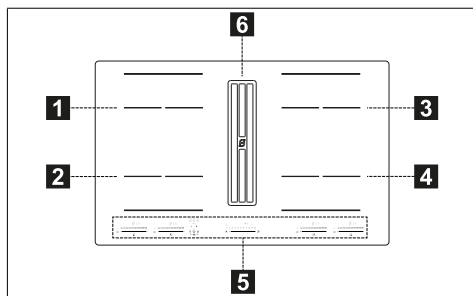
Materiale s simbolom  je mogoče reciklirati. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Med kuhanjem lahko dnevno prihranite energijo z upoštevanjem spodnjih priporočil.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

7. OPIS IZDELKA




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

KONTROLNE LUČKE

Zaznavanje prisotnosti lonca

Vsako kuhhalno mesto je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost lonca na kuhhalni plošči.

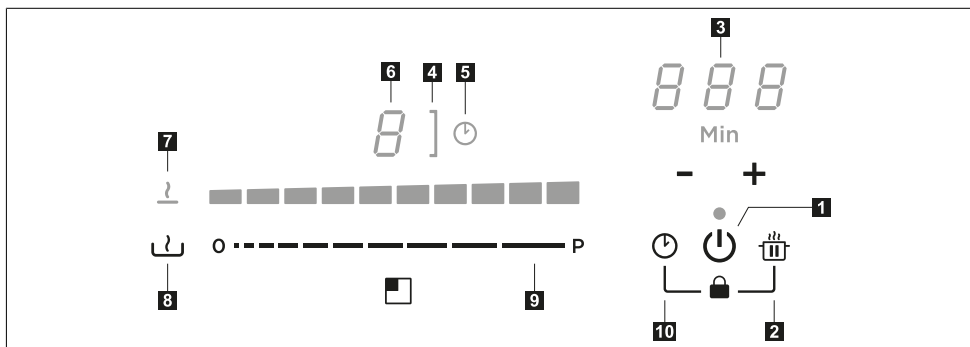
Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhhalnih ploščah.

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

Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka preostale toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhhalnega mesta še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhhalno mesto povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlani. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše **H**.

8. NADZORNA PLOŠČA



| | |
|----|---|
| 1 | Vključeno/Izklopljeno |
| 2 | Tipka funkcije premor |
| 3 | Upravljanje časovnika in prikazovalnik časa kuhanja |
| 4 | Simbol funkcije "most" |
| 5 | Simbol časovnika |
| 6 | Kontrolna lučka ravni moči |
| 7 | Simbol funkcije Raztapljanje |
| 8 | Tipka funkcije topitev |
| 9 | Drсна tipkovnica |
| 10 | Tipka funkcije Timer |

Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko **8**. Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

Ko je lonec postavljen na eno od 4 kuhalnih mest, kuhavno mesto samodejno zazna njegovo prisotnost in prižge ustrezno številko, da jo aktivira.

Če na kuhalnem mestu ni loncev ali drugih predmetov, številke niso vidne.

Na nadzorni plošči so izbirne funkcije vedno tiste, ki so vidne, vendar osvetljene z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

9. OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjskega električnega omrežja.

Če to ni potrebno, lahko kuhavno ploščo vključite neposredno s tipko **1** ali pa za



dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.

- Priključite kuhavno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).
- Vsi indikatorji zasvetijo za nekaj sekund.
- Takoj, ko se indikatorji spet ugasnejo, pritisnite in držite **10** in **2** 4 sekunde, dokler se ne zasvetijo drsne tipkovnice na levi strani.
- Pritisnite in držite obe drsni tipkovnici hkrati na levi strani 4 sekunde, dokler ne 3 ukazni indikatorji označijo »CF6«.
- Pritisnite **2** dokler se ne prikaže »PHA«.
- Pritisnite zadnjo tipkovnico na levi strani, da izberete pravilno nastavitvev.

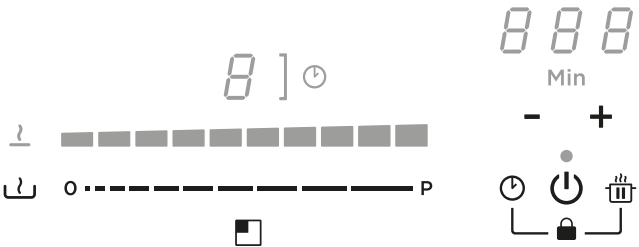


















Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:








| Vrednost na drsni tipkovnici | KW | Opombe |
|------------------------------|-----|--------------------------------|
| 0 | 7,4 | Standardna začetna nastavitvev |
| 1 | 4,5 | |

| | | |
|---|-----|--|
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeni  in .

10. FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE

| | |
|---|--|
|  | |
| Blokada | <p>Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče.</p> <p>Za vklop / izklop: pritisnite  + .</p> |
| Varovalo za otroke | <p>Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.</p> <p>Vklop: pritisnite , hkrati pritisnite in sprostite  +  in nato znova pritisnite .</p> <p>Vsi indikatorji prikazujejo .</p> <p>Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p> <p>Izklop: pritisnite , hkrati pritisnite in sprostite  +  in nato znova pritisnite .</p> <p>Vsi indikatorji, ki označujejo , izginejo.</p> <p>Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p> |
| Funkcija Boost | <p>Vsako kuhhalno mesto lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 10 minut.</p> <p>Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhhalnih mest in na drsni tipkovnici izberite tipko »Boost«. Na ustreznem indikatorju se prikaže .</p> <p>Za deaktiviranje: na drsni tipkovnici izberite eno od drugih možnih vrednosti.</p> |
| Časovnik kuhhalnih mest | <p>Časovnik omogoča, da določeno kuhhalno mesto izklopite ob koncu nastavljenega časa.</p> <p>Kuhhalna mesta lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik.</p> <p>Za vklop: vklopite kuhhalno ploščo in izberite eno od 4 kuhališč, nato pritisnite "+" in "-", da nastavite časovnik. Simbol  kuhališča zasveti. Pritisnite "+" in "-" posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslону v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje.</p> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar.</p> <p>Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite "+" in "-" in izničite s "-").</p> |
| Časovnik (splošni) | <p>Časovnik z alarmom za splošno uporabo.</p> <p>Za vklop: vklopite kuhhalno ploščo, nato pritisnite "+" in "-", da nastavite časovnik. Pritisnite "+" in "-" posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslону v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje.</p> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar.</p> <p>Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite "+" in "-" in izničite s "-").</p> |
| Funkcija topitev | <p>Za vklop: izberite eno od 4 kuhališč in pritisnite .</p> <p>Indikator izbranega kuhališča prikazuje .</p> <p>Da bi deaktivirali: pritisnite  ali pritisnite .</p> |

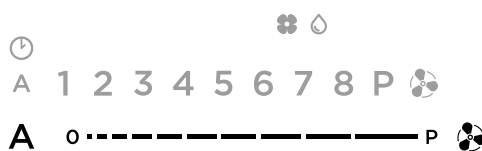






| Funkcija premora | Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------------|--------------------|---|----|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-------------|------------|-------------|
| | Med premorom vsi indikatorji označujejo  , da: - Nobeno kuhališče ne proizvaja energije. - Vse funkcije in časovnik so izključeni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Za aktiviranje: ko je kuhalna plošča prižgana pritisnite in držite  vsaj 1 sekundo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Za izklop: pritisnite in držite  vsaj 1 sekundo in s prstom podrsajte od najmanjšega do največjega ob drsni tipkovnici, ki prikazuje animacijo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funkcija priklica | Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhalne plošče v primeru nenamerne ustavitve pri uporabi  . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ko je kuhalna plošča izklopljena, za nastavitve pritisnite  v največ 6 sekundah, nato pritisnite  v največ 6 sekundah. Za potrditev postopka se oglasi pisk. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ko je kuhalna plošča izklopljena, če jo ne vklopimo znova v 6 sekundah, zgubimo nastavitve prejšnjih funkcij. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funkcija segrevanje | Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhhalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavitvene stopnje kuhanja. Glejte tabelo: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Raven moči</th> <th>Časovnik (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ni na voljo</td></tr> <tr><td>Ojačevanje</td><td>Ni na voljo</td></tr> </tbody> </table> | Raven moči | Časovnik (sekunde) | 1 | 40 | 2 | 72 | 3 | 120 | 4 | 176 | 5 | 256 | 6 | 432 | 7 | 120 | 8 | 192 | 9 | Ni na voljo | Ojačevanje | Ni na voljo |
| | Raven moči | Časovnik (sekunde) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 176 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | 256 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6 | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | 192 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 9 | Ni na voljo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ojačevanje | Ni na voljo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Izberite eno od 4 kuhališč in za 3 sekunde držite pritisnjeno izbrano vrednost (od 1 do 8) na drsni tipkovnici. Kuhalna plošča bo imela največjo moč v določenem časovnem obdobju, ki se razlikuje glede na predhodno nastavljeno moč kuhanja, nato pa se vrne na vrednost, nastavljeno na začetku. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kombinirani način (funkcija »most«) | Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhhalno mesto. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom. Za to funkcijo lahko izberete kuhališča izključno na levi in na desni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Za aktiviranje: Hkrati pritisnite obe tipkovnici na levi, dokler se ne pokaže indikator  in simbol] zasveti. Za nastavitve moči uporabnega območja v kombiniranem načinu uporabite zadnjo tipko za pomikanje na levi. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Na obeh kuhališčih bo simbol] zasveti. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Za deaktiviranje: hkrati pritisnite tipke, s katerimi aktivirate funkcijo "most", dokler ne simboli izginejo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pomembno! Kuhalna plošča samodejno prepozna prisotnost večjega lonca, ki zaseda dve kuhališči, vendar bo z s kuhališči plošča upravljala neodvisno, razen če je aktivirana funkcija "most". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

11. KAKO KUHATI

| Raven moči | Način kuhanja | Uporabiti za |
|------------|--------------------------------------|--|
| 1 | Topljenje, rahlo segrevanje | Maslo, čokolada, želatina, omake |
| 2 | Topljenje, rahlo segrevanje | Maslo, čokolada, želatina, omake |
| 3 | Segrevanje | Riž |
| 4 | Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje | Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe |
| 5 | Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje | Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe |

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| 6 | Daljše kuhanje, praženje | Testenine, juhe, dušeno meso |
| 7 | Lahko cvrtje | Rōsti (krompirjevi polpeti), omelete, panirane in cvrte jedi, klobase |
| 8 | Cvrtje, globoko cvrtje | Meso, ocvrt krompirček |
| 9 | Hitro cvrtje pri visoki temperaturi | Zrezki |
| P | Hitro segrevanje | Vretje vode |

12. FUNKCIJE SESALNIKA

| | |
|--|--|
|  | |
| Območja ukazov kuhalnih mest, sesalne naprave in časovnika je mogoče aktivirati s pritiskom referenčne tipke . | |
| o ----- P | Izbira sesalne moči. Povečanje / zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja. |
| A | Aktivirajte/deaktivirajte samodejne funkcije (samodejni način je privzeto aktiviran). Z dotikom (pritiskom) izbirne vrstice nape se samodejni način izklopi in ventilator lahko uporabljate v ročnem načinu. Za ponovno aktiviranje avtomatskega načina pritisnite tipko A : prižge se LED dioda A , kar pomeni, da je napa aktivna v tem načinu. Sesalni način je privzeta nastavev delovanja nape. Vklop filtra na aktivno oglje – Ko se prvič vklopi napa  , držite 5 sekund pritisnjeno tipko A . Po vklopu zasveti ikona, ki opozarja na to, da je treba izvesti vzdrževanje filtra na aktivno oglje (proti vonjavam)  . Signali v zvezi s čiščenjem maščobnega filtra, ki jih prikazuje LED dioda  , so vedno omogočeni. Ponastavev in ponovna aktivacija ogljikovega filtra Po opravljenem vzdrževanju filtra: 5 sekund držite pritisnjeno tipko  - LED dioda maščobnega filtra bo ugasnila in odštevanje se bo znova začelo. 5 sekund držite pritisnjeno tipko  - LED dioda filtra za vonjave bo ugasnila in odštevanje se bo znova začelo. |
|  | Nastavev hitrosti INTENSIVNA Ta nastavev je časovno nastavljen za 5-minutni. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljen hitrost. |

13. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

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

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

V ta namen je skupna moč stalno nadzirana in po potrebi zmanjšana. Če ni mogoče dovajati zahtevane skupne moči, nadzorni element s privzeto nastavitvijo zmanjša moč drugega kuhalnega elementa na naslednjo nižjo raven krivulje moči, tako da ne preseže absorpcije toka 16 A.

V tem primeru generator zazna zadnji ukaz z najvišjo prioriteto, ki ga posreduje uporabniški vmesnik, in po potrebi

zmanjša predhodno aktivirane nastavitve za drugi kuhalni element.

Funkcija upravljanja moči se vklopi tudi ob zaznani prisotnosti lonca na kuhalnem elementu.

Primer:


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

14. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

Uporabljate lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol  (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če se magnet pripne na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabljati lonce?

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhališča.

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

| | min. Ø (priporočen) | najv. Ø (priporočeno) |
|------------------------|---------------------|-----------------------|
| Kombinirano levo/desno | 190 mm | 230 mm |
| Posamezen levo/desno | 110 mm | 190 mm |

Prazni lonci/ponve ali lonci/ponve s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali loncev/ponev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhalnega mesta, če je temperatura previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhalna plošča poškodujejo.

V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.

Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Običajni delovni hrup kuhinjske plošče

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj. Ta elektromagnetna polja ustvarijo toploto neposredno na dnu lonca. Lonci in poneve lahko oddajajo različne zvoke ali povzročajo vibracije glede na način njihove izdelave.

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (podobno hrupu transformatorja)

Ta zvok nastane pri kuhanju z visoko toploto in je odvisen od količine energije, ki se prenese s kuhalne plošče na lonec. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote.

Rahlo piskanje

Ta zvok nastane, ko je posoda za kuhanje prazna, preneha pa, ko posodo napolnite z vodo ali živili.

Prasketanje

Ta zvok nastane pri loncih, ki so izdelani iz več plasti materialov, povzročajo pa ga vibracije površin, kjer se različni materiali stikajo. Hrup prihaja iz loncev in se lahko razlikuje glede na količino in način priprave hrane.

Močno piskanje

| Kuhališča | Premer dna lonca |
|-----------|------------------|
|-----------|------------------|

Ta zvok nastane pri loncih, izdelanih iz več plasti različnih materialov, in kadar se ti uporabljajo pri največji jakosti ter na dveh kuhalnih mestih. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote

Hrup ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je treba uravnati temperaturo kuhalne površine. V ta namen je kuhalna površina opremljena z ventilatorjem, katerega funkcija je zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sis-

tema. Lahko se zgodi, da ventilator še naprej deluje po izklopu naprave, če je temperatura kuhalne površine še vedno zaznana kot previsoka.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju

Ti zvoki se pojavijo samo takrat, ko delujejo vsaj tri kuhalna mesta, izginejo ali zmanjšajo pa se takrat, ko se ena od teh izklopi.

Opisani zvoki so običajna značilnost indukcijske tehnologije in jih zato ni mogoče obravnavati kot napake.

15. ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Koda napake | Opis | Možen vzrok napake | Rešitev |
|---|--|--|--|
| "Zvočni signal ob zagonu. Koda napake ni prikazana" | Upravljanje nape ne deluje | Poškodba ali slaba priključitev kabla LIN na tiskanem vezju nape | Preverite priključitev oziroma zamenjajte kabel LIN |
| ER03 | Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah. | Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči. | S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec. |
| ER21 | Kuhalna plošča se izklopi. | Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka. | Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam. |
| E2 | Ustrezno kuhalno mesto se izklopi. | Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka. | Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne segrevajte praznih loncev. |
| E3 | Ustrezno kuhalno mesto se izklopi. | Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči. | Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhalno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam. |
| E6 | Kuhalno mesto se ne vklopi. | Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja. | Preverite omrežno napetost in/ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam. |
| E8 | Kuhalna mesta se izklopijo. | Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna. | Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam. |
| E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH | Kuhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhalno ploščo znova priključite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku. | | |

16. VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

- Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.
- Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:

- Vrsta okvare
- Model naprave (izdelek/koda)
- Serijska številka (S.N.)

Ti podatki so navedeni na identifikacijski tablici. Identifikacijska tablica je na dnu izdelka.

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ta naprava je bila projektirana in izdelana ter se trži v skladu z direktivami EGS.

17. TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Tip: **4300**

Model: **GALILEO BOLD A830**

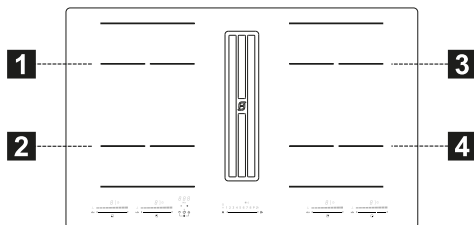
Glejte identifikacijsko tablico na dnu izdelka.

Proizvajalec nenehno izboljšuje svoje izdelke. Zaradi tega se lahko besedila in slike v teh navodilih za uporabo spremenijo brez predhodnega opozorila.

Več informacij o tehničnih podatkih je na voljo na spletni strani:

www.faberspa.com


| MODEL | GALILEO BOLD A830 |
|---|-------------------------------|
| Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa) | 7,62 Kw (osnovna nastavitvev) |
| Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa) | 4,72 kW |
| Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa) | 3,72 kW |
| Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa) | 3,02 kW |




1,2 Prilagodljivo kuhhalno mesto 1 + 2 Na krovu 3,4 Prilagodljivo kuhhalnišče 3 + 4 na krovu

| Parameter | Vrednost | Mere (mm) |
|--|---|----------------------|
| Delovne mere | - | 830 x 520 (S x G) |
| Napetost/frekvenca napajanja | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Podatki o električnih in grelnih elementih | | |
| Kuhhalno mesto 1,2,3,4 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Fleksibilno kuhhalno mesto 1+2, 3+4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 380 |
| Parameter | Vrednost | Mere (mm) |
| Teža naprave | 21 | kg |
| Število kuhhalnih mest | 4 | |
| Vir toplote | Indukcija | |

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

 Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Važno je da su korisnici upoznati sa svim karakteristikama rada i sigurnosti uređaja. Ove ploče za kuhanje imaju indukcijske sustave koji su usklađeni sa zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Direktive o elektromagnetskim poljima i ne bi smjele ometati druge elektroničke uređaje. Osobe koje nose srčani elektrostimulator ili druge elektroničke uređaje moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem uređaja kako bi procijenili stupanj osjetljivosti na smetnje.

 Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitatite odlomak **ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE**.

Za uređaje s kablom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja kabela stezaljke moraju biti obliko-

vane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.


- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Provjerite da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- Glavni izolatori moraju biti instalirani u fiksnom uređaju u skladu s propisima o sustavima ožičenja.
- Za uređaje klase I provjerite da li kućna mreža napajanja ima odgovarajući priključak za uzemljenje.
- Napu pomoću odgovarajuće cijevi priključite na dimnjak. Pogledajte pribor koji možete kupiti, naveden u priručniku za instalaciju (za kružne cijevi: najmanji promjer 120 mm). Duljina odvodnih cjevovoda trebala bi biti što kraća.
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Potrebno je pridržavati se normi koje se odnose na ispušt zračenja.
- Usisni uređaj nemojte priključivati na cijevi za ispuštanje dima u kojima se nalaze dimovi od izgaranja (kotlovi, kamini itd.).
- Ako se napa upotrebljava zajedno s neelektričnim uređajima

ma (npr. uređaji s plinskim plamenicima), važno je zagarantirati dovoljan stupanj ventilacije u prostoriji tako da se spriječi povrat izlaznog zraka. Ako se ploča za kuhanje upotrebljava zajedno s uređajima koji se napajaju s neelektričnih izvora energije, negativan tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa kako bi se spriječilo da se dimovi usišu u prostoriju u kojoj se nalazi ploča za kuhanje.


- Zrak se ne smije izbacivati u cijev koja se upotrebljava kao dimnjak za uređaje na plin ili druga goriva.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštení servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.
- Sklopku uređaja priključite na napajanje koje je u skladu s aktualnim propisima i kojemu možete pristupiti.
- Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba provesti za ispušt dima, važno je strogo se pridržavati propisa lokalnih jedinica.

 **UPOZORENJE:** Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.

- Upotrebljavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s uređajem.

 **UPOZORENJE:** Ako se vijci ili učvršćeni elementi ne postave u skladu s ovim uputama, mogu uzrokovati opasnost od električnog udara.

- Radove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije uputila u sigurnu uporabu uređaja.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom i ako ih se pouči o načinu uporabe uređaja na siguran način i opasnostima koje su povezane s time. Ne dopustite da se djeca igraju s uređajem.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijevaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

Djecu mlađu od 8 godina držite podalje osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.

- Nakon predviđenog razdoblja očistite i/ili zamijenite filtre (opasnost od požara). Vidi poglavlje Čišćenje i održavanje.
- Preporučuje se da tijekom uporabe uređaja zajedno s uređajima na plin ili druga goriva u prostoriji osigurate prikladnu ventilaciju (nije primjenjivo na uređaje koji samo obavljaju cirkulaciju zraka u prostoriji).

UPOZORENJE: Ako su na površini prisutne pukotine, ugasi uređaj kako biste spriječili električni udar.

- Uređaj nemojte uključivati ako je površina napuknuta ili ako na materijalu postoje vidljiva oštećenja.
- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.

UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar.

Vatru NIKADA nemojte pokušavati ugaziti vodom, nego ugazite uređaj pa plamen ugazite primjerice poklopcem ili vatrogasnom dekom.

UPOZORENJE: Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne stavite ga predmete na površinu za kuhanje.

- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenosti između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Kuhinjske nape i drugi ekstraktori dima od kuhanja mogu ugroziti siguran rad aparata koji sagorijevaju gas ili druge zapaljive materije (uključujući i one smještene u drugim prostorima) zbog povratnog tijeka gasa za izgaranje. Ovi gasovi mogu izazvati trovanje ugljenmonoksidom. Nakon postavljanja kuhinjske nape

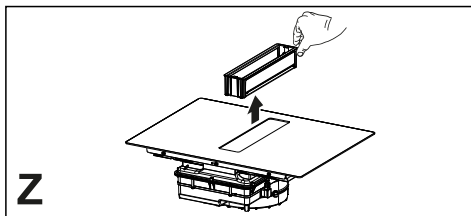
ili bilo kojeg drugog ekstrakto-
ra dima od kuhanja, osigurajte
se da aparate za gas testira
kompetentna osoba kako bi
se jamčilo da se ne otkrije po-
vratni tijek gasa za izgaranje.

2. UPORABA

- Usisni je uređaj projektiran isključivo za uklanjanje mirisa od kuhanja za kućnu uporabu.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju kontinuirano nadzirati tijekom uporabe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, nemojte se penjati na nju.
- Kako biste izbjegli oštećenja silikonskih brtvi, na okvir nemojte oslanjati vruće lonce.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.

3. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.
- Filtre protiv masnoće valja čistiti svaka 2 mjeseca uporabe ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe, a mogu se prati u perilici posuđa. Rešetke nemojte prati u perilici posuđa. (Z).



Općenite preporuke

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Hrana koja slučajno padne ili se odloži na površinu, funkcijske ili ukrasne elemente ploče za kuhanje ne smije se jesti.

Čišćenje uređaja

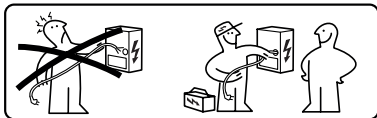
- Ploču za kuhanje čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Savjetujemo uporabu zaštitnih deterdženata.
- Skorenu nečistoću, npr. iskipjelo mlijeko, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Hranu koja sadrži šećer, npr. iskipjeli džem, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.
- Eventualnu rastoplenu plastiku uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

4. ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!

- Između uređaja i radne površine ne- mojte upotrebljavati silikonsko brtvilo. Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) mora- ju se montirati ljepilom otpornim na toplinu (min. 100 °C): uporaba nepri-kladnih materijala i ljepila može prou- zročiti deformaciju i odvajanje.
- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključ- ke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na uda- ljenosti koja omogućuje dovoljno pro- stora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih bordura od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udalje- nost ostane onakva kakva je navede- na na slikama za ugradnju.
- Minimalna udaljenost između ugrađe- nog uređaja i stražnjeg zida navede- na je na slici za ugradnju ugradbenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventual- ne viseće zidne elemente. Iz ergo- nomskih razloga preporučujemo mi- nimalnu udaljenost od 1000 mm).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite is- poručenu samoljepljivu brtvu.

5. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE




⚠ UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (na- lazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni presjek pro- vodnika: 2,5 mm². Vanjski promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm.
- Priključnim stezaljkama može se pri- stupiti ako se ukloni poklopac razvod- ne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kuć- nog električnog sustava (napon, mak- simalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Spojite aparat kako je prikazano u pri- ručniku za postavljanje (sukladno re- ferentnim normama za napon mreže koje su važeće na državnoj razini).

⚠ Pozor! Nemojte zavarivati kabe- le!

6. ASPEKTI OKOLIŠA


Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

Simbol  na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za re- ciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvo- da pridonosite sprječavanju potencijal- nih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za de-

taljnije informacije o uporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Uređaj je usklađen s Direktivom 2012/19/EU o smanjenju opasnih tvari koje su upotrijebljene u otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi te o zbrinjavanju otpada.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

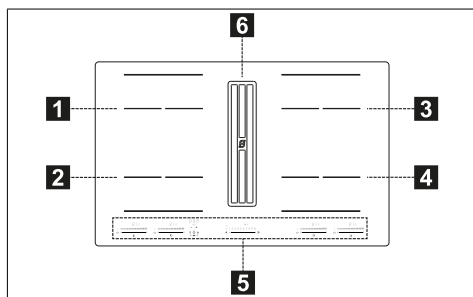
Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Energetska ušteda

Ako se pridržavate savjeta u nastavku, možete svakodnevno štedjeti energiju tijekom kuhanja.

- Kada zagrijevate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.

7. OPIS PROIZVODA




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

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca


Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje.

Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.

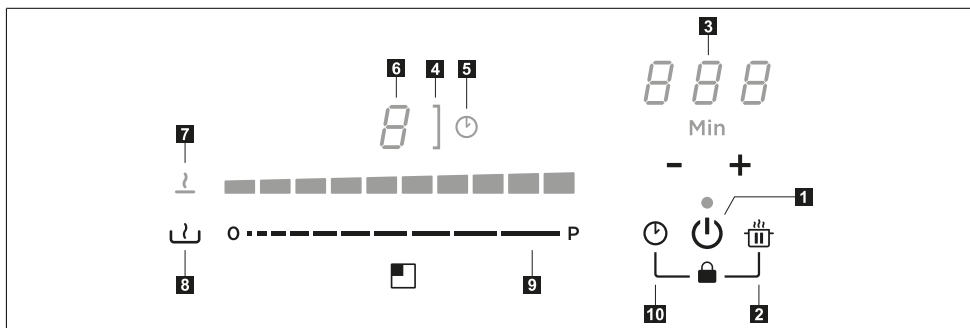
Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol .

Indikator preostale topline

Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 50 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za

kuhanje prikazat će .

8. KONTROLNA PLOČA



| | |
|----|--|
| 1 | Uključeno/isključeno |
| 2 | Tipka za funkciju Pauza |
| 3 | Kontrola mjerača vremena i indikator vremena kuhanja |
| 4 | Simbol funkcije "most" |
| 5 | Simbol mjerača vremena |
| 6 | Indikator stupnja snage |
| 7 | Simbol funkcije Otapanje |
| 8 | Tipka za funkciju Otapanje |
| 9 | Tipkovnica za pomicanje |
| 10 | Tipka za funkciju Mjerač vremena |

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj . Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.

Ako na ploči za kuhanje nema lonaca, brojevi nisu vidljivi.

Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabije osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

9. OGRANIČENJE SNAGE

Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.



Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na ili alternativno možete slijediti postupak

opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.

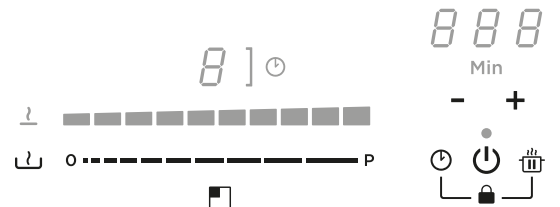


















- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Svi će znakovi zasvijetliti na nekoliko sekundi.
- Čim se znamenke opet ugase, pritisnite i držite i 4 sekunde pritisnute i dok ne zasvijetle lijeve klizne tipkovnice.
- Pritisnite i istovremeno držite obje tipkovnice za pomicanje s lijeve strane tijekom 4 sekunde, dok 3 naredbene znamenke ne pokažu "CF6".
- Pritisnite dok se ne prikaže "PHA".
- Pritisnite zadnju tipkovnicu s lijeve strane da biste odabrali ispravnu postavku.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

| Vrijednost na kliznoj tipkovnici | KW | Napomene |
|----------------------------------|-----|-----------------------------|
| 0 | 7,4 | Standardna početna postavka |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |

Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite pritiskom i držanjem pritisknutim  i .

10. FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE

| | |
|---|--|
|  | |
| Blokiranje | <p>Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje.</p> <p>Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite  + .</p> |
| Uređaj za zaštitu djece | <p>Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja</p> <p>Za aktiviranje: pritisnite , istodobno pritisnite i otpustite  +  i ponovo pritisnite .</p> <p>Svi brojevi označavaju .</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite , istodobno pritisnite i otpustite  +  i ponovo pritisnite .</p> <p>Sve znamenke koje označavaju  nestaju.</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p> |
| Funkcija Boost | <p>Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 10 minuta.</p> <p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost "Boost" na kliznoj tipkovnici. Odgovarajući broj označava .</p> <p>Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na kliznoj tipkovnici.</p> |
| Brojač vremena zona za kuhanje | <p>Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme.</p> <p>Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.</p> <p>Za aktiviranje: uključite ploču i odaberite jednu od 4 zone kuhanja, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerača vremena. Simbol  zone kuhanja se osvjetljuje. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje.</p> <p>Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.</p> <p>Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").</p> |
| Mjerač vremena (generički) | <p>Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.</p> <p>Za aktiviranje: uključite ploču, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerača vremena. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje.</p> <p>Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.</p> <p>Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").</p> |
| Funkcija Otapanje | <p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite .</p> <p>Broj odabrane zone pokazuje .</p> <p>Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite .</p> |

| Funkcija pauze | Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju čime označavaju da: - Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija. - Sve funkcije i mjerači vremena su deaktivirani. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|---|----|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|------------------|-------|------------------|
| | Za aktiviranje: s uključenom pločom za kuhanje pritisnite i držite pritisnutim najmanje 1 sekundu. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim najmanje 1 sekundu i kliznite prstom od minimalnog do maksimalnog duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funkcija Podsjetnika | Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog zaustavljanja upotrebom ⏻ . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Kad je ploča isključena, za pozivanje postavki pritisnite ⏻ u roku od 6 sekundi, a zatim pritisnite u roku od 6 sekundi. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Kad je ploča za kuhanje isključena, ako se ponovno ne uključi u roku od 6 sekundi, postavke prethodnih funkcija će se izgubiti. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funkcija grijanja | Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Stupanj snage</th> <th>Mjerač vremena (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> </tbody> </table> | Stupanj snage | Mjerač vremena (sekunde) | 1 | 40 | 2 | 72 | 3 | 120 | 4 | 176 | 5 | 256 | 6 | 432 | 7 | 120 | 8 | 192 | 9 | Nije raspoloživo | Boost | Nije raspoloživo |
| | Stupanj snage | Mjerač vremena (sekunde) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 176 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | 256 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6 | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | 192 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 9 | Nije raspoloživo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Boost | Nije raspoloživo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na kliznoj tipkovnici. Ploča za kuhanje imat će vršnu potrošnju maksimalne snage tijekom određenog razdoblja koje varira ovisno o prethodno podešenoj snazi kuhanja, a zatim će se vratiti na vrijednost postavljenu na početku. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kombinirani način (funkcija „most“) | Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonca sa širim dnom. Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i one s desne strane. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Za aktiviranje: pritisnite obje lijeve tipkovnice istovremeno dok ne ukaže znamenka i simbol svijetli. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Da biste postavili snagu korisne zone u kombiniranom načinu, upotrijebite zadnju kliznu tipkovnicu s lijeve strane. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | U obje zone za kuhanje simbol svijetli. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Za deaktiviranje: istodobno pritisnite tipke koje se koriste za aktiviranje funkcije "most", sve dok simboli i nestanu. Važno! Ploča za kuhanje automatski prepoznaje veći lonac koji zauzima dvije zone za kuhanje, ali će njima samostalno upravljati ako se ne aktivira funkcija "most". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

11. TABLICA KUHANJA

| Stupanj snage | Način kuhanja | Upotrebljava se za |
|---------------|--|------------------------------------|
| 1 | Otapanje, lagano zagrijavanje | Maslac, čokoladu, želatinu, umake |
| 2 | Otapanje, lagano zagrijavanje | Maslac, čokoladu, želatinu, umake |
| 3 | Zagrijavanje na određenu temperaturu | Rižu |
| 4 | Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje | Povrće, krumpir, umake, voće, ribu |
| 5 | Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje | Povrće, krumpir, umake, voće, ribu |

| | | |
|---|-------------------------------------|--|
| 6 | Produljeno kuhanje, brežiranje | Tjesteninu, juhe, brežirano meso |
| 7 | Lagano prženje | Rōsti (popečke od krumpira), omet, paniranu i prženu hranu, kobasice |
| 8 | Prženje, prženje u dubokoj masnoći | Meso, pržene krumpiriće |
| 9 | Brzo prženje na visokoj temperaturi | Biftek |
| P | Brzo zagrijavanje | Ključanje vode |

12. FUNKCIJE NAPE

| | |
|---|---|
| | |
| Komande ploča za kuhanje, nape i brojača vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka . | |
| | <p>Odabir snage usisavanja. Povećanje/smanjenje brzine (snage) usisavanja.</p> |
| | <p>Aktiviranje/deaktiviranje automatske funkcije (automatski način rada je aktiviran prema zadanim postavkama). Dodirom (pritiskom) na traku za odabir nape automatski se način rada deaktivira i možete koristiti odsisni ventilator u ručnom načinu rada.</p> <p>Za ponovno aktiviranje automatskog načina rada pritisnite tipku A : LED A će zasvijetliti kako bi označio da je napa aktivna u tom načinu rada.</p> <p>Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanje. Aktivaciju filtra od ugljena</p> <p>– Kada prvi put uključite napu , pritisnite tipku 5 sekundi A. Nakon aktivacije uključit će se ikona koja će pokazati da treba provesti održavanje filtra (protiv mirisa) od ugljena . Signali koji se odnose na čišćenje filtra za mast, prikazani LED diodom , uvijek su uključeni.</p> <p>Obnova i ponovna aktivacija filtra od ugljena Nakon što provedete održavanje filtra:</p> <p>– 5 sekundi pritisćite tipku - LED dioda filtra protiv masnoće ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.</p> <p>– 5 sekundi pritisćite tipku - LED dioda filtra protiv mirisa ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.</p> |
| | <p>Postavljanje INTENZIVNE brzine Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu.</p> |

13. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

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

snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Zato se neprestano nadzire ukupna snaga i smanjuje se potreba za njom. Ako nije moguće osigurati ukupnu traženu snagu, jedan upravljački element smanjuje snagu drugog elementa za kuhanje za unaprijed definiranu vrijednost na neposredno niži stupanj snage tako da se ne prekorači potrošnja električne struje od 16 A.

U tom slučaju generator otkriva posljednju komandu s višim prioritetom koju je poslalo korisničko sučelje i ako je potrebno, smanjuje prethodno aktivirane postavke za neki drugi element za kuhanje.

Funkcija upravljanja snagom prvo se aktivira čak i ako se prepozna prisutnost lonca na elementu za kuhanje.

Primjer:


Ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatni stupanj snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višem stupnju snage od 9 i automatski će joj se ograničiti stupanj snage.“

14. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

Upotrebjavajte isključivo lonce s feromagnetskim dnom prikladnim za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:

- lijevani čelik
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminij s feromagnetskim premazom ili dnom s feromagnetskom pločom

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol  (obično je otisnut na dnu). Dno lonca možete i približiti magnet. Ako se zalijepi, znači da se lonac može upotrebjavati na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebjavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebjavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

Kako bi se osiguralo da ploča za kuhanje ispravno funkcionira, lonac mora prekriti jednu ili više točaka koje su označene na površini ploče za kuhanje i

mora imati minimalan odgovarajući promjer.

Uvijek upotrebjavajte zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

| Zone za kuhanje | Promjer dna lonca | |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|
| | Min. Ø (preporučeni) | Maks. Ø (preporučeni) |
| Kombinirana lijeva/desna | 190 mm | 230 mm |
| Samostalna lijeva/desna | 110 mm | 190 mm |

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebjavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

Normalni zvukovi tijekom rada ploče za kuhanje

Indukcijska se tehnologija temelji na stvaranju elektromagnetskih polja. Ta elektromagnetska polja stvaraju toplinu izravno na dnu lonca. Lonci i tave mogu proizvoditi razne zvukove ili vibracije ovisno o načinu proizvodnje.

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

Blago zujanje (kao zvuk transformatora)

Ovaj zvuk nastaje tijekom kuhanja s povišenim stupnjem topline, a određuje ga količina energije prenesene s ploče za kuhanje na lonce. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline.

Lagano šištanje

Ovaj zvuk nastaje kada je posuda za kuhanje prazna, a prestaje kada se posuda napuni vodom ili hranom.

Pucketanje

Ovaj zvuk nastaje kod lonaca proizvedenih od brojnih laminiranih materijala koji su postavljeni jedan iznad drugoga, a uzrokuju ga vibracije površina dodira različitih materijala. Zvuk dolazi od lonca, a može se razlikovati ovisno o količini i vrsti pripreme hrane.

Snažno šištanje

Ovaj zvuk nastaje kod lonaca proizvedenih od raznih materijala koji su laminirani jedan na drugi i kada se ti lonci upotrebljavaju u maksimalnom načinu rada i čak na dvjema zonama za kuhanje. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline

Zvukovi ventilatora

Za ispravan rad elektroničkog sustava valja regulirati temperaturu ploče za kuhanje. Zato je ploča za kuhanje opremljena hlađenjem koje se aktivira kako bi se regulirala temperatura elektroničkog sustava. Ako se detektira da je temperatura ploče za kuhanje još previsoka, može se dogoditi da ventilator nastavi s radom i nakon što se uređaj isključi.

Ritmički zvukovi nalik kucanju sata

Ovaj se zvuk javlja isključivo kada rade najmanje tri zone za kuhanje, a nestaje ili se smanjuje kada se neka ugasi.

Opisani zvukovi normalna su karakteristika indukcijske tehnologije te se stoga ne mogu smatrati neispravnošću.

15. RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Šifra pogreške | Opis | Mogući uzrok pogreške | Rješenje |
|---|---|---|--|
| "Zvučni signal nakon uključivanja. Ni je prikazan kôd pogreške" | Komanda nape ne radi | Oštećenje ili pogrešno priključenje kabla LIN na elektroničku pločicu nape | Provjerite priključak / zamijenite kabl LIN |
| ER03 | Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi. | Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči. | Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče. |
| ER21 | Ploča za kuhanje gasi se. | Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka. | Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu. |
| E2 | Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se. | Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka. | Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Nemojte zagrijavati prazne lonce. |
| E3 | Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se. | Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču. | Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu. |
| E6 | Zona za kuhanje ne pali se. | Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala. | Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu. |
| E8 | Zone za kuhanje gase se. | Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima. | Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu. |
| E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH | Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu. | | |

16. ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

- Pobrinite se da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili služba za korisnike.
- Pobrinite se da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili služba za korisnike.

Kada se obratite službi za korisnike, molimo vas da navedete sljedeće informacije:

- Vrsta kvara
- Model uređaja (broj artikla/šifru)
- Serijski broj (S.N.)

Te se informacije nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i pušten u prodaju u skladu s Direktivama EEZ-a.

17. TEHNIČKI PODATCI

Identifikacija proizvoda

Tip: **4300**

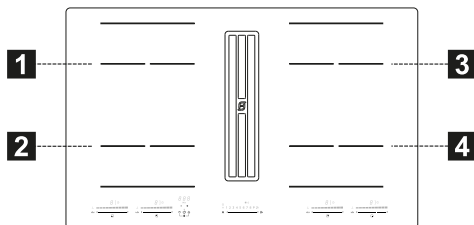
Model: **GALILEO BOLD A830**

Vidi identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu uređaja.

Proizvođač neprestano usavršava proizvode. Stoga su moguće izmjene teksta i ilustracija iz ovih uputa bez prethodne najave.

Više informacija o tehničkim podacima dostupno je na web mjestu: www.faberspa.com


| MODEL | GALILEO BOLD A830 |
|---|----------------------------|
| Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa) | 7,62 kW (osnovna postavka) |
| Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa) | 4,72 kW |
| Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa) | 3,72 kW |
| Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa) | 3,02 kW |




1,2 Fleksibilna zona za kuhanje 1 + 2 u mostu
3,4 Fleksibilna zona za kuhanje 3 + 4 u mostu

| Parametar | Vrijednost | Dimenzije (mm) |
|--|---|---------------------|
| Korisne dimenzije | - | 830 x 520 (š x dub) |
| Napon/frekvencija napajanja | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Električni podaci i podaci o grijačim elementima | | |
| Zona za kuhanje 1,2,3,4 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Fleksibilna zona za kuhanje 1+2, 3+4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 380 |
| Parametar | Vrijednost | Dimenzije (mm) |
| Masa uređaja | 21 | kg |
| Broj zona za kuhanje | 4 | |
| Izvor topline | indukcija | |

1. OHUTUSTEAVE

 Teie turvalisuse ja seadme õige kasutamise huvides lugege enne paigaldamist ja kasutamist see juhend hoolikalt läbi. Säilitage neid juhiseid alati koos seadmega ning seadme üle andmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kasutusjuhend. 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 õhupuhasti 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 määrusi.
- Ärge kunagi ühendage imemisseadet põlemisaurusid (boilerid, kaminad jne) kandvate lõõridega.
- Kui õhupuhastit kasutatakse koos mitte-elektriliste seadmetega (nt gaasipõletitega seadmed), tuleb heitgaaside tagasivoolamise vältimiseks tagada ruumis piisav õhuvaheetus. Õhupuhasti kasutamisel koos seadmetega, mille energiaallikaks ei ole elekter, ei tohi ruumi negatiivne rõhk ületada 4 Pa, et vältida aurude tagasi tõmbamist ruumi õhupuhasti 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.

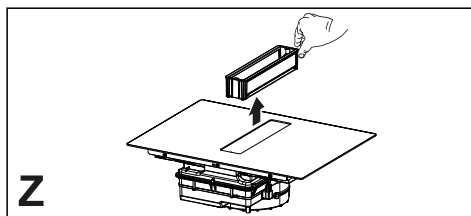
2. KASUTAMINE

- 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 silikoontihendeid.
- 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.
- 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 □vamme, terasvilla, vesinikkloriidhappet ega teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või rikkuda.
- Pliidi pinnale, funktsionaalsetele või esteetilistele elementidele juhuslikult kukunud 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 □vammi 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 sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

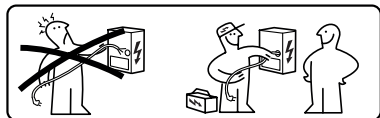
4. NÕUDED MÖÖBLILE

Paigaldamisel on kohustuslik järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektrisüsteemide ohutuse, komponentide õige taaskasutuse jms kohta).

- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit. Pliit on loodud paigaldamiseks köögi tööpinnaga tasaselt 600 mm laiusele või laiemale köögiseadmele.
- Seadme paigaldamisel tuleohtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.
- Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- Köögiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaa, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.

- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seinavahe ja toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgsuinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades soovime minimaalseks vahemaaks 1000 mm).
- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

5. ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE




⚠ TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitav 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

Kodumasinade utiliseerimine

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskkuses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlus-teenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Seade vastab direktiivile 2012/19/EL ohtlike ainete elektri- ja elektroonikaseadmetes kasutamise vähendamise ja jäätmekäitluse kohta.

Pakkematerjalide utiliseerimine

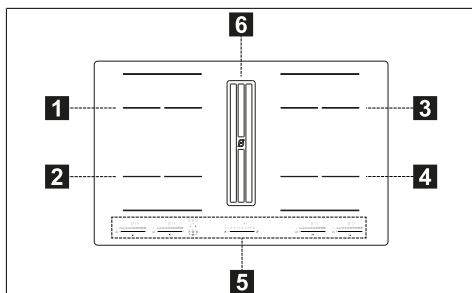
Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

Toidu valmistamisel on võimalik energiat igapäevaselt säästa, kui järgida järgmisi nõuandeid.

- Vee kuumutamisel olgu vett nii palju, kui seda vaja läheb.
- Võimaluse korral katke anum alati kaanega.
- Enne kui kuumutusala sisse lülitate, asetage sellele anum.
- Väiksem anum asetage väiksemale kuumutusalale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääksoojust.

7. TOOTE KIRJELDUS



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

NÄIDIKUD

Panni olemasolu tuvastamine

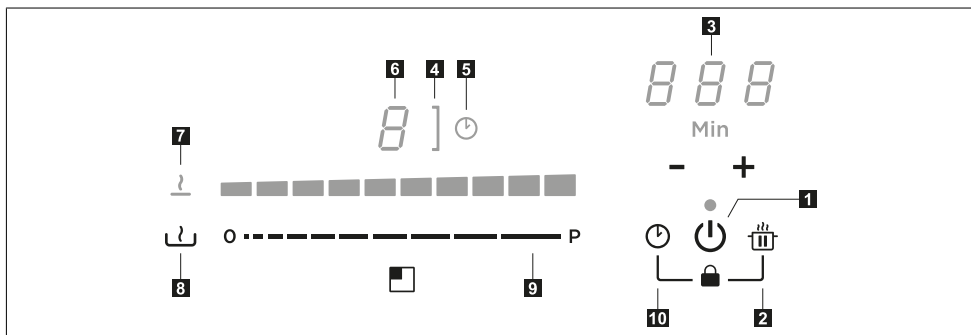
Iga kuumutusala on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsioonplaadidel.

Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol .


Jääksoojuse näit

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

8. JUHTPANEEL



| | |
|----|--------------------------------------|
| 1 | Sees/väljas |
| 2 | Pausifunktsiooni nupp |
| 3 | Taimer ja küpsetusaja näidiku haldus |
| 4 | Sillafunktsiooni sümbol |
| 5 | Taimer sümbol |
| 6 | Võimsustaseme näidik |
| 7 | Sulatamisfunktsiooni sümbol |
| 8 | Sulatamisfunktsiooni nupp |
| 9 | Liugklaviatuur |
| 10 | Taimer funktsiooni 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.

9. VÕIMSUSE PIIRAMINE



Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusosalade võimsuse, arvestades koduse elektrisüsteemi tegelikku võimsust.

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

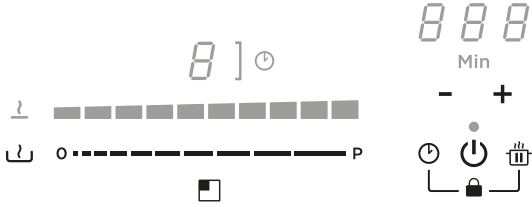


- Ühendage pliidiplaat koduvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).
- Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks.
- Niipea kui numbrid kustuvad, vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppe  ja , kuni vasakpoolsed liugklaviatuurid süttivad.
- Vajutage ja hoidke mõlemat vasakul asuvat liugklaviatuuri korraga 4 sekundit all, kuni 3 käsunumbrit kuvavad "CF6".
- Vajutage nuppu , kuni kuvatakse "PHA".
- Õige seadistuse valimiseks kasutage viimast vasakpoolset klaviatuuri.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

| Väärtus liugklaviatuuril | kW | Märkused |
|--------------------------|-----|-------------------------|
| 0 | 7,4 | Standardne algseadistus |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

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

10. KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID

| | |
|--|---|
|  | |
| Lukustamine | Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. |
| | Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: vajutage   . |
















| | |
|---|---|
| Laste turvaseade | <p>See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise</p> <p>Aktiveerimiseks: vajutage nupule , vajutage ja vabastage korraga  +  ja seejärel uuesti .</p> <p>Kõik numbrid kuvavad järgmist: .</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p> <p>Inaktiveerimiseks: vajutage nupule , vajutage ja vabastage korraga  +  ja seejärel uuesti .</p> <p>Kaovad kõik numbrid, mis kuvavad .</p> <p>Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.</p> |
| Funktsioon Boost | <p>Igale keedulalale saab seadistada kuni 10 minutiks täiendava võimsustaseme.</p> <p>Aktiveerimiseks: valige üks neljast kuumutusosalast ja liugklaviatuuril väärtus "Boost". Kuvatakse .</p> <p>Inaktiveerimiseks: valige liugklaviatuuril mõni muu võimalikest väärtustest.</p> |
| Toidukuumtöötlemis-võõndite taimer | <p>Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada. Kuumutusalasid saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer.</p> <p>Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse ja valige üks neljast kuumutusosalast, seejärel vajutage taimer seadistamiseks nuppe "+" ja "-". Kuumutusosalal süttib sümbol . Pöördloenduse seadistamiseks vajutage eraldi nuppe "+" ja "-". Väärtuse suurendamine ja vähendamine seadistamise ajal varieerub sõltuvalt seadistatavast ajast. Taimeri haldamise juhtelementide ala ekraan näitab pöördloendust.</p> <p>Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu.</p> <p>Inaktiveerimiseks: oodake, kuni pöördloendus lõpeb või lähtestage taimeri väärtused (vajutage nuppe "+" ja "-", lähtestage nupu "-" abil).</p> |
| Taimer (üldine) | <p>Alarmiga taimer üldkasutuseks.</p> <p>Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse, seejärel vajutage taimeri seadistamiseks nuppe "+" ja "-". Pöördloenduse seadistamiseks vajutage eraldi nuppe "+" ja "-". Väärtuse suurendamine ja vähendamine seadistamise ajal varieerub sõltuvalt seadistatavast ajast. Taimeri haldamise juhtelementide ala ekraan näitab pöördloendust.</p> <p>Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu.</p> <p>Inaktiveerimiseks: oodake, kuni pöördloendus lõpeb või lähtestage taimeri väärtused (vajutage nuppe "+" ja "-", lähtestage nupu "-" abil).</p> |
| Sulatamisfunktsioon | <p>Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusosalast ja vajutage nuppu .</p> <p>Valitud alal kuvatakse .</p> <p>Inaktiveerimiseks: vajutage  või .</p> |
| Pausifunktsioon | <p>See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusosalade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid.</p> <p>Pausi ajal kuvavad kõik numbrid , et anda märku järgmisest.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ükski kuumutusala ei tooda energiat. – Kõik funktsioonid ja taimer on välja lülitatud. <p>Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat töötab, vajutage ja hoidke nuppu  all vähemalt 1 sekund.</p> <p>Inaktiveerimine: vajutage ja hoidke vähemalt 1 sekundi all nuppu  ning libistage sõrm piki animatsiooni kuvavat liugklaviatuuri miinimumist maksimumini.</p> |
| Taastamisfunktsioon | <p>Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise või ootamatu voolukatkestuse korral, kasutades valikut .</p> <p>Kui pliidiplaat on välja lülitatud, vajutage sätete taastamiseks 6 sekundi jooksul nuppu  ja seejärel 6 sekundi jooksul nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaali.</p> <p>Kui pliidiplaat on välja lülitatud ja seda 6 sekundi jooksul uuesti sisse ei lülitata, lähevad eelmised funktsioonisätted kaduma.</p> |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| Kuumutamise funktsioon | Seda funktsiooni kasutatakse poti maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustaseme-ga jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõpli-kust seadistatud küpsetustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist. | |
| | Võimsustase | Taimer (sekundid) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| 9 | Pole saadaval | |
| Boost | Pole saadaval | |
| | Valige üks neljast kuumutusalast ja hoidke valitud väärtust (1 kuni 8) liugklaviatuuril 3 sekundit all. Pliidiplaadil töötab maksimaalne võimsus on teatud aja jooksul, mis varieerub, sõltuvalt eelnevalt seadistatud võimsusest, seejärel naaseb see algselt seatud väärtusele. | |
| Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon) | See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suu-remana alana. Nii saab kasutada laiemat alusega nõusid. Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolsed või parempoolsed kuumutusalad. | |
| | Aktiveerimiseks: vajutage mõlemat vasakpoolset klaviatuuri korruga, kuni kuvatakse number 7 ja sümbol ↓ süttib. | |
| | Kombineeritud režiimis kasutatava ala võimsuse määramiseks kasutage vasakpoolset viimast liu-gurit. | |
| | Mõlemal kuumutusalal süttib sümbol ↓ . | |
| | Inaktiveerimiseks: vajutage korruga sillafunktsiooni aktiveerimiseks kasutatavaid nuppe, kuni süm-bolid ja kaovad. | |
| | NB! Pliidiplaat tunneb automaatselt ära suurema panni olemasolu, mis hõivab kaks kuumutusala, kuid haldab alased iseseisvalt, välja arvatud juhul, kui sillafunktsioon on aktiveeritud. | |

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 | Makaroid, supid, mooritud liha |
| 7 | Kerge praadimine | (Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst |
| 8 | Praadimine, fritimine | Liha, kartulikrõpsud |
| 9 | Kiire praadimine kõrgel temperatuuril | Praelõigud |
| P | Kiire kuumutamine | Vee keetmine |

12. TÕMBESEADME FUNKTSIOONID

| | |
|---|---|
|     | |
| Kuumutusala, õhupuhasti ja taimeri juhtelemendid saab aktiveerida vastavale numbrile vajutades. | |
|  | Väljatõmbeventilaatori valikud Väljatõmbeventilaatori kiiruse (võimsuse) suurendamine/vähendamine |
|  | <p>Automaatse funktsiooni (automaatrežiim on vaikimisi sisse lülitatud) aktiveerimine/inaktiveerimine Kui puudutatakse (vajutatakse) õhupuhasti valikuriba, lülitub automaatrežiim välja ja väljatõmbeventilaator töötab käsirežiimis.</p> <p>Automaatrežiimi uuesti aktiveerimiseks vajutage nuppu , süttib LED , mis näitab, et õhupuhasti töötab selles režiimis.</p> <p>Õhupuhasti on vaikimisi kanalrežiimis. Süsifiltri aktiveerimine</p> <p>Esimesel sisselülitamisel vajutage õhupuhasti  nuppu  5 sekundit.</p> <p>Edaspidi näitab õhupuhastil põlev ikoon, millal on söefiltrit (lõhnafiltrit)  va- ja hooldada. Rasvafiltri vahetamisest teatamine LEDi  abil on alati sisse lülitatud. Aktiveeritud söe lõhnafiltri küllastumise lähtestamine Pärast filtri hoolduse teostamist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu  - rasvafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti. - Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu  + - lõhnafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti. |
|  | <p>Määrake kiiruseks INTENSIIVNE See kiirus on määratud 5 minutiks. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele.</p> |

13. VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

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

Selleks jälgitakse pidevalt koguvõimsust ning vajadusel vähendatakse seda. Kui kogu vajaliku võimsuse edastamine pole võimalik, vähendab juhtelement teise toidukuumtöötlemisvõõndi võimsust eelnevalt seadistatud väärtuseni, et see oleks vastava võimsuskõvera alla

jääval tasemel. See tagab, et voolutugevuse absorbeerimist 16 A ei ületata.

Sel juhul tuvastab generaator viimase kasutajaliidese poolt saadetud kõrgeima prioriteediga käsu ning vajadusel vähendab teise 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.

14. JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid potte kasutada

Kasutage ainult induksioonplaatidel 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 induksioonpliidil.

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuse juhtimist.

Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral.

Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini 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 jaotisest “Probleemide lahendused”.

Tavapärase töömüra pliidis

Induksioonitehnoloogia 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 toidukuumtöötlemisvõundil. Müra peatub või väheneb kuumustaseme vähendamisel.

Ventilaatori müra

Elektroonikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib ka pärast seadme väljalülitamist töötada, kui plaadi tuvastatud tem-

peratuur 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.

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

15. PROBLEEMIDE LAHENDUSED

| Veakood | Kirjeldus | Vea võimalik põhjus | Lahendus |
|--|--|--|---|
| "Helisignaali käivitamisel. Ühtegi veakoodi ei kuvata" | Õhupuha juhtimine ei tööta | LIN kaabel kahjustatud või õhupuha elektroniikaplaadiga 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. | Elektroniliste 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. Elektroniliste 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-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 tärkekood. | | |

16. HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

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

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

- Rikke tüüp
- Seadme mudel (art/kood)

- Seerianumber (SN)

Selle teabe leiata identifitseerimisplaadilt. 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.

17. TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel: **GALILEO BOLD A830**

Palun vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

Tootja teeb toodetes pidevaid parandusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid hoiatusega muutuda.

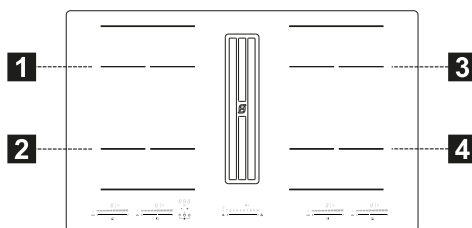
Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate veebisaidilt www.faberspa.com

1,2 paindlik kuumutusala 1 + 2 ühendatud alad

3,4 paindlik kuumutusala 3 + 4 ühendatud alad

| Parameeter | Väärtus | Mõõtmed (mm) |
|---|-----------------------------|--------------|
| Elektrilised ja soojenduselemendi andmed | | |
| Toidukuumutlemisvõõnd 1, 2, 3, 4 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Paindlik toidukuumutlemisvõõnd 1 + 2, 3 + 4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 380 |
| Parameeter | Väärtus | Mõõtmed (mm) |
| Seadme kaal | 21 | kg |
| Toidukuumutlemisvõõndide arv | 4 | |
| Soojusallikas | induktsioon | |

| MUDEL | GALILEO BOLD A830 |
|--|---------------------|
| 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 | - | 830 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 | |

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

i Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje. Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

! Elektrická připojení musí provést kvalifikovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte oddíl ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před zemnicím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.

- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo používání.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je domácí napájecí zdroj dostatečně uzemněn.
- Připojte odsávač k dýmníku vhodným potrubím. Viz příslušenství k zakoupení uvedené v instalačním manuálu (pro kruhové trubky: minimální průměr 120 mm). Délka vypouštěcího potrubí musí být co nejkratší.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Je třeba dodržovat normy týkající se odvodu vzduchu.
- Odsávací zařízení nepřipojujte k odvodnímu potrubí, kterými procházejí spaliny (kotle, komíny atd.).
- Pokud je odsávač používán společně s neelektrickými přístroji (např. přístroji s plynovými hořáky), v místnosti je třeba zajistit dostatečný stupeň větrání, aby se předešlo návratu plynových zplodin. Pokud je varný přístroj používán společně s přístroji napájenými z neelektrických zdrojů energie, negativní tlak v

místnosti nesmí překročit 4 Pa, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.

- Vzduch nesmí být vypuzován do potrubí, které je používán jako dýmník pro přístroje fungující na plyn nebo na jiná paliva.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.
- Připojte zástrčku přístroje do zásuvky odpovídající normám a umístěné ve snadno přístupné zóně.
- Při realizaci technických a bezpečnostních opatření pro odvod výparů je třeba se pečlivě řídit předpisy stanovenými místními orgány.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.

- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými mentálně-fyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod pečlivým dohledem nebo byly seznámeny s pokyny k použití přístroje bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

- Vyčistěte a/nebo vyměňte filtry po uvedeném období (nebezpečí vznícení). Řiďte se odstavcem Čištění a údržba.
- Doporučujeme zaručit vhodné větrání v místnosti, kde je přístroj používán spolu s přístroji napájenými plynem nebo na jiná paliva (neplatí pro přístroje, které pouze recirkulují vzduch v místnosti).

UPOZORNĚNÍ: Pokud má povrch praskliny, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nezapínejte zařízení, pokud je povrch prasklý nebo pokud je viditelné poškození tloušťky materiálu.
- Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžiče a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte na senzory hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární příkrývkou.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné desky nepokládejte žádné předměty.

- Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Kuchyňské digestoře a jiné odsavače výparů z vaření mohou ohrozit bezpečný provoz přístrojů spalujících plyn nebo jiná paliva (včetně těch, která se nacházejí v jiných prostředích) kvůli zpětnému toku spalin. Tyto plyny mohou způsobit otravu oxidem uhelnatým. Po instalaci digestoře nebo jiného odsavače výparů z vaření se ujistěte, že plynové přístroje byly otestovány kompetentní osobou, aby bylo zaručeno, že nedochází ke zpětnému toku spalin.

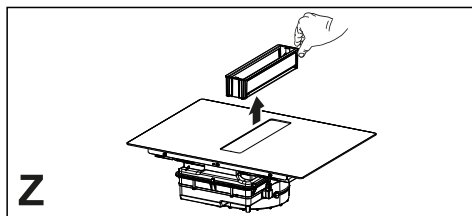
2. POUŽITÍ

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

- Přístroj nesmí být nainstalován za obdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, aby nedošlo k jeho poškození.
- Aby nedošlo k poškození silikonových spojů, nepokládejte na rám horké nádoby.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a nesmí na něj padat tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádoby.

3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. (Z).



Všeobecná doporučení

- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Na funkčních nebo estetických prvcích varné desky není vhodné konzumovat potraviny, které by mohly náhodně spadnout na povrch nebo se na něm uchytit.

Čištění zařízení

- Po každém použití varnou desku vyčistěte, aby nemohlo docházet ke karbonizaci zbytků pokrmů. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.

- Ke každodennímu čištění nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku a vhodný čisticí prostředek. Při volbě čisticích prostředků, které mají být použity, se řiďte doporučeními výrobce. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Inkrustace nečistot, např. mléka, které přeteklo při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. Při volbě škrabky, která má být použita, se řiďte doporučeními výrobce.
- Pokrmy obsahující cukr, např. marmeládu, která přetekla při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Případný roztavený plast odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

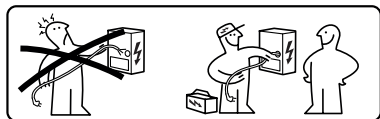
4. POŽADAVKY NA NÁBYTEK

Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.
- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.

- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).
- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, před montáží aplikujte příslušné těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné desky.

5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



⚠ UPOZORNĚNÍ: Všechna elektrická připojení musí být provedena autorizovaným instalačním technikem.

- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm²,


JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení: minimální průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.

- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Přístroj připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).

⚠ Pozor! Kabely nesvařujte!


6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

Symbol  na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástek. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Přístroj je v souladu se směrnicí 2012/19/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadu.

Likvidace obalových materiálů

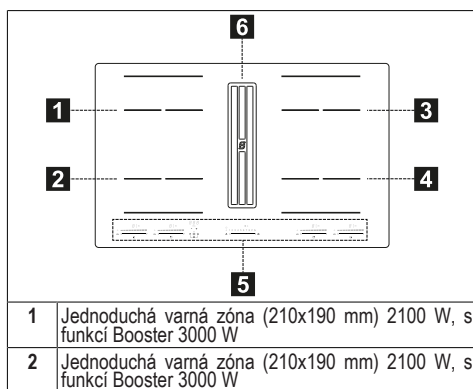
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Energetická úspora

Postupem podle následujících pokynů můžete během vaření ušetřit energii každý den.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

7. POPIS VÝROBKU



| | |
|-----|---|
| 3 | Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W |
| 4 | Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W |
| 5 | Ovládací panel |
| 6 | Odsávací mřížka |
| 1+2 | Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W. |
| 3+4 | Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W. |

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce.

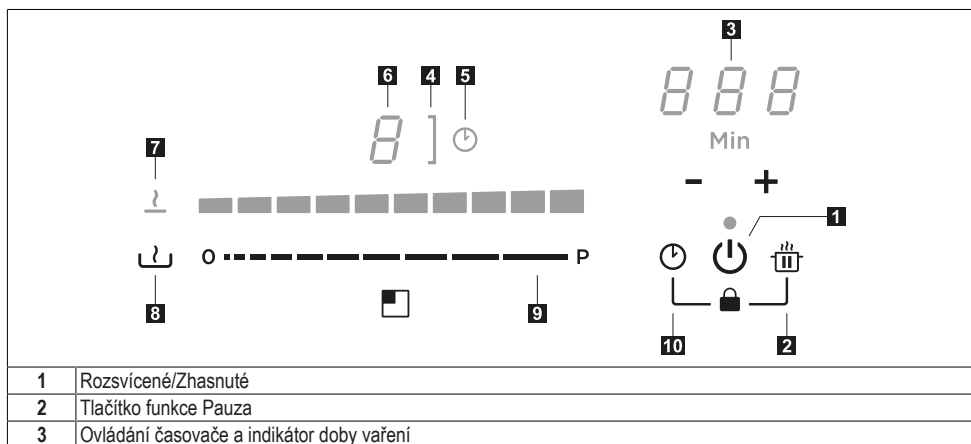
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.

Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která označuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 50 °C, a proto by mohl při kontaktu s holými rukama způsobit popáleniny. Digit na odpovídající varné zóně označuje **H**.

8. OVLÁDACÍ PANEL



| | |
|----|----------------------------|
| 4 | Symbol funkce „přemostění“ |
| 5 | Symbol časovače |
| 6 | Indikátor úrovně výkonu |
| 7 | Symbol funkce Rozpuštění |
| 8 | Tlačítko funkce Rozpuštění |
| 9 | Posuvný ovladač |
| 10 | Tlačítko funkce časovače |

Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu **8**. Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

Když je na jedné ze 4 varných zón umístěn hrnec, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit k její aktivaci.

Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce nebo jiné předměty, Digity nejsou viditelné.

Na ovládacím panelu jsou volitelné vždy ty funkce, které jsou viditelné, ale osvětlené nízkou intenzitou. Zvolte funkce dotknutím se příslušného symbolu.

9. OMEZENÍ VÝKONU

Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.

Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí **⏻** anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

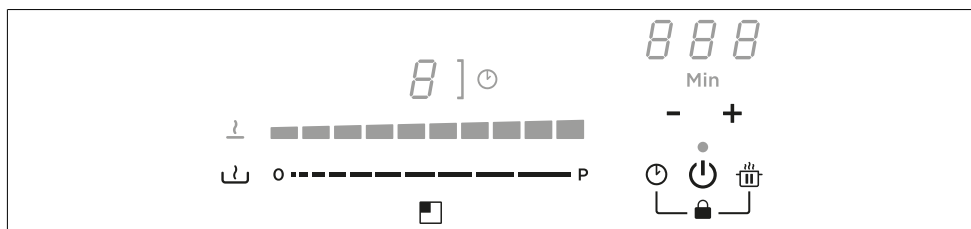
- Připojte varnou desku k domácí síti (tuto operaci je nutné provést při každém přístupu do nabídky).
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.
- Jakmile Digity znovu zhasnou, stiskněte a držte stisknuté **⏻** a **⏸** po dobu 4 sekund, dokud se nerozsvítí posuvný ovladač vlevo.
- Stiskněte a podržte současně stisknuté oba posuvné ovladače vlevo po dobu 4 sekund, dokud 3 ovládací Digity neoznačují „CF6“.
- Stiskněte **⏸**, dokud se nezobrazí „PHA“.
- Stisknutím poslední klávesnice vlevo vyberete správné nastavení.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

| Hodnota na posuvném ovladači | kW | Poznámky |
|------------------------------|-----|--------------------------------|
| 0 | 7,4 | Standardní počáteční nastavení |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením **⏻** a **⏸**.























10. FUNKCE VARNÉ DESKY






Blokování

Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky.

Pro aktivaci/deaktivaci: stiskněte **- +**.

| | |
|----------------------------|---|
| Dětská pojistka | <p>Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje</p> <p>Aktivace: stiskněte , současně stiskněte a uvolněte  +  a poté ještě .</p> <p>Všechny Digits označují .</p> <p>Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.</p> <p>Deaktivace: stiskněte , současně stiskněte a uvolněte  +  a poté ještě .</p> <p>Všechny Digits, které označují , zmizí.</p> <p>Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.</p> |
| Funkce Boost | <p>Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 10 minut.</p> <p>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a na posuvném ovladači vyberte hodnotu „Boost“. Odpovídající Digit označuje .</p> <p>Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na posuvném ovladači.</p> |
| Časovač varných zón | <p>Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu.</p> <p>Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.</p> <p>Aktivace: zapněte varnou desku a vyberte jednu ze 4 varných zón, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Symbol  varné zóny se rozsvítí. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání.</p> <p>Po dobu 5 sekund se niče nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.</p> <p>Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).</p> |
| Časovač (obecný) | <p>Časovač s alarmem pro obecné použití.</p> <p>Aktivace: zapněte varnou desku, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání.</p> <p>Po dobu 5 sekund se niče nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.</p> <p>Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).</p> |
| Funkce Rozpuštění | <p>Pro aktivaci: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte .</p> <p>Digit zvolené zóny označuje .</p> <p>Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte .</p> |
| Funkce Pauza | <p>Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce.</p> <p>Během pauzy všechny Digits označují  na znamení, že:</p> <ul style="list-style-type: none"> - V žádné z varných zón není produkována žádná energie. - Všechny funkce a časovač jsou deaktivovány. <p>Aktivace: když je varná deska v provozu, stiskněte a držte stisknuté  alespoň 1 sekundu.</p> <p>Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté  po dobu alespoň 1 sekundy a posuňte prst z minima na maximum po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.</p> |
| Funkce Vyvolání | <p>Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného zastavení použitím .</p> <p>Když je varná deska vypnutá, pro obnovení nastavení stiskněte  do 6 sekund, poté stiskněte  do 6 sekund. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.</p> <p>Když je varná deska vypnutá, pokud se do 6 sekund znovu nezapne, nastavení předchozích funkcí bude ztraceno.</p> |

| | | |
|--|---|--------------------------|
| Funkce Ohřev | Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka: | |
| | Stupeň výkonu | Časovač (sekundy) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| 9 | Není k dispozici | |
| Boost | Není k dispozici | |
| | Zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku. | |
| Kombinovaný režim (funkce „přemostění“) | Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem. Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo a vpravo. | |
| | Aktivace: stiskněte současně obě klávesnice vlevo, dokud Digit nezobrazí  a nerozsvítí se symbol  . Chcete-li nastavit výkon použitelné zóny v kombinovaném režimu, použijte poslední posuvný ovladač vlevo. | |
| | U obou varných zón se rozsvítí symbol  . | |
| | Deaktivace: stiskněte současně tlačítka používaná k aktivaci funkce „přemostění“, dokud symboly nezmizí. | |
| | Důležité! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“. | |

11. TABULKA VAŘENÍ

| Stupeň výkonu | Způsob vaření | K použití pro |
|---------------|-----------------------------------|---|
| 1 | Rozpuštění, mírné zahřátí | Máslo, čokoláda, želatina, omáčky |
| 2 | Rozpuštění, mírné zahřátí | Máslo, čokoláda, želatina, omáčky |
| 3 | Ohřátí | Rýže |
| 4 | Delší vaření, zahušťování, dušení | Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby |
| 5 | Delší vaření, zahušťování, dušení | Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby |
| 6 | Dlouhé vaření, dušení | Těstoviny, polévky, dušené maso |
| 7 | Lehké smažení | Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása |
| 8 | Smažení, ponorné smažení | Maso, hranolky |
| 9 | Rychlé smažení při vysoké teplotě | Steaky |
| P | Rychlý ohřev | Vření vody |

12. FUNKCE ODSÁVAČE

| | |
|--|---|
| | |
| Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu. | |
| o ----- P | Výběr sacího výkonu. Zvýšení/snížení rychlosti sání (výkonu). |
| A | Aktivace/deaktivace automatické funkce (ve výchozím nastavení je aktivován automatický režim). Dotykem (stisknutím) výběrové lišty odsávače par se vypne automatický režim a odsavač par lze používat v ručním režimu. Chcete-li znovu aktivovat automatický režim, stiskněte tlačítko A : kontrolka A se rozsvítí na znamení, že odsavač par je v tomto režimu aktivní. Ve výchozím nastavení je odsavač par v režimu odsávání. Aktivace uhlíkového filtru - Při prvním zapnutí odsávače par , stiskněte na 5 sekund tlačítko A . Po aktivaci, rozsvícení ikony signalizuje, že je třeba provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru . Oznámení týkající se čištění tukového filtru, zobrazená pomocí kontrolky , jsou vždy aktivována. Obnovení a opětovná aktivace uhlíkového filtru Po provedení údržby filtru: - stiskněte na 5 sekund tlačítko - Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání. - stiskněte na 5 sekund tlačítko + - Kontrolka pachového filtru zhasne a spustí se odpočítávání. |
| | Nastavení INTENZIVNÍ rychlosti Toto nastavení je načasováno na 5minutovou aktivaci. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. |

13. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek sníží ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křiv-

kou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.

V tomto případě generátor bude detekovat poslední příkaz s nejvyšší prioritou odeslaný uživatelským rozhraním a v případě potřeby sníží dříve aktivovaná nastavení pro jiný varný prvek.

Funkce Řízení výkonu je aktivována nejdříve, i při detekci přítomnosti hrnce na varném prvku.

Příklad:


Pokud je pro varnou zónu 1 zvolen další stupeň výkonu (boost) (P), nemůže varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

14. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

Používejte pouze hrnce s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne zcela úplně)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je přítomen symbol  (obvykle vyražený na dně). Můžete také umístit magnet blízko dna hrnce. Pokud zůstane přichycený, znamená to, že hrnce může být použit na indukční varné desce.

Abyste zajistili optimální účinnost, vždy používejte hrnce s plochým dnem, které mohou rovnoměrně distribuovat teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

Aby byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrnce zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

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

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

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí ri-

ziko poškození povrchu hrnce nebo varné desky.

Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou.

Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

Běžné provozní zvuky varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato elektromagnetická pole generují teplo přímo na dně hrnce. Hrnce a pánve mohou vydávat různé zvuky nebo produkovat vibrace podle toho, jak jsou vyrobeny.

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

Tento zvuk je produkován při vaření s vysokým stupněm tepla a je dán množstvím energie přenášené z varné desky na hrnce. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla.

Mírné syčení

Tento zvuk je produkován, když je nádoba na vaření prázdná, po naplnění nádoby vodou nebo pokrmem tento zvuk přestane.

Praskání

K tomuto zvuku dochází u hrnců vyrobených z různých materiálů, které jsou na sebe navrstveny, a je způsoben vibracemi povrchů v místě styku těchto materiálů. Zvuk pochází z hrnců a může se lišit podle množství pokrmu a druhu jeho přípravy.

Hlasité syčení

K tomuto zvuku dochází u hrnců vyrobených z různých materiálů, které jsou na sebe navrstveny, a rovněž když jsou hrnce používány v maximálním režimu a také na dvou varných zónách. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla

Zvuky ventilátoru

Pro správnou funkci elektronického systému je nutné nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci tep-

loty elektronického systému. Může se stát, že ventilátor bude pokračovat v chodu i po vypnutí přístroje, pokud bude teplota varné desky detekována jako příliš vysoká.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikání hodin

K tomuto zvuku dochází pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny a přestane nebo se zmenší v okamžiku, kdy některou z nich vypnete.

Popsané zvuky jsou běžnou charakteristikou indukční technologie, a proto není třeba je považovat za závady.

15. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Chybový kód | Popis | Možná příčina chyby | Řešení |
|---|--|---|--|
| „Zvukový signál při zapnutí. Žádný zobrazený chybový kód“ | Ovládání digestoře nefunguje | Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře | Kontrola připojení/výměna kabelu LIN |
| ER03 | Varná deska se vypne po 10 sekundách. | Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec. | Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu. |
| ER21 | Varná deska se vypne. | Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká. | Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis. |
| E2 | Příslušná varná zóna se vypne. | Prázdny nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká. | Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce. |
| E3 | Příslušná varná zóna se vypne. | Nevhodný hrnec. Hrnc ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku. | Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis. |
| E6 | Varná zóna se nezapne. | Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah. | Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis. |
| E8 | Varné zóny se vypnou. | Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny. | Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis. |
| E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH | Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji. | | |

16. ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

- Ujistěte se, aby údržba elektrických komponentů byla prováděna pouze výrobcem nebo technickým servisem.
- Ujistěte se, aby poškozené kabely byly vyměněny pouze výrobcem nebo technickým servisem.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- Typ poruchy
- Model zařízení (kód zboží)
- Sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na identifikačním štítku. Identifikační štítek je umístěn na spodní straně zařízení.

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

17. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: **GALILEO BOLD A830**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

Výrobce provádí na svých výrobcích neustálá zlepšování. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na internetových stránkách: www.faberspa.com

1,2 Flexibilní varná zóna 1 + 2 v přemostění 3,4 Flexibilní varná zóna 3 + 4 v přemostění

| Parametr | Hodnota | Rozměry (mm) |
|----------------------------------|---|-------------------|
| Užitečné rozměry | - | 830 x 520 (Š x H) |
| Napájecí napětí/frekvence | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Elektrické údaje a ohřevné prvky | | |
| Varná zóna 1,2,3,4 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Flexibilní varná zóna 1+2, 3+4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 380 |
| Parametr | Hodnota | Rozměry (mm) |
| Hmotnost zařízení | 21 | kg |
| Počet varných zón | 4 | |
| Zdroj tepla | indukce | |

| MODEL | GALILEO BOLD A830 |
|--|------------------------------|
| Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř) | 7,62 kW (základní nastavení) |
| Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř) | 4,72 kW |
| Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř) | 3,72 kW |
| Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř) | 3,02 kW |

