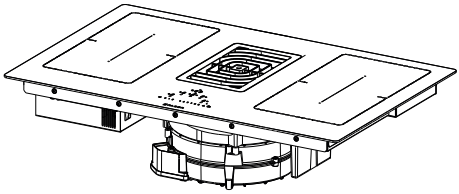
- DA BRUGSVEJLEDNING
- NO BRUKERVEILEDNING
- SV ANVÄNDARHANDBOK
- FI KÄYTTÖOPAS
- BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- CZ NÁVOD K POUŽITÍ
- EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



GALILEO SMART

DA BRUGSVEJLEDNING 3
NO BRUKSVEILEDNING 25
SV ANVÄNDNINGSHANDBOK 47
FI KÄYTTÖOHJEET 69
BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ 91
CZ NÁVOD K POUŽITÍ 115
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 137

DA

1. SIKKERHEDSANVISNINGER

ⓘ For din sikkerhed og som garanti for en korrekt brug af apparatet anbefaler vi, at du læser denne brugsanvisning omhyggeligt inden installation og brug af produktet. Denne brugsanvisning skal altid ledsage apparatet, selv når du flytter eller sælger apparatet. Brugerne skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed.
Disse kogepladsers induktionssystemer overholder EMC-standarderne og EMF-direktivet og bør derfor ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Hvis du har en pacemaker eller anden implanteret elektronisk enhed, skal du rådføre dig med din læge eller producenten af den implanterede enhed for at vurdere, om enheden er tilstrækkelig modstandsdygtig over for forstyrrelse.

⚠ De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale. Inden den elektriske tilslutning foretages, skal du læse afsnittet ELEKTRISK TILSLUTNING.

For apparaterne, som er forsynet med forsyningskabel, skal placeringen af klemmerne eller stykket med lederne mellem kablets forankring og klemmerne være således, at de ledere, hvor strømmen går igennem, sættes under spænding før jordforbindelsen, hvis kablet går ud af forankringen.

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert eller utilstrækkelig installation.
- Kontrollér, at netspændingen svarer til angivelserne på skiltet med registreringsnummeret inde i produktet.
- De faste elektriske tilslutninger skal indeholde de frakoblingsmidler, der kræves af de gældende kodekser.
- For apparater i klasse I skal du kontrollere, at boligens el-anlæg har en velfungerende jordforbindelse.
- Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se under tilbehør, der kan købes, i installationsvejledningen (for runde rør: min. diameter 120 mm) Aftræksrørets længde skal være så kort som muligt.
- Tilslut produktet til elnettet

med en omnipolær afbryder.
- Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. gasdrevne apparater), er det nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 0,04 mbar for at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.
- Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller af specialuddannet personale for at undgå fare.
- Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

⚠ **ADVARSEL:** fjern beskyttelsesfilmen, før apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller de små dele, der følger med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** manglende installation af skruerne eller beslagene iht. disse instruktioner kan forårsage fare for elektrisk stød.

- Se ikke direkte ind i lyset med optiske enheder (kikkert, forstørrelsesglas osv.).
- Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- Der skal holdes øje med børnene, for at sørge for, at de ikke leger med enheden.
- Denne enhed er ikke egnet til personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller psykiske evner eller uden erfaring og viden, medmindre der holdes øje med dem eller de instrueres om sikker brug af enheden af en person,

der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Dette apparat må udelukkende anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller psykiske evner eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis de ledsages og instrueres om sikker brug af apparatet og de risici, der er forbundet hermed. Lad ikke børn lege med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Pas på ikke at røre ved modstandene.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.
- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse
- Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen har revner, skal du slukke for enheden for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele.
- Rengør ikke produktet med dampapparater.
- Sæt ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedetektoren.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk derimod for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:**

  Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal konstant overvåges.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller af

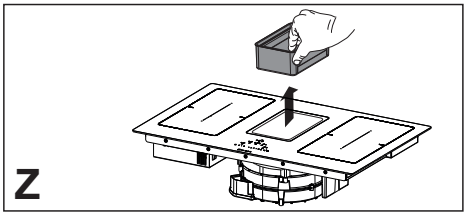
et separat fjernbetjent system.
- **ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles fra strømforsyningen med en afstand mellem kontakternes åbning (3 mm), der sikrer en fuldstændig frakobling under kategori III overspændingsbetingelserne.
- Apparatet må ikke udsættes for atmosfæriske faktorer (regn, sol).
- Apparatets ventilation skal være i overensstemmelse med producentens instruktioner.

2. BRUG

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Hold konstant øje med friturestegerne, mens de er i brug. Der kan gå ild i den hede olie.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Lugtfilteret med aktivt kul kan regenereres. Følg instruktionerne, der følger med sættet, både hvad angår regenereringsproceduren og udskiftningstiderne.
- Fedtfiltre **Z**: Fedtfiltrene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine.



Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende

de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales, at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
- Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

4. KRAV FOR MØBLER

- Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- For indbyggede enheder skal komponenterne (plastmaterialer og træfinér) monteres med varmebestandig klæbemiddel (min. 100°C). Brug af uegnet materiale og uegnet klæbemiddel kan forårsage deformation og afklæbning.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

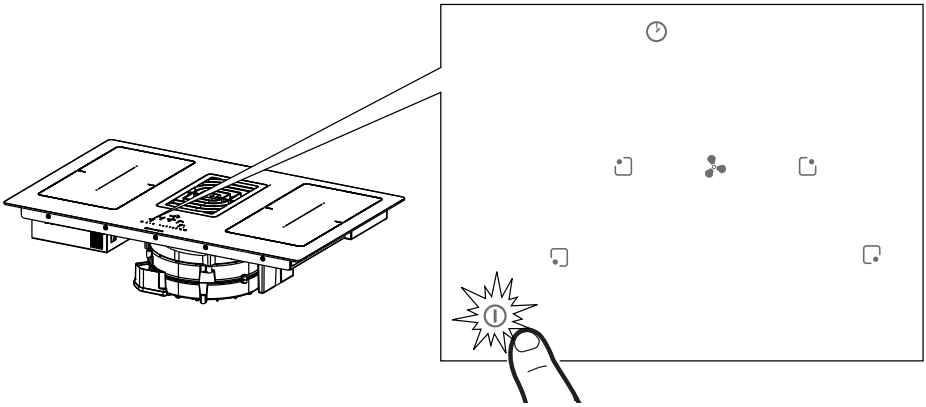
5. ELEKTRISK TILSLUTNING

- De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale.
- Dette apparat har en “Y”-forbindelse, der kræver en “neutral” ledning. Strømforsyningskablet skal mindst være af typen H05VV-F. ENFASET, TOFASET OG TREFASET tilslutning: min. tværsnit af lederne: 2,5 mm². Strømforsyningskablets udvendige diameter: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist på diagrammet (i overensstemmelse med de nationale, gældende referencestandarder for netspænding).
- Det anbefales at bruge et H05V2V2-F strømforsyningskabel på 5 x 2,5 mm². Hvis du bruger et H05V2V2-F strømforsyningskabel på 5 x 2,5 mm², skal du følge instruktionerne herunder: til trefasetilslutning skal de 2 ledninger skilles ad og de blå kapper skal fjernes fra de grå ledninger.

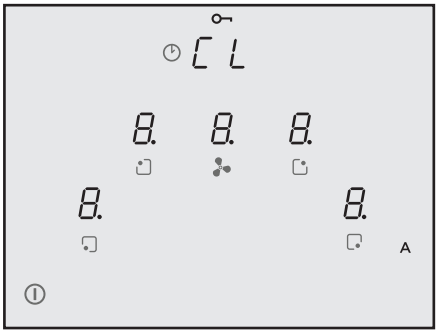
6. BORTSKAFFELSE

- Symbolet  på produktet eller på emballagematerialet angiver, at produktet ikke skal betragtes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal derimod indleveres på et opsamlingscenter, der tager sig af genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative påvirkninger på miljøet og menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af dette produkt, kan du kontakte det kompetente lokale kontor, husholdningsaffaldstjenesten eller butikken, hvor du har købt produktet.
- Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

7. BETJENINGSANORDNINGER



Tryk på tasten On/Off ⏻ i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner. Alle cifrene viser 8. og Timerens cifre viser " C L ".



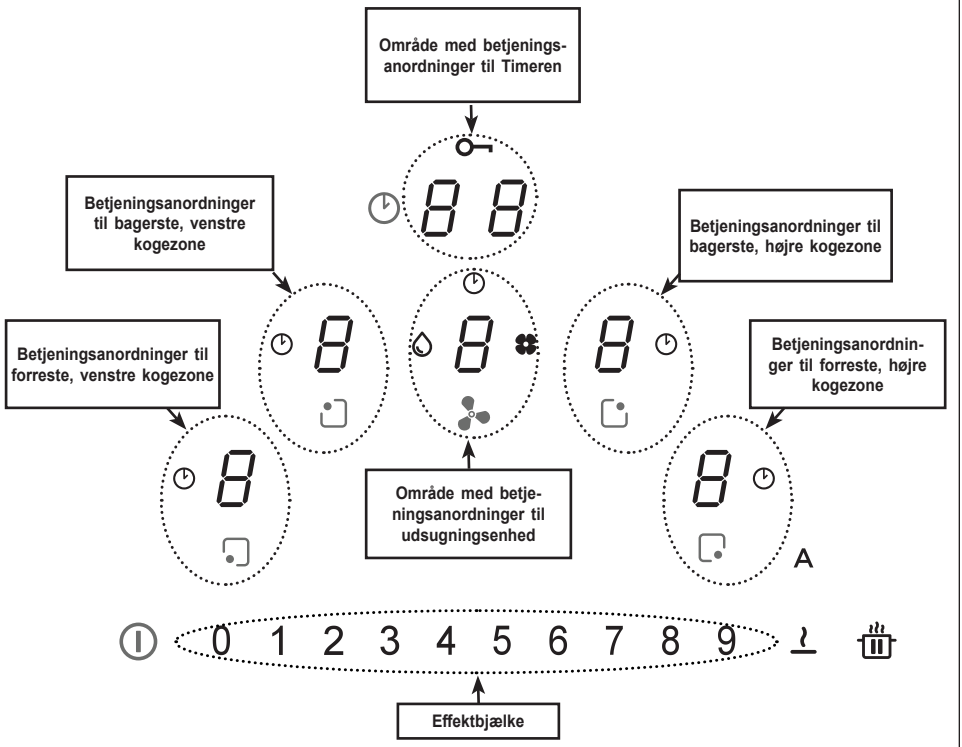
Nu er pladen tændt, men alle kogezoner og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 20 sekunders inaktivitet.

Advarsel: Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off ⏻.
Advarsel: På kontrolpanelet er alle de valgbare funktioner altid belyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

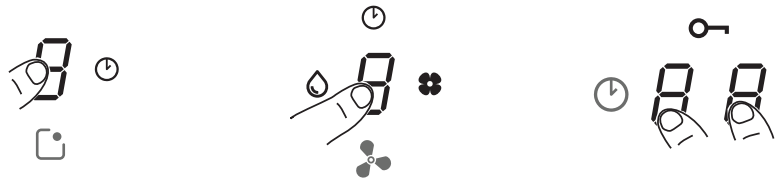
Advarsler for installatøren: Kontrollér, og ændr om nødvendigt indstillingen af pladens effekt. Se afsnit "**Menu Installatør (Indstilling af pladens effekt)** ".

Som standard er pladen indstillet til et forbrug af **7,4 KW**.

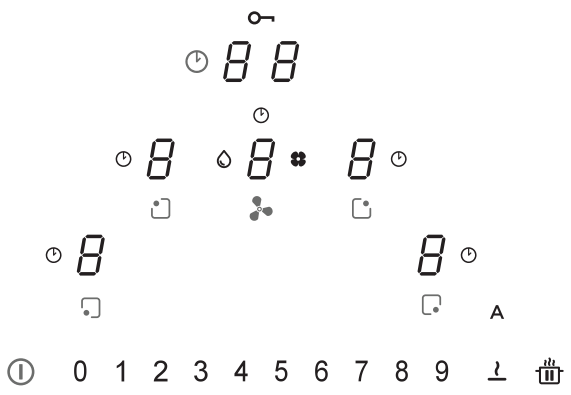
7.1 Type betjeningsanordninger



Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende ciffer 8.
Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af cifret.



7.2 Betjeningsanordninger



Betjeningsanordninger	Beskrivelse
	**Valg af betjeningsanordninger til kogezone** Tryk på tasten On/Off ⏻ i 2 sekunder. Kogezonerne aktiveres ved at trykke på cifret 8 i den tilsvarende zone. Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af det tilhørende ciffer.
	Symbolet ◷ angiver, at timeren til den valgte zone er aktiveret (se funktionen "Timer til kogezoner").
	**Valg af betjeningsanordninger til udsugningsenhed** Tryk på tasten On/Off ⏻ i 2 sekunder. Betjeningsanordningerne til emhætten kan vælges ved at trykke på det tilsvarende ciffer 8. Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af det tilhørende ciffer. Symbolet ◷ angiver, at timeren til emhættens funktioner er aktiveret. Symbolet 💧 angiver når fedtfilteret skal vedligeholdes/rengøres efter 100 timers drift. Symbolet ✤ angiver når lugtfilteret med kul skal vedligeholdes efter 200 timers drift.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Valg af kogezonens effekt og/eller udsugningsenheden hastighed** Tryk på tasten On/Off ⏻ i 2 sekunder. Vælg enten cifret til emhætten eller et af dem til de 4 kogezoner. Du kan øge eller mindske kogezonernes effekt eller udsugningsenhedens hastighed ved at trykke direkte på den ønskede værdi eller ved at stryge fingeren (fra højre til venstre eller omvendt) afhængigt af, om den indstillede værd skal øges eller mindskes.

	**Valg af betjeningsanordninger til Timer** Tryk på tasten On/Off ⏻ i 2 sekunder. Vælg zonen med betjeningsanordningerne til styring af kogezonernes og udsugningsenhedens Timer, som som standard viser “ C L “ (se Timerens funktioner).
	Symbolet ⚿ angiver tasten til sikkerhedsfunktionerne (se “Tastaturlås (rengøring)“.
A	Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen A tænder med intens lys, når kogepladen/ udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end “1”. Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen A, hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end “1“ på effektbjælken. Kontrollampens A lysintensitet dæmpes. Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen A, hvis lysintensiteten bliver mere intens.
	Funktionen PAUSE og GENSTART
	I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne brugermenuen.
	Defrost-funktionen optør madvarer eller smelter smør, chokolade eller honning...osv.
	I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne installatørmenuen.

7.3 Funktioner

Funktion	Beskrivelse
Tastaturlås (Børnesikring)	Gør det muligt at låse indstillingerne for kogepladen for at undgå utilsigtede ændringer.
	Aktivering: når der ikke er nogle gryder på pladen, skal du trykke på et af de 4 cifre i kogezonerne i 3 sekunder, slippe det og stryge fingeren fra 0 til 9 på effektbjælken ved at følge animationen. Aktiveringen er bekræftet, når alle cifrene viser  . De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.
	Inaktivering: tryk på et af de 4 cifre i kogezonerne i 3 sekunder, slip det og stryg fingeren fra 9 til 0 på effektbjælken ved at følge animationen. De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.
Tastaturlås (rengøring)	Gør det muligt at låse indstillingerne for kogepladen i 15 sekunder for en hurtig rengøring.
	Aktivering: tryk på cifrene  til forreste højre og venstre kogezoner samtidigt. Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen fra 15 sekunder og lyser .
	Inaktivering: tryk på ⏻, eller vent til der er gået 15 sekunder.
Timer til kogezonerne	Nedtælling med vækkeur til programmeret slukning af hver kogezone.
	Aktivering: med tændt plade vælges en af de 4 kogezoner samt en værdi på effektbjælken. Tryk enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, indstil værdierne enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter). Bekræftelsen sker efter 10 sekunders inaktivitet. Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller “ C L “ som standard. Alle zonerne kan have Timeren indstillet. Displayet viser altid den, der har den laveste resterende tid. Gentag handlingerne for at ændre Timerens værdi.
	Inaktivering: indstil Timerens værdier på nul eller tryk på ⏻.

Timer (generelt)	Nedtælling med vækkeur for almindelig brug.
	Aktivering: med tændt plade og uden gryder trykkes der enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, værdierne indstilles enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter). Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller " C L " som standard.
	Inaktivering: indstil Timerens værdier på nul eller tryk to gange på ⏻ med slukket plade.
Funktion til at holde maden varm	Aktivering: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på tasten ⏝ . Den valgte zones ciffer viser U
	Inaktivering: tryk på tasten ⏝ eller ⏻.
Turbo-funktion	Både kogezonerne og emhætten kan indstilles til en ekstra effekt.
	Aktivering: tryk 2 gange på " 9 " på effektbjælken for både emhætten og kogezonerne. Det tilsvarende ciffer viser P.
	Inaktivering: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.
Funktion hurtig opvarmning	Vælg en af de 4 kogezoner og tryk i 3 sekunder på den valgte værdi på effektbjælken (fra 1 til 8). Pladen når maksimal effekt på 15 sekunder, og går derefter ned til den indstillede effekt i et defineret tidsrum, før den slukker (se tabellen nedenfor). Displayet viser " A " + den valgte værdi. 1 -> 40 sekunder 2 -> 72 sekunder 3 -> 120 sekunder 4 -> 176 sekunder 5 -> 256 sekunder 6 -> 432 sekunder 7 -> 120 sekunder 8 -> 192 sekunder 9 -> ikke tilgængelig P -> ikke tilgængelig

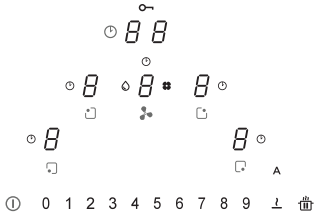
Funktion Pause + Genstart	Denne funktion inaktiverer alle pladens indstillinger i ca. 10 minutter, hvis brugeren skal lade kogezonen være uden opsyn i et kort stykke tid. Under pausen: - Der spredes ingen energi fra kogezonerne. - Alle Timere stoppes. - Funktionerne “Turbo“ og “Hurtig opvarmning“ inaktiveres Når de 10 minutter er gået, genoptager kogepladen alle de tidligere indstillinger.
	Aktivering: tryk på tasten i mindst 1 sekund. Alle cifrene angiver .
	Inaktivering: tryk på tasten i mindst 1 sekund, indtil den blinker, tryk på en hvilken som helst anden tast inden for 10 sekunder.
Tilbagestillingsfunktion	Denne funktion gør det muligt at genoprette alle kogepladens indstillinger, hvis der sker en utilsigtet slukning eller et pludseligt strømsvigt.
	Når pladen er slukket og den tændes igen inden for 6 sekunder med tasten , blinker tasten i 6 sekunder. Tryk på tasten for at hente de tidligere indstillede funktioner. Alt bekræftes med et bip.
	Når pladen er slukket og tændes igen inden for 6 sekunder, hentes de tidligere indstillede funktioner automatisk.
Bro-funktion	Med denne funktion kan 2 kogezoner kobles sammen, så de kan styres som én stor kogezone. Med denne funktion kan man bruge gryder med en bund, der er større end kogezonens diameter.
	Aktivering: tryk, med tændt plade, samtidigt på tasterne for de 2 zoner, der skal kobles sammen, indtil et ciffer viser for at angive, at funktionen er aktiveret. Det andet ciffer bruges til at indstille effekten. **Advarsel:** De venstre kogezoner kan ikke kobles sammen med de højre kogezoner og omvendt.
	Inaktivering: tryk samtidigt på tasterne, hvor broen er blevet aktiveret, indtil symbolet forsvinder.
Automatisk funktion detektering af kogegrej	Hvis der stilles en gryde på en af kogezonerne, registrerer pladen den automatisk. Det tilhørende ciffer tændes ved den maksimale intensitet og vises.
Angivelse af restvarme	Angivelsen af restvarme er en sikkerhedsfunktion, som indikerer, at overfladen på kogezonen stadig har en temperatur, der er større end eller lig med 60°C, og som kan forårsage forbrændinger, hvis der røres ved den med bare hænder. På kogezonens ciffer vises .

7.4 Betjeningsanordninger til Udsugningsenhed



	Timer-symbol Når udsugningsenhedens ciffer er valgt, trykkes der på cifrene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.
	Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv.
	Symbol for vedligeholdelse af kulfilter • Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Tryk på knappen On/Off. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for: **Aktivering af kulfilter:** • Symbolet for lugtfilteret med kul tænder i 1 sekund, og enheden udsender et dobbelt lydsignal. **Inaktivering af kulfilter:** • Symbolet for lugtfilteret med kul blinker to gange, og enheden udsender et dobbelt lydsignal.
	Nulstilling og genaktivering af filtre • Efter 200 timers drift af kulfilteret og 100 timers brug af fedtfilteret, vil tændingen af de tilhørende ikoner signalere, at vedligeholdelse af det angivne filter er påkrævet. Efter at have udført vedligeholdelse på filteret med kogepladen slukket, fortsæt som følger: • Tænd kogepladen On/Off • Tryk på Digit på emhætten for at aktivere den nummererede bjælke. • Tryk på tasten "A" i mindst 5 sekunder og vent på bekræftelse af nulstillingen signaleret af en dobbelt akustisk lyd og hvor symbolet slukker. • Hvis nulstillingsbekræftelsen (dobbelt bip og slukning af symbolet) ikke sker inden for 6 sekunder, skal du slukke for kogepladen og gentage proceduren fra begyndelsen.
"9"	Tryk på effektbjælken " **9** " for indstillingen af hastigheden **INTENSIV 1**. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
	Tryk to gange på effektbjælken " **9** " for indstillingen af hastigheden **INTENSIV 2**. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
Delay	Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Den Automatiske tilstand inaktiveres ved at trykke på A. Tryk på udsugningsenhedens ciffer og indstil en hastighed på effektbjælken. Tryk på cifret til styring af Timeren, som viser "CL". Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.

7.5 Brugermenu (tilpasninger)



Brugermenuen benyttes til at tilpasse indikationerne på pladen efter brugerens ønske, både de akustiske (tone og lydstyrke) og visuelle indikationer.

Tryk på tasten ⏻.
Tryk på tasten ⏻ igen inden 3 sekunder.

- Symbolet vises.
- Hold tasten nede og tryk på de 4 ciffertaster på kogezonerne (5) én ad gangen med uret fra venstre.

Ved hvert tryk høres der et bip. Når tasten slippes, vises:

På cifret vises skiftevis U og et tal fra 2 til 7, der indikerer Menukoden (se tabellen nedenfor).

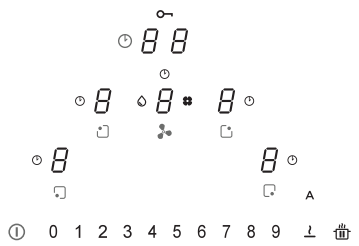
På cifret vises et tal, der afhænger af de værdier, der er valgt (se tabellen nedenfor).

Tryk på cifret og på et tal fra 2 til 7 på effektbjælken for at gå ind i indstillingsmenuen. Se tabellen nedenfor.

Når den korrekte værdi er indstillet, skal den bekræftes ved at holde tasten ⏻ trykket nede, indtil den bekræftes.

Menukode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af lydstyrken af tasternes tone.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu til styring af lydstyrken af alarmsignalernes tone.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Menu til styring af nedtællingens animation.	0 - 1
U6	Menu for detektering af kogegrej altid aktiv.	0 - 1
U7	Menu til styring af de akustiske signaler, når nedtællingen er slut.	0 - 1 - 2

7.6 Menu Installatør (Indstilling af pladens effekt)



Ved første tilslutning til husstandens strømforsyning skal installatøren indstille kogepladens effekt i betragtning af elnettets reelle kapaciteter.
Hvis dette ikke er nødvendigt, kan man direkte tænde pladen med tasten ⏻, ellers følg nedenstående handlinger for at åbne menuen.

Ved første strømforsyning blinker symbolet ⏚.
Hold tasten ⏚ nede og tryk på de 4 ciffertaster på kogezonerne (5) én ad gangen mod uret fra højre.
Ved hvert tryk høres der et bip. Når tasten ⏚ slippes, vises:

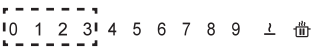
På cifret  vises C og 0 skiftevis.

På cifret  vises 0.

Tryk på cifret  og tallet 8 på effektbjælken for at gå ind i indstillingsmenuen.
Handlingen er bekræftet, når visningen ændres fra (C og 0) til (C og 8).
Nu er du inde i menuen for indstilling af pladens effekt.

Tryk på cifret  , og vælg en af de værdier, der vises på effektbjælken (0-1-2-3) efter nedenstående tabel.

Når den korrekte værdi er indstillet, skal den bekræftes ved at holde tasten ⏻ trykket nede, indtil den bekræftes.



	KW
0	**7,4 KW**
1	**4,5 KW**
2	**3,5 KW**
3	**2,8 KW**

Funktion til Styring af effekt

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening. Funktionen til Styring af effekt registrerer den maksimale effekt på 3,7 KW/16 A for de kombinerede kogeelementer (faser i højre og venstre side), og optimerer strømfordelingen for at undgå situationer med overbelastning af induktionssystemet.
Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.
I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.
Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et kogegrej på kogeelementet.

Eksempel:
Hvis der i samme fase (faser i højre og venstre side) vælges en effektforøgelse (boost) (**P**) i en kogezone, kan den anden kogezone automatisk ikke overstige effektniveauet 5 samtidigt.

Dette varierer afhængigt af den begrænsning, der er indstillet på produktet (se afsnit 7.6).

Hvordan fungerer induktionskogeplader?

Induktionskogeplader fungerer meget forskelligt fra traditionelle kogeplader eller metal kogeplader. Induktionsspolen under den glaskeramiske overflade skaber hurtigt et højt variabelt magnetfelt, der direkte varmer grydens magnetiske bund op. Den glaskeramiske overflade opvarmes udelukkende af det varme kogegrej. Når du fjerner kogegrejet fra kogezonen, afbrydes strømforsyningen med det samme.

Detektering af kogegrej

Hver kogezone er udstyret med et system til detektering af kogegrej. Systemet til detektering af kogegrej genkender gryder med magnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader.
Hvis gryden fjernes under kogning, eller hvis der bruges en ikke egnet gryde, blinker displayet ved siden af søjlediagrammet med symbolet U.
Hvis der ikke er nogen gryde på kogezonen i løbet af de 20 sekunders detekteringstid:
- Slukker kogezonen automatisk efter 20 sekunder.
- Displayet for hver kogezone viser U.

Gryder

Egnede gryder

Kun gryder med magnetisk bund er egnet til madlavning på induktionskogeplader.
En magnet skal kunne sætte sig fast på hvert punkt på bunden af gryden.

Gryder egnet til induktionskogning

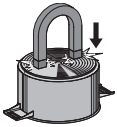
Gryder til induktionskogning skal være af metal med magnetiske egenskaber og med en tilstrækkelig bred bund.

Egnede gryder:

- Emaljerede stålgryder med tyk bund.
- Støbejernsgryder med emaljeret bund.
- Gryder af rustfrit stål med sandwichbund, rustfrit kromstål og aluminium med særlig bund.

Ikke egnede gryder:

- Gryder og pander i kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.
- Hold en magnet ud for grydens bund: hvis der er tiltrækningskraft mellem bunden og magneten, er gryden egnet til induktionskogning. Hvis du ikke har nogen magnet, kan du hælde lidt vand i gryden og sætte den på en kogezone og tænde. Hvis symbolet U vises på displayet, er gryden ikke egnet.



Advarsel: brug kun gryder med perfekt flad bund og egnede til induktionskogezoner. Brug af gryder med en ujævn bund kan påvirke varmestrålingssystemets effektivitet og hindre detekteringen af kogegrej på en kogezone.

Støj under tilberedning

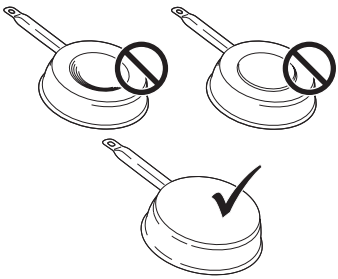
Gryder kan støje under tilberedningen. Dette er ikke et tegn på funktionsfejl, og det påvirker heller ikke enhedens funktion på nogen måde.
Støjen afhænger af den type gryder, der bruges. Hvis støjen er særlig irriterende, kan man bruge en anden gryde.

Råd for energibesparelse

- Diameteren på grydens bund skal svare til kogezonens diameter.



- Når du køber en gryde, skal du kontrollere, om den angivne diameter svarer til bunden eller toppen af gryden, da sidstnævnte generelt er bredere end bunden.
- Ved tilberedning af retter, der kræver længere tilberedningstid, kan du spare tid og energi ved at bruge en trykkoger. Med denne type kogning går vitaminerne i fødevarerne ikke tabt.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis der ikke er nok væske, kan den overophedes og beskadige både trykkogeren og kogezonen.
- Brug altid passende låg til gryderne.
- Vælg en gryde, der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. Brug af store gryder, der kun fyldes halvt op, er spild af energi.



Kogezone	Grydens bund	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
210 mm × 190 mm (enkel)	110 mm	145 mm

Normal støj fra kogepladen
Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.
De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformer)
Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd
Denne støj høres, når kogegrejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd
Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd
Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastighed og på to kogezoner. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Støj fra ventilatoren
For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj.

Rytmiske lyde som et tikkende ur
Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezoner er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.
De beskrevne støje er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

Tænding af enheden
Hold ⏻ trykket nede for at tænde for enheden.
- Alle effektniveau-displayene viser **"0"**.
- Hvis der ikke foretages andre valg, slukkes enheden efter 20 sekunder af sikkerhedsmæssige grunde.

Vælg en kogezone
Tryk på cifret 8 for en eller flere kogezoner, og indstil effektniveauet.

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Varme op	Ris
4	Lang tilberedning, koge ind, småkoge	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, koge ind, småkoge	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Rösti (kartoffelkage), æggekage, panerede og friturestegte retter, pølser
8	Friturestegning, stegning i rigelig olie	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Bøf
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

Slukning af en kogezone
Tryk på **"0"** på effektbjælken.
- Hvis der ikke foretages andre valg og kogezonerne er slukkede, slukker enheden efter 20 sekunder.

Slukning af kogepladen

Tryk på ⏻ i et par sekunder for at slukke for kogepladen.
- Hvis der ikke foretages andre valg på displayet og alle kogezonerne er slukkede, slukker enheden efter 20 sekunder.

Indikator for restvarme
Hvis en kogezone er slukket, men stadig varm, forbliver bogstavet "**H**" tændt på panelet for at indikere fare for forbrænding.

Defrost-indstillinger
Med Defrost-funktionen kan man optø madvarer eller smelter smør, chokolade eller honning.
- Vælg kogezonen ved at trykke på det tilsvarende ciffer.
- Tryk på tasten

Indstilling af PowerPlus
Både kogezonerne og emhætten er indstillet ved en ekstra effekt.
Den valgte kogezone fungerer med en ekstra effekt i 10 minutter. Det kan f.eks. bruges til hurtig opvarmning af en stor mængde vand.
- Vælg en af zonerne og tryk 2 gange på " 9 " på effektbjælken. Det tilsvarende ciffer viser P.

Timer
Når Timeren er indstillet, slukker kogezonen automatisk efter den indstillede tid.

Indstilling af Timer
- Kogeplade tændt
- Kogezone indstillet
- Tryk på cifret
- Indstil Timeren mellem 1 og 99 minutter.

Ændring af Timer
- Timer indstillet
- Tryk på den aktive kogezone med timeren, du ønsker, at ændre.
- Tryk på cifret
- Indstil Timeren mellem 1 og 99 minutter.

Bro-funktion
Med forbindelsesfunktionen "bro" kan to kogezoner kobles sammen, så de kan fungere og justeres sammen. Med denne funktion kan man bruge gryder med en bund, der er større end kogezonens diameter.
Tryk samtidigt på tasterne for de 2 zoner, der skal kobles sammen, indtil et ciffer viser n for at angive, at funktionen er aktiveret.
Det andet ciffer bruges til at indstille effekten.

Advarsel: De venstre kogezoner kan ikke kobles sammen med de højre kogezoner og omvendt.

Børnelås
- Enhed tændt
- Aktivering:
  tryk på et af de 4 cifre i kogezonerne i 3 sekunder, slip det og stryg fingeren fra 0 til 9 på effektbjælken. Alle cifrene viser L. De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.
- Inaktivering:
  Tryk på et af de 4 cifre i kogezonerne i 3 sekunder, slip det og stryg fingeren fra 9 til 0 på effektbjælken. De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.

MODEL	GALILEO SMART
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	**7,62 KW** (standard indstilling)
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	**4,72 KW**
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	**3,72 KW**
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	**3,02 KW**

Fejlkoder			
Fejlkode	**Beskrivelse**	**Mulig årsag til fejlen**	**Afhjælpning**
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kontinuerlig aktivering af sensoren. TC (touch-betjeningen) slukker efter 10 sek.	Der er vand eller en gryde på glasset, sensorerne eller på betjeningsanordningen.	Rens betjeningsoverfladen. Fjern genstandene fra sensorerne.
ER20	Intern fejl i TC	-	Udskift TC.
ER21	Overophedning	Temperatursensoren har registreret en temperatur, der er højere end 85°C.	Lad kogepladen køle af. Fejlen forsvinder ved temperaturer under 75°C.
			Kontrollér den termiske isolering.
ER22	Knappen er defekt, brugergrænsefladen slukker efter 3,5 - 7,5 sek.	-	Udskift TC
ER31	Konfigurationen mellem TC og induktionen stemmer ikke overens.	Generatorens konfigurationsdata stemmer ikke med TC'ens konfigurationsdata.	Ny konfiguration.
			Udskift TC.
			Udskift generatoren.
ER36	Intern fejl i TC	-	Udskift TC.
ER47	Kommunikationsfejl mellem TC'en og induktionen	LIN-kabel beskadiget. Der er ikke strøm på LIN-kablet.	Udskift kablet. Kontrollér, at kablet er tilsluttet korrekt.
E2	Overophedning af kogezonens sensor. TC (touch-betjeningen) slukker efter 10 sek.	Gryden er tom	Varm ikke tomme gryder op.
E3	Forkert gryde. Kogezonerne er slukkede.	Gryderne har mistet deres magnetiske egenskaber	Brug passende gryder
		Intern fejl i generatorens kredsløb	Udskift modulet
E4	Konfigurationsfejl. Kogezonen kan ikke aktiveres.	Induktionsmodulet er ikke blevet konfigureret endnu.	Konfigurer det manuelt.
E5	Ingen kommunikation mellem brugergrænsefladen og induktionsgeneratoren. Kogezonen kan ikke aktiveres	LIN-ledningsføringen eller strømforsyningskablet er defekt.	Kontrollér ledningsføringen og forsyningsspændingen.
		Ledningsføringen til pladerne er ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér ledningsføringen og forsyningsspændingen.
		Intern fejl i generatorens eller filterets kredsløb.	Udskift modulet.

E6	Forsyningsspændingen er ikke inden for området (spænding og/eller frekvens). Kogezonen kan ikke aktiveres	Forsyningsspændingen er ikke inden for området (se tekniske data for detaljer).	Kontrollér netspændingen.
		Intern fejl i generatorens kredsløb.	Udskift modulet.
E7	Intern fejl i TC. Kogezonerne er inaktiverede.	-	Udskift modulet.
E8	Fejl i udsugningsenhed.	Udsugningsenheden er tilstoppet.	Rens den, og fjern eventuelle tilstopninger.
		Ventilatoren eller elektronikmodulet er defekt.	Udskift modulet.
E9	Fejl i kogezonens temperatursensor. Den tilhørende kogezone er slukket.	Temperatursensoren har et åbent eller kortsluttet kredsløb.	Udskift induktionsspolen.
EA	Intern fejl i TC. Kogezonerne er slukkede.	-	Udskift generatoren.
EH	Temperatursensoren er blokeret. Den tilhørende kogezone er slukket.	Ingen temperaturvariation (min. 10 K/5 min) efter aktivering af kogezonen.	Udskift induktionsspolen.

TC = TOUCH CONTROL
UI = BRUGERGRÆNSEFLADE
NTC = TEMPERATURSENSOR

8. VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION

- Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
- Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:
- Fejltype
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

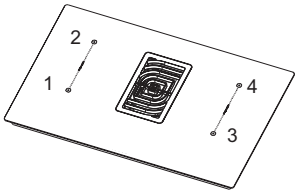
Disse data er anført på identifikationsskiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

9. TEKNISKE DATA

Identifikation af produktet

Type: **4300**
Model: **GALILEO SMART**
Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.
Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.
Yderligere oplysninger om tekniske data kan findes på hjemmesiden: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1,2 Fleksibel kogezone, 1 + 2 i bro 3,4 Fleksibel kogezone, 3 + 4 i bro

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	830 × 520 (B x D)
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kogezone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Værdi	Måleenhed
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezoner	4	
Varmekilde	induktion	

NO

1.SIKKERHETSIN-STRUKSJONER

ⓘ For din egen sikkerhet og for å garantere en riktig bruk av apparatet, må du lese bruksanvisningen nøye før installasjon og bruk. Bruksanvisningen må alltid følge med apparatet, også ved flytting eller salg. Brukerne må være helt kjent med apparatets funksjon og sikkerhetsegenskaper. Induksjonssystemene i disse platetoppene oppfyller kravene i EMC-forskriften og EMF-direktivet, og bør ikke forstyrre andre elektroniske enheter. Personer med pacemaker eller andre implanterte elektroniske enheter, må kontakte fastlegen eller produsenten av den implanterte enheten, for å vurdere om enheten tåler forstyrrelsene.

⚠ Strømtilkoblingene må utføres av en kvalifisert tekniker. Les avsnittet STRØMTILKOBLING før strømtilkoblingen utføres.

For apparater utstyrt med strømkabel, må klemmenes plassering eller ledernes lengde mellom kabelforankringen og klemmene, være slik at strømlederne strekkes før jordlederen dersom kabelen stikker frem fra forankringen.

- Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader på grunn av feil installasjon.
- Kontroller at nettspenningen stemmer med spenningen oppgitt på merkeplaten på innsiden av produktet.
- Faste strømkoblinger må ha frakoblingsanordninger i henhold til gjeldende regelverk.
- For apparat i klasse I, kontroller at husholdningens elektriske system er jordet.
- Koble kjøkkenviften til røkrøret med et egnet rør. Se monteringsanvisningen for tilbehør som kan kjøpes (for runde rør: min. diameter 120 mm). Utløpsrøret må være så kort som mulig.
- Koble produktet til strømmen med en allpolet bryter.
- Følg gjeldende normer for luftutslipp.
- Ikke koble kjøkkenviften til røkkanaler for utslipp av forbrenningsrøk (f.eks. fra kjeler, peiser, osv.)
- Hvis kjøkkenviften brukes sammen med apparater som ikke bruker strøm (f.eks. gassapparater), må det garanteres en god ventilasjon i rommet for å unngå retur av forbrenningsgassen. Når apparatet brukes sammen

med apparater som ikke bruker strøm, må det negative trykket i rommet ikke overstige 0,04 mbar for å unngå en retur av røkene.
- Luften må ikke føres ut gjennom en røkkanal som brukes for røkutslipp fra apparater som fungerer med gass eller andre forbrenningsstoffer.
- Hvis strømkabelen er ødelagt, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert servicesenter eller en kvalifisert tekniker for å unngå farlige situasjoner.
- Sett støpslet inn i en lett tilgjengelig stikkontakt som er i samsvar med gjeldende bestemmelser.
- Følg nøye forskriftene fra de lokale myndighetene for tekniske og sikkerhetsmessige tiltak for røkutslipp.

⚠ **OBS:** Fjern beskyttelsesfilmene før apparatet installeres.

- Bruk kun skruer og mindre deler som følger med apparatet.

⚠ **OBS:** Manglende installasjon av skruer eller beslag i samsvar med disse instruksjonene kan medføre strømfarer.

- Ikke se mot på lyset med optiske instrumenter (kikkert, forstørrelsesglass, osv.).
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn av en voksen.
- Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sanselige eller mentale evner, eller som ikke har erfaring med eller kjenner til apparatet, hvis de ikke er under tilsyn eller opplæring av en person ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn (over 8 år) eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring og kunnskap må kun bruke apparatet dersom de får tilsyneller opplæring i en sikker bruk av apparatet og farene knyttet til bruken. Ikke la barn leke med apparatet.

⚠ **OBS:** Apparatet og de tilgjengelige delene blir veldig varme under bruk.

Ikke ta på varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under tilsyn.

- Rengjør og/eller skift ut filtrene etter oppgitt intervall (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Pass på at det er god ventilasjon i rommet når apparatet brukes sammen

med apparater som bruker gass eller andre forbrenningsstoffer (gjelder ikke apparater som kun resirkulerer luften i rommet).
- **OBS:**Hvis det finnes sprekker i overflaten, slå av apparatet for å unngå risikoen for el-sjokk.
- Ikke bruk apparatet hvis overflaten er sprukket, eller det finnes synlige skader i materialets tykkelse.
- Ikke ta på apparatet med våte hender.
- Ikke bruk dampapparater til rengjøringen.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetoppen, fordi de kan overopphetes.
- Etter bruk, slå av platetoppen med den bestemte kontrollen, og ikke stol på grytesensoren.
- **OBS:** Tilberedning med bruk av fett og olje på en platetopp uten tilsyn, kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke flammene med vann. Slå av apparatet og dekk flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **OBS:** Tilberedningsprosessen må foregå under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess krever et kontinuerlig tilsyn.
- Apparatet kan ikke startes med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- **OBS:** Brannfare: Ikke legg gjenstander på kokeoverflatene.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles fra strømmen med en kontaktåpning (3 mm) som garanterer en fullstendig frakobling ved forholdene i overspenningskategori III.
- Apparatet må ikke utsettes for vær og vind (regn, sol).
- Ventilasjonen av apparatet må være i samsvar med produsentens instruksjoner.

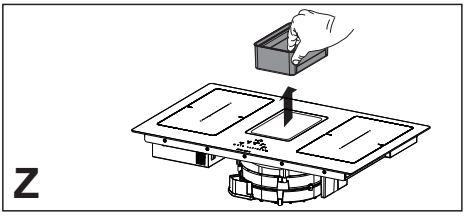
2. BRUK

- Kjøkkenviften er kun utviklet til husholdningsbruk for å fjerne matos fra kjøkkenet.
- Apparatet må ikke i noen tilfeller brukes til annet enn tiltenkt formål.
- Vær alltid veldig oppmerksom ved frityrsteking, fordi den varme oljen kan ta fyr.
- Apparatet kan ikke startes med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en pyntedør for å unngå overoppheting.
- Ikke klatre opp på

apparatet, fordi det kan skades.
- Ikke sett varme kokekar på rammen, fordi det kan skade silikonpakningene.
- Ikke kutt opp eller tilbered mat på overflaten, og ikke slipp harde gjenstander ned på den. Ikke dra kasseroller og gryter over overflaten.

3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Det aktive kullfilteret kan regenereres. Følg vedlagte instruksjoner både for fremgangsmåten for regenerering og for utskiftingsintervallene.
- Fettfiltre Z: Filtrene må rengjøres hver 2. måned eller oftere ved hyppig bruk. De kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke vask ristene i oppvaskmaskin.



Generelle anbefalinger

- Aldri bruk slipende svamper, stålull, muriatsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Mat som søles på platetoppens overflate, på de funksjonelle eller estetiske elementene, må ikke fortæres.

Rengjøring av apparatet

- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å unngå at matrester forkulles. Skitt som har satt seg fast og er forkullet, er vanskeligere å fjerne.
- Bruk en myk klut eller svamp og et egnet rengjøringsmiddel til den daglige rengjøringen. Følg produsentens anbefalinger om hvilke rengjøringsmidler som skal brukes. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsmidler.
- Fjern vanskelig skitt, f.eks. sølt melk, med en skrape for glasskeramikk mens platetoppen fremdeles er varm. Følg produsentens anbefalinger om hvilken skrape som skal brukes.
- Fjern sukkerholdig mat, f.eks. sølt syltetøy, med en skrape for glasskeramikk mens platetoppen fremdeles er varm. I motsatt tilfelle kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern eventuell smeltet plast med en skrape for glasskeramikk mens platetoppen fremdeles er varm. I motsatt tilfelle kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med litt kalkfjerningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, etter at platetoppen er kjølt ned. Rengjør igjen med en fuktig klut.

4. KRAV TIL MØBLENE

- Platetoppen skal bygges inn i kjøkkenbenken over en kjøkkenmodul med en bredde på min. 600 mm.
- Hvis apparatet monteres på brennbare materialer, må retningslinjene og forskriftene for lavspenningsinstallasjoner og brannvern følges nøye.
- For innbyggingsenhetene må delene (plastmaterialer og trefinér) monteres med varmebestandig klebestoff (min. 100 °C). Bruk av uegnet materiale og klebestoff, kan føre til at delene deformeres og løsner.
- Det må være nok plass rundt kjøkkenmodulen for å kunne koble apparatet til strømmen. Veggskapene over apparatet må installeres ved en høyde som gjør at det er god nok plass til å arbeide på en bekvem måte.
- Bruk av pyntelister i hardt tre rundt kjøkkenbenken og bak apparatet, er kun tillatt ved overholdelse av minsteavstanden angitt på installasjonsfigurene.
- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggenheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).
- For å unngå at væske renner ned mellom platetoppens kant og kjøkkenbenken, må den selvklebende tetningen som følger med, festes langs hele platetoppens utvendige kant før installasjon.

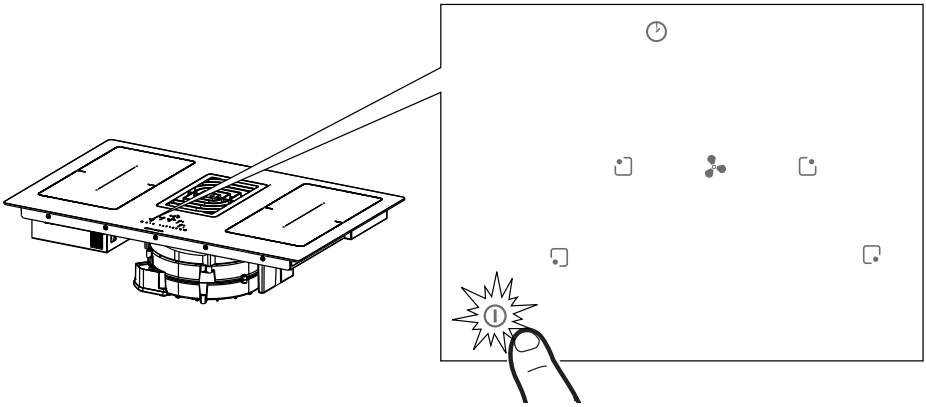
5. STRØMTILKOBLING

- Strømtilkoblingene må utføres av en kvalifisert tekniker.
- Dette apparatet har en “Y”-kobling og det må derfor være en nøytral ledning. Strømkabelen må være av typen H05VV-F. ENFASET, TOFASET og TREFASET tilkobling: ledernes min. tverrsnitt: 2,5 mm². Strømkabelens utvendige diameter: min. 7 mm - maks 15 mm.
- Ta av dekslet på koblingsboksen for tilgang til koblingsklemmene.
- Kontroller at egenskapene til husholdningens elektriske system (spenning, maks effekt og strøm) stemmer med apparatets egenskaper.
- Koble til apparatet som vist på skjemaet (i samsvar med landets gjeldende referansestandarder for nettspenning).
- Det anbefales å bruke strømkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm².
  Ved bruk av strømkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm²må følgende instruksjoner overholdes: til en trefaset tilkobling må de 2 ledningene skilles og den blå hylsen på de grå ledningene fjernes.

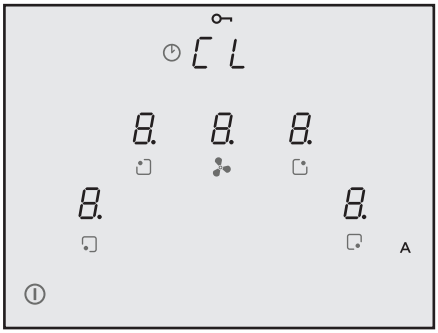
6. SLUTTBEHANDLING

- Symbolet  på produktet eller emballasjen angir at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til et innsamlingsanlegg for materialgjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. En riktig sluttbehandling av produktet bidrar til å redusere eventuelle negative virkninger på miljø og helse. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og materialgjenvinning, kontakt renovasjonsetaten eller butikken hvor produktet er kjøpt.
- Apparatet er i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer brukt i elektrisk og elektronisk utstyr, og sluttbehandlingen av avfallet.

7. KONTROLLER



Trykk på på/av-knappen ⏻ i 2 sekunder for å slå på platetoppen og aktivere platetoppens funksjoner. Alle nummervisningene viser 8. og de til timeren viser " C L ".



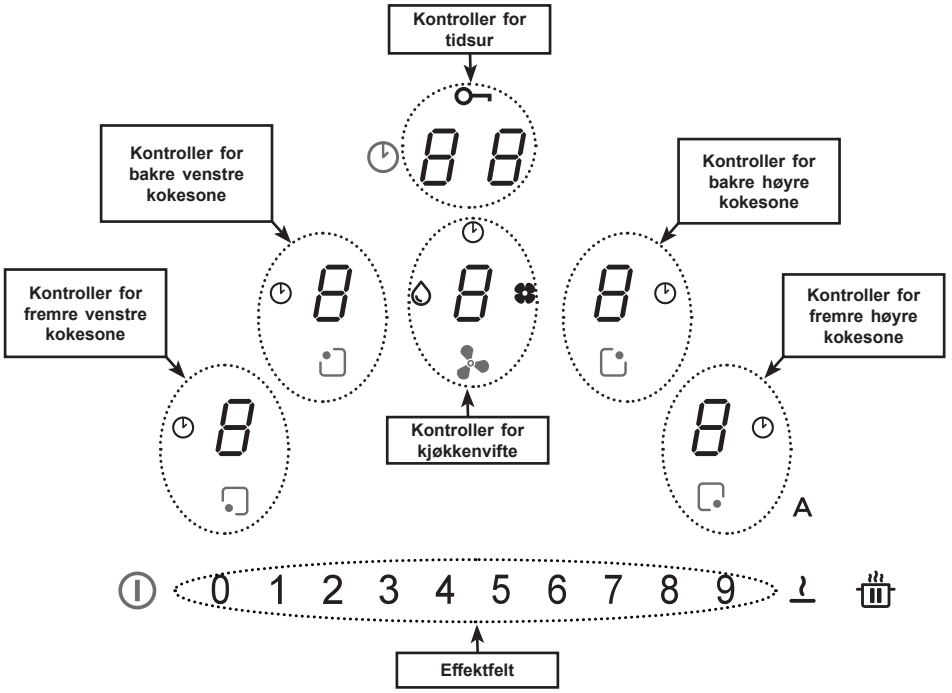
Platetoppen er nå slått på, men effektnivået for kokesonene og kjøkkenviften er på null. Platetoppen slås av automatisk etter 20 sekunder uten bruk.

OBS: Av sikkerhetsmessige årsaker vil det alltid være mulig å slå av platetoppen med på/av-knappen ⏻.
OBS: På kontrollpanelet vil alle funksjonene som kan velges alltid være tente/synlige, og det er kun disse som kan aktiveres.

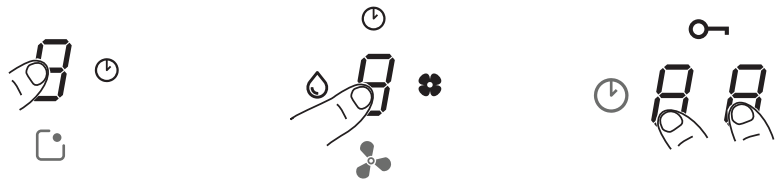
Advarsler for installatøren: Kontroller og endre eventuelt effektinnstillingen for platetoppen. Se avsnittet " **Installatørmeny (Innstilling av platetoppens effektnivå)** ".

Platetoppen er standardinnstilt for et forbruk på **7,4 kW**.

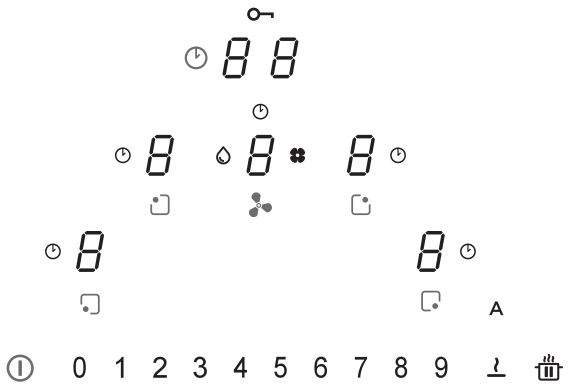
7.1 Typer kontroller



Kontrollene til kokesonene, kjøkkenviften og tidsuret kan aktiveres ved å trykke på relevant nummervisning 8.
Dette bekreftes med at nummervisningen tennes med sterk lysstyrke.



7.2 Kontroller



Kontroller	Beskrivelse
	**Valg av kokesonens kontroller** Trykk på på/av-knappen ⏻ i 2 sekunder. Kokesonene aktiveres ved å trykke på nummervisningen 8 for sonen. Dette bekreftes med at tilsvarende nummervisning tennes med sterk lysstyrke.
	Symbolet ◷ angir at tidsuret for valgt kokesone er aktivert (se funksjon “Kokesonenes tidsur”).
	**Valg av kontroller for kjøkkenvifte** Trykk på på/av-knappen ⏻ i 2 sekunder. Kontrollene til kjøkkenviften kan velges ved å trykke på nummervisningen 8. Dette bekreftes med at tilsvarende nummervisning tennes med sterk lysstyrke. Symbolet ◷ angir at tidsuret for kjøkkenviftens funksjoner er aktivert. Symbolet 💧 varsler vedlikehold/rengjøring av fettfilteret etter 100 timers drift. Symbolet ✿ varsler vedlikehold av kullfilteret (lukt) etter 200 timers drift.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Valg av effekt for kokesoner og/eller hastighet for kjøkkenvifte** Trykk på på/av-knappen ⏻ i 2 sekunder. Velg enten nummervisningen for kjøkkenviften eller en av nummervisningene for de 4 kokesonene. Kokesonenes effekt eller kjøkkenviftens hastighet kan økes eller reduseres ved å trykke direkte på ønsket verdi, eller ved å trekke fingeren (fra høyre mot venstre eller omvendt), avhengig om du vil øke eller redusere innstilt verdi.

	**Valg av kontroller for tidsur** Trykk på på/av-knappen ⏻ i 2 sekunder. Veg kontrollenes soner for styring av kokesonenes og kjøkkenviftens tidsur. Standardvisning er “ C L “ (se tidsurfunksjonene).
	Symbolet 🔑 angir knappen for sikkerhetsfunksjonene (se “Barnelås (rengjøring)“.
A	Som standardinnstilling aktiveres kjøkkenviften i automatisk modus når platetoppen/viften slås på, og LED-en A er tent med sterk lysstyrke. Kjøkkenviften starter hvis kokesonene er innstilt med et effektnivå som er høyere enn “1”. Den slås av ved å trykke på LED-en A , som går fra sterk til diffus lysstyrke. Den slås også av ved å trykke på en verdi i effektfeltet som er høyere enn “1“, og som bekreftes ved at LED-en A går fra sterk til diffus lysstyrke. Den slås på igjen ved å trykke på LED-en A , som går over til sterk lysstyrke.
	Funksjon for PAUSE og OMSTART.
	Kombinert med andre knapper gir denne funksjonen tilgang til brukermenyen.
	Med funksjonen Defrost er det mulig å tine matvarer, eller forsiktig smelte smør, sjokolade eller honning ...osv.
	Kombinert med andre knapper gir denne funksjonen tilgang til installatørmenyen.

7.3 Funksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Barnelås (Barnesikring)	Låser alle platetoppens innstillinger for å hindre uventede endringer.
	Aktivering: Uten gryter, trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningene for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 0 til 9 i effektfeltet og følg det synlige bildet. Dette bekreftes når alle nummervisningene viser  . Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.
	Deaktivering: Trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningene for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 9 til 0 i effektfeltet og følg det synlige bildet. Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.
Barnelås (rengjøring)	Låser alle platetoppens innstillinger i 15 sekunder for en rask rengjøring.
	Aktivering: Trykk samtidig på nummervisningene  til fremre høyre og fremre venstre kokesone. Displayet til kontrollenes sone for styring av tidsuret viser nedtellingen på 15 sekunder, og tennes.
	Deaktiver: Trykk på ⏻ eller vent til det har gått 15 sekunder.
Kokesonenes tidsur	Nedtelling med ringeklokke for programmert slukking av hver kokesone.
	Aktivering: Med platetoppen slått på, velg en av de 4 kokesonene og velg en verdi i effektfeltet. Trykk enkeltvis på nummervisningene for kokesonens tidsur, og innstill verdiene enkeltvis i effektfeltet (minimum 1 minutt - maksimum 99 minutter). Bekreftelsen skjer etter 10 sekunder uten bruk. Displayet til kontrollenes sone for styring av tidsuret viser nedtellingen hvis innstilt, ellers vises “ C L “ som standard. Det kan innstilles et tidsur for alle kokesonene. Displayet viser det med lavest gjenværende tid. Gjenta oppgavene for å endre tidsurets verdi.
	Deaktivering: Innstill tidsurets verdier på null, eller trykk på ⏻.

Tidsur (generelt)	Nedtelling med ringeklokke for generell bruk.
	Aktivering: Med platetoppen slått på og uten gryter, trykk enkeltvis på nummervisningene for kokesonens tidsur, og innstill verdiene enkeltvis i effektfeltet (minimum 1 minutt - maksimum 99 minutter). Displayet til kontrollenes sone for styring av tidsuret viser nedtellingen hvis innstilt, ellers vises " C L " som standard.
	Deaktivering: Innstill tidsurets verdier på null, eller trykk på ⏻ to ganger når platetoppen er slått av.
Funksjon Holde mat varm	Aktivering: Velg en av de 4 kokesonene og trykk på knappen ⏦ . Nummervisningen til valgt sone viser U
	Deaktivering: Trykk på knappen ⏦ eller trykk på ⏻.
Funksjon Turbo	Både kokesonene og kjøkkenviften kan innstilles med en ekstra effekt.
	Aktivering: Trykk 2 ganger på "9" i effektfeltet både for kjøkkenviften og kokesonene. Tilsvarende nummervisning viser P.
	Deaktivering: Velg en av de andre mulige verdiene i effektfeltet.
Funksjon Rask oppvarming	Velg en av de 4 kokesonene og trykk i 3 sekunder på valgt verdi (fra 1 til 8) i effektfeltet. Platetoppen vil nå et toppunkt med maks effekt i 15 sekunder for så å gå over til innstilt effekt for en innstilt tid før den slås av (se tabellen nedenfor). Displayet viser " A " + valgt verdi. 1 -> 40 sekunder 2 -> 72 sekunder 3 -> 120 sekunder 4 -> 176 sekunder 5 -> 256 sekunder 6 -> 432 sekunder 7 -> 120 sekunder 8 -> 192 sekunder 9 -> ikke tilgjengelig P -> ikke tilgjengelig

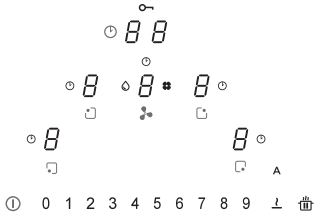
Funksjon Pause + Omstart	Denne funksjonen fryser alle innstillingene til platetoppen i ca. 10 minutter hvis det er nødvendig å forlate platetoppen for en kort periode. I løpet av pausen: - Ingen kokesone avleder energi. - Alle tidsurene er stoppet. - Funksjonene “Turbo“ og “Rask oppvarming“ er deaktiverte Når de 10 minuttene er utløpt, vil platetoppen fortsette med alle de tidligere innstilte handlingene.
	Aktivering: Trykk på knappen i minst 1 sekund. Alle nummervisningene viser 11
	Deaktivering: Trykk på knappen i minst 1 sekund helt til den blinker, og trykk på en hvilken som helst annen knapp innen 10 sekunder.
Funksjon Gjenopprett	Med denne funksjonen kan alle platetoppens innstillinger gjenopprettes hvis platetoppen slås av uventet eller ved et plutselig strømbrudd.
	Hvis platetoppen slås av og på igjen innen 6 sekunder med knappen ⏻, blinker knappen i 6 sekunder. Trykk på knappen for å gjenopprette de tidligere innstilte funksjonene. Dette bekreftes med et beep.
	Hvis platetoppen slås av og på igjen innen 6 sekunder, gjenopprettes de tidligere innstilte funksjonene automatisk.
Brofunksjon	Med denne funksjonen kan 2 kokesoner sammenkobles for å styres som en eneste stor kokesone. Det er dermed mulig å bruke gryter med en større bunn.
	Aktivering: Med platetoppen slått på, trykk samtidig på knappene for de 2 sonene som skal brokobles, helt til en nummervisning viser n og angir at funksjonen er aktivert. Den andre nummervisningen brukes for å innstille effekten. **OBS:** Kokesonene til venstre kan ikke sammenkobles med de til høyre og omvendt.
	Deaktivering: Trykk samtidig på knappene til de sammenkoblede kokesonene, helt til symbolet n forsvinner.
Funksjon Automatisk grytesensor	Hvis det plasseres en gryte på en av kokesonene, registrerer platetoppen den automatisk og tenner nummervisningen med maks lysstyrke og viser U.
Restvarmeindikasjon	Restvarmeindikasjonen er en sikkerhetsegenskap som angir at kokesonens overflate fremdeles har en temperatur som er ≥ 60° C og kan forårsake forbrenninger ved berøring med bare hender. På nummervisningen for valgt kokesone vises H.

7.4 Kontroller for kjøkkenvifte



	Tidsursymbol Velg nummervisningen for kjøkkenviften og trykk på nummervisningene for styring av tidsuret for å innstille nedtellingen.
	Symbol for vedlikehold av fettfilter Varslingen for rengjøring av fettfilteret er vist med LED-en og er alltid aktivert.
	Symbol for vedlikehold av karbonfilter • Som standard befinner hetten seg i avtrekksmodus. Trykk på av/på-tasten. Med belastning avslått trykker man på Digit-tastene som styrer hetten for å aktivere avtrekkeren. Trykk på Digit-tasten igjen i 5 sekunder for å: **Aktivere karbonfilter:** • Filtersymbolet (luktfilter) slår seg på i 1 sekund og enheten gir fra seg et dobbelt lydsignal. **Deaktivere karbonfilter:** • Filtersymbolet (luktfilter) blinker to ganger og enheten gir fra seg et dobbelt lydsignal.
	Tilbakestilling og reaktivering av filtre • Når karbonfilteret har vært i bruk i 200 timer og fettfilteret i 100 timer, vil de enkelte ikonene varsle om at det aktuelle filtrene må vedlikeholdes. Etter å ha foretatt vedlikehold av filter med platetoppen avslått, gjør man som følger: • Slå på platetoppen • Trykk på knappen Hette for å aktivere den nummererte linjen. • Trykk på tasten “A” i minst 5 sekunder og vent til tilbakestillingen bekreftes med en dobbel pipelyd og symbolet forsvinner. • Hvis bekreftelsen (dobbel pipelyd og symbolet forsvinner) ikke kommer innen 6 sekunder, må man slå av platetoppen og gjenta prosedyren fra starten.
“9”	Trykk på “ **9** “ i effektfeltet for innstillingen av den **INTENSIVE HASTIGHETEN 1**. Denne innstillingen er tidsinnstilt på 10 minutter. Når tiden er utløpt, går systemet automatisk tilbake til forrige innstilte hastighet. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.
	Trykk to ganger på “ **9** “ i effektfeltet for innstillingen av den **INTENSIVE HASTIGHETEN 2**. Denne innstillingen er tidsinnstilt på 5 minutter. Når tiden er utløpt, går systemet automatisk tilbake til forrige innstilte hastighet. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.
Forsinkelse	Denne funksjonen er kun tilgjengelig hvis Automatisk modus deaktiveres. Den automatiske modusen deaktiveres ved å trykke på A. Trykk på nummervisningen for viften og innstill en hastighet i effektfeltet. Trykk på nummervisningen for styring av tidsuret som viser “CL”, men som går over til nedtellingen innstilt på 15 minutter.

7.5 Brukermeny (egendefinerte)



Brukermenyen brukes for å egendefinere både lydvarslingene (tone og volum) og de synlige varslingene på platetoppen.

Trykk på knappen ⏻.
Trykk på knappen ⏻ igjen innen 3 sekunder.

- Symbolet 🗑 vises.
- Hold knappen 🗑 trykket og trykk på de 4 nummervisningene for kokesonene (5), en om gangen med start fra venstre.

Hvert trykk varsles av et beep og når du slipper knappen 🗑 ser du:

I nummervisningen  vises vekselvis teksten U og et tall fra 2 til 7 som angir menykoden (se tabellen nedenfor).

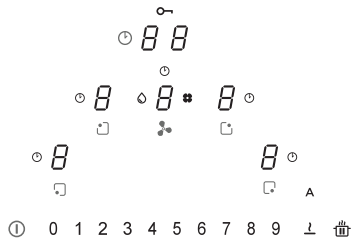
I nummervisningen  vises et tall avhengig av verdiene angitt i valget (se tabellen nedenfor).

Trykk på nummervisningen  og et tall fra 2 til 7 i effektfeltet for å gå inn i oppsettingsmenyen. Se tabellen nedenfor.

Når riktig verdi er innstilt, bekrefter du ved å trykke på knappen ⏻ helt til bekreftelsen.

Menykode	Beskrivelse	Verdi
U2	Meny for styring av knapplydens volum.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Meny for styring av alarmlydens volum.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Meny for styring av displayets lysstyrke.	Maks 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Meny for styring av bildet for nedtellingen.	0 - 1
U6	Funksjonsmeny for grytesensor alltid aktivert.	0 - 1
U7	Meny for styring av lydvarsling ved slutt på nedtellingen.	0 - 1 - 2

7.6 Installatørmeny (Innstilling av platetoppens effektnivå)



Ved første tilkobling må installatøren innstille kokesonenes effekt i henhold til strømnettets muligheter og kapasitet.
Hvis det ikke er nødvendig, kan platetoppen slås på med knappen ⏻, eller gå frem som beskrevet nedenfor for å gå inn i menyen.

Ved første oppstart blinker symbolet ⏻ .
- Hold knappen ⏻ trykket og trykk på de 4 nummervisningene for kokesonene (5), en om gangen med start fra venstre.
Hvert trykk varsles av et beep og når du slipper knappen ⏻ ser du:

I nummervisningen  vises vekselvis teksten C og 0.

I nummervisningen  vises teksten 0.

Trykk på nummervisningen  og tallet 8 i effektfeltet for å gå inn i oppsettingsmenyen.
Oppgaven bekreftes av at visningen endres fra (C og 0) til (C og 8).
Du er nå inne i menyen for innstillingene av platetoppens effekt.

Trykk på nummervisningen  og en av verdiene vist i effektfeltet (0-1-2-3), som forklart i tabellen nedenfor.

Når riktig verdi er innstilt, bekrefter du ved å trykke på knappen ⏻ helt til bekreftelsen.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏻ 🗑	
	kW
0	**7,4 kW**
1	**4,5 kW**
2	**3,5 kW**
3	**2,8 kW**

Funksjon for effektstyring

Produktet har en elektronisk styrt funksjon for effektstyring. Funksjonen for effektstyring registrerer forsyningen av maks effekt på 3,7 kW/16 A for de kombinerte kokeelementene (faser på høyre og venstre side), optimaliserer effektleveringen og unngår overbelastninger av induksjonssystemet. Totaleffekten overvåkes derfor kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å avgi krevd totaleffekt, er et kontrollelement standardinnstilt til å redusere effekten til et annet kokeelement til nivået like under den respektive effektkurven, slik at strømforbruket ikke overstiger 16 A.
I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer eventuelt de tidligere aktiverte innstillingene for et annet kokeelement.
Funksjonen for effektstyring aktiveres også når en gryte registreres på kokeelementet.

Eksempel:
Hvis du i samme fase (fasene på høyre og venstre side) velger effektøkningsnivået (boost) (**P**) i en kokesone, vil den andre kokesonen automatisk ikke kunne overstige effektnivå 5 samtidig.

Dette avhenger av begrensningen innstilt i produktet (se avsnitt 7.6).

Slik fungerer induksjonstopper

Induksjonstopper fungerer veldig forskjellig fra vanlige platetopper eller kokeplater. Induksjonsspolen under den glasskeramiske overflaten, oppretter raskt et svært variabelt magnetfelt som direkte varmer opp den magnetiserbare grytebunnen. Den glasskeramiske overflaten varmes kun opp av den varme gryten. Når gryten flyttes vekk fra kokesonen, avbrytes strømforsyningen umiddelbart.

Grytesensor

Hver kokesone har en grytesensor. Grytesensoren registrerer gryter som har en magnetiserbar bunn egnet for induksjonstopper. Hvis gryten tas vekk under bruk, eller ved bruk av en uegnet gryte, vil displayet ved siden av diagrammet blinke med symbolet U.
Hvis ingen gryte plasseres på kokesonen innen 20 sekunder for registrering av gryten:
- Kokesonen slås automatisk av etter 20 sekunder.
- Displayet til hver kokesone viser U.

Gryter

Egnede gryter

Kun gryter med helt magnetiserbar bunn er egnet for induksjonstopper.
En magnet hefter ved hvert punkt i hele grytebunnen.

Gryter egnet for induksjon

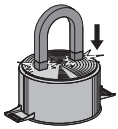
Grytene som skal brukes på induksjonstopper må være i metall, ha magnetiske egenskaper og en bred nok grytebunn.

Egnede gryter:

- Gryter i emaljert stål med tykk bunn.
- Gryter i støpejern med emaljert bunn.
- Gryter i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

Uegnede gryter:

- Gryter og kasseroller i kobber, rustfritt stål, aluminium, varmebestandig glass, tre, keramikk og terrakotta.
- Hold en magnet i nærheten av grytebunnen for å se om gryten er egnet. Hvis magneten tiltrekkes, er gryten egnet for induksjon. Hvis du ikke har en magnet tilgjengelig, kan du ha litt vann i gryten, sette gryten på en kokesone og slå på. Hvis symbolet U vises på displayet, er gryten uegnet.



OBS: Bruk kun gryter med en helt jevn bunn og egnet for induksjon. Bruk av gryter med ujevn bunn kan svekke varmestrålingssystemet og hindre grytesensoren.

Lyder under tilberedningen

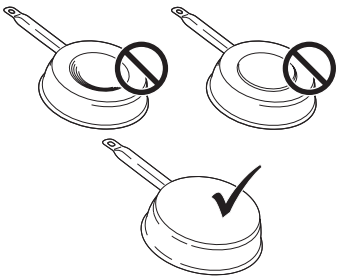
Grytene kan lage lyder under tilberedningen. Dette er ikke et tegn på driftsfeil, og påvirker heller ikke apparatets funksjon.
Lyden avhenger av hvilken gryte som brukes. Hvis lyden er veldig forstyrrende, kan det være lurt å bytte gryte.

Anvisninger for energisparing

- Grytebunnen og kokesonen må ha samme diameter.



- Når du kjøper en gryte, kontroller at oppgitt diameter stemmer med grytebunnens eller -toppens diameter ettersom grytetoppens diameter vanligvis er bredere enn grytebunnens diameter.
- Ved langvarige tilberedninger kan du spare tid ved å bruke en trykkoker. Denne typen tilberedning ivaretar også vitaminene i maten.
- Pass på at det er nok væske i trykkokeren. Hvis det er for lite vann og gryten overopphetes, kan det skade både gryten og kokesonen.
- Legg helst alltid et passende lokk på grytene.
- Velg en gryte som er egnet for maten som skal tilberedes. Bruk av brede gryter som kun er fylt opp delvis, er energisløsing.



Kokesone	Grytebunn	
	Min. Ø (anbefalt)	Maks Ø (anbefalt)
210 mm × 190 mm (enkel)	110 mm	145 mm

Normale lyder når platetoppen er i funksjon
Induksjonsteknologien er basert på opprettelsen av elektromagnetiske felter. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte i grytebunnen. Gryter og stekepanner kan lage lyder eller vibrasjoner, alt avhengig av fremstillingen.
De ulike lydene er beskrevet nedenfor:

Svak summing (som lyden til en transformator)
Denne lyden oppstår ved tilberedning med høyt varmenivå, og avhenger av energimengden som overføres fra platetoppen til grytene. Lyden opphører eller reduseres når varmenivået reduseres.

Svak piping
Denne lyden oppstår med et tomt kokekar, og opphører når kokekaret fylles med vann eller mat.

Knitring
Denne lyden oppstår med gryter fremstillet i flere lagdelte materialer, og skyldes vibrasjonene i overflatene der de ulike materialene møtes. Lyden fra grytene kan variere ut fra mengden og type mat som tilberedes.

Høy piping
Denne lyden oppstår med gryter fremstillet i ulike lagdelte materialer, ved maks effekt og på to kokesoner. Lyden opphører eller reduseres når varmenivået reduseres.

Lyd fra viften
For at det elektriske systemet skal fungere riktig må platetoppens temperatur reguleres. Til dette formålet har platetoppen en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen til det elektroniske systemet. Hvis platetoppen er veldig varm etter at apparatet er slått av, kan viften fortsatt være i funksjon.

Rytmiske lyder som minner om klokketikking
Denne lyden oppstår kun når minst tre kokesoner er slått på, og forsvinner eller reduseres når en av kokesonene slås av.
Lydene som er beskrevet er helt normale for induksjon og er ikke en feil.

Slå på apparatet
Hold ⏻ trykket for å slå på apparatet.
- På alle displayene vises effektnivået **"0"**.
- Hvis det ikke gjøres andre valg, slås apparatet av etter 20 sekunder av sikkerhetsmessige årsaker.

Valg av kokesone
Trykk på nummervisningen 8 for en eller flere kokesoner, og innstill effektnivået.

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelte, varme litt opp	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelte, varme litt opp	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Svelle	Ris
4	Forlenget tilberedningstid, koke inn, brasere	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Forlenget tilberedningstid, koke inn, brasere	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Forlenget tilberedningstid, brasere	Pasta, suppe, brasert kjøtt
7	Steking	Rösti-poteter, omeletter, panerte og frityrstekte retter, pølser
8	Frityrsteking, frityrsteking i mye olje	Kjøtt, frityrstekte poteter
9	Rask steking på høy temperatur	Kjøttstykke
P	Rask oppvarming	Vannkoking

Slå av en kokesone
Tapp **"0"** i effektfeltet.
- Hvis det ikke gjøres andre valg, og de andre kokesonene er slått av, slås apparatet av etter 20 sekunder.

Slå av platetoppen

Tapp ⏻ i et par sekunder for å slå av platetoppen.
- Hvis det ikke gjøres andre valg på displayet, og alle kokesonene er slått av, slås apparatet av etter 20 sekunder.

Restvarmeindikator
Hvis en kokesone er slått av men fremdeles er varm, tennes bokstaven "**H**" på panelet for å angi at det er fare for å brenne seg.

Innstillinger Defrost
Med funksjonen Defrost er det mulig å tine matvarer, eller forsiktig smelte smør, sjokolade eller honning.
- Velg kokesonen ved å trykke på tilsvarende nummervisning.
- Trykk på knappen

Regulering av PowerPlus
Både kokesonene og kjøkkenviften kan innstilles med en ekstra effekt.
Valgt kokesone fungerer med en ekstra effekt i 10 minutter. Kan f.eks. brukes til rask oppvarming av store vannmengder.
- Velg en av sonene og trykk 2 ganger på "9" i effektfeltet. Tilsvarende nummervisning viser P.

Tidsur
Når tidsuret er innstilt, slås kokesonen av etter innstilt tid.

Innstilling av tidsuret
- Platetopp slått på
- Kokesone innstilt
- Trykk på nummervisningen
- Innstill tidsuret mellom 1 og 99 minutter.

Endring av tidsuret
- Tidsur innstilt
- Trykk på kokesonen hvor tidsuret er aktivert og skal endres.
- Trykk på nummervisningen
- Innstill tidsuret mellom 1 og 99 minutter.

Brofunksjon
Brofunksjonen aktiverer to enkle kokesoner, slik at de kan fungere og reguleres sammen. Det er dermed mulig å bruke gryter med en større bunn. Trykk samtidig på knappene for de 2 sonene som skal brokobles, helt til en nummervisning viser n og angir at funksjonen er aktivert. Den andre nummervisningen brukes for å innstille effekten.

OBS: Kokesonene til venstre kan ikke sammenkobles med de til høyre og omvendt.

Barnesikring
- Apparat slått på
- Aktivering:
  Trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningen for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 0 til 9 i effektfeltet. Alle nummervisningene viser L. Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.
- Deaktivering:
  Trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningen for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 9 til 0 i effektfeltet. Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.

MODELL	GALILEO SMART
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkken-vifte)	**7,62 kW** (grunninnstilling)
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkken-vifte)	**4,72 kW**
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkken-vifte)	**3,72 kW**
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkken-vifte)	**3,02 kW**

Feilkoder			
Feilkode	**Beskrivelse**	**Mulig årsak til feilen**	**Løsning**
“Lydsignal ved start. Ingen feilkode vist"	Kjøkkenviftens kontroll fungerer ikke	LIN-kabelen på kjøkkenviftens kretskort er ødelagt eller feilkoblet	Kontroller tilkoblingen/ utskiftingen av LIN-kabelen
ER03	Kontinuerlig aktivering av sensoren. TC slås av automatisk etter 10 sekunder.	Vann eller gryte på glasset, på sensorene eller berøringskontrollen.	Rengjør berøringskontrollens overflate. Fjern gjenstandene fra sensorene.
ER20	Intern feil i TC	-	Skift ut TC.
ER21	Overoppheting.	Temperatursensoren har registrert en temperatur på over 85° C.	Kjøl ned platetoppen. Feilen forsvinner når temperaturen synker under 75 °C.
			Kontroller varmeisoleringen.
ER22	Vurdering defekt tast, brukergrensesnittet slås av etter 3,5 - 7,5 s.	-	Skift ut TC
ER31	Konfigureringen mellom TC og induksjon er inkongruent.	Generatorens og TC konfigureringsdata stemmer ikke overens.	Ny konfigurering.
			Skift ut TC.
			Bytt generator.
ER36	Intern feil i TC	-	Skift ut TC.
ER47	Kommunikasjonsfeil mellom TC og induksjon	LIN-kabel ødelagt. Det er ikke strøm i LIN-kabelen.	Skift ut kabelen. Kontroller at kabelen er satt riktig inn.
E2	Overoppheting av kokesonens sensor TC slås av automatisk etter 10 sekunder.	Tom gryte	Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Feil gryte. Kokesonene er slått av.	Grytene taper de magnetiske egenskapene	Bruk egnede gryter
		Intern feil i generatorens kretser	Skift ut modulen
E4	Konfigureringsfeil. Kokesonen kan ikke aktiveres.	Induksjonsmodulen er ikke konfigurert enda.	Utfør en manuell konfigurering.
E5	Ingen kommunikasjon mellom brukergrensesnittet og induksjonsgeneratoren. Kokesonen kan ikke aktiveres	LIN-kabel eller strømkabel er defekt.	Kontroller koblingen og nettspenningen.
		Feil kobling av kokeplatene.	Kontroller koblingen og nettspenningen.
		Intern feil i generatorens kretser eller i filteret.	Skift ut modulen.

E6	Nettspenningen er ikke innenfor intervallet (spenning og/eller frekvens). Kokesonen kan ikke aktiveres	Nettspenningen er ikke innenfor intervallet (se tekniske data for detaljer).	Kontroller nettspenningen.
		Intern feil i generatorens kretser.	Skift ut modulen.
E7	Intern feil i TC. Kokesonene er deaktiverte.	-	Skift ut modulen.
E8	Feil i kjøkkenviften.	Kjøkkenviften tilstoppet.	Rengjør og fjern eventuelle hindringer.
		Viften eller elektronisk modul defekt.	Skift ut modulen.
E9	Feil i kokesonens temperatursensor. Kokesonen er slått av.	Temperatursensorens krets er åpen, eller det er en kortslutning.	Skift ut induktoren.
EA	Intern feil i TC. Kokesonene er slått av.	-	Skift ut generatoren.
EH	Temperatursensor blokkert. Kokesonen er slått av.	Ingen temperaturendring (min. 10 K / 5 min) etter aktiveringen av kokesonen.	Skift ut induktoren.

TC = BERØRINGSKONTROLL
UI = BRUKERGRENSESNITT
NTC = TEMPERATURSENSOR

8. VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

- Se til at vedlikeholdet av de elektriske delene utelukkende utføres av produsenten eller servicesenteret.
- Se til at utskiftingen av ødelagte kabler utelukkende utføres av produsenten eller servicesenteret.

Oppgi følgende ved henvendelse til servicesenteret:
- Type feil
- Apparatmodell (Art./Cod.)
- Serienummer (S.N.)

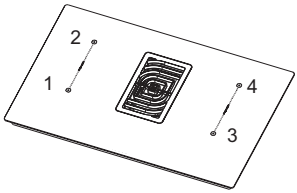
Disse opplysningene finnes på merkeplaten.
Merkeplaten er festet på bunnen av apparatet.

9. TEKNISKE DATA

Identifikasjon av produktet

Type: **4300**
Modell: **GALILEO SMART**
Se merkeplaten festet på bunnen av produktet.
Produsenten gjør stadige forbedringer av produktet. Teksten og bildene i bruksanvisningene kan derfor endres uten forvarsel.
Mer informasjon om tekniske data finnes på nettsiden: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 I brofunksjon 3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 I brofunksjon

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Nyttige mål	-	830 × 520 (L x D)
Matespenning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og data om varmeelementene		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kokesone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Verdi	Måleenhet
Apparatets vekt	21	kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	

SV

1. SÄKERHETSFÖRE-SKRIFTER

ⓘ För din säkerhet och för att säkerställa en korrekt funktion av apparaten ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning noggrant innan apparaten installeras och används. Denna bruksanvisning ska alltid medfölja apparaten, även vid flytt eller ägarbyte. Användarna ska ha full kännedom om apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper. Induktionssystemen hos dessa spishällar uppfyller kraven i EMC-reglerna och EMF-direktivet, och ska inte störa andra elektroniska anordningar. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådgöra med sin läkare eller tillverkaren av implantatet för bedömning av huruvida implantatet är tillräckligt motståndskraftigt mot störningar.

⚠ Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker. Se avsnitt ELANSLUTNING innan elanslutningen utförs.

På apparater försedda med elkabel ska placeringen av klämmorna eller ledarnas sträckning mellan kabelns förankring och klämmor vara sådana att matningsledarna släpper före jordledaren om kabeln rycks loss ur förankringen.

- Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som uppstår till följd av en felaktig och/eller olämplig installation.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den som anges på märkplåten som är fäst inuti apparaten.
- De fasta elanslutningarna ska omfatta de frånkopplingsanordningar som föreskrivs i gällande lagar.
- Kontrollera beträffande apparater i klass I att bostadens elsystem garanterar en korrekt jordning.
- Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Se tillbehören (tillval) som anges i installationsmanualen (för de runda rören: min. diameter 120 mm). Frånluftsröret ska vara så kort som möjligt.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler

för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som inte är eldrivna (t.ex. apparater med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugs tillbaka in i lokalen av spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 0,04 mbar när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.
- Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsledrivna apparater.
- Om elkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en behörig tekniker för att undvika farliga situationer.
- Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.

⚠ **OBSERVERA:** Ta bort skyddsfilmen innan apparaten installeras.
- Använd endast de skruvar eller beslag som medföljer apparaten.

⚠ **OBSERVERA:** Om skruvar och beslag inte installeras enligt dessa anvisningar kan det uppstå elolyckor.
- Titta inte direkt mot ljuset genom optiska anordningar (kikare, förstoringsglas o.s.v.).
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning av en vuxen.
- Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller av personer utan lämplig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras om säker användning av apparaten av personer som är ansvariga för deras säkerhet.
- Denna apparat får användas av barn över 8 år, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erforderlig erfarenhet eller kunskap om hur den

används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur apparaten används på ett säkert sätt och gjort dem medvetna om riskerna. Låt inte barn leka med apparaten.

⚠ **OBSERVERA:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Se till att du inte vidrör värmeelementen.

Se till att barn under 8 år inte befinner sig i närheten av apparaten om de är oövervakade.

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsledrivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).
- **OBSERVERA:** Om ytan uppvisar sprickor ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt.
- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materialskador.
- Vidrör inte apparaten med våta kroppsdelar.
- Rengör inte apparaten med ångtvättar.
- Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens ytor eftersom de kan överhettas.
- Stäng av spishällen med motsvarande reglage. Förlita dig inte på kastrullavkänningen.
- **OBSERVERA:**Oövervakad tillagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farlig och orsaka bränder. Försök ALDRIG att släcka lågor med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- **OBSERVERA:**

  Tillagningsprocessen ska övervakas.

  En kort tillagningsprocess ska övervakas hela tiden.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- **OBSERVERA:** Brandrisk: Placera inte föremål på spishällen.
- Apparaten ska installeras så att den kan frånkopplas från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer

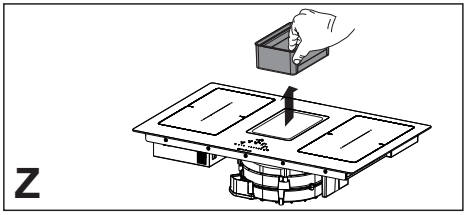
fullständig frånkoppling vid överspänning i kategori III.
- Apparaten ska inte utsättas för väder och vind (regn, sol).
- Apparatens ventilation ska överensstämma med tillverkarens anvisningar.

2. ANVÄNDNING

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

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Luktfiltret med aktivt kol kan regenereras. Följ anvisningarna som medföljer satsen både vad gäller regeneringsproceduren och tiderna för byte.
- Fettfilter **Z**: Filtren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin.



Allmänna rekommendationer

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

Rengöring av apparaten

- Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.
- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Ta bort matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger

eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

4. KRAV PÅ KÖKSSKÅP

- Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- På inbyggnadsenheterna ska delarna (plastmaterial och träfanér) monteras med värmebeständigt lim (min. 100 °C). Användning av olämpligt material och lim kan medföra att delarna deformeras och lossnar.
- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Minimiavståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimiavstånd på 1 000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING

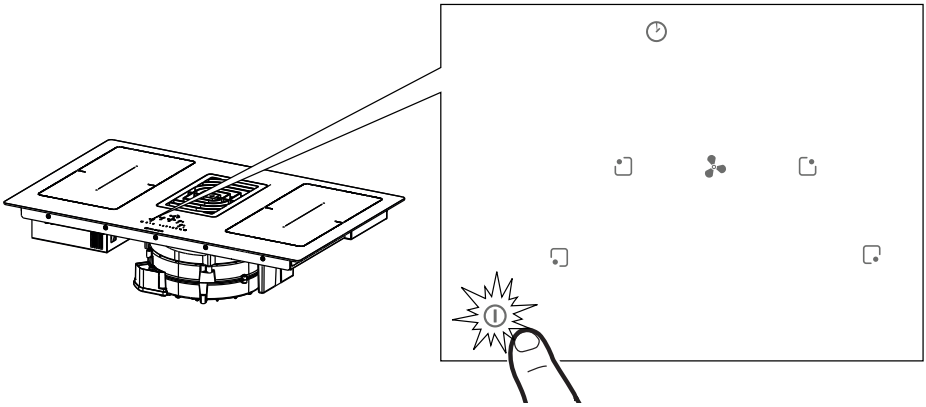
- Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker.
- Denna apparat har en anslutning av typ ”Y” vilket innebär att det krävs en neutralledare. Elkabeln ska vara av minst typ H05VV-F. Anslutning ENFAS, TVÅFAS och TREFAS: ledarnas min. tvärsnitt: 2,5 mm² Elkabelns ytterdiameter: min. 7 mm – max. 15 mm.
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten såsom visas i schemat (i enlighet med gällande nationella referensstandarder för nätspänning).
- Det rekommenderas att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm².

Vid användning av en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm² ska följande instruktioner följas: separera de båda ledarna och ta bort de blå höljena från de grå ledarna för trefasanslutningen.

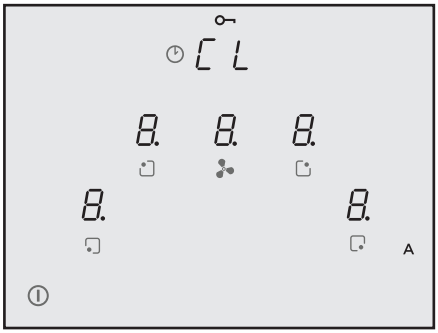
6. BORTSKAFFANDE

- Symbolen  på apparaten eller emballagen anger att apparaten inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att apparaten bortskaffas på korrekt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa miljö- och hälsoeffekter. Kontakta lokal behörig myndighet, sophämtningstjänsten eller butiken där du köpte apparaten för ytterligare upplysningar om hantering, återanvändning och återvinning av denna apparat.
- Apparaten uppfyller kraven i direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

7. REGLAGE



Tryck på PÅ/AV-knappen ⏻ i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner.
Samtliga teckenrutor visar 8. och de för timern ”C L”.



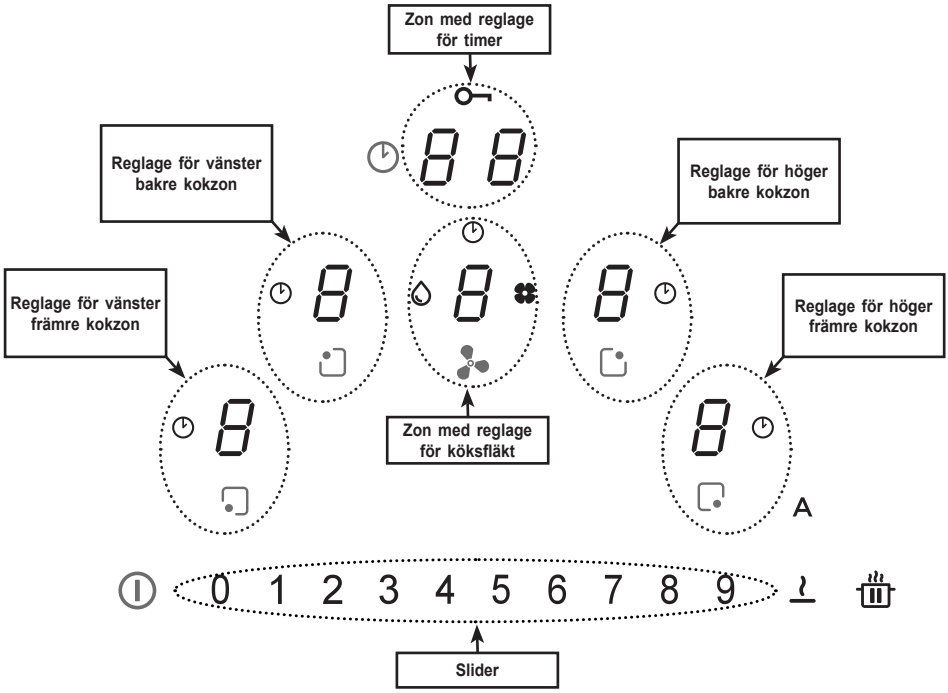
Nu är spishällen påslagen men samtliga kokzoner och köksfläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt när den inte har använts på 20 sekunder.

Observera: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen ⏻.
Observera: Samtliga funktioner som går att välja är alltid de som är tända/synliga på kontrollpanelen, och det är endast de som kan aktiveras.

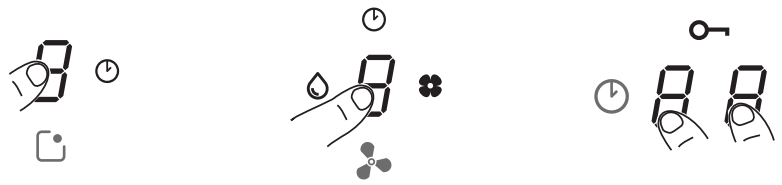
Varningsföreskrifter för installatören: Kontrollera och ändra eventuellt inställningen av spishällens effekt. Se avsnitt ”**Installatörsmeny (inställning av spishällens effekt)**”.

Spishällen är fabriksinställd för en förbrukning på **7,4 kW**.

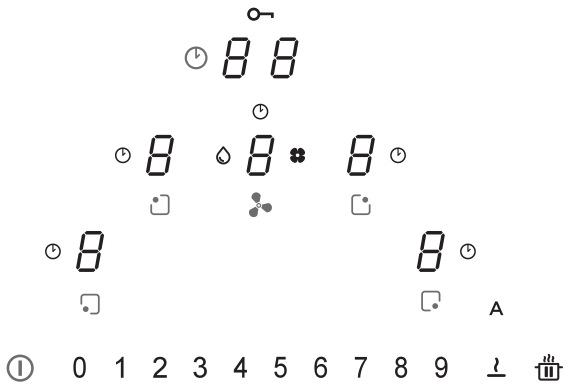
7.1 Typ av reglage



Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att du trycker på referensteckenrutan 8.
Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.



7.2 Reglage



Reglage	Beskrivning
	**Val av reglage för kokzon** Tryck på PÅ/AV-knappen ⏻ i 2 sekunder. Kokzonerna aktiveras genom att du trycker på zonens referensteckenruta 8. Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt sken.
	Symbolen ◷ anger att timern som motsvarar den valda zonen är aktiv (se funktion ”Timer för kokzoner”).
	**Val med reglage för köksfläkt** Tryck på PÅ/AV-knappen ⏻ i 2 sekunder. Du kan välja reglagen för köksfläkten genom att trycka på referensteckenrutan 8. Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt sken. Symbolen ◷ anger att timern som motsvarar köksfläktens funktioner är aktiv. Symbolen 💧 signalerar underhåll/rengöring av fettfiltret efter 100 drifttimmar. Symbolen ✿ signalerar underhåll av kolfiltret (luktfiltret) efter 200 drifttimmar.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Val av kokzonernas effekt och/eller köksfläktens hastighet** Tryck på PÅ/AV-knappen ⏻ i 2 sekunder. Välj antingen teckenrutan för köksfläkten eller teckenrutan för en av de fyra kökszonerna. Du kan öka eller minska kokzonernas effekt eller köksfläktens hastighet genom att trycka direkt på önskat värde eller genom att dra med fingret från höger till vänster eller tvärtom beroende på om du vill öka eller minska det inställda värdet.

	**Val med reglage för timer** Tryck på PÅ/AV-knappen ⏻ i 2 sekunder. Välj zonerna med reglagen för styrning av kokzonernas och köksfläktens timer som visar ”C L” som standard (se timerfunktionerna).
	Symbolen 🔑 anger knappen för säkerhetsfunktionerna (se ”Låsning av knappsats (rengöring)”.
A	När spishällen/köksfläkten slås på aktiveras köksfläkten i automatiskt funktionsläge som standardinställning och lysdioden A tänds med starkt sken. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än ”1”. Den avaktiveras genom att du trycker på lysdioden A vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den avaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än ”1” på slidern vilket bekräftas av att lysdioden A ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden A som börjar lysa med starkt sken.
	Funktion för PAUS och OMSTART.
	Den ger åtkomst till användarmenyn i kombination med andra knappar.
	Med upptiningsfunktionen går det att tina livsmedel eller försiktigt smälta smör, choklad, honung o.s.v.
	Den ger åtkomst till installatörsmenyn i kombination med andra knappar.

7.3 Funktioner

Funktion	Beskrivning
Låsning av knappsats (barnspärr)	Används för att spärra spishällens inställningar för att förhindra oavsiktliga ändringar.
	Aktivering: Ta bort alla kastruller, tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 0 till 9 över slidern samtidigt som du följer den visade animeringen. Låsningen bekräftas av att samtliga teckenrutor visar . De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.
	Avaktivering: Tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 9 till 0 över slidern samtidigt som du följer den visade animeringen. De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.
Låsning av knappsats (rengöring)	Används för att spärra spishällens inställningar i 15 sekunder för att utföra en snabb rengöring.
	Aktivering: Tryck samtidigt på teckenrutorna  för höger och vänster främre kokzoner. Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen från 15 sekunder och  tänds.
	Avaktivering: Tryck på ⏻ eller vänta tills de 15 sekunderna har förflutit.
Timer för kokzoner	Nedräkning med signalur för tidsinställd avstängning av varje kokzon.
	Aktivering: Slå på spishällen, välj en av de fyra kokzonerna och välj ett värde på slidern. Tryck på teckenrutorna var för sig i zonen med reglagen för timer och ställ in värdena var för sig genom att välja dem på slidern (min. 1 minut – max. 99 minuter). Bekräftelsen kommer när spishällen inte har använts på 10 sekunder. Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen om den är inställd. Annars visar den ”C L” som standard. Samtliga kokzoner kan ha timern inställd och displayen visar alltid kokzonen som har minst tid kvar. Upprepa momenten för att ändra timerns värde.
	Avaktivering: Ställ in timerns värden på noll eller tryck på ⏻.

Timer (allmän)	Nedräkning med signalur för allmänt bruk.
	Aktivering: Ta bort alla kastruller, slå på spishällen, tryck på teckenrutorna var för sig i zonen med reglagen för timer och ställ in värdena var för sig genom att välja dem på slidern (min. 1 minut – max. 99 minuter). Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen om den är inställd. Annars visar den ”C L” som standard.
	Avaktivering: Ställ in timerns värden på noll eller tryck två gånger på ⏻ med avstängd spishäll.
Funktion för att hålla mat varm	Aktivering: Välj en av de fyra kokzonerna och tryck på knappen ≀. Teckenrutan för den valda zonen visar U
	Avaktivering: Tryck på knappen ≀ eller tryck på ⏻.
Funktion Turbo	Både kokzonerna och köksfläkten kan ställas in på en extra effekt.
	Aktivering: Tryck två gånger på ”9” på slidern både för köksfläkten och för kokzonerna. Motsvarande teckenruta visar P.
	Avaktivering: Välj ett av de andra värdena på slidern.
Funktion för snabb uppvärmning	Välj en av de fyra kokzonerna och tryck i 3 sekunder på det valda värdet på slidern (från 1 till 8). Kokzonen har en topp upp till max. effekt i 15 sekunder och övergår sedan till den inställda effekten under en förinställd tid innan den stängs av (se följande tabell). Displayen visar ”A” + det valda värdet. 1 -> 40 sekunder 2 -> 72 sekunder 3 -> 120 sekunder 4 -> 176 sekunder 5 -> 256 sekunder 6 -> 432 sekunder 7 -> 120 sekunder 8 -> 192 sekunder 9 -> ej tillgänglig P -> ej tillgänglig

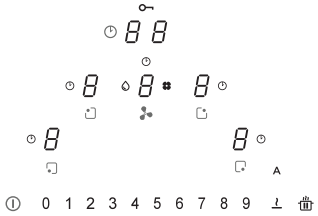
Funktion Paus + Omstart	Denna funktion fryser samtliga inställningar av spishällen i ca 10 minuter om personen som använder den måste gå ifrån den en kort stund. Under pausen: - Ingen kokzon avger energi. - Samtliga timer är stoppade. - Funktionerna ”Turbo” och ”Snabb uppvärmning” är avaktiverade. När de 10 minuterna har förflutit fortsätter spishällen med samtliga tidigare inställda funktioner.
	Aktivering: Tryck på knappen i minst 1 sekund. Samtliga teckenrutor anger H.
	Avaktivering: Tryck på knappen i minst 1 sekund tills den blinkar. Tryck sedan på valfri knapp inom 10 sekunder.
Återställningsfunktion	Denna funktion används för att återställa spishällens alla inställningar om den stängs av oavsiktligt eller om det uppstår ett plötsligt strömavbrott.
	Om spishällen är avstängd och slås på igen inom 6 sekunder med knappen ⏻ blinkar knappen i 6 sekunder. Tryck på knappen för att återställa de tidigare inställda funktionerna. Detta bekräftas av ett bip.
	Om spishällen är avstängd och slås på igen inom 6 sekunder återställs samtliga tidigare inställda funktioner automatiskt.
Dubbelzonfunktion	Denna funktion används för att slå ihop två kokzoner så att de kan regleras som en enda stor kokzon. På detta sätt går det att använda kastruller med större botten.
	Aktivering: Slå på spishällen och tryck sedan samtidigt på motsvarande knappar för att välja de två kokzoner som ska slås ihop tills en teckenruta visar n för att ange att funktionen har aktiverats. Den andra teckenrutan används för att ställa in effekten. **Observera!** Vänster kokzoner kan inte kombineras med höger kokzoner och tvärtom.
	Avaktivering: Tryck samtidigt på de knappar som användes för att slå ihop kokzonerna tills symbolen n släcks.
Automatisk funktion för kastrullavkänning	När det ställs en kastrull på en av kokzonerna känner spishällen av den automatiskt och tänder motsvarande teckenruta med max. ljusstyrka som visar U.
Indikation av restvärme	Indikationen av restvärmen är en säkerhetsfunktion som anger att kokzonens yta fortfarande har en temperatur på 60 °C eller mer och kan orsaka brännskador om den vidrörs med bara händer. Teckenrutan för motsvarande kokzon visar H.

7.4 Reglage för köksfläkt



	Symbol Timer Välj teckenrutan för köksfläkten och tryck på teckenrutan för styrning av timerna för att ställa in nedräkningen.
	Symbol för underhåll av fettfilter Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas av lydsioden och är alltid aktiverad.
	Symbol för underhåll av kolfilter • Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. Tryck på knappen PÅ/AV. Tryck på teckenrutan för köksfläktens reglage med frånslagen belastning för att aktivera köksfläkten. Tryck en gång till i 5 sekunder på teckenrutan för: **Aktivering av kolfiltret:** • Symbolen för kolfiltret (luktfritt) tänds i 1 sekund och enheten avger en dubbel ljudsignal. **Inaktivering av kolfiltret:** • Symbolen för kolfiltret (luktfritt) blinkar två gånger och enheten avger en dubbel ljudsignal.
	Återställning och omaktivering av filtren • Efter 200 funktionstimmar av kolfiltret och 100 timmar av fettfiltret kommer de relativa ikonerna att ange att det är nödvändigt att utföra underhållet av det angivna filtret. Efter att ha utfört underhållet av filtret, utför följande med avstängd spishäll: • Slå på spishällen På/Av • Tryck in teckenrutan Fläkt 8 för att aktivera nummerfältet. • Tryck in knappen ”A” i minst 5 sekunder och invänta bekräftelse av återställningen som meddelas med en dubbel ljudsignal och av att symbolen släcks. • Om bekräftelsen av återställningen (dubbel ljudsignal och släckning av symbolen) inte sker inom 6 sekunder, stäng av spishällen och upprepa proceduren från början.
”9”	Tryck på ”**9**” på slidern för inställning av hastighet **INTENSIV 1**. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den avaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
P	Tryck två gånger ”**9**” på slidern för inställning av hastighet **INTENSIV 2**. Denna inställning är tidsinställd på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den avaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
Delay	Denna funktion är endast tillgänglig om det automatiska funktionsläget avaktiveras. Det automatiska funktionsläget avaktiveras genom att du trycker på A. Tryck på teckenrutan för köksfläkten och ställ in en hastighet på slidern. Tryck på teckenrutan för styrning av timern som visade ”CL” men som nu börjar nedräkningen som redan är inställd på 15 minuter.

7.5 Användarmeny (personanpassningar)



Användarmenyn används för att personanpassa spishällens signaleringar utifrån användarens eget önskemål. Detta gäller både ljudsignaler (ton och volym) och ljussignaler.

Tryck på knappen ⏻.
Tryck åter på knappen ⏻ inom 3 sekunder.

- Symbolen visas .
- Håll knappen intryckt och tryck på de fyra teckenrutorna för kokzonerna ( ) en i taget medurs med start från vänster.

Varje intryckning signaleras av ett bip. När du släpper knappen visas:

Teckenrutan visar omväxlande U och en siffra från 2 till 7 som anger menykoden (se följande tabell).

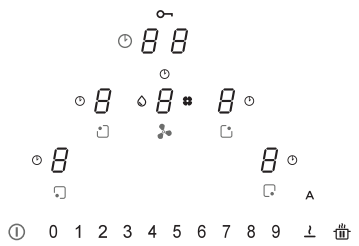
Teckenrutan visar en siffra som beror på de värden som anges i valet (se följande tabell).

Tryck på teckenrutan och en siffra från 2 till 7 på slidern för att öppna inställningsmenyn. Se följande tabell.

När korrekt värde har ställts in ska knappen ⏻ hållas intryckt för att bekräfta.

Menykod	Beskrivning	Värde
U2	Meny för styrning av knapparnas tonvolym.	0 – 1 – 2 – 3
U3	Meny för styrning av larmsignalernas tonvolym.	0 – 1 – 2 – 3
U4	Meny för styrning av displayens ljusstyrka.	Max. 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 Min.
U5	Meny för styrning av nedräkningens animering.	0 – 1
U6	Meny för alltid aktiv funktion för kastrullavkänning.	0 – 1
U7	Meny för styrning av ljudsignaleringen vid slutet av nedräkningen.	0 – 1 – 2

7.6 Installatörsmeny (inställning av spishällens effekt)



Vid den första anslutningen till bostadens elnät ska installatören ställa in kokzonernas effekt i förhållande till elnätets reella möjligheter och kapacitet.
Är detta inte nödvändigt går det att slå på spishällen direkt med knappen ⏻. Följ annars nedanstående steg för att öppna menyn.

Vid den första eltillförseln blinkar symbolen ⏻.
Håll knappen ⏻ intryckt och tryck på de fyra teckenrutorna för kokzonerna (5) en i taget moturs med start från höger.
Varje intryckning signaleras av ett bip. När du släpper knappen ⏻ visas:

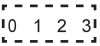
Teckenrutan  visar omväxlande C och 0.

Teckenrutan  visar 0.

Tryck på teckenrutan  och siffran 8 på slidern för att öppna inställningsmenyn.
Momentet bekräftas av att det istället för (C och 0) visas (C och 8).
Du befinner dig nu i menyn för inställningarna av spishällens effekt.

Tryck på teckenrutan  och välj ett av de visade värdena på slidern (0–1–2–3) enligt följande tabell.

När korrekt värde har ställts in ska knappen ⏻ hållas intryckt för att bekräfta.



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

Funktion för effektreglering

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektreglering. Funktionen för effektreglering känner av den maximala effektförsörjningen på 3,7 kW/16 A för dubbelkokzonerna (faserna på höger och vänster sida), optimerar effektfördelningen och förhindrar situationer med överbelastning av induktionssystemet.
I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrollelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivån strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A.
I detta fall känner generatorn av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.
Funktionen för effektreglering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:
Om det i en och samma fas (faserna på höger och vänster sida) väljs nivån för ökning av effekten (boost) (**P**) i en kokzon, går det inte samtidigt att överskrida effektnivån 5 i den andra kokzonen.

Denna aspekt varierar beroende på den gräns som är inställd på apparaten (se avsnitt 7.6).

Funktionsbeskrivning av induktionshällar

Induktionshällar fungerar mycket annorlunda jämfört med traditionella spishällar eller spishällar med metallplattor. Induktionsslingan som är placerad under glaskeramikytan skapar snabbt ett magnetfält med hög variation som direkt värmer upp kastrullens magnetiska botten. Glaskeramikytan värms enbart upp av den varma kastrullen. När kastrullen tas bort från kokzonen avbryts strömtillförseln omedelbart.

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system för kastrullavkänning. Systemet för kastrullavkänning känner av kastruller med magnetisk botten som är lämpliga att användas med induktionshällar.
Om kastrullen tas bort när induktionshällen är i funktion eller om en olämplig kastrull används börjar displayen bredvid slidern att blinka med symbolen U.
Om inga kastruller är placerade på kokzonerna under de 20 sekunder som kastrullavkänningen pågår:
- Kokzonen stängs av automatiskt efter 20 sekunder.
- Displayen för varje kokzon visar U.

Kastruller
Lämpliga kastruller

Endast kastruller med helt magnetisk botten är lämpliga för tillagning på induktionshäll.

En magnet fäster vid varje punkt på hela botten av kastrullen.

Kastruller som är lämpliga att användas med induktionshäll

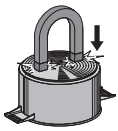
Kastruller som ska användas på induktionshällar ska vara av metall med magnetiska egenskaper och ha tillräckligt vid botten.

Lämpliga kastruller:

- Kastruller av emaljerat stål.
- Gjutjärnskastruller med emaljerad botten.
- Kastruller av flerskikts rostfritt stål, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med speciell botten.

Olämpliga kastruller:

- Kastruller och stekpannor av koppar, rostfritt stål, aluminium, eldfast glas, trä, keramik och terrakotta.
- Kontrollera om en kastrull är lämplig genom att hålla en magnet mot dess botten. Om magneten dras mot kastrullen är kastrullen lämplig för tillagning med induktionshäll. Om du inte har tillgång till någon magnet kan du hälla i en liten mängd vatten i kastrullen, placera kastrullen på kokzonen och slå på induktionshällen. Om symbolen U visas på displayen är kastrullen inte lämplig.



Observera: Använd endast kastruller med helt plan botten som lämpar sig för induktionskokzoner. Användning av kastruller med ojämn botten kan undergräva värmespridningssystemets effektivitet och kan hindra kastrullavkänningen på kokzonen.

Ljud under tillagningen

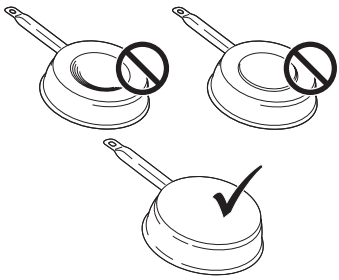
Kastrullerna kan alstra ljud under tillagningen. Detta tyder inte på en felfunktion och inverkar inte heller på något sätt på apparatens funktion. Ljudet beror på vilken typ av kastruller som används. Om ljudet är mycket besvärande kan det vara lämpligt att byta kastrull.

Tips för att spara energi

- Kastrullbottnens diameter ska motsvara kokzonens diameter.



- Kontrollera vid köp av en stekpanna om den angivna diametern motsvarar stekpannans botten eller stekpannans övre del, eftersom den övre delen vanligtvis är bredare än bottnen.
- Vid tillagning av rätter som kräver lång tillagningstid går det att spara tid och energi genom att använda en tryckkokare. Denna typ av tillagning gör dessutom att vitaminerna stannar kvar i maten.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren. Om mängden vätska inte är tillräcklig och tryckkokaren överhettas kan både tryckkokaren och kokzonen skadas.
- Täck, om möjligt, alltid kastrullerna med ett lämpligt lock.
- Välj en kastrull som lämpar sig för mängden mat som ska tillagas. Användning av stora, enbart delvis fyllda kastruller slösar energi.



Kokzon	Kastrullbotten	
	Min. Ø (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
210 mm × 190 mm (enkel)	110 mm	145 mm

Normalt ljud när spishällen är i funktion
Induktionstekniken bygger på att det skapas elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.
Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

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

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

Knastrande
Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och orsakas av vibrationer i kontaktytorna mellan de olika materialen. Ljudet kommer från kastrullerna och kan variera beroende på hur stor mängd och vilken typ av mat som tillagas.

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

Ljud från fläkten
För att det elektroniska systemet ska fungera korrekt måste spishällens temperatur regleras. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt som aktiveras för att minska och reglera det elektroniska systemets temperatur. Det kan hända att fläkten fortsätter att fungera när apparaten stängs av om spishällens temperatur fortfarande är för hög.

Rytmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka
Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av.
De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

Påslagning av apparaten
Håll ⏻ intryckt för att slå på apparaten.
- På samtliga displayer för effektnivåerna visas **”0”**.
- Om det inte görs några andra val stängs apparaten av efter 20 sekunder av säkerhetsskäl.

Val av en kokzon
Tryck på referensteckenrutan 8 för en eller flera kokzoner och ställ in effektnivån.

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Svälla	Ris
4	Lång tillagning, reducera, stuva	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Lång tillagning, reducera, stuva	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (potatisplättar), omeletter, panerade och friterade rätter, korv
8	Stekning, stekning i rikligt med olja	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biff
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

Avstängning av en kokzon
Tryck på **"0"** på slidern.
- Om inga andra val görs och övriga kokzoner förblir avstängda stängs apparaten av efter 20 sekunder.

Avstängning av spishällen

Tryck på ⏻ i några sekunder för att stänga av spishällen.
- Om inga andra val görs på displayen och alla kokzoner förblir avstängda stängs apparaten av efter 20 sekunder.

Restvärmeindikator
Om en kokzon har stängts av men fortfarande är varm förblir bokstaven "**H**" tänd på displayen för att indikera risk för brännskador.

Inställningar för upptining
Med upptiningsfunktionen går det att tina livsmedel eller försiktigt smälta smör, choklad eller honung.
- Välj kokzonen genom att trycka på motsvarande teckenruta.
- Tryck på knappen .

Inställning av PowerPlus
Både kokzonerna och köksfläkten kan ställas in på en extra effekt.
Den valda kokzonen fungerar med en extra effekt i 10 minuter. Den kan till exempel användas för att snabbt värma upp en stor mängd vatten.
- Välj en av kokzonerna och tryck två gånger på "9" på slidern. Motsvarande teckenruta visar .

Timer
När timern är inställd stängs kokzonen av efter en inställd tid.

Inställning av timer
- Påslagen spishäll.
- Inställd kokzon.
- Tryck på teckenruta .
- Ställ in timern genom att välja mellan 1 och 99 minuter.

Ändring av timer
- Inställd timer.
- Tryck på den aktiva kokzonens timer som du vill ändra.
- Tryck på teckenruta .
- Ställ in timern genom att välja mellan 1 och 99 minuter.

Dubbelzonfunktion
Dubbelzonfunktionen används för att aktivera två enskilda kokzoner så att de kan fungera och regleras tillsammans. På detta sätt går det att använda kastruller med större botten.
Tryck samtidigt på motsvarande knappar för att välja de två kokzoner som ska slås ihop tills en teckenruta visar för att ange att funktionen har aktiverats. Den andra teckenrutan används för att ställa in effekten.

Observera: Vänster kokzoner kan inte kombineras med höger kokzoner och tvärtom.

Barnspärr
- Påslagen apparat.
- Aktivering:
  Tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 0 till 9 över slidern. Samtliga teckenrutor visar . De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.
- Avaktivering:
  Tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 9 till 0 över slidern. De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.

MODELL	GALILEO SMART
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	**7,62 kW** (standardinställning)
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	**4,72 kW**
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	**3,72 kW**
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	**3,02 kW**

Felkoder			
Felkod	**Beskrivning**	**Möjlig orsak till felet**	**Åtgärd**
”Ljudsignalering vid påslagning. Ingen felkod visas”	Köksfläktens reglage fungerar inte.	LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten.	Kontrollera anslutningen/ byt ut LIN-kabeln.
ER03	Kontinuerlig aktivering av sensorn. TC stängs av efter 10 sekunder.	Vatten eller kastrull på glaset, på sensorerna eller på reglaget.	Rengör reglagets yta. Ta bort föremålen från sensorerna.
ER20	Internt fel i TC.	–	Byt ut TC.
ER21	Överhettning.	Temperatursensorn har känt av en temperatur på över 85 °C.	Låt spishällen svalna. Felet försvinner vid temperaturer under 75 °C.
			Kontrollera värmeisoleringen.
ER22	Defekt knappbedömning, användargränssnittet stängs av efter 3,5–7,5 sekunder.	–	Byt ut TC.
ER31	Konfigurationen mellan TC och induktion avviker.	Generatorns konfigurationsdata stämmer inte överens med de för TC.	Ny konfiguration.
			Byt ut TC.
			Byt ut generatorn.
ER36	Internt fel i TC.	–	Byt ut TC.
ER47	Kommunikationsfel mellan TC och induktion.	LIN-kabeln är skadad. Ingen eltillförsel på LIN-kabeln.	Byt ut kabeln. Kontrollera att kabeln är korrekt isatt.
E2	Överhettning av kokzonens sensor. TC stängs av efter 10 sekunder.	Tom kastrull.	Värm inte tomma kastruller.
E3	Felaktig kastrull. Kokzonerna är avstängda.	Kastrullerna håller på att tappa sina magnetiska egenskaper.	Använd rätt kastruller.
		Internt fel i generatorns kretsar.	Byt ut modulen.
E4	Konfigurationsfel. Kokzonen kan inte aktiveras.	Induktionsmodulen är ännu inte konfigurerad.	Utför en manuell konfiguration.
E5	Ingen kommunikation mellan UI och induktionsgenerator. Kokzonen kan inte aktiveras.	LIN-kablaget eller elkabeln är defekt.	Kontrollera kablaget och matningsspänningen.
		Kokzonernas kablage är inte korrekt anslutet.	Kontrollera kablaget och matningsspänningen.
		Internt fel i generatorns eller filtrets kretsar.	Byt ut modulen.

E6	Matningsspänningen ligger inte i intervallet (matning och/eller frekvens). Kokzonen kan inte aktiveras.	Matningsspänningen ligger inte i intervallet (se tekniska data för detaljer).	Kontrollera nätspänningen.
		Internt fel i generatorns kretsar.	Byt ut modulen.
E7	Internt fel i TC. Kokzonerna är avaktiverade.	–	Byt ut modulen.
E8	Fel på köksfläkten.	Köksfläkten är tilltäppt.	Rengör och ta bort eventuella tilltäppningar.
		Defekt fläkt eller elektronisk modul.	Byt ut modulen.
E9	Fel på kokzonens temperatursensor. Motsvarande kokzon är avstängd.	Temperatursensorns krets är öppen eller det förekommer en kortslutning.	Byt ut induktorn.
EA	Internt fel i TC. Kokzonerna är avstängda.	–	Byt ut generatorn.
EH	Temperatursensorn är spärrad. Motsvarande kokzon är avstängd.	Ingen ändring av temperaturen (min. 10 K/5 min) efter aktiveringen av kokzonen.	Byt ut induktorn.

TC = TOUCHREGLAGE
UI = ANVÄNDARGRÄNSSNITT
NTC = TEMPERATURSENSOR

8. UNDERHÅLL OCH REPARATION

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

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:
- Typ av fel.
- Apparatens modell (artikelnummer)
- Serienummer (S.N.)

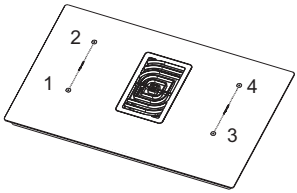
Dessa uppgifter anges på märkplåten.
Märkplåten är placerad på apparatens botten.

9. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: **4300**
Modell: **GALILEO SMART**
Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.
Tillverkaren gör kontinuerliga förbättringar av apparaterna. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.
Ytterligare information om tekniska data finns på webbplatsen: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1, 2 Flexibel kokzon 1 + 2 dubbel kokzon 3, 4 Flexibel kokzon 3 + 4 dubbel kokzon

Parameter	Värde	Mått (mm)
Yttermått	–	830 × 520 (L x D)
Matningsspänning/-frekvens	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W; Power Boost: 3 000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	3 000 W; Power Boost: 3 700 W	210 x 390

Parameter	Värde	Måttenhet
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	
Värmekälla	induktion	

FI

1.TURVALLISUU-SOHJEET

ⓘ Oman turvallisuutesi sekä laitteen asianmukaisen käytön takaamiseksi lue huolellisesti tämä käyttöopas ennen tuotteen asentamista ja käyttöä. Näiden ohjeiden tulee aina seurata laitetta, myös silloin jos se siirretään tai myydään.
Käyttäjien on tunnettava täysin laitteen toiminta ja turvallisuusominaisuudet.
Näiden keittotasojen induktiojärjestelmät vastaavat EMC-normien sekä EMF-direktiivin vaatimuksia eikä niiden pitäisi häiritä muita elektronisia laitteita.
Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita elektronisia implantteja, tulisi kysyä ohjeita lääkäriltä tai laitteen valmistajalta arvioidakseen onko kyseisessä laitteessa riittävä suojaus häiriöitä vastaan.

⚠ Sähköliitännät saa tehdä vain erikoisteknikko. Ennen sähköliitännän tekemistä katso osaa SÄHKÖLIITÄNTÄ.

Laitteissa, joihin kuuluu virtajohto, liittimien sijainnin tai johtimien osan johdon kiinnityksen ja liittimien välillä on oltava sellaiset, että johtimet, joissa virta kulkee, kiristyvät ennen maadoitusjohdinta, mikäli johto irtoaa kiinnityksestä.

- Valmistaja ei vastaa mahdollisista väärästä tai sopimattomasta asennuksesta aiheutuvista vahingoista.
- Tarkista, että sähköverkon jännite vastaa tuotteen sisällä olevan arvokilven tietoja.
- Kiinteissä sähköliitännöissä tulee olla voimassa olevien lakien mukaiset katkaisukytkimet.
- Luokan I laitteissa on tarkistettava, että kodin sähköjärjestelmä takaa asianmukaisen maadoituksen.
- Liitä liesituuletin savuhormiin sopivalla putkella. Katso asennusoppaassa mainittuja ostettavissa olevia lisävarusteita (pyöreät putket: minimiläpimitta 120 mm). Poistoputken pituuden tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Ilmanpoistoa koskevia määräyksiä on noudatettava.
- Älä liitä imulaitetta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyryjä (lämmittimet, takat jne.).
- Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupolttimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun keittotasoa käytetään yhdessä

muiden kuin sähkölaitteiden kanssa, huoneen negatiivinen paine ei saa ylittää 0,04 mbar, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.
- Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaaratilanteiden välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai pätevä teknikko.
- Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
- Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.

⚠ **HUOMIO:** Poista suojakalvot ennen laitteen asentamista.

- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja pikkuosia.

⚠ **HUOMIO**: Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

- Älä katso suoraan valoon optisten välineiden kautta (kiikarit, suurennuslasi...).
- Lapset eivät saa tehdä puhdistusta ja huoltoa ilman aikuisen valvontaa.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Tämä laite ei sovi fyysisesti, sensorisesti tai psyykkisesti rajoitteisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) tai kokemattomien ja taitamattomien henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja opasta heitä.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, sensorisesti tai psyykkisesti rajoitteiset henkilöt tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan ja heille on annettu tiedot laitteen turvallisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista. Kiellä lapsia leikkimästä laitteella.

⚠ **HUOMIO:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi.

Varo koskettamasta vastuksia.

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

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

laitteiden kanssa (ei koske laitteita, jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).
- **HUOMIO:** Jos pinta on vahingoittunut, sammuta laite sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.
- Älä koske laitteeseen märillä kehon osilla.
- Älä puhdista laitetta höyrypesureilla.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ne voivat ylikuumentua.
- Käytön jälkeen sammuta keittoalue sen kytkimellä, älä luota keittoastian tunnistimeen.
- **HUOMIO:** Valvomaton ruoanlaitto rasvaa tai öljyä käyttäen voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Sen sijaan kytke laite pois toiminnasta ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitolla.
- **HUOMIO:** Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa koko ajan.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- **HUOMIO:** Tulipalovaara: Älä laita kypsennyspinnoille esineitä.
- Laite tulee asentaa niin, että se voidaan kytkeä irti sähköverkosta koskettimien avausvälillä (3 mm), joka takaa täydellisen erottamisen ylijänniteluokan III olosuhteissa.
- Laitetta ei saa altistaa ympäristötekijöille (sade, aurinko).
- Laitteen ilmanvaihdon täytyy vastata valmistajan ohjeita.

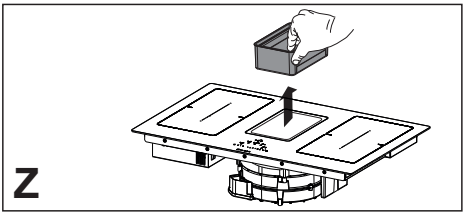
2. KÄYTTÖ

- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Rasvakeittimiä on valvottava jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle.

Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

3. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Aktiivihiilihajusuodatin voidaan regeneroida. Noudata sarjan mukana toimitettuja ohjeita sekä regenerointimenettelyn että vaihtovälien suhteen.
- Rasvasuodattimet **Z**: Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa.



Yleisiä suosituksia

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

Laitteen puhdistaminen

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi. Kiinnitarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältävät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

4. KALUSTEIDEN VAATIMUKSET

- Keittotaso asennetaan keittiön työtasoon keittiökaapin päälle, jonka leveys on 600 mm tai suurempi.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavissa yksiköissä osat (muovimateriaalit ja viilulevy) on koottava kuumuutta kestävällä liimalla (min. 100 °C): sopimattomien materiaalien ja sideaineiden käyttäminen voi aiheuttaa vääntymistä ja irtoamista.
- Keittiökalusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitäntöjä varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ

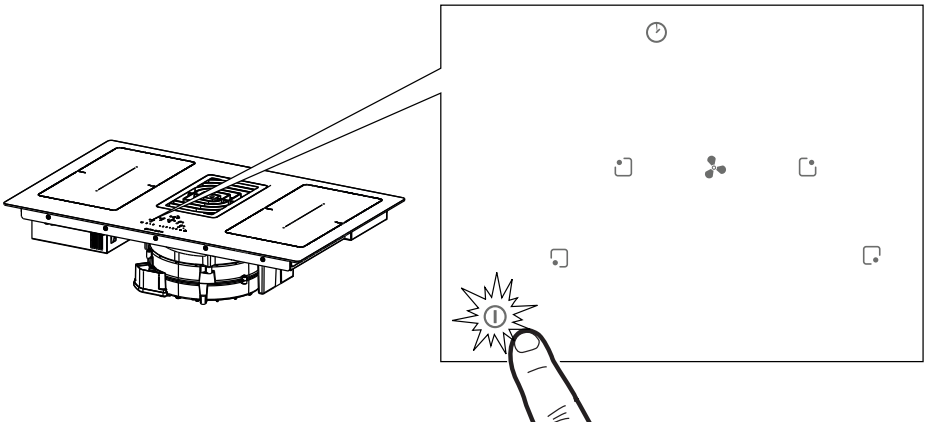
- Sähköliitännät saa tehdä vain erikoisteknikko.
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä, joten vaaditaan nollajohdin. Virtajohdon on oltava ainakin tyyppiä H05VV-F. Liitäntä YKSIVAIHE, KAKSIVAIHE ja KOLMIVAIHE: johtimien poikkileikkaus min.: 2,5 mm². Virtajohdon ulkoläpimitta: min 7 mm - max 15 mm.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän

ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite kaavion mukaisesti (voimassa olevien kansallisten verkkojännitteen viitenormien mukaisesti).
- On suositeltavaa käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm².
  Jos käytät virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², noudata seuraavia ohjeita: kolmivaiheliitäntää varten erota 2 johtoa ja poista sininen vaippa harmaista johdoista.

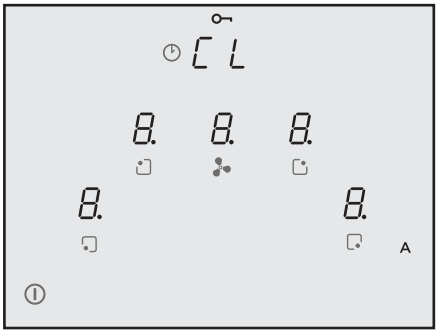
6. HÄVITTÄMINEN

- Merkki  tuotteessa tai pakkausmateriaalissa osoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on toimitettava asianmukaiseen keräyskeskukseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten. Varmistamalla, että tuote hävitetään oikealla tavalla, on mahdollista auttaa välttämään ympäristöä ja henkilöiden terveyttä uhkaavia haittavaikutuksia. Lisätietoja tuotteen käsittelystä, keräämisestä tai kierrätyksestä saa paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.
- Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähköisissä ja elektronisissa laitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

7. KYTKIMET



Paina 2 sekuntia virtapainiketta ⏻ tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi. Kaikissa numeronäytöissä näkyy 8. ja ajastimessa C L.



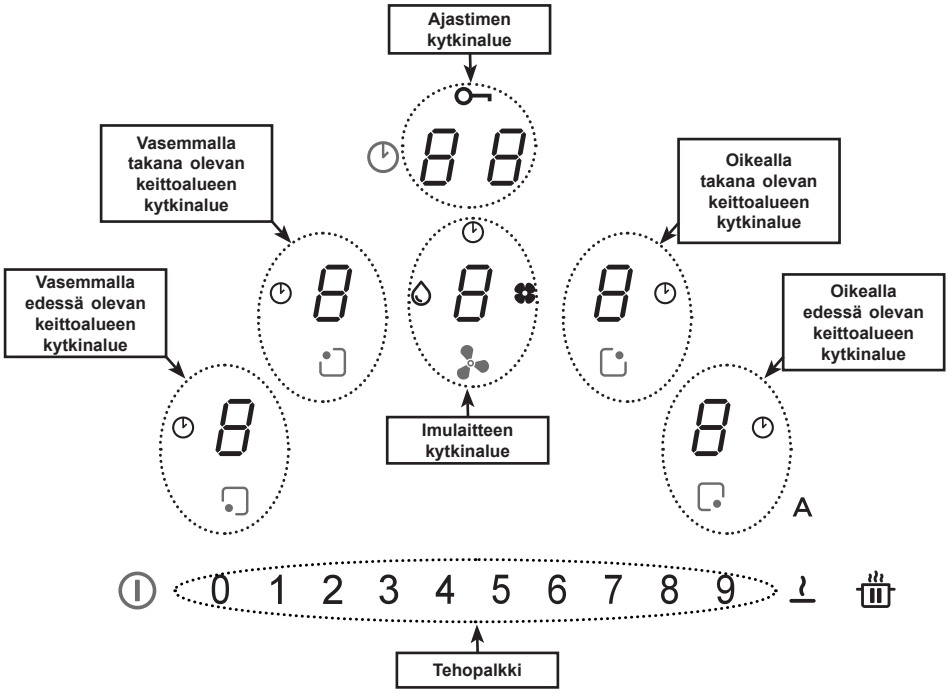
Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 20 sekuntia.

Huomio: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeella ⏻.
Huomio: Käyttöpaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida.

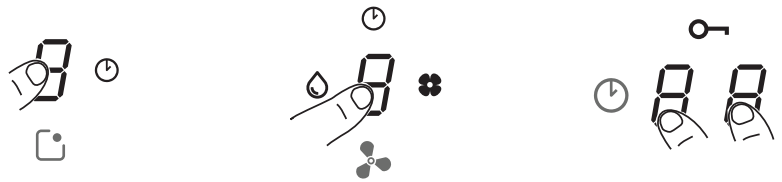
Varoituksia asentajaa varten: Tarkista ja tarvittaessa vaihda tason tehoasetus. Katso kappaletta **Asentajan valikko (Tason tehon asetus)** .

Esimääritettynä asetuksena taso on asetettu ottoteholle **7,4 Kw**.

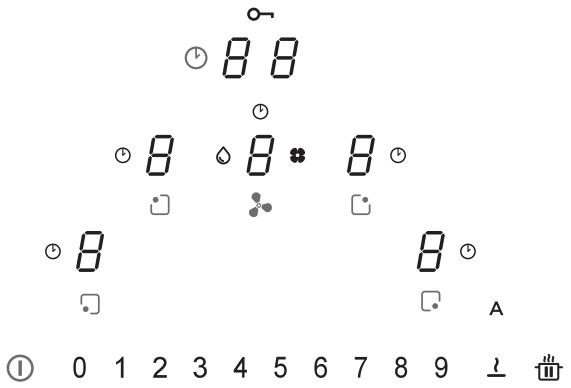
7.1 Kytkimien tyyppi



Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen kytkinalueet voidaan aktivoida painamalla viitettä 8.
Numeronäytön syttyminen kirkkaaksi vahvistaa sen.



7.2 Kytkimet



Kytkimet	Kuvaus
	**Keittoalueen valinta** Paina 2 sekuntia virtapainiketta ⏻. Keittoalueet aktivoidaan painamalla numeronäyttöä 8 viitealueella. Vahvistuksen antaa vastaavan numeronäytön valon kirkastuminen.
	Symboli ◷ osoittaa, että valittua aluetta vastaava ajastin on aktiivinen (katso toimintoa Keittoalueiden ajastin).
	**Imulaitteen valinta** Paina 2 sekuntia virtapainiketta ⏻. Liesituulettimen toiminta valitaan painamalla viitettä 8 Vahvistuksen antaa vastaavan numeronäytön valon kirkastuminen. Symboli ◷ osoittaa, että liesituulettimen toimintoja vastaava ajastin on aktiivinen. Symboli osoittaa rasvasuodattimen huolto-/ puhdistustarpeen 100 käyttötunnin jälkeen. Symboli osoittaa hiilisuodattimen (hajusuodatin) huolto-/ puhdistustarpeen 200 käyttötunnin jälkeen.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Keittoalueiden tehon ja/tai imulaitteen nopeuden valinta** Paina 2 sekuntia virtapainiketta ⏻. Valitse joko liesituulettimen numeronäyttö tai yhden keittoalueen numeronäyttö neljästä. Keittoalueiden tehoa tai imulaitteen nopeutta voidaan kohottaa tai laskea painamalla suoraan haluttua arvoa tai siirtämällä sormea (oikealta vasemmalle tai päinvastoin) sen mukaan halutaanko asetettua arvoa suurentaa vai pienentää.

88	**Ajastimen valinta** Paina 2 sekuntia virtapainiketta ⏻. Valitse keittoalueiden ja liesituulettimen ajastimen kytkimien alue, jossa näkyy oletusarvona C L (katso Ajastimen toiminnot).
	Symboli 🔑 osoittaa turvallisuustoimintojen painikkeen. (katso Painikelukitus (puhdistus).
A	Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettynä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja merkkivalo A syttyy kirkkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin 1. Se poistetaan käytöstä painamalla merkkivalo A ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin 1, ja sen vahvistaa valon A kirkkauden muutos kirkkaasta himmeäksi. Se käynnistetään uudelleen painamalla merkkivaloa A, joka tulee kirkkaaksi.
	Toiminto TAUKO ja UUDELLEENKÄYNNISTYS
	Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen käyttäjän valikkoon.
	Sulatustoiminnolla voidaan sulattaa elintarvikkeita ja voita, suklaata tai hunajaa ...jne.
	Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen asentajan valikkoon.

7.3 Toiminnot

Toiminto	Kuvaus
Painikelukitus (Lapsilukko)	Sallii keittotason asetusten lukituksen vahingossa tapahtuvien muutosten estämiseksi.
	Aktivoiminen: ilman keittoastiaa paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 0 arvoon 9 siinä näkyvän animaation mukaan. Se on vahvistettu, kun kaikissa numeronäytöissä näkyy L. Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.
	Poistaminen käytöstä: paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 9 arvoon 0 siinä näkyvän animaation mukaan. Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.
Painikelukitus (puhdistus)	Sallii keittotason asetusten lukituksen 15 sekunnin ajaksi vahingossa tapahtuvien muutosten estämiseksi.
	Aktivoiminen: paina samanaikaisesti edessä oikealla ja edessä vasemmalla olevien keittoalueiden numeronäyttöjä 8. Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta 15 sekunnista alaspäin ja syttyy ⚷.
	Poistaminen käytöstä: paina ⏻ tai odota, että on kulunut 15 sekuntia.
Keittoalueiden ajastin	Jokaisen keittoalueen ohjelmoidun sammumisen ajan laskenta ja äänimerkki.
	Aktivoiminen: keittotaso päällä valitse yksi neljästä keittoalueesta ja valitse arvo tehopalkilla. Paina yksittäin ajastimen kytkimien alueen numeronäyttöjä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia). Vahvistus tapahtuu 10 sekunnin käyttämättäolon jälkeen. Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona C L. Kaikkien alueiden ajastin voi olla asetettu ja näytössä näkyy aina se, jonka jäljellä oleva aika on lyhin. Toista toimenpiteet ajastimen ajan muuttamiseksi.
	Poistaminen käytöstä: aseta ajastimen arvot nollaan tai paina ⏻.

Ajastin (yleinen)	Ajan laskenta ja äänimerkki yleiseen käyttöön.
	Aktivoiminen: keittotaso päällä ilman keittoastioita paina ajastimen kytkimien alueen numeronäyttöjä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia). Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona C L.
	Poistaminen käytöstä: aseta ajastimen arvot nollaan tai paina ⏻ kaksi kertaa keittotaso sammutettuna.
Toiminto Lämpimänäpito	Aktivoiminen: valitse yksi neljästä keittoalueesta ja paina painiketta ≀. Valitun alueen numeronäytössä näkyy U
	Poistaminen käytöstä: paina painiketta ≀ tai paina ⏻.
Toiminto Turbo	Sekä keittoalueet että liesituuletin voidaan asettaa erikoisteholle.
	Aktivoiminen: sekä liesituuletin että keittoalueet: paina tehopalkilla kaksi kertaa 9. Vastaavassa numeronäytössä näkyy P.
	Poistaminen käytöstä: valitse tehopalkilla yksi muista mahdollisista arvoista.
Toiminto Pikalämmitys	Valitse yksi neljästä keittoalueesta ja paina tehopalkilla valittua arvoa 3 sekunnin ajan (1–8). Keittotaso saavuttaa huipputehon 15 sekunnin ajaksi ja siirtyy sitten määrätyksi ajaksi asetetulle teholle ennen sammumista (Katso alla olevaa taulukkoa). Näytössä näkyy A + valittu arvo. 1 -> 40 sekuntia 2 -> 72 sekuntia 3 -> 120 sekuntia 4 -> 176 sekuntia 5 -> 256 sekuntia 6 -> 432 sekuntia 7 -> 120 sekuntia 8 -> 192 sekuntia 9 -> ei käytettävissä P -> ei käytettävissä

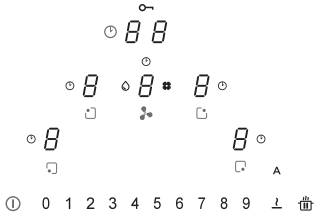
Toiminto Tauko + uudelleenkäynnistys	Tämä toiminto keskeyttää kaikki tason asetukset noin 10 minuutin ajaksi, jos käyttäjän täytyy hetkeksi poistua paikalta. Tauon aikana: – Mikään keittoalue ei anna lämpöä. – Kaikki ajastimet ovat pysähtyneet. – Toiminnot Turbo ja Pikalämmitys ovat pois käytöstä Kun 10 minuuttia on kulunut, keittotaso jatkaa aikaisemmin asetettuja toimintoja.
	Aktivoiminen: paina painiketta ainakin 1 sekunnin ajan, kaikissa numeronäytöissä näkyy II
	Poistaminen käytöstä: paina painiketta ainakin 1 sekunnin ajan, kunnes se alkaa vilkkua, paina 10 sekunnin kuluessa mitä tahansa muuta painiketta.
Toiminto Haku	Toiminto sallii kaikkien keittotason asetusten haun, jos se sammuu vahingossa tai sähkökatkon jälkeen.
	Taso sammutettuna, jos se 6 sekunnin kuluessa käynnistetään uudelleen painikkeella ⏻, painike vilkkuu 6 sekuntia. Paina painiketta palauttaaksesi aikaisemmin asetetut toiminnot. Se vahvistetaan äänimerkillä.
	Taso sammutettuna, jos se käynnistyy uudelleen 6 sekunnin kuluessa, aikaisemmin asetetut toiminnot haetaan automaattisesti.
Toiminto Silta	Tällä toiminnolla voidaan yhdistää kaksi keittoaluetta niin että niitä voidaan hallita yhtenä suurena keittoalueena. Näin voidaan käyttää suurempipohjaisia keittoastioita.
	Aktivoiminen: taso päällä paina samanaikaisesti haluamiasi painikkeita ja valitse kaksi aluetta siltaa varten, kunnes numeronäytössä näkyy n mikä osoittaa, että toiminto on aktivoitu. Toisessa numeronäytössä asetetaan teho. **Huomio:** Vasemmalla olevia keittoalueita ei voi yhdistää oikealla oleviin ja päinvastoin.
	Poistaminen käytöstä: paina samanaikaisesti painikkeita, joilla on tehty silta, kunnes näytöstä poistuu symboli n.
Toiminto Automaattinen keittoastian tunnistaminen	Jos jollekin keittoalueelle asetetaan keittoastia, taso havaitsee sen automaattisesti ja sytyttää vastaavan numeronäytön suurimmalla kirkkaudella, näkyy U.
Jälkilämmön osoitus	Jälkilämmön osoitus on turvaominaisuus, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpötila on vielä 60 °C tai korkeampi ja voi aiheuttaa palovammoja, jos sitä kosketaan paljain käsin. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy H.

7.4 Imulaitteen kytkimet



	Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeronäyttöä laskennan asettamiseksi.
	Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen osoitus, jonka näyttää merkkivalo , ja joka on aina aktiivinen.
	Hiilisuodattimen huollon symboli • Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Paina On/Off-näppäintä. Laite sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten: **Hiilisuodattimen aktivoiminen:** • Hiilisuodattimen symboli (hajusuodatin) syttyy 1 sekunniksi ja laitteesta kuuluu kaksinkertainen äänimerkki. **Hiilisuodattimen poistaminen käytöstä:** • Hiilisuodattimen symboli (hajusuodatin) vilkkuu kaksi kertaa ja laitteesta kuuluu kaksinkertainen äänimerkki.
	Suodattimien nollaus ja uudelleenkäynnistys • Kun hiilisuodatin on toiminut 200 tuntia ja rasvasuodatin on toiminut 100 tuntia, vastaavat kuvakkeet syttyvät, mikä tarkoittaa, että suodatin tulee huoltaa. Kun suodattimen huolto on tehty tason ollessa sammuksissa, toimi seuraavasti: • Käynnistä On/Off-taso • Paina liesituulettimen numeroita 8 numeropalkin aktivoimiseksi. • Pidä näppäintä ”A” painettuna vähintään 5 sekunnin ajan ja odota nollauksen vahvistusta: tällöin kuuluu kaksi äänimerkkiä ja symboli sammuu. • Jos nollauksen vahvistusta (kaksinkertainen äänimerkki ja symbolin sammuminen) ei tapahdu 6 sekunnin kuluessa, sammuta taso ja toista menetelmä alusta.
“9”	Paina tehopalkilla **9** asettaaksesi nopeuden **TEHONOPEUS 1**. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä kun valitaan muu nopeus.
P	Paina tehopalkilla kaksi kertaa **9** asettaaksesi nopeuden **TEHONOPEUS 2**. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä kun valitaan muu nopeus.
Viive	Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattinen tapa poistetaan käytöstä painamalla A. Paina imulaitteen numeronäyttöä ja aseta nopeus tehopalkilla. Paina ajastimen numeronäyttöä, jossa näkyi CL, mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin.

7.5 Käyttäjän valikko (omat asetukset)



Käyttäjän valikkoa käytetään tason ilmoitusten, sekä äänimerkkien (ääni ja äänenvoimakkuus) että näkyvien ilmoitusten omiin asetuksiin.

Paina painiketta ⏻.
Paina 3 sekunnin kuluessa painiketta ⏻.

– Symboli 🗑 tulee näyttöön.
– Pidä painettuna painiketta 🗑 ja paina neljää alueiden numeronäyttöä (5) yksi kerrallaan myötäpäivään lähtien vasemmalta.
Jokaisen painalluksen osoittaa äänimerkki ja kun painike 🗑 lasketaan, näkyy:

Numeronäyttöön  tulevat vuorotellen U ja numero välillä 2–7, joka osoittaa valikon koodin (Katso alla olevaa taulukkoa).

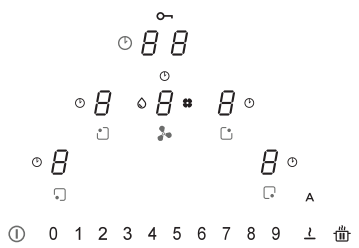
Numeronäyttöön  tulee numero, joka riippuu valituista arvoista (Katso alla olevaa taulukkoa).

Paina numeronäyttöä  ja tehopalkin numeroa välillä 2–7 siirtyäksesi asetusvalikkoon. Katso alla olevaa taulukkoa.

Kun oikea arvo on asetettu, vahvista pitämällä painettuna painiketta ⏻ vahvistamiseen saakka.

Valikon koodi	Kuvaus	Arvo
U2	Painikkeiden äänenvoimakkuuden hallinnan valikko	0 - 1 - 2 - 3
U3	Hälytysäänimerkkien äänenvoimakkuuden hallinnan valikko	0 - 1 - 2 - 3
U4	Näytön kirkkauden hallinnan valikko	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Laskennan animaation hallinnan valikko	0 - 1
U6	Toiminnon keittoastian tunnistaminen aina aktiivinen valikko	0 - 1
U7	Laskennan päättymisen äänimerkin hallinnan valikko	0 - 1 - 2

7.6 Asentajan valikko (Tason tehon asetus)



Kun laite ensimmäisen kerran liitetään kotitalouden verkkoon, asentajan tulee asettaa tason teho verkon todellisten mahdollisuuksien ja kapasiteetin mukaan.
Mikäli se ei ole tarpeellista, taso voidaan suoraan kytkeä toimintaan painikkeella ⏻, muussa tapauksessa suorita alla olevat toimenpiteet siirtyäksesi valikkoon.

Kun laite ensimmäisen kerran kytketään syöttöön, symboli ⏚ vilkkuu.
Pidä painettuna painiketta ⏚ ja paina neljää alueiden numeronäyttöä (5) yksi kerrallaan myötäpäivään lähtien oikealta.
Jokaisen painalluksen osoittaa äänimerkki ja kun painike ⏚ lasketaan, näkyy:
Numeronäyttöön  tulevat vuorotellen C ja 0 .

Numeronäyttöön  tulee 0.

Paina numeronäyttöä  ja tehopalkin numeroa 8 siirtyäksesi asetusvalikkoon.
Toimenpiteen vahvistaa näytön muuttuminen näytöstä (C ja 0) näyttöön (C ja 8).
Nyt olemme tason tehon asetusten valikossa.

Paina numeronäyttöä  ja valitse yksi tehopalkilla näkyvistä arvoista (0-1-2-3) alla olevan taulukon mukaan.

Kun oikea arvo on asetettu, vahvista pitämällä painettuna painiketta ⏻ vahvistamiseen saakka.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏚	
	Kw
0	**7,4 Kw**
1	**4,5 Kw**
2	**3,5 Kw**
3	**2,8 Kw**

Tehonhallintatoiminto

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto. Toiminto havaitsee yhdistettyjen kypsennyselementtien enimmäistehon 3,7 kW/16 A käytön (vaiheet oikea ja vasen puoli) ja optimoi tehon jakamisen välttäen induktiojärjestelmän ylikuormitustilanteet.
Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä ottovirtaa 16 A.
Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.
Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:
Jos samassa vaiheessa (vaiheet oikea ja vasen puoli) valitaan tehon lisäys (boost) (**P**) yhdelle keittoalueelle, toinen keittoalue ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 5.

Tämä seikka voi muuttua tuotteeseen asetetusta rajoituksesta riippuen (Katso kappaletta 7.6).

Miten induktiokeittotasot toimivat

Induktiokeittotasot toimivat hyvin erilaisella tavalla kuin perinteiset keittotasot tai metalliset keittolevyt. Lasikeraamisen pinnan alla oleva induktiokela luo nopeasti suuresti vaihtelevan magneettikentän, joka lämmittää suoraan kattilan magnetoituvan pohjan. Lasikeraamista pintaa lämmittää ainoastaan kuuma kattila. Kun kattila otetaan keittoalueelta, sähkönsyöttö keskeytyy välittömästi.

Kattilan tunnistaminen

Jokaisessa keittoalueessa on kattilan tunnistusjärjestelmä. Kattilan tunnistusjärjestelmä tunnistaa magnetisoituvalla pohjalla varustetut keittoastiat, jotka sopivat induktiokeittotasolla käytettäviksi.
Jos kattila otetaan pois toiminnan aikana tai jos käytetään epäsopivaa keittoastiaa, palkkikaavion viereisessä näytössä vilkkuu symboli U.
Jos keittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, astian tunnistamisaikana, joka on 20 sekuntia:
- Keittoalue sammuu automaattisesti 20 sekunnin kuluttua.
- Jokaisen keittoalueen näytössä näkyy U.

Kattilat

Sopivat kattilat

Vain kattilat, joiden pohja on täysin magnetoituva, sopivat käyttöön induktiokeittotasolla.

Magneetti kiinnittyy koko kattilan pohjan jokaiseen kohtaan.

Induktiokeittotasolle sopivat kattilat

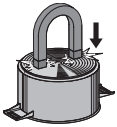
Induktiokeittotasolla käytettävien kattiloiden tulee olla kokonaan metallia, niillä tulee olla magneettiset ominaisuudet ja riittävän leveä pohja.

Sopivat kattilat:

- Emaloidut teräskattilat, joissa on paksu pohja.
- Valurautakattilat, joissa on emaloitu pohja.
- Monikerroksista ruostumatonta terästä ja ruostumatonta ferriittistä terästä olevat kattilat ja erikoispohjalla varustetut alumiinikattilat.

Sopimattomat kattilat:

- Kuparia, ruostumatonta terästä, alumiinia, lasia, puuta, keramiikkaa ja terrakottaa olevat kattilat ja pannut.
- Tarkistaaksesi kattilan sopivuuden vie magneetti pohjan lähelle: jos magneetti tarttuu, kattila sopii induktiokäyttöön. Ellei käytettävissä ole magneettia, on mahdollista laittaa kattilaan pieni määrä vettä, asettaa se keittoalueelle ja kytkeä keittoalue toimintaan. Jos näyttöön tulee symboli U, kattila ei ole sopiva.



Huomio: Käytä vain kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja sopiva induktiokeittoalueelle. Sellaisten kattiloiden käyttäminen, joiden pohja ei ole tasainen, voi haitata lämmönsäteilyjärjestelmää ja estää kattilan tunnistamisen keittoalueella.

Äänet kypsennyksen aikana

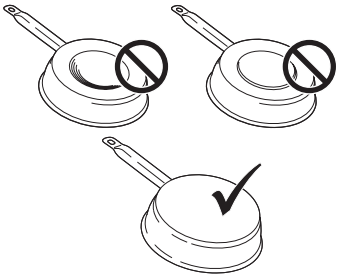
Kattiloista voi tulla ääntä kypsennyksen aikana. Se ei tarkoita toimintahäiriötä eikä se mitenkään vaikuta laitteen toimintaan.
Ääni riippuu kattilan tyypistä. Jos ääni on häiritsevä, voi olla hyvä vaihtaa kattilaa.

Energiansäästöneuvoja

- Kattilan pohjan läpimitan tulee vastata keittoalueen läpimittaa.



- Keittoastiaa ostaessasi tarkista vastaako mainittu läpimitta pohjaa vai astian yläreunaa, koska se yleensä on pohjaa suurempi.
- Valmistaessasi pitkää kypsennystä vaativia ruokalajeja on mahdollista säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekeitintä. Tämän tyyppinen kypsennys auttaa myös säilyttämään elintarvikkeiden vitamiinit.
- Varmista, että painekeittimessä on riittävästi nestettä. Jos nestettä ei ole tarpeeksi ja se ylikuumenee, sekä painekeitin että keittoalue voivat vahingoittua.
- Peitä kattilat aina sopivalla kannella, jos mahdollista.
- Valitse sopivan kokoinen kattila keitettävän ruoan määrän mukaan. Isojen, osittain täytettyjen kattiloiden käyttäminen tuhlaa energiaa.



Keittoalue	Kattilan pohja	
	Ø min (suositeltu)	Ø max (suositeltu)
210 mm × 190 mm (yksi)	110 mm	145 mm

Keittotason toiminnan normaalit äänet
Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien muodostamiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.
Tällaiset äänet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)
Tämä ääni kuuluu kun kypsennetään suurella lämmöllä ja se riippuu keittotasolta kattiloihin siirtyvän energian määrästä. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Hiljainen suhina
Tämä ääni syntyy kun keittoastia on tyhjä ja se loppuu kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä
Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyypin mukaan.

Kova suhina
Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin, ja kun niitä käytetään maksimiteholla ja kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Puhaltimen äänet
Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätelemiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä
Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.
Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

Laitteen kytkeminen toimintaan
Pidä painettuna ⏻ laitteen kytkemiseksi toimintaan.
- Kaikissa tehon näytöissä vilkkuu 0.
- Jos ei tehdä muita valintoja, turvallisuussyistä laite sammuu 20 sekunnin kuluttua.

Keittoalueen valinta
Paina yhden tai useamman keittoalueen viitettä 8 ja aseta tehotaso.

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Liottaminen	Riisi
4	Pitkä kypsennys, haihduttaminen, muhentaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Pitkä kypsennys, haihduttaminen, muhentaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Rösti (perunat), omeletti, leivitetyt ruoat, makkarat
8	Paistaminen, uppopaistaminen	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Kyljys
P	Nopea lämmittäminen	Veden keittäminen

Keittoalueen kytkeminen pois toiminnasta
Kosketa kohtaa **0** tehopalkilla.
- Ellei muita valintoja tehdä ja muut keittoalueet on sammutettu, laite kytkeytyy pois toiminnasta 20 sekunnin kuluttua.

Keittotason kytkeminen pois toiminnasta

Sammuta keittotaso koskettamalla ⏻ muutaman sekunnin ajan.
- Ellei näytössä tehdä muita valintoja ja kaikki keittoalueet on sammutettu, laite kytkeytyy pois toiminnasta 20 sekunnin kuluttua.

Jälkilämmön osoitin
Jos keittoalue on sammutettu, mutta se on vielä lämmin, paneelilla palaa kirjain **H**, joka osoittaa palovammavaaran.

Sulatusasetukset
Sulatustoiminnolla voidaan sulattaa elintarvikkeita ja voita, suklaata tai hunajaa.
- Valitse keittoalue painamalla vastaavaa numeronäyttöä.
- Paina painiketta

PowerPlus-asetus
Sekä keittoalueet että liesituuletin voidaan asettaa erikoisteholle.
Valittu keittoalue toimii lisäteholla 10 minuuttia. Toimintoa voidaan käyttää esimerkiksi suuren vesimäärän nopeaa lämmittämistä varten.
- Valitse yksi alue ja paina kaksi kertaa tehopalkilla kohtaa 9. Vastaavassa numeronäytössä näkyy P.

Ajastin
Kun ajastin on asetettu, keittoalue sammuu asetetun ajan kuluttua.

Ajastimen asettaminen
- Keittotaso päällä
- Keittoalue asetettu
- Paina numeronäyttöä
- Aseta ajastin valitsemalla arvo 1–99 minuuttia.

Ajastuksen muuttaminen
- Ajastin asetettu
- Paina aktiivista keittoalueta, jonka ajastusta haluat muuttaa.
- Paina numeronäyttöä
- Aseta ajastin valitsemalla arvo 1–99 minuuttia.

Siltatoiminto
Siltatoiminnon avulla on mahdollista aktivoida kaksi yksittäistä keittoaluetta niin, että niitä voidaan käyttää ja säätää yhdessä. Näin voidaan käyttää suurempipohjaisia keittoastioita.
Paina samanaikaisesti haluamiasi painikkeita ja valitse kaksi aluetta siltaa varten, kunnes numeronäytössä näkyy n mikä osoittaa, että toiminto on aktivoitu.
Toisessa numeronäytössä asetetaan teho.

Huomio: Vasemmalla olevia keittoalueita ei voi yhdistää oikealla oleviin ja päinvastoin.

Lapsilukko
- Laite päällä
- Aktivoiminen:
  paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 0 arvoon 9. Kaikissa numeronäytöissä näkyy L. Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.

Poistaminen käytöstä:
paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 9 arvoon 0. Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.

MALLI	GALILEO SMART
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	**7,62 Kw** (perusasetus)
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	**4,72 Kw**
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	**3,72 Kw**
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	**3,02 Kw**

Vikakoodit			
Vikakoodi	**Kuvaus**	**Mahdollinen syy**	**Korjaus**
"Äänimerkki käynnistettäessä. Ei vikakoodia näytössä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Anturin jatkuva aktivoituminen. TC sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä tai kattila lasin päällä, antureilla tai kytkimellä.	Puhdista kytkimien pinta. Poista esineet anturien päältä.
ER20	TC:n sisäinen virhe	-	Vaihda TC.
ER21	Ylikuumeneminen.	Lämpötila-anturi on havainnut lämpötilan yli 85 °C.	Anna tason jäähtyä ja virhe katoaa kun lämpötila on alle 75 °C.
			Tarkista lämpöeristys.
ER22	Painikkeen arvio viallinen, käyttöliittymä sammuu 3,5–7,5 sekunnin kuluttua.	-	Vaihda TC
ER31	TC:n ja induktion konfiguraatiot eivät vastaa toisiaan.	Generaattorin konfiguraatiotiedot eivät vastaa TC:n tietoja.	Uusi konfiguraatio.
			Vaihda TC.
			Vaihda generaattori.
ER36	TC:n sisäinen virhe	-	Vaihda TC.
ER47	Tiedonsiirtovirhe TC:n ja induktion välillä	LIN-kaapeli viallinen. LIN-kaapelissa ei syöttöä.	Vaihda kaapeli. Tarkista, että kaapeli on oikein paikallaan.
E2	Keittoalueen anturin ylikuumeneminen. TC sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Kattila tyhjä.	Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vääränlainen kattila. Keittoalueet ovat pois päältä.	Kattilat ovat kadottamassa magneettisia ominaisuuksiaan.	Käytä oikeanlaisia kattiloita.
		Sisäinen virhe generaattorin piireissä	Vaihda moduuli
E4	Konfiguraatiovirhe. Keittoaluetta ei voi aktivoida.	Induktiomoduuli ei ole vielä konfiguroitu.	Suorita manuaalinen konfiguraatio.
E5	Ei tiedonsiirtoa UI:n ja induktiogeneraattorin välillä. Keittoaluetta ei voi aktivoida	LIN-kaapelointi tai syöttökaapeli viallinen.	Tarkista kaapelit ja syöttöjännite.
		Alueiden kaapelit ei kytketty oikein.	Tarkista kaapelit ja syöttöjännite.
		Sisäinen virhe generaattorin tai suodattimen piireissä.	Vaihda moduuli.

E6	Syöttöjännite ei oikealla välillä (jännite ja/tai taajuus). Keittoaluetta ei voi aktivoida	Syöttöjännite ei oikealla välillä (katso tarkemmat tiedot teknistä tiedoista).	Tarkista verkon jännite.
		Sisäinen virhe generaattorin piireissä.	Vaihda moduuli.
E7	TC:n sisäinen virhe. Keittoalueet ovat pois käytöstä.	-	Vaihda moduuli.
E8	Vika imulaitteessa.	Imulaite tukossa.	Puhdista ja poista mahdolliset tukokset.
		Puhallin tai elektroniikkamoduuli viallinen.	Vaihda moduuli.
E9	Virhe keittoalueen lämpötila-anturissa. Vastaava keittoalue on pois päältä.	Lämpötila-anturin piiri on auki tai siinä on oikosulku.	Vaihda induktori.
EA	TC:n sisäinen virhe. Keittoalueet ovat pois päältä.	-	Vaihda generaattori.
EH	Lämpötila-anturi jumissa. Vastaava keittoalue on pois päältä.	Ei lämpötilan muutosta (min. 10 K / 5 min) keittoalueen käynnistämisen jälkeen.	Vaihda induktori.

TC = TOUCH CONTROL
UI = KÄYTTÖLIITTYMÄ
NTC = LÄMPÖTILA-ANTURI

8. HUOLTO JA KORJAUS

- Varmista, että sähkökomponenttien huollon tekee vain valmistaja tai huoltopalvelu.
- Varmista, että vahingoittuneet johdot vaihtaa vain valmistaja tai huoltopalvelu.

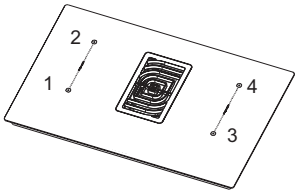
Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:
- Vian tyyppi
- Laitteen malli (Tuote/koodi)
- Sarjanumero (S.N.)

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen
Tyyppi: 4300
Malli: **GALILEO SMART**
Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.
Valmistaja suorittaa jatkuvia tuoteparannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
Lisätietoja teknisistä ominaisuuksista löytyy sivustolta: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1, 2 joustava keittoalue 1 + 2 silta 3, 4 joustava keittoalue 3 + 4 silta

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Hyötymitat	-	830 × 520 (L x S)
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Sähkötiedot ja lämmityselementit		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Joustava keittoalue 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametri	Arvo	Mittayksikkö
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden määrä	4	
Lämmönlähde	induktio	

BG

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За собствената ви безопасност и за да се гарантира правилно използване на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да инсталирате и използвате продукта. Винаги съхранявайте тези инструкции заедно с уреда, дори ако го преместите или продадете. Потребителите трябва да са подробно запознати с експлоатацията и мерките за 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, поставена от вътрешната страна на продукта.
- За постоянните електрически връзки трябва да се предвидени прекъсвачи съгласно действащите разпоредби.
- За уредите от клас I проверете дали

електрозахранването в дома има подходяща заземителна система.
- Свържете аспиратора към отвеждащия комин чрез подходяща тръба. Вижте в ръководството за монтаж аксесоарите, които трябва да закупите (за кръгли тръби: минимален диаметър 120 мм). Отвеждащата тръба трябва да е 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 готварската печка се използва заедно с неелектрически уреди, отрицателното налягане в стаята не трябва да превишава 0,04 mbar, за да не се допусне връщане на изпарения в помещението.
- В тръбата, която се използва за отвеждане, не трябва да се изпуска въздух от уреди, работещи на газ или друго гориво.
- Ако захранващият 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 при поставянето

на винтовете или закрепващите елементи може да създаде опасност от електрически удар.

- Никога не гледайте директно към светлината през оптични устройства (бинокли, увеличителни стъкла и др.).
- 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 е подходящ за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни и умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са под наблюдение или са подходящо инструктирани как да използват уреда по безопасен начин и какви са възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещяват 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 на печката със съответния ключ; не разчитайте на сензорите за съд върху плота.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност от пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода. Вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджера 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 оставяйте нищо върху повърхността за готвене.
- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.

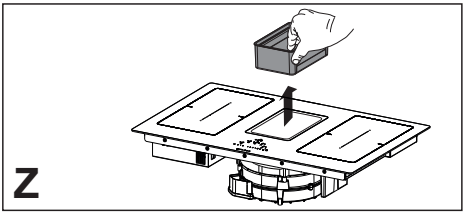
2. ИЗПОЛЗВАНЕ

- Аспираторът е предназначен само за премахване на миризмите при готвене в домашна среда.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Наблюдавайте постоянно фритюрниците по време на употреба: при силно нагорещяване мазнината може да се запали.
- Не използвайте уреда

с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не се повреди.
- Не оставяйте горещи тенджери и тигани върху рамката, за да не повредите силиконовите уплътнения.
- Не режете и не приготвяйте храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.

3. ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

- Филтърът с активен въглен против миризми може да се регенерира. Спазвайте предоставените инструкции относно процедурата за регенериране и времето за смяна.
- Филтри за мазнини **Z**: Филтрите 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.



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 варовиковите накипи с малко количество разтвор за премахване на накип, например оцет или лимонов сок, след като плотът на печката се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.

4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА КУХНЕНСКИ ШКАФОВЕ

- Плотът на печката е предназначен за монтиране на нивото на кухненския работен плот, в шкаф с ширина минимум 600 мм.
- Ако уредът се монтира върху запалителни материали, трябва стриктно да се спазва нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.

- При поставяне на шкафовете, компонентите (пластмасови материали и фурнировано дърво) трябва да се монтират с термоустойчиви лепила (мин. 100°C): използването на неподходящи материали и лепила може да доведе до изкривяване и отделяне.
- На кухненския шкаф трябва да има достатъчно място за електрическото свързване на уреда. Стенните шкафове 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.

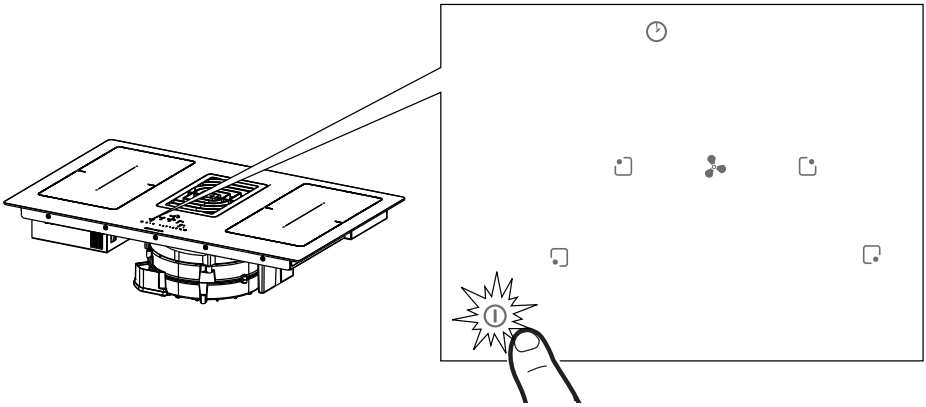
5. СВЪРЗВАНЕ С ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ИНСТАЛАЦИЯ

- Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник.
- Този уред е със свързване тип „звезда“, поради което захранващият кабел трябва да е трижилен. Захранващият кабел трябва да бъде поне от тип H05VV-F, ЕДНОФАЗНО, ДВУФАЗНО И ТРИФАЗНО свързване. Минимално напречно сечение на проводниците: 2,5 mm². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 7 мм, макс. 15 мм.
- 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 на схемата (в съответствие на действащите в страната стандарти за мрежово напрежение).
- Препоръчително е да използвате захранващия кабел H05V2V2-F 5 x 2,5 mm².
  Ако използвате захранващ кабел H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², спазвайте следните инструкции: за трифазно свързване отделете двата проводника и свалете синята оплетка от сивите проводници.

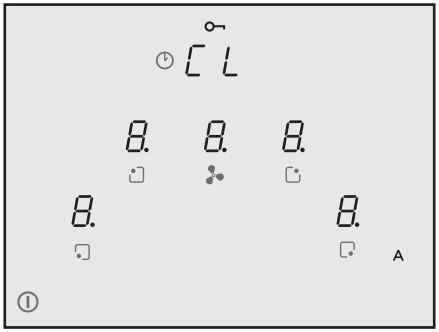
6. ИЗХВЪРЛЯНЕ

- Символът  върху продукта или върху опаковъчния материал показва, че продуктът не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Правилното изхвърляне на продукта ще помогне да се избегнат отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве. За допълнителна информация как да се третира, възстановява и рециклира този продукт се обръщайте към местната служба за третиране на отпадъци или към магазина, от който сте купили продукта.
- 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.

7. ОРГАНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване ⏻ за 2 секунди, за да включите плота и да активирате функциите му. Всички цифрови разреди показват 8., а цифровите разреди на таймера показват „C L“.



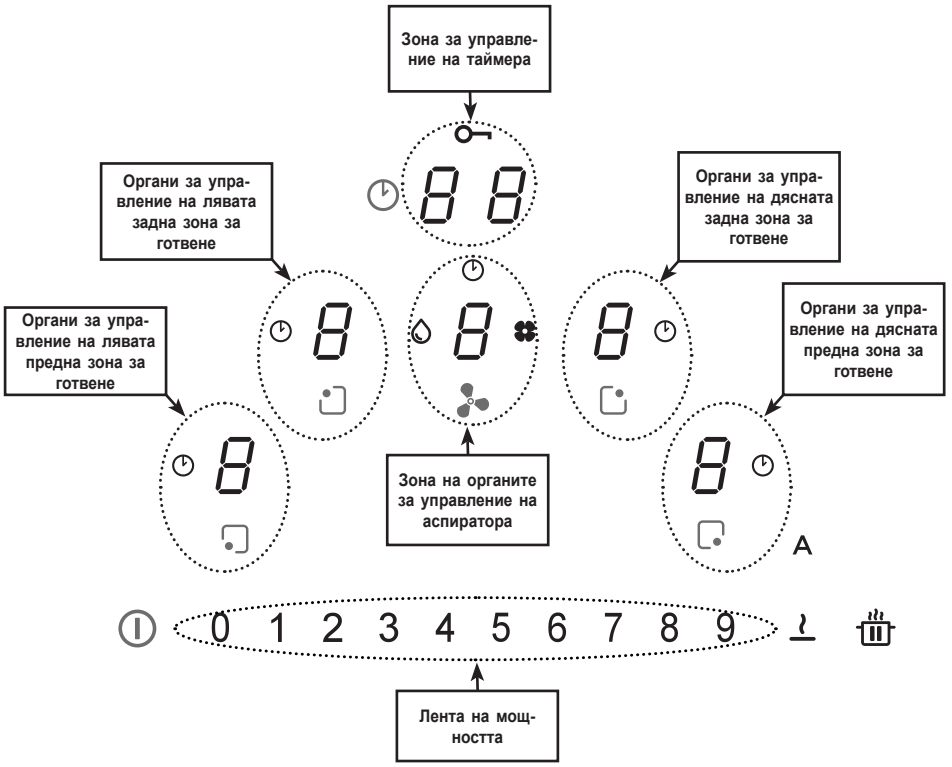
В този момент плотът е включен, но всички зони за готвене и аспираторът са без захранване. Плотът ще се изключи автоматично след 20 секунди, ако не бъде използван.

Предупреждение: От съображения за безопасност, винаги можете да изключите плота с бутона за включване/изключване ⏻.
Предупреждение: Само функциите, които са осветени/видими на панела за управление, могат да се избират и активират.

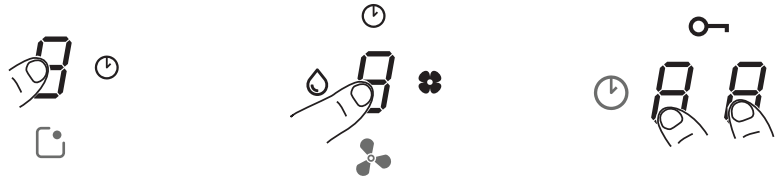
Инструкции за инсталиращия: Проверете настройката на захранването на плота и я променете, ако е необходимо. Вижте раздела „**Меню за инсталиращия (настройки на захранването на плота)**“.

Плотът е предварително стандартно настроен на ниво на абсорбиране **7,4 kW**.

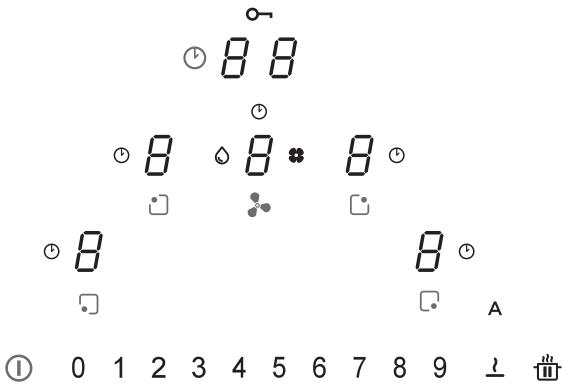
7.1 Типове управление



Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния цифров разред 8.
Цифровият разред светва по-ярко, за да потвърди операцията.



7.2 Органи за управление



Органи за управление	Описание
	**Избиране на органите за управление на зоната за готвене** Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване ⏻ за 2 секунди. Зоните за готвене се активират с натискане на цифровия разред 8 за съответната зона. Съответният цифров разред светва ярко, за да потвърди операцията.
	Символът ⏲ показва, че е включен таймерът, съответстващ на избраната зона (вж. функцията „Таймери на зоните за готвене“).
	**Избиране на органите за управление на аспиратора** Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване ⏻ за 2 секунди. Органите за управление на аспиратора се избират с натискане на съответния цифров разред 8Съответният цифров разред светва ярко, за да потвърди операцията. Символът ⏲ показва, че е включен таймерът, съответстващ на функциите на аспиратора. Символът 💧 показва необходимост от обслужване/почистване на филтъра за мазнини след 100 часа употреба. Символът ❁ показва необходимост от обслужване на филтъра с активен въглен (против миризми) след 200 часа употреба.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Избор на мощност на зоната за готвене и/или скорост на аспиратора** Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване ⏻ за 2 секунди. Изберете цифровия разред, който се отнася за аспиратора, или цифровия разред за една от 4-те зони за готвене. Мощността на зоните за готвене и скоростта на аспиратора могат да се повишават или понижават с директно натискане на необходимата стойност или с плъзгане с пръст (от дясно наляво или обратно), според това дали зададената стойност трябва да се повиши, или понижи.
	**Избиране на органите за управление на таймера** Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване ⏻ за 2 секунди. Изберете зоните на органите за управление, използвани за управление на зоните за готвене, таймерите и аспиратора, които обикновено показват „C L“ (вж. функциите на таймера).
	Символът 🔑 показва бутона за функции за безопасност (вж. „Заключване на клавиатурата (почистване)“).
A	Стандартната настройка, когато плотът/аспираторът е включен, е за включване на аспиратора в автоматичен режим, в който светодиодът A свети ярко. Аспираторът се включва, ако мощността на зоните за готвене е по-голяма от „1“. И се изключва с натискане на светещия светодиод A, който угасва в потвърждение. Той може да се изключи и като на лентата на мощността се натисне стойност, по-голяма от „1“, при което ярко светещият светодиод A угасва в потвърждение. За да се включи отново, трябва да се натисне светодиодът A, който светва ярко.
	Функция ПАУЗА и РЕСТАРТ
	Когато се използва в съчетание с други бутони, отваря менюто на потребителя.
	Функцията размразяване се използва за размразяване на храни или за стопяване на масло, шоколад или мед и др.
	Когато се използва в съчетание с други бутони, отваря менюто на инсталиращия.

7.3 Функции

Функция	Описание
Заключване на клавиатурата (Безопасност за деца)	Използва се за заключване на настройките на плота на печката, за да не се допуснат неволни промени.
	Активиране: когато върху плота няма съдове, натиснете и задръжте за 3 секунди един от 4-те цифрови разреда за зоните за готвене. След анимацията отпуснете и плъзнете пръст от 0 до 9 по лентата на мощността. Потвърждението е дадено, когато всички цифрови разреди показват  . Описаните операции трябва да се изпълнят в рамките на 10 секунди.
	Деактивиране: натиснете и задръжте за 3 секунди един от 4-те цифрови разреда за зоните за готвене. След анимацията отпуснете и плъзнете пръст от 9 до 0 по лентата на мощността. Описаните операции трябва да се изпълнят в рамките на 10 секунди.
Заключване на клавиатурата (почистване)	Използва се за заключване на настройките на плота на печката за 15 секунди, за да се позволи бързо почистване.
	Активиране: натиснете едновременно цифровите разреди  за дясната предна и лявата предна зони за готвене. Дисплеят в зоната на органите за управление на таймера показва отброяване на 15 секунди и светва .
	Деактивиране: натиснете ⏻ или изчакайте да изминат 15-те секунди.
Таймер на зоните за готвене	Планираното изключване на всяка зона за готвене се указва с отброяване.
	Активиране: когато зоната е включена, изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойност на лентата на мощността. Натискайте цифровите разреди в зоната с органите за управление на таймера един по един и задавайте стойностите им поотделно, като ги избирате от лентата на мощността (минимум 1 минута, максимум 99 минути). Потвърждението се извършва след 10 секунди без никакво действие. Дисплеят в зоната с органите за управление на таймера показва отброяването, ако е настроено. В противен случай показва стандартното „C L“. Може за всички зони да е настроен таймер; тогава дисплеят винаги ще показва този, на който остава най-малко време. За да промените стойността на таймера, повторете описаната последователност.
	Деактивиране: задайте стойност на таймера „0“ или натиснете ⏻.

Таймер (общ)	Обратно броене с аларма за общо използване.
	Активиране: когато плотът е включен, но на него няма съдове, натискайте цифровите разреди в зоната с органите за управление на таймера един по един, като задавате стойностите поотделно, като ги избирате на лентата на мощността (минимум 1 минута, максимум 99 минути). Дисплеят в зоната с органите за управление на таймера показва отброяването, ако е настроено. В противен случай показва стандартното „C L“.
	Деактивиране: задайте стойност на таймера „0“ или натиснете ⏻ два пъти при изключен плот.
Функция на котлоните за поддържане на храната топла	Активиране: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете ≀. Ще се покаже цифровият разред за избраната зона U
	Деактивиране: натиснете ≀ или ⏻.
Турбо функция	Както зоните за готвене, така и аспираторът могат да се настроят на допълнителна мощност.
	Активиране: за аспиратора и за зоните за готвене общо, натиснете два пъти „9“ на лентата на мощността. Съответният цифров разред показва P.
	Деактивиране: изберете една от възможните стойности на лентата на мощността.
Функция бързо загряване	Изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете и задръжте за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата на мощността. Плотът ще достигне максимална мощност за 15 секунди, след което ще се върне на зададената мощност в продължение на определеното време и ще се изключи (вж. таблицата по-долу). Дисплеят показва „A“, плюс избраната стойност. 1 -> 40 секунди 2 -> 72 секунди 3 -> 120 секунди 4 -> 176 секунди 5 -> 256 секунди 6 -> 432 секунди 7 -> 120 секунди 8 -> 192 секунди 9 -> не е налично P -> не е налично

Функция Пауза + рестарт	Тази функция замразява всички настройки на плота за около 10 минути, ако се налага за кратко да се отделите от плота. По време на паузата: - Не се използва никаква енергия в никоя от зоните за готвене. - Всички таймери са спрени. - Функциите „Турбо“ и „Бързо нагряване“ са деактивирани Когато 10-те минути изтекат, плотът ще продължи с всички действия, настроени преди това.
	Активиране: натиснете и задръжте за поне 1 секунда. На всички цифрови разреди има показания
	Деактивиране: натиснете и задръжте за поне 1 секунда, докато започне да мига. Натиснете произволен друг бутон в рамките на 10 секунди.
Функция възстановяване	Тази функция се използва за възстановяване на всички настройки на функциите на плота в случай на неволно изключване или внезапно спиране на тока.
	Ако плотът бъде изключен и не бъде включен отново в рамките на 6 секунди с ⏻, бутонът ще мига в продължение на 6 секунди. Натиснете бутона, за да възстановите настроените преди това функции. Ще се чуе бипване за потвърждение на операцията.
	Ако плотът бъде изключен и бъде включен отново в рамките на 6 секунди, предишните настройки на функциите се възстановяват автоматично.
Функция обединяване	Тази функция позволява 2 зони за готвене да се свържат и да се управляват като една голяма зона за готвене. В такъв случай можете да използвате съдове с по-голямо дъно.
	Активиране: при включен плот натиснете едновременно съответните бутони, за да изберете 2 зони за готвене и да ги обедините, и задръжте, докато един от цифровите разреди не покаже , което означава, че функцията е активирана. Другият цифров разред се използва за задаване на нивото на мощност. **Предупреждение:** Левите зони за готвене не могат да се свързват с десни, и обратно.
	Деактивиране: натиснете едновременно бутоните, използвани за обединяване на зоните, докато символът не изчезне.

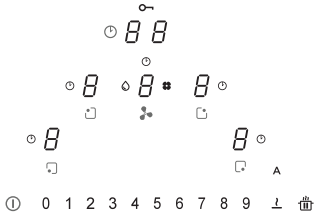
Функция автоматично откриване на съд	Ако в една от зоните за готвене е поставен съд, плотът го открива автоматично и съответния цифров разред светва с максимална интензивност, показвайки U.
Индикатор за остатъчна топлина	Индикаторът за остатъчна топлина е характеристика за безопасност; той показва, че повърхността на зоната за готвене все още е с температура над 60°C и има опасност от изгаряне, ако бъде докосната с ръка. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва H.

7.4 Органи за управление на аспиратора



	Символ на таймер След като изберете цифровия разред за аспиратора, натиснете цифровия разред за управление на таймера, за да зададете стойност за отброяване.
	Символ за обслужване на филтъра за мазнини Сигналът за почистване на филтъра за мазнини се показва от светодиода и е винаги разрешен.
	Символ за обслужване на филтъра с активен въглен • По подразбиране аспираторът е настроен на режим отвеждане. Натиснете бутон On/Off. Когато няма поставени съдове, натиснете цифровия разред за управление на аспиратора, за да го включите в режим всмукване. Натиснете и задръжте цифровия разред за 5 секунди за: **Активиране на филтъра с активен въглен:** • Символът н филтъра (против миризми) с въглен се включва за 1 секунда и устройството издава двоен звуков сигнал. **Деактивиране на филтъра с активен въглен:** • Символът на филтъра (против миризми) с въглен мига два пъти и устройството издава един двоен звуков сигнал.
	Ресет и повторно активиране на филтрите • След изтичане на 200 часа функциониране на филтъра с въглен и 100 часа на филтъра за мазнини, включването на съответните икони ще сигнализира, че е необходимо да се извърши поддръжката на посочения филтър. След като е извършена поддръжката на филтъра при изключен плот, процедирайте по следния начин: • Включете плота On/Off • Натиснете знака Аспиратор за да активирате цифровата лента. • Натиснете бутон “A” за поне 5 секунди и изчакайте потвърждението на ресет, сигнализирано от двоен звуков сигнал и от изключването на символа. • Ако потвърждението на ресет (двоен звуков сигнал и изключване на символа) не настъпи до 6 секунди, изключете плота и повторете процедурата отначало.
„9“	Натиснете „**9**“ на лентата на мощността, за да зададете скорост **ИНТЕНЗИВНА 1**. Тази настройка е със зададено време на работа 10 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. Деактивира се, като се избере друга скорост.
	Натиснете „**9**“ на лентата на мощността, за да зададете скорост **ИНТЕНЗИВНА 2**. Тази настройка е със зададено време на работа 5 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. Деактивира се, като се избере друга скорост.
Отлагане	Тази функция е налична само ако е деактивиран автоматичният режим. Автоматичният режим се деактивира с натискане на A. Натиснете цифровия разред за аспиратора и задайте скорост на лентата на мощността. Натиснете цифровия разред за управление на таймера, който показва „CL“, но ще се промени на отброяване. Той е предварително настроен на 15 минути.

7.5 Меню на потребителя (настройки по избор)



Менюто на потребителя ви позволява да персонализирате аудио сигналите (тон и сила на звука) и визуалните сигнали, издавани от плота.

Натиснете ⏻.
Натиснете ⏻ отново в рамките на 3 секунди.

Ще се появи символът 🗑.

- Като продължите да държите 🗑 , натиснете 4-те цифрови разреда за зоните за готвене(5) един по един в посока по часовниковата стрелка, като започнете от най-левия.

При всяко натискане се чува бипване, а когато се отпусне бутонът 🗑, се показва:

Цифровият разред  показва последователно U и цифра от 2 до 7, отговаряща на кода от менюто (вж. таблицата по-долу).

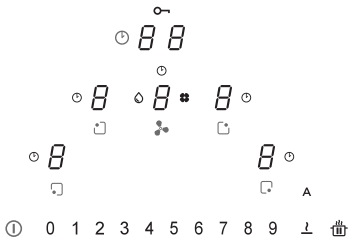
Цифровият разред  показва цифра, която зависи от избраните стойности (вж. таблицата по-долу).

Натиснете цифровия разред  и цифра от 2 до 7 на лентата на мощността, за да отворите менюто за настройки. Вижте таблицата по-долу.

След като въведете правилната стойност, потвърдете с натискане и задържане на ⏻, докато се получи потвърждение.

Код на менюто	Описание	Стойност
U2	Меню за управление на силата на звука на бутона.	0 – 1 – 2 – 3
U3	Меню за управление на силата на алармения сигнал.	0 – 1 – 2 – 3
U4	Меню за управление на нивото на осветяване на менюто.	Макс. 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 Мин.
U5	Меню за управление на анимацията при отброяване.	0 – 1
U6	Винаги активно меню на функция за разпознаване на съд.	0 – 1
U7	Меню за управление на зумера за край на отброяването.	0 – 1 – 2

7.6 Меню на инсталиращия (настройки на мощността на плота)



При първото свързване към битово електрозахранване, инсталиращият трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота въз основа на действителните възможности и капацитет на електрозахранването.
Ако това не е необходимо, плотът може да се включва директно с използване на ⏻, а в противен случай следвайте операциите по-долу, за да отворите менюто.

При първото включване на захранването, символът ⏚ мига.
Като продължите да държите ⏚, натиснете 4-те цифрови разреда за зоните за готвене (5) един по един в посока по часовниковата стрелка, като започнете от най-левия.
При всяко натискане се чува бипване, а когато се отпусне бутонът ⏚, се показва:
Цифровият разред  ще показва последователно C и 0.
Цифровият разред  ще показва 0.
Натиснете цифровия разред  и цифрата 8 на лентата на мощността, за да отворите менюто за настройки. В потвърждение на операцията, показанието на дисплея се променя от (C и 0) на (C и 8).
Сега сте в менюто за настройки на мощността на плота.
Натиснете цифровия разред  и изберете една от стойностите, показани на лентата на мощността (0-1-2-3), като следвате таблицата, дадена по-долу.

След като въведете правилната стойност, потвърдете с натискане и задържане на ⏻, докато се получи потвърждение.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏚	
	kW
0	**7,4 kW**
1	**4,5 kW**
2	**3,5 kW**
3	**2,8 kW**

Функция на управление на мощността

Този уред има функция на електронно управление на мощността. Функцията на управление на мощността открива, когато максималното ниво на мощност от 3,7 kW/16 A е достигнато общо за елементите за готвене (фази на дясната и лявата страна), и оптимизира разпределението на мощността, за да се избегне претоварване на индукционната система.
За целта общата мощност се следи непрекъснато и се намалява, когато е необходимо. Ако не е възможно да се осигури общата изисквана мощност, управляващ елемент понижава с предварително определена стойност мощността в друг елемент за готвене, така че той да е на ниво непосредствено под съответната му крива на мощност. Така се гарантира, че консумацията на ток от 16 A не се превишава.
В този случай генераторът открива последната команда с най-висока мощност, изпратена от потребителския интерфейс, и ако е необходимо, понижава предишните настройки, активирани за друг елемент за готвене.
Функцията за управление на мощността се активира първо когато се открие наличие на съд върху елемента за готвене.

Пример:
Ако е избрано ниво на усилване на мощността (усилване) (**P**) в същата фаза (дясна и лява фаза) в зона за готвене, другата зона за готвене автоматично се предпазва от едновременно превишаване на ниво на мощност 5.

Стойностите варират в рамките на ограниченията, настроени за уреда (вж. раздел 7.6).

Как работят индукционните плотове

Индукционните плотове работят по много по-различен начин от традиционните плотове или печките с метални котлони. Индукционната бобина, поставена под стъклокерамичната повърхност, бързо създава силно променливо магнитно поле, което нагрява директно дъното на съда от магнитен метал.
Стъклокерамичната повърхност се нагрява само от горещия съд. Когато съдът се свали от зоната за готвене, подаването на ток прекъсва моментално.

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 съдът се свали по време на работа или се използва неподходящ съд, на дисплея до стълбовидната графика се показва мигащият символ U.
Ако през периода от 20 секунди за откриване на съд върху зоната за готвене не се постави съд:
- Зоната за готвене се изключва автоматично след 20 секунди.
- Дисплеят за всяка зона за готвене показва U.

Съдове

Подходящи съдове

За готвене върху индукционни плотове са подходящи само съдове с основа изцяло от магнитен метал.
При проверка с магнит, той залепва към всяка точка по цялото дъно на съда.

Съдове, подходящи за използване с индукционни плотове

Съдовете, които могат да се използват с индукционни повърхности за готвене, трябва да са направени от метал с магнитни свойства и да са с достатъчно широка основа.

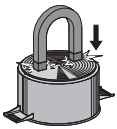
Подходящи съдове:

- Емайлирани стоманени съдове с дебело дъно.
- Чугунени съдове с емайлирано дъно.
- Многослойна неръждаема стомана, феритна неръждаема стомана и алуминиеви съдове със специално дъно.

Неподходящи съдове:

- Месингови, от неръждаема стомана, алуминиеви, от огнеупорно стъкло, дървени, керамични и теракотени съдове.
- За да разберете дали даден съд е подходящ, поднесете магнит към дъното му: ако магнитът се привлича, съдът е подходящ за индукционно готвене. Ако нямате магнит,

може да налеете малко вода в съда, да го поставите върху зона за готвене и да включите плота. Ако на дисплея се покаже символът U, съдът не е подходящ.



Внимание: използвайте само съдове с идеално плоско дъно, подходящи за индукционно готвене. Използването на съдове с неравно дъно може да намали ефективността на системата за излъчване на топлина и да попречи на откриването на съда върху зоната за готвене.

Шумове по време на готвене

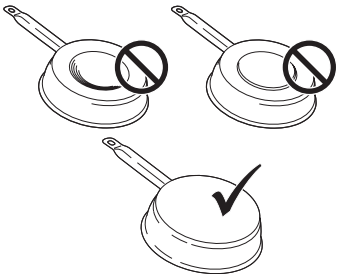
Съдовете може да издават шумове по време на готвене. Това не е признак за неизправност и не оказва влияние върху работата на уреда. Шумът зависи от типа на използвания съд. Ако шумът е особено досаден, сменете съда.

Информация за икономия на енергия

– Диаметърът на дъното на съда трябва да съвпада с диаметъра на зоната за готвене.



- Когато купувате съд, проверете дали посоченият диаметър е равен на този на дъното, или на горната част на съда, тъй като последният обикновено е по-голям от този на дъното.
- Когато приготвяте ястия, които изискват дълго време на готвене, използването на тенджера под налягане може да спести както време, така и енергия. Готвенето по този начин позволява и запазването на повече витамини в храната.
- Уверете се, че в тенджерата под налягане има достатъчно течност; ако няма достатъчно течност и тенджерата прегрее, може да се повреди както тя, така и зоната за готвене.
- Ако е възможно, винаги покривайте съдовете с подходящ капак.
- Изберете съд, който е подходящ за количеството храна, която готвите. Готвенето в широки съдове, които се използват само частично, е разхищение на енергия.



Зона за готвене	Дъно на съда	
	Мин. Ø (препоръчителен)	Макс. Ø (препоръчителен)
210 мм × 190 мм (единична)	110 мм	145 мм

Нормални шумове в плота по време на работа
Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Тези електромагнитни полета генерират топлина директно върху дъното на съда. Съдовете може да издават различни шумове или вибрации, в зависимост от конструкцията си. Тези шумове може да са:

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

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

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

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

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

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.

Включване на уреда
Натиснете и задръжте ⏻, за да включите уреда.
- Всички дисплеи за ниво на мощността ще показват **„0“**.
- Ако не е избрано нищо друго, уредът ще се изключи след 20 секунди от съображения за безопасност.

Избиране на зона за готвене
Натиснете съответния цифров разред 8 за една или повече зони за готвене и задайте нивото на мощност.

Ниво на мощност	Метод на готвене	Да се използва 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	Ръощи (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофени чипсове
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

Изключване на зона за готвене
Докоснете **„0“** на лентата на мощността.
– Ако не е избрано нищо друго и останалите зони за готвене са изключени, уредът ще се изключи след 20 секунди.

Изключване на плота

Докоснете ⏻ за няколко секунди, за да изключите плота.
- Ако на дисплея не е избрано нищо друго и всички останали зони за готвене са изключени, уредът ще се изключи след 20 секунди.

Индикатор за остатъчна топлина
Ако дадена зона за готвене е изключена, но все още е гореща, панелът ще продължи да показва буквата „**H**“, което означава, че има риск от изгаряне.

Настройки за размразяване
Функцията за размразяване може да се използва за размразяване на храни или за разтопяване на масло, шоколад или мед.
- Изберете зоната за готвене, като натиснете съответния цифров разред.
- Натиснете

Регулиране с PowerPlus
Както зоните за готвене, така и аспираторът могат да се настроят на допълнителна мощност. Избраната зона за готвене ще работи с допълнителна мощност в продължение на 10 минути. Това например може да се използва за бързо загряване на голямо количество вода.
- Изберете една от зоните и натиснете двукратно „9“ на лентата на мощността. Съответният цифров разред показва  .

Таймер
Когато таймерът е настроен, зоната за готвене се изключва след зададения период от време.

Настройване на таймера
- Включете плота
- Настройте зона за готвене
- Натиснете цифров разред 
- Настройте таймера, като изберете време от 1 до 99 минути.

Промяна на стойността на таймера
- Настройте таймера
- Натиснете активната зона за готвене за таймера, който желаете да промените.
- Натиснете цифров разред 
- Настройте таймера, като изберете време от 1 до 99 минути.

Функция обединяване
Функцията обединяване позволява активиране на две отделни зони за готвене, така че да работят и да се регулират заедно. В такъв случай можете да използвате съдове с по-голямо дъно.
Натиснете едновременно съответните бутони, за да изберете 2-те зони за готвене и да ги обедините, докато един от цифровите разреди не покаже  , което означава, че функцията е активирана.
Другият цифров разред се използва за задаване на нивото на мощност.

Предупреждение: Левите зони за готвене не могат да се свързват с десни, и обратно.

Заключване за деца
- Включете уреда
- Активиране:
  Натиснете и задръжте за 3 секунди един от 4-те цифрови разреди за зоните за готвене. Отпуснете и плъзнете пръст от 0 до 9 по лентата на мощността. Всички цифрови разреди показват  . Описаните операции трябва да се изпълнят в рамките на 10 секунди.
- Деактивиране:
  Натиснете и задръжте за 3 секунди един от 4-те цифрови разреди за зоните за готвене. Отпуснете и плъзнете пръст от 9 до 0 по лентата на мощността. Описаните операции трябва да се изпълнят в рамките на 10 секунди.

МОДЕЛ	GALILEO SMART
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	**7,62 kW** (стандартна 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**

Кодове на грешка			
Код на грешка	**Описание**	**Възможна причина за грешката**	**Решение**
„При включване прозвучава зумерът. Не се показва съобщение за грешка“	Аспираторът не изпълнява командата	LIN кабелът е повреден или не е свързан добре към електронната платка на аспиратора	Проверка на връзката/ смяна на LIN кабела
ER03	Непрекъснато активиране на сензора. ТС (сензорен контрол) се изключва след 10 секунди.	Вода, или съд, или чаша върху плота, сензорите или панела за управление.	Почистете повърхността на панела за управление. Махнете предметите от сензорите.
ER20	Вътрешна грешка на ТС (сензорен контрол)	–	Сменете ТС (сензорен контрол).
ER21	Прегряване.	Контролът на температурата е открил температура, по-висока от 85°C.	Оставете плота да се охлади, и грешката ще изчезне, когато температурата спадне под 75°C.
			Проверете вътрешната изолация.
ER22	Откриване на неизправния бутон. Потребителският интерфейс се изключва след 3,5 – 7,5 секунди.	–	Сменете ТС (сензорен контрол)
ER31	Има несъответствие в конфигурирането на ТС и индукцията.	Данните за конфигуриране на генератора не съвпадат с тези на ТС.	Проведете ново конфигуриране.
			Сменете ТС (сензорен контрол).
			Сменете генератора.
ER36	Вътрешна грешка на ТС (сензорен контрол)	–	Сменете ТС (сензорен контрол).
ER47	Комуникационна грешка между ТС и индукцията	Кабелът LIN е повреден. Няма електрозахранване до кабела LIN.	Сменете кабела. Проверете дали кабелът е свързан добре.
E2	Прегряване на сензор на зона за готвене. ТС (сензорен контрол) се изключва след 10 секунди.	Празен съд	Не нагрявайте празни съдове.
E3	Неподходящ съд. Зоните за готвене са изключени.	Съдовете са загубили своите магнитни характеристики	Използвайте подходящи съдове
		Вътрешна грешка във веригите на генератора	Сменете модула
E4	Грешка в конфигурацията. Зоната за готвене не може да се активира.	Индукционният модул още не е конфигуриран.	Изпълнете ръчно конфигуриране.

E5	Няма комуникации между потребителския интерфейс и индукционния генератор. Зоната за готвене не може да се активира	Неизправен LIN кабел или захранващ кабел.	Проверете кабелите и захранващото напрежение.
		Неправилно свързани кабели на плота.	Проверете кабелите и захранващото напрежение.
		Вътрешна грешка във веригите на генератора или филтъра.	Сменете модула.
E6	Стойностите на захранването са извън диапазона (напрежение и/или честота). Зоната за готвене не може да се активира	Стойностите на захранването са извън диапазона (вижте техническите данни за подробности).	Проверете мрежовото напрежение.
		Вътрешна грешка във веригите на генератора.	Сменете модула.
E7	Вътрешна грешка на TC (сензорен контрол). Зоните за готвене са деактивирани.	–	Сменете модула.
E8	Неизправност на аспиратора.	Аспираторът е блокиран.	Почистете и отстранете възможните запушвания.
		Неизправен вентилатор или електронен модул.	Сменете модула.
E9	Грешка на сензора на температурата на зона за готвене. Съответната зона за готвене е изключена.	Веригата на сензора на температурата е прекъсната или има късо съединение.	Сменете индуктора.
EA	Вътрешна грешка на TC (сензорен контрол). Зоните за готвене са изключени.	–	Сменете генератора.
EH	Сензорът на температурата е блокирал. Съответната зона за готвене е изключена.	Няма промяна в температурата (мин. 10 K / 5 мин.) след активирането на зоната за готвене.	Сменете индуктора.

TC = СЕНЗОРЕН КОНТРОЛ
UI = ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС
NTC = СЕНЗОР НА ТЕМПЕРАТУРАТА

8. ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ И РЕМОНТИ

- 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.

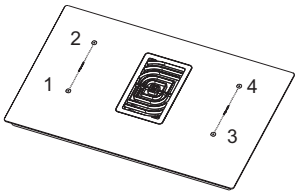
Когато се обръщате към сервиза, посочвайте следната информация:
- Вид неизправност
- Модел на уреда (Art./Cod.)
- Сериен номер (S.N.)

Тази информация ще намерите на идентификационната табелка.
Идентификационната табелка е поставена на дъното на уреда.

9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта
Тип: 4300
Модел: **GALILEO SMART**
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 в техническите данни може да се намери на уеб сайта: www.faberspa.com

GALILEO SMART



1,2 Гъвкава зона за готвене 1 + 2 обединени
3,4 Гъвкава зона за готвене 3 + 4 обединени

Параметър	Стойност	Размери (мм)
Работни размери	–	830 × 520 (Ш x Д)
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 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 390

Параметър	Стойност	Мерна единица
Тегло на уреда	21	кг
Брой на зоните за готвене	4	
Източник на топлина	индукция	

CZ

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ⓘ Kvůli vlastní bezpečnosti a zajištění správného používání přístroje si před instalací a použitím výrobku pozorně přečtěte tuto příručku. Tyto pokyny musí vždy doprovázet přístroj, a to i v případě jeho přemísťování nebo prodeje. Uživatelé musí být plně seznámeni s fungováním přístroje a s jeho bezpečnostními charakteristikami.
Indukční systémy těchto varných ploch splňují požadavky ustanovení normy EMC a směrnice EMF a neměly by způsobovat interference do jiných elektronických zařízení.
Pokud máte kardiostimulátor nebo jiná implantovaná elektronická zařízení, poraďte se se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného přístroje, abyste zjistili, zda je toto zařízení dostatečně odolné proti interferencím.

⚠ Elektrická připojení musí provést specializovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte kapitolu ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů vybavených napájecím kabelem musí být uspořádání svorek nebo úsek vodičů mezi kabelovou kotvou a svorkami takové, aby vodiče, kterými prochází proud, byly napnuty před vodičem uzemnění v případě, že kabel vystupuje z kotvy.

- Výrobce neodpovídá za případné škody způsobené nesprávnou nebo nevhodnou instalací.
- Zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku upevněném uvnitř výrobku.
- Do pevných elektrických připojení musí být vestavěny odpojovací prostředky předepsané platnými předpisy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda domácí elektroinstalace zaručuje vhodné uzemnění.
- Připojte odsávač k dýmníku vhodným potrubím. Riďte se příslušenstvím, které lze zakoupit a které je uvedeno v instalační příručce (pro kruhové trubky: minimální průměr 120 mm). Délka odvodního 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 0,04 mbar, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.
- Vzduch nesmí být vypuzován do potrubí, které je používané jako dýmník pro přístroje fungující na plyn nebo na jiná paliva.
- Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo kvalifikovaným technikem, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
- 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.

⚠ **POZOR:** před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.
- Použijte pouze šrouby a drobné součástky, které jsou součástí vybavení přístroje.

⚠ **POZOR:** nebudou-li šrouby či upevňovací prvky namontovány podle tohoto návodu, mohlo by to vést k elektrickým rizikům.
- Nedívejte se přímo do světla přes optické přístroje (dalekohledy, lupy...).
- Čištění a údržbu by neměly provádět děti bez dozoru dospělých.
- Děti musí být pod dozorem, aby bylo zaručeno, že si nebudou hrát se zařízením.
- Toto zařízení není vhodné pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby bez příslušných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem osob odpovědných za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly těmito osobami zaškoleny o bezpečném použití tohoto zařízení.
- Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí pouze

v případě, pokud jsou pod dozorem a byly zaškoleny o bezpečném použití přístroje a rizicích, která z něho vyplývají. Zakažte dětem si hrát s přístrojem.

⚠ **POZOR:** Přístroj a jeho přístupné části se při používání velmi zahřívají.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli odporů.

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 se na povrchu vyskytují praskliny, zařízení vypněte, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.
- Nezapínejte zařízení, pokud je povrch prasklý nebo pokud je viditelné poškození tloušťky materiálu.
- Nedotýkejte se přístroje mokrými částmi těla.
- Nečistěte výrobek parními přístroji.
- Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a víčka na povrch varné plochy, protože by se mohl přehřát.
- Po použití vypněte prvek varné plochy příslušným ovladačem a nespoléhejte na detektor hrnců.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření bez dozoru na varné ploše při použití tuku a oleje by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte plameny hasit vodou. Přístroj je třeba vypnout a plameny udusit, například přikrytím pokličkou nebo hasicí dekou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí probíhat pod stálým dohledem.
- Přístroj není určen ke spouštění pomocí externího časovače nebo pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte předměty na varné plochy.
- Přístroj musí být nainstalován tak, aby mohl být odpojen od elektrického napájení se vzdáleností rozepnutí kontaktů (3 mm), která zaručí úplné odpojení

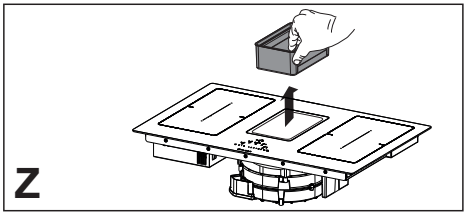
při stavu přepětí kategorie III.
- Přístroj nesmí být vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Ventilace přístroje musí být v souladu s pokyny výrobce.

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.
- Fritovací hrnce je třeba během používání neustále sledovat: příliš zahřátý olej by se mohl vznítit.
- Nespouštějte přístroj pomocí externího časovače nebo pomocí systému samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nainstalován za ozdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, aby nedošlo k jeho poškození.
- Aby nedošlo k poškození silikonových spojů, nepokládejte na rám horké nádoby.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a nesmí na něj padat tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.

3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Uhlíkový filtr proti zápachu může být regenerován. Postupujte podle pokynů dodaných se soupravou, jak pro postup regenerace, tak pro intervaly výměny.
- Tukový filtr **Z**: Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. Nemyjte mřížky v myčce.



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

Čištění zařízení
- Po každém použití varnou plochu 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 plocha 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 plocha ještě horká. Nedojde-li k tomu, mohlo by dojít k poškození povrchu sklokeramiky.
- Případný roztavený plast odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná plocha ještě horká. Nedojde-li k tomu, mohlo by dojít k

poškození povrchu sklokeramiky.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné plochy. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

4. POŽADAVKY NA NÁBYTEK

- Varná plocha 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 dýhy) namontovány s použitím tepelně odolných lepidel (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 plochy a pracovní deskou, před montáží aplikujte přilnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné plochy.

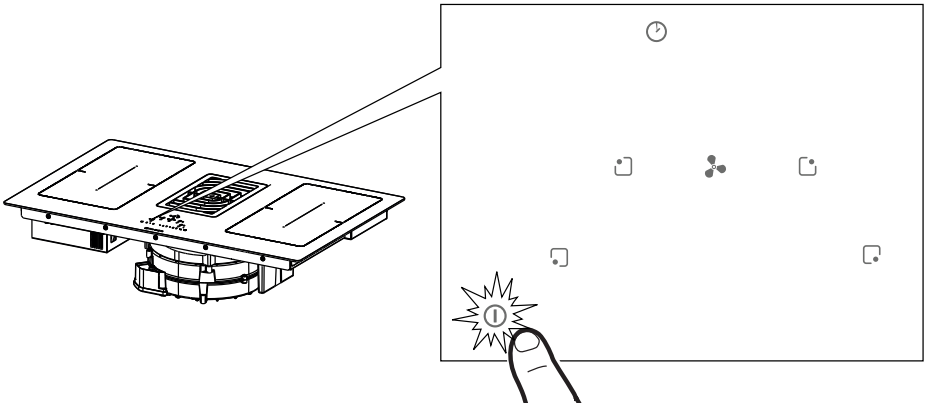
5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, takže je nutná přítomnost „nulového“ vodiče. Napájecí kabel musí být minimálně typu H05VV-F. JEDNOFÁZOVÉ, DVOUFÁZOVÉ a TŘÍFÁZOVÉ připojení: min. průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min 7 mm - max 15 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.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).
- Doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm².
  Jestliže používáte napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², postupujte podle následujících instrukcí: pro třífázové připojení oddělte dva vodiče a odstraňte modré pláště z šedých vodičů.

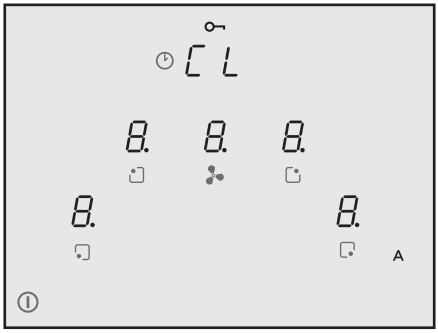
6. LIKVIDACE

- Symbol  na výrobku nebo na obalovém materiálu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem, ale musí být dodán do sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a na lidské zdraví. Další informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte u příslušného místního úřadu, ve sběrném středisku pro domácí odpad nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.
- Přístroj je v souladu se směrnicí 2012/19/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadu.

7. OVLADAČE



Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ⏻ pro zapnutí a aktivaci funkcí varné plochy. Všechny Digity zobrazují 8. a Digity časovače " C L ".



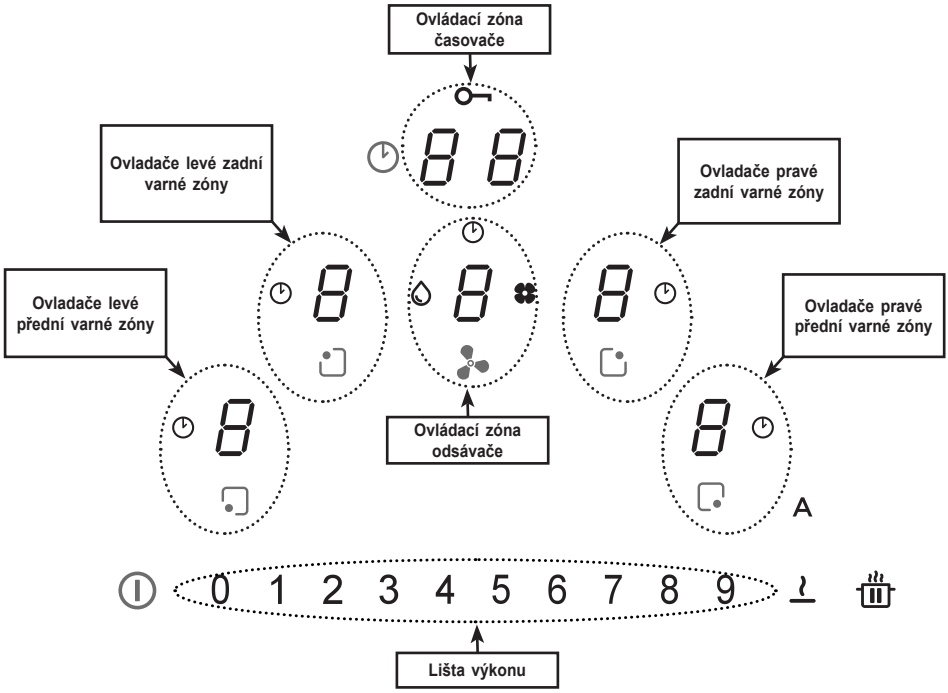
Nyní je varná plocha zapnutá, ale všechny varné zóny a digestoř mají nulový výkon. Varná plocha se vypne automaticky po 20 sekundách nečinnosti.

Pozor: Z bezpečnostních důvodů bude vždy možné varnou plochu vypnout tlačítkem On/Off ⏻.
Pozor: Na panelu ovladačů budou všechny volitelné funkce vždy osvětlené/viditelné a budou vždy jedinými funkcemi, které lze aktivovat.

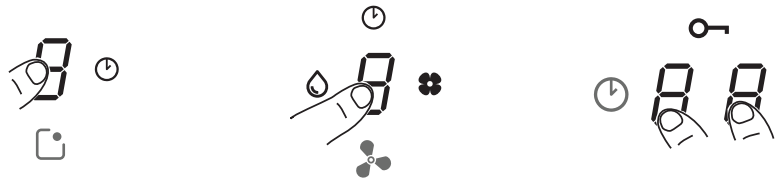
Upozornění pro instalačního technika: Zkontrolujte a případně změňte nastavení výkonu varné plochy. Viz odstavec „ **Menu instalačního technika (Nastavení výkonu varné plochy)** ".

Ve výchozím nastavení je varná plocha nastavena na absorpci **7,4 Kw**.

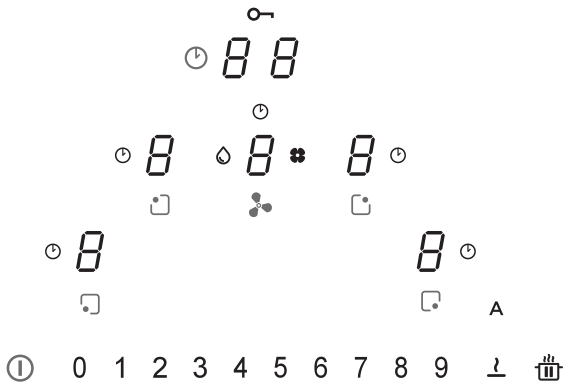
7.1 Typ ovladačů



Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu 8. Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením Digitu.



7.2.Ovladače



Ovladače	Popis
	**Volba ovladačů varné zóny** Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ⏻. Varné zóny se aktivují stisknutím Digitu 8 příslušné zóny. Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením odpovídajícího Digitu.
	Symbol ◷ označuje, že je aktivní časovač odpovídající zvolené zóně (viz funkce „Časovač varných zón“).
	**Volba ovladačů odsávače** Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ⏻. Ovladače digestoře je možné zvolit stisknutím příslušného Digitu 8. Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením odpovídajícího Digitu. Symbol ◷ označuje, že je aktivní časovač odpovídající funkcím digestoře. Symbol 💧 signalizuje údržbu/čištění tukového filtru po 100 hodinách používání. Symbol ✿ signalizuje údržbu uhlíkového filtru (proti zápachu) po 200 hodinách používání.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Volba výkonu varných zón a/nebo rychlosti odsávače** Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ⏻. Zvolte buď Digit digestoře nebo Digit jedné ze 4 varných zón. Výkon varných zón nebo rychlost odsávače je možné zvyšovat nebo snižovat přímým stisknutím požadované hodnoty nebo přejetím prstem (zprava doleva nebo naopak) podle toho, zda potřebujete nastavenou hodnotu zvýšit nebo snížit.

	**Volba ovladačů časovače** Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ⏻. Zvolte ovládací zónu pro řízení časovačů varných zón a odsávače, která standardně zobrazuje “ C L “ (viz funkce časovače).
	Symbol 🔑 označuje tlačítko pro bezpečnostní funkce (viz „Zablokování klávesnice (čištění)“.
A	U výchozího nastavení se při zapnutí varné plochy/odsávače digestoř bude aktivovat v automatickém režimu a kontrolka A bude svítit intenzivně. Digestoř se spustí, jestliže je výkon varných zón vyšší než “1”. Deaktivuje se stisknutím kontrolky A potvrzeným změnou intenzity z intenzivní na slabou. Deaktivuje se rovněž stisknutím nějaké hodnoty vyšší než “1“ na liště výkonu potvrzeným změnou intenzity kontrolky A z intenzivní na slabou. Znovu se aktivuje stisknutím kontrolky A, která přejde na intenzivní rozsvícení.
	Funkce zahájení PAUZY a RESTART.
	V kombinaci s jinými tlačítky umožňuje vstoupit do menu uživatele.
	Funkce Defrost rozmrazuje potraviny nebo jemně rozpouští máslo, čokoládu nebo med atd..
	V kombinaci s jinými tlačítky umožňuje vstoupit do menu instalačního technika.

7.3 Funkce

Funkce	Popis
Zablokování klávesnice (Dětská pojistka)	Umožňuje zablokovat nastavení varné plochy, aby byly znemožněny náhodné změny.
	Aktivace: bez hrnců stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 0 do 9 po liště výkonu podle viditelné animace. Potvrzení je dáno, když všechny Digity zobrazují L . Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.
	Deaktivace: stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 9 do 0 po liště výkonu podle viditelné animace. Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.
Zablokování klávesnice (čištění)	Umožňuje zablokovat na 15 sekund nastavení varné plochy pro rychlé čištění.
	Aktivace: stiskněte současně Digity 8 pravé přední a levé přední varné zóny. Displej ovládací zóny pro řízení časovače zobrazí odpočítávání od 15 sekund a rozsvítí se ⚷.
	Deaktivace: stiskněte ⏻ nebo vyčkejte na konec 15 sekund.
Časovač varných zón	Odpočítávání s budíkem pro naprogramované vypnutí každé varné zóny.
	Aktivace: se zapnutou varnou plochou zvolte jednu ze 4 varných zón a na liště výkonu zvolte hodnotu. Stiskněte jednotlivě Digity ovládací zóny časovače, nastavte jednotlivě hodnoty tím, že je zvolíte na liště výkonu (minimum 1 minuta - maximum 99 minut). K potvrzení dojde po 10 sekundách nečinnosti. Displej ovládací zóny pro řízení časovače zobrazí odpočítávání, pokud je nastaveno, jinak bude standardně zobrazovat " C L ". Všechny zóny mohou mít nastavený časovač a displej bude vždy zobrazovat časovač s nejnižším zbytkovým časem. Pro změnu hodnoty časovače tyto úkony zopakujte.
	Deaktivace: nastavte hodnoty časovače na nulu nebo stiskněte ⏻.

Časovač (obecný)	Odpočítávání s budíkem pro obecné použití.
	Aktivace: se zapnutou varnou plochou a bez hrnců stiskněte jednotlivě Digity ovládací zóny časovače, nastavte jednotlivě hodnoty tím, že je zvolíte na liště výkonu (minimum 1 minuta - maximum 99 minut). Displej ovládací zóny pro řízení časovače zobrazí odpočítávání, pokud je nastaveno, jinak bude standardně zobrazovat " C L ".
	Deaktivace: nastavte hodnoty časovače na nulu nebo dvakrát stiskněte ⏻ s vypnutou varnou plochou.
Funkce udržování teplých pokrmů	Aktivace: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte tlačítko . Digit zvolené zóny zobrazí U
	Deaktivace: stiskněte tlačítko nebo stiskněte ⏻.
Funkce Turbo	Jak varné zóny, tak digestoř je možné nastavit na extra výkon.
	Aktivace: jak pro digestoř, tak pro varné zóny dvakrát stiskněte " 9 " na liště výkonu. Odpovídající Digit zobrazí P.
	Deaktivace: zvolte jednu z možných hodnot na liště výkonu.
Funkce rychlého ohřívání	Zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte na 3 sekundy na liště výkonu zvolenou hodnotu (1 až 8). Varná plocha dosáhne maximálního výkonu na 15 sekund a poté přejde na výkon nastavený na určitou dobu předtím, než se vypne (viz tabulka níže). Displej zobrazí " A " + zvolenou hodnotu. 1 -> 40 sekund 2 -> 72 sekund 3 -> 120 sekund 4 -> 176 sekund 5 -> 256 sekund 6 -> 432 sekund 7 -> 120 sekund 8 -> 192 sekund 9 -> není k dispozici P -> není k dispozici

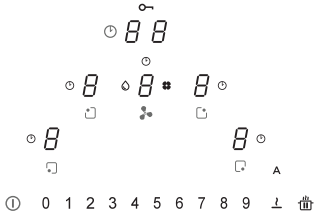
Funkce Pauza + Znovu spuštění	Tato funkce zmrazí všechna nastavení varné plochy asi na 10 minut, pokud se uživatel potřebuje na krátkou dobu vzdálit. Během pauzy: - Žádná varná zóna nerozptyluje energii. - Všechny časovače jsou zastaveny. - Funkce „Turbo“ a „Rychlé ohřívání“ jsou deaktivovány Po uplynutí 10 minut varná plocha bude pokračovat ve všech předem nastavených akcích.
	Aktivace: stiskněte tlačítko minimálně na 1 sekundu, všechny Digity budou označovat II
	Deaktivace: stiskněte tlačítko minimálně na 1 sekundu, dokud nebude blikat, do 10 sekund stiskněte jakékoli jiné tlačítko.
Funkce obnovy	Tato funkce umožňuje obnovit všechna nastavení varné plochy v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.
	Jestliže s vypnutou varnou plochou znovu zapnete do 6 sekund varnou plochu pomocí tlačítka ⏻, tlačítko bude blikat po dobu 6 sekund. Stiskněte tlačítko pro obnovení dříve nastavených funkcí. Vše se potvrdí jedním pípnutím.
	Jestliže s vypnutou varnou plochou znovu zapnete do 6 sekund varnou plochu, automaticky se obnoví dříve nastavené funkce.
Funkce Můstek	Tato funkce umožňuje propojení 2 varných zón tak, že je lze ovládat jako jednu velkou varnou zónu. Toto umožňuje použití hrnců s větším dnem.
	Aktivace: se zapnutou varnou plochou stiskněte současně požadovaná tlačítka pro zvolení 2 zón, které chcete přemostit, a držte je stisknutá, dokud Digity nezobrazí n, což označuje, že funkce byla aktivována. Další Digit slouží k nastavení výkonu. **Pozor:** Varné zóny nalevo nemohou být propojeny s varnými zónami napravo a naopak.
	Deaktivace: stiskněte současně tlačítka, na nichž jste vytvořili můstek, a držte je stisknutá, dokud nezmizí symbol n.
Automatická funkce detekce hrnce	Pokud umístíte hrnec do jedné z varných zón, varná plocha ho automaticky bude detekovat, rozsvítí se odpovídající Digit s maximální intenzitou a zobrazí se U.
Indikace zbytkového tepla	Indikace zbytkového tepla je bezpečnostní charakteristika, která označuje, že povrch varné zóny má ještě teplotu vyšší nebo rovnou 60°C a při dotyku holýma rukama by mohl způsobit popáleniny. Na Digitu odpovídající varné zóny se zobrazí H.

7.4 Ovladače odsávače



	Symbol časovače Po zvolení Digitu odsávače stiskněte Digit řízení časovačů pro nastavení odpočítávání.
	Symbol údržby tukového filtru Signalizace týkající se čištění tukového filtru, která se zobrazuje pomocí kontrolky , a je stále aktivní.
	Symbol údržby uhlíkového filtru • Výchozí nastavení digestoře je odsávací režim. Stiskněte tlačítko On/Off. S vypnutým zatížením stisknutím Digitu ovladačů digestoře pro aktivaci odsávače. Znovu stiskněte na 5 sekund Digit pro následující úkony: **Aktivace uhlíkového filtru:** • Symbol uhlíkového (pachového) filtru se rozsvítí na 1 sekundu a zařízení dvakrát pípne. **Deaktivace uhlíkového filtru:** • Symbol uhlíkového (pachového) filtru dvakrát zabliká a zařízení dvakrát pípne.
	Obnovení a reaktivace filtrů • Po 200 hodinách provozu uhlíkového filtru a 100 hodinách provozu tukového filtru se rozsvítí příslušné ikony, které signalizují, že je třeba provést údržbu uvedeného filtru. Po údržbě filtru s vypnutou deskou postupujte následovně: • Zapněte desku On/Off • Stiskněte Digit digestoře 8 pro aktivaci očíslované lišty. • Stiskněte tlačítko „A" na dobu nejméně 5 sekund a vyčkejte na potvrzení resetu, které je signalizováno dvojitým zvukovým signálem a zhasnutím symbolu. • Pokud nedojde k potvrzení resetu (dvojitý zvukový signál a zhasnutí symbolu) do 6 sekund, vypněte desku a zopakujte postup od začátku.
"9"	Stiskněte lištu výkonu " **9** " pro nastavení rychlosti **INTENZIVNÍ 1.** Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 10 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
P	Stiskněte dvakrát " **9** " na liště výkonu pro nastavení rychlosti **INTENZIVNÍ 2**. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 5 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
Delay	Tato funkce je k dispozici pouze v případě, jestliže je deaktivován automatický režim. Automatický režim se deaktivuje stisknutím A. Stiskněte Digit odsávače a nastavte rychlost na liště výkonu. Stiskněte Digit pro řízení časovače, který zobrazoval " CL ", a který přejde na již nastavené odpočítávání na 15 minut.

7.5 Menu uživatele (přizpůsobení)



Menu uživatele slouží k libovolnému uživatelskému přizpůsobení signalizací varné plochy, a to jak zvukových (tón a hlasitost), tak vizuálních.

Stiskněte tlačítko ⏻.
Do 3 sekund znovu stiskněte tlačítko ⏻.

- Symbol se objeví.
- Podržte stisknuté tlačítko a postupně stiskněte jedno po druhém 4 tlačítka Digitů varných zón (5), počínaje zleva po směru hodinových ručiček.

Každé stisknutí bude signalizováno pípnutím, při uvolnění tlačítka se zobrazí:

Na Digitu se bude střídavě objevovat U a číslo od 2 do 7, což bude označovat kód menu (viz tabulka níže).

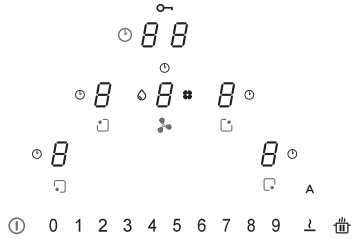
Na Digitu se objeví napsané číslo, které závisí na hodnotách uvedených ve volbě (viz tabulka níže).

Stiskněte Digit a číslo od 2 do 7 na liště výkonu pro vstup do menu nastavení. Viz tabulka níže.

Po nastavení správné hodnoty podržte stisknuté tlačítko ⏻ až do potvrzení.

Kód menu	Popis	Hodnota
U2	Menu pro řízení hlasitosti tónu tlačítek.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu pro řízení hlasitosti tónu signalizace alarmu.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu pro řízení jasnosti displeje.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Menu pro řízení animace odpočítávání.	0 - 1
U6	Menu funkce uznání hrnce vždy aktivní.	0 - 1
U7	Menu pro řízení zvukové signalizace na konci odpočítávání.	0 - 1 - 2

7.6 Menu instalačního technika (Nastavení výkonu varné plochy)



Při prvním připojení k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných ploch s ohledem na skutečné možnosti a kapacitu sítě.
Pokud to není nutné, varnou plochu je možné zapnout přímo tlačítkem ⏻, jinak postupujte podle níže uvedených pokynů pro vstup do menu.

Při prvním napájení symbol ⏚ bliká.
Podržte stisknuté tlačítko ⏚ a postupně stiskněte jedno po druhém 4 tlačítka Digitů varných zón (5), počínaje zprava proti směru hodinových ručiček.
Každé stisknutí bude signalizováno pípnutím, při uvolnění tlačítka ⏚ se zobrazí:

Na Digitu  se objeví střídavě napsáno C a 0.

Na Digitu  se objeví napsáno 0.

Stiskněte Digit  a číslo 8 na liště výkonu pro vstup do menu nastavení. Tato operace bude potvrzena změnou zobrazení z (C a 0) na (C a 8).
Nyní budete v menu nastavení výkonu varné plochy.

Stiskněte Digit  a zvolte jednu z hodnot zobrazených na liště výkonu (0-1-2-3) podle tabulky uvedené níže.

Po nastavení správné hodnoty podržte stisknuté tlačítko ⏻ až do potvrzení.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏚ 🗑	
	Kw
0	**7,4 Kw**
1	**4,5 Kw**
2	**3,5 Kw**
3	**2,8 Kw**

Funkce řízení výkonu

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním. Funkce Řízení výkonu detekuje dodávku maximálního výkonu 3.7 kW/16 A u kombinovaných varných prvků (fáze na pravé straně a levé straně), optimalizuje distribuci výkonu a zabraňuje stavům přetížení indukčního systému. Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek sníží ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křivkou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.
V tomto případě generátor bude detekovat poslední příkaz s nejvyšší prioritou odeslaný uživatelským rozhraním a v případě potřeby sníží dříve aktivovaná nastavení pro jiný varný prvek.
Funkce Řízení výkonu je aktivována nejdříve, i při detekci přítomnosti hrnce na varném prvku.

Příklad:
Jestliže ve stejné fázi (fáze na pravé straně a na levé straně) zvolíte stupeň zvýšení výkonu (boost) (**P**) v jedné varné zóně, automaticky druhá varná zóna nemůže ve stejné době přesáhnout stupeň výkonu 5.

Tento aspekt se liší podle omezení nastaveného na výrobku (viz odstavec 7.6).

Jak fungují indukční varné plochy

Indukční varné plochy fungují jinak než klasické varné plochy nebo kovové desky. Indukční cívka umístěná pod sklokeramickým povrchem rychle vytváří vysoce variabilní magnetické pole, které přímo ohřívá magnetizovatelné dno hrnce. Sklokeramický povrch je ohříván pouze horkým hrncem. Když je hrnec odstraněn z varné zóny, napájení proudem se okamžitě přeruší.

Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem detekce přítomnosti hrnce. Systém detekce přítomnosti hrnce rozezná hrnce s magnetizovatelným dnem vhodné pro použití na indukčních varných plochách.
Jestliže hrnec během vaření odstraníte nebo jestliže použijete nevhodný hrnec, displej vedle sloupcového grafu bude blikat se symbolem U.
Jestliže na varné zóně nejsou umístěny žádné hrnce, během 20 sekundové doby detekce přítomnosti hrnce:
- Varná zóna se automaticky vypne po 20 sekundách.
- Displej každé varné zóny bude zobrazovat U.

Hrnce

Vhodné hrnce

Pro vaření na indukční varné ploše jsou vhodné pouze hrnce se zcela magnetizovatelným dnem. Magnet přilne v každém místě celého dna hrnce.

Vhodné hrnce pro použití při indukčním vaření

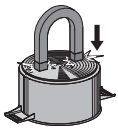
Hrnce používané na indukčních varných plochách musí být kovové, s magnetickými vlastnostmi a s dostatečně širokým dnem.

Vhodné hrnce:

- Smaltované ocelové hrnce se silným dnem.
- Litinové hrnce se smaltovaným dnem.
- Hrnce z vícevrstvé nerezové oceli, feritické nerezové oceli a z hliníku se speciálním dnem.

Nevhodné hrnce:

- Hrnce a pánve z mědi, nerezové oceli, hliníku, žáruvzdorného skla, dřeva, keramiky a terakoty.
- Chcete-li zjistit, zda je hrnec vhodný, přiložte ke dnu magnet: pokud je magnet přitahován, hrnec je vhodný pro indukční vaření. Pokud nemáte k dispozici žádný magnet, můžete do hrnce nalít trochu vody, umístit ho do varné zóny a zapnout ji. Pokud se na displeji objeví symbol U, hrnec není vhodný.



Pozor: používejte pouze hrnce s dokonale rovným dnem a vhodné pro indukční varné zóny. Použití hrnců s nepravidelným dnem může narušit účinnost systému vyzařování tepla a může bránit detekci přítomnosti hrnce ve varné zóně.

Zvuky během vaření

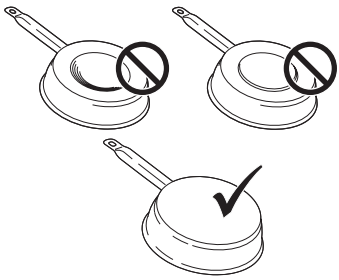
Hrnce mohou během vaření vydávat různé zvuky. To neznamená, že jde o závadu, ani to nijak neovlivňuje činnost zařízení.
Zvuk závisí na typu použitých hrnců. Pokud je zvuk obzvláště nepříjemný, může být vhodné hrnce vyměnit.

Pokyny pro energetickou úsporu:

- Průměr dna hrnce musí odpovídat průměru varné zóny.



- Při nákupu hrnce zkontrolujte, zda uvedený průměr odpovídá průměru dna nebo horní části hrnce, neboť ta je většinou širší než dno.
- Při přípravě pokrmů, které vyžadují dlouhé časy vaření, můžete ušetřit čas a energii, když použijete tlakový hrnec. Tento typ vaření také umožňuje v pokrmech zachovat vitamíny.
- Zkontrolujte, zda je v tlakovém hrnci dostatek tekutiny; pokud množství tekutiny není dostatečné a přehřívá se, může dojít k poškození tlakového hrnce i varné zóny.
- Pokud je to možné, vždy přikryjte hrnce vhodnou pokličkou.
- Vyberte si hrnec vhodný pro množství pokrmu, které se má vařit. Použití širokých, ale jen částečně naplněných hrnců, znamená plýtvání energií.



Varná zóna	Dno hrnce	
	Ø min (doporučený)	Ø max (doporučený)
210 mm × 190 mm (samostatná)	110 mm	145 mm

Běžné provozní zvuky varné plochy
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 plochy 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 plochy. Za tímto účelem je varná plocha vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci teploty elektronického systému. Může se stát, že ventilátor bude pokračovat v chodu i po vypnutí přístroje, jestliže bude teplota varné plochy 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.

Zapnutí zařízení
Stiskněte ⏻ a držte ho stisknuté pro zapnutí zařízení.
- Všechny displeje stupňů výkonu zobrazují **"0"**.
- Jestliže neprovedete žádné další volby, zařízení se z bezpečnostních důvodů po 20 sekundách vypne.

Volba varné zóny
Stiskněte příslušný Digit 8 jedné nebo více varných zón a nastavte stupeň výkonu.

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozmrazení, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozmrazení, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Nabobtnání	Rýže
4	Dlouhé vaření, redukce, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Dlouhé vaření, redukce, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramboráky, omelety, obalované a smažené pokrmy, klobásy
8	Smažení, fritování ve velkém množství oleje	Maso, smažené brambůrky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Biftek
P	Rychlé ohřívání	Ohřívání vody

Vypnutí varné zóny
Dotkněte se **"0"** na liště výkonu.
- Jestliže neprovedete žádné další volby a ostatní varné zóny jsou vypnuté, zařízení se po 20 sekundách vypne.

Vypnutí varné plochy

Dotkněte se ⏻ na několik sekund pro vypnutí varné plochy.
- Jestliže neprovedete žádné další volby na displeji a všechny varné zóny jsou vypnuté, zařízení se po 20 sekundách vypne.

Indikátor zbytkové teploty
Pokud jste varnou zónu vypnuli, ale je stále horká, na panelu stále svítí písmeno "**H**", které indikuje nebezpečí popálení.

Nastavení Defrost
Pomocí funkce Defrost je možné rozmrazovat potraviny nebo jemně rozpouštět máslo, čokoládu nebo med.
- Zvolte varnou zónu stisknutím odpovídajícího Digitu.
- Stiskněte tlačítko 

Regulace PowerPlus
Jak varné zóny, tak digestoř je možné nastavit na extra výkon
Zvolená varná zóna funguje po dobu 10 minut s extra výkonem. Může být použita například pro rychlé ohřátí velkého množství vody.
- Zvolte jednu z varných zón a dvakrát stiskněte " 9 " na liště výkonu. Odpovídající Digit zobrazí  .

Časovač
Když je časovač nastavený, varná zóna se vypne po nastavené době.

Nastavení časovače
- Varná plocha zapnutá
- Varná zóna nastavená
- Stiskněte Digit 
- Nastavte časovač zvolením mezi 1 a 99 minutami.

Změna časovače
- Časovač nastavený
-Stiskněte aktivní varnou zónu časovače, kterou chcete změnit.
- Stiskněte Digit 
- Nastavte časovač zvolením mezi 1 a 99 minutami.

Funkce můstek
Funkce „přemostění" umožňuje aktivaci dvou samostatných varných zón tak, aby mohly fungovat a být regulovány společně. Toto umožňuje použití hrnců s větším dnem.
Stiskněte současně požadovaná tlačítka pro zvolení 2 zón, které chcete přemostit, a držte je stisknutá, dokud jeden z Digitů nezobrazí  , což označuje, že funkce byla aktivována.
Další Digit slouží k nastavení výkonu.

Pozor: Varné zóny nalevo nemohou být propojeny s varnými zónami napravo a naopak.

Dětská pojistka
- Zařízení je zapnuté
- Aktivace:
  Stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 0 do 9 po liště výkonu. Všechny Digity budou zobrazovat  . Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.
- Deaktivace:
  Stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 9 do 0 po liště výkonu. Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.

MODEL	GALILEO SMART
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	**7,62 Kw** (základní nastavení)
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	**4,72 Kw**
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	**3,72 Kw**
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	**3,02 Kw**

Chybové kódy			
Chybový kód	**Popis**	**Možná příčina chyby**	**Náprava**
„Zvuková signalizace při zapínání. Žádný chybový kód nezobrazen“	Ovládání digestoře nefunguje	Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře	Kontrola připojení/výměna kabelu LIN
ER03	Nepřetržitá aktivace senzoru TC se vypne po 10 sekundách.	Voda nebo hrnec na skle, na senzorech nebo na ovladači.	Vyčistěte povrch ovladače. Odstraňte předměty ze senzorů.
ER20	Vnitřní chyba TC	-	Vyměňte TC.
ER21	Přehřátí.	Teplotní senzor detekoval teplotu vyšší než 85°C.	Nechte varnou plochu vychladnout a chyba zmizí při teplotách pod 75°C.
			Zkontrolujte tepelnou izolaci.
ER22	Chybné vyhodnocení tlačítka, uživatelské rozhraní se vypne po 3,5 - 7,5 sekundách.	-	Vyměňte TC
ER31	Konfigurace mezi TC a indukcí není shodná.	Údaje konfigurace generátoru se neshodují s údaji TC.	Nová konfigurace.
			Vyměňte TC.
			Vyměňte generátor.
ER36	Vnitřní chyba TC	-	Vyměňte TC.
ER47	Chyba komunikace mezi TC a indukcí	Kabel LIN poškozený. Chybí napájení na kabelu LIN.	Vyměňte kabel. Zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen.
E2	Přehřátí senzoru varné zóny. TC se vypne po 10 sekundách.	Hrnec prázdný	Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Nesprávný hrnec Varné zóny jsou Off.	Hrnce ztrácejí své magnetické vlastnosti	Použijte vhodné hrnce
		Vnitřní chyba v okruzích generátoru	Vyměňte modul
E4	Chyba konfigurace. Varná zóna nemůže být aktivována.	Indukční modul ještě není konfigurován.	Proveďte ruční konfiguraci.
E5	Žádná komunikace mezi UI a indukčním generátorem. Varná zóna nemůže být aktivována.	Kabeláž LIN nebo napájecí kabel poškozeny.	Zkontrolujte kabeláž a napájecí napětí.
		Kabeláž desek nesprávně připojena.	Zkontrolujte kabeláž a napájecí napětí.
		Vnitřní chyba v okruzích generátoru nebo filtru.	Vyměňte modul.
E6	Napájecí napětí není v rozsahu (napětí a/nebo frekvence). Varná zóna nemůže být aktivována.	Napájecí napětí není v rozsahu (viz technické údaje pro detaily).	Zkontrolujte síťové napětí.
		Vnitřní chyba v okruzích generátoru.	Vyměňte modul.

E7	Vnitřní chyba TC. Varné zóny jsou deaktivovány.	-	Vyměňte modul.
E8	Porucha na odsávači.	Odsávač zanesený.	Vyčistěte a odstraňte případná zablokování.
		Ventilátor nebo elektronický modul závadný.	Vyměňte modul.
E9	Chyba teplotního senzoru pro varnou zónu. Odpovídající varná zóna je Off.	Okruh teplotního senzoru je rozepnutý nebo je na něm zkrat.	Vyměňte induktor.
EA	Vnitřní chyba TC. Varné zóny jsou Off.	-	Vyměňte generátor.
EH	Teplotní senzor zablokovaný. Odpovídající varná zóna je Off.	Žádná změna teploty (min. 10 K/5 min) po aktivaci varné zóny.	Vyměňte induktor.

TC = DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ
UI = UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ
NTC = TEPLOTNÍ SENZOR

8. ÚDRŽBA A OPRAVA

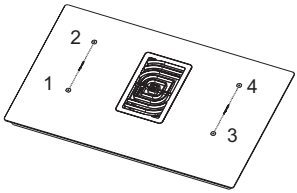
- Ujistěte se, aby údržba elektrických komponentů byla prováděna pouze výrobcem nebo technickým servisem.
- Ujistěte se, aby poškozené kabely byly vyměněny pouze výrobcem nebo technickým servisem.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:
-Druh závady
-Model zařízení (kód zboží)
-Sériové číslo (S.N.)
Tyto informace jsou uvedeny na identifikačním štítku. Identifikační štítek je umístěn na spodní straně zařízení.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku
Typ: **4300**
Model: **GALILEO SMART**
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.
Podrobnější informace o technických údajích jsou dostupné na webových stránkách: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	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 × 520 (L x P)
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 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 390

Parametr	Hodnota	Měrná jednotka
Hmotnost zařízení	21	kg
Počet varných zón	4	
Zdroj tepla	indukční	

EL

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ⓘ Για τη δική σας ασφάλεια και για να διασφαλίζεται η σωστή χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες πριν την εγκατάσταση και τη χρήση του προϊόντος. Οι οδηγίες αυτές πρέπει να συνοδεύουν πάντα τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση μετακόμισης ή μεταπώλησης. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν πλήρως τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.
Τα επαγωγικά συστήματα αυτών των μονάδων εστιών ανταποκρίνονται στις διατάξεις των προτύπων EMC και της οδηγίας EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα.
Οι χρήστες βηματοδοτών ή άλλων εμφυτευμένων ηλεκτρονικών συσκευών πρέπει να συμβουλεύονται τον θεράποντα ιατρό τους ή τον κατασκευαστής της εμφυτευμένης συσκευής, προκειμένου να διαπιστώσουν αν αυτή είναι επαρκώς ανθεκτική στις παρεμβολές.

⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν την ηλεκτρική σύνδεση, συμβουλευτείτε την ενότητα ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές που διαθέτουν ηλεκτρικό καλώδιο, η διάταξη των ακροδεκτών ή το τμήμα των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τέτοιο ώστε οι αγωγοί τροφοδοσίας να τεντώνονται πριν τον αγωγό της γείωσης σε περίπτωση που το καλώδιο προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε λανθασμένη ή ελαττωματική εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό της συσκευής.
- Οι σταθερές ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να περιλαμβάνουν τα μέσα αποσύνδεσης που προβλέπονται στους ισχύοντες κανονισμούς.
- Για τις συσκευές κλάσης I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση εξασφαλίζει σωστή γείωση.
- Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Χρησιμοποιήστε

τα διαθέσιμα εξαρτήματα που υποδεικνύονται στις οδηγίες εγκατάστασης (για κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 120 mm) Το μήκος του σωλήνα απαγωγής πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μικρότερο.

- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας 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 0,04 mbar, έτσι ώστε να αποφεύγεται η αναρρόφηση των καυσαερίων 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 ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται καταστάσεις κινδύνου.
- Συνδέστε το φις 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.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

- Χρησιμοποιήστε μόνο τις βίδες ή τα μικρά εξαρτήματα που διατίθενται με τη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** η μη τοποθέτηση των βιδών

ή των εξαρτημάτων στερέωσης όπως προβλέπεται στις παρούσες οδηγίες μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικό κίνδυνο.

- Μην κοιτάζετε απευθείας το φως με οπτικά όργανα (κιάλια, μεγεθυντικούς φακούς…).
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς την επιτήρηση ενός ενήλικα.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός αν επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς την αναγκαία εμπειρία και γνώση μόνο αν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

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

Αποφύγετε την επαφή με 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).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάζει ρωγμές, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην ανάβετε τη συσκευή

αν η επιφάνεια είναι ελαττωματική ή υπάρχουν εμφανείς βλάβες στο πάχος του υλικού.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστές.
- Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκι στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Μετά τη χρήση, σβήστε το στοιχείο της μονάδας εστιών από τον διακόπτη του και μην επαφίεστε στον ανιχνευτή σκευών.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε μονάδα εστιών με λίπη και λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αντιθέτως, σβήστε τη συσκευή και σκεπάστε τις φλόγες για παράδειγμα με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα για να σβήσουν.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται. Το μαγείρεμα μικρής διάρκειας πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα επαφών (3 mm) που διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.

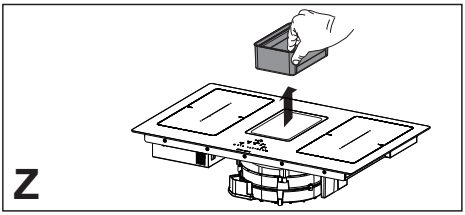
2. ΧΡΗΣΗ

- 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 ελέγχονται συνεχώς όταν

χρησιμοποιούνται: το καυτό λάδι μπορεί να πάρει 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

- Το φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα μπορεί να αναγεννηθεί. Τηρείτε τις οδηγίες που παρέχονται με το σετ τόσο για τη διαδικασία αναγέννησης όσο και για τους χρόνους αντικατάστασης.
- Φίλτρα για λίπη **Z**: Τα φίλτρα πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή συχνότερα, σε περίπτωση ιδιαίτερα συχνής χρήσης, και μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις γρίλιες στο πλυντήριο πιάτων.



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 των υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει σκληρύνει ή απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.
- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών καθαριστικών.
- Καθαρίζετε τη βρωμιά που έχει σκληρύνει, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά τον βρασμό, 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.
- Καθαρίζετε τα τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. μαρμελάδα που ξεχείλισε κατά το μαγείρεμα, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Σε αντίθετη περίπτωση, τα υπολείμματα μπορούν να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν λιωμένα πλαστικά με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Σε αντίθετη περίπτωση, τα υπολείμματα μπορούν να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

4. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΠΛΑ

- Η μονάδα εστιών προορίζεται για εντοιχισμένη τοποθέτηση στην επιφάνεια εργασίας πάνω από στοιχείο κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν την εγκατάσταση με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφαλείας.
- Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα εξαρτήματα (υλικά από πλαστικό και ξύλο με καπλαμά) πρέπει να τοποθετούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση ακατάλληλων υλικών και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση 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 απόσταση που να αφήνει επαρκή χώρο για την ευχερή εκτέλεση των εργασιών.
- 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.

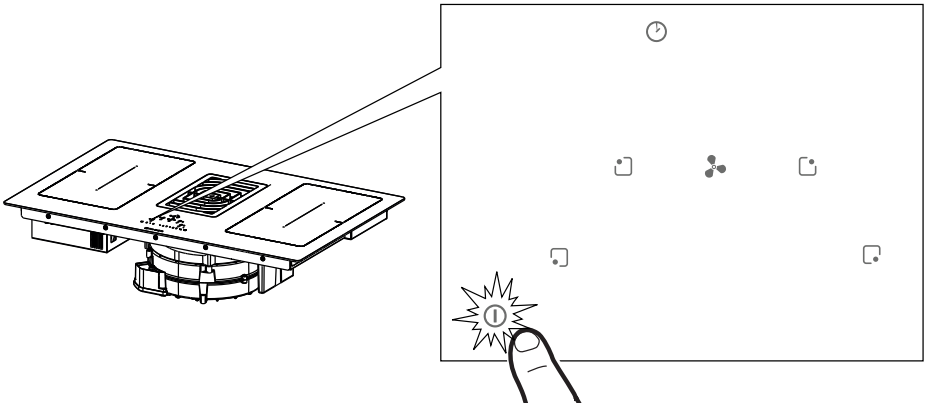
5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου “Y” και κατά συνέπεια είναι αναγκαία η ύπαρξη “ουδέτερου” αγωγού. Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H05VV-F. Σύνδεση ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ: ελάχ. διατομή αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος ηλεκτρικού καλωδίου: ελάχ. 7 mm - μέγ. 15 mm.
- Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής σύνδεσης.
- 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 τις υποδείξεις στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς αναφοράς για την τάση του δικτύου).
- Συνιστάται η χρήση ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm².
  Σε περίπτωση χρήσης ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm², εφαρμόστε τις ακόλουθες οδηγίες: για τριφασική σύνδεση, χωρίστε τους 2 αγωγούς και αφαιρέστε τον μπλε μανδύα από τους γκρι αγωγούς.

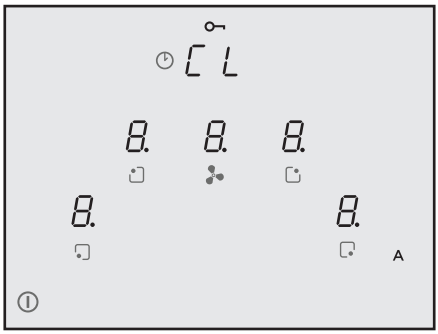
6. ΔΙΑΘΕΣΗ

- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα υλικά της συσκευασίας υποδηλώνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόβλητο. Αντιθέτως, πρέπει α παραδίδεται σε εγκεκριμένο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση του προϊόντος συμβάλλετε στην αποφυγή ενδεχόμενων επιβλαβών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία του ανθρώπου. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την αρμόδια τοπική υπηρεσία, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τον επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

7. ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ



Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off ⏻ για το άναμμα και την ενεργοποίηση των λειτουργιών της μονάδας εστιών. Όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη 0. και ο χρονοδιακόπτης την ένδειξη " C L ".



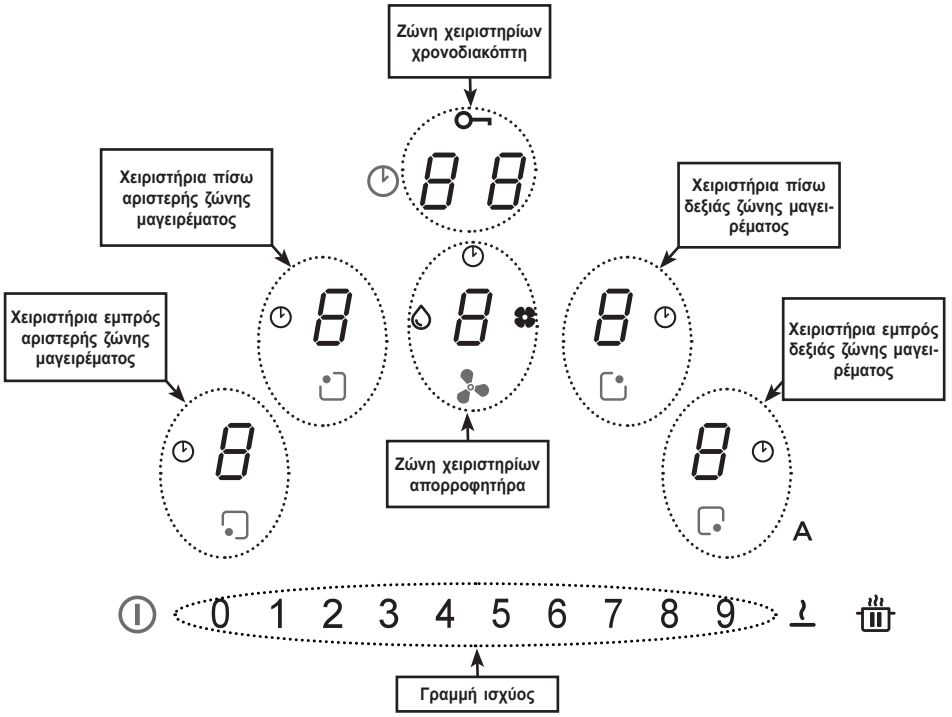
Στην κατάσταση αυτή η μονάδα είναι ενεργοποιημένη, αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας βρίσκονται σε μηδενική ισχύ. Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί επί 20 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε να απενεργοποιήσετε ανά πάσα στιγμή τη μονάδα εστιών με το πλήκτρο On/Off ⏻.
Προσοχή: Στον πίνακα χειριστηρίων οι λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε φωτίζονται/εμφανίζονται και είναι πάντα οι μόνες που μπορούν να ενεργοποιηθούν.

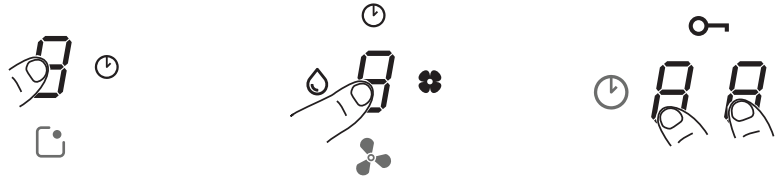
Προειδοποιήσεις για τον εγκαταστάτη: Ελέγξτε και ενδεχομένως αλλάξτε τη ρύθμιση ισχύος της μονάδας. Βλ. παράγραφο " **Μενού εγκαταστάτη (Ρύθμιση ισχύος μονάδας εστιών)** ".

Στην προκαθορισμένη ρύθμιση η μονάδα είναι ρυθμισμένη για απορρόφηση **7,4 Kw**.

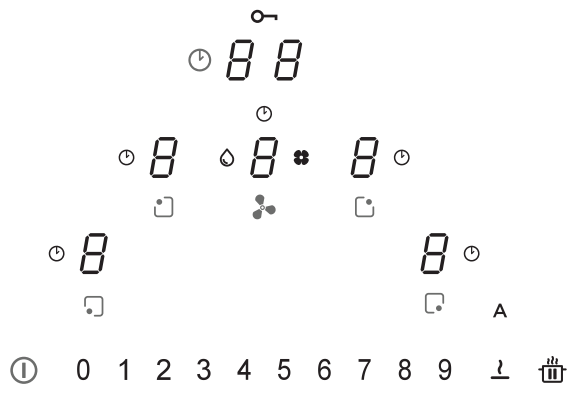
7.1 Τύπος χειριστηρίων



Τα χειριστήρια των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη μπορούν να ενεργοποιηθούν πιέζοντας στο αντίστοιχο ψηφίο 8.
Ως επιβεβαίωση, το ψηφίο φωτίζεται εντονότερα.



7.2 Χειριστήρια



Χειριστήρια	Περιγραφή
	**Επιλογή χειριστηρίων ζώνης μαγειρέματος** Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off ⏻. Οι ζώνες μαγειρέματος ενεργοποιούνται πιέζοντας το ψηφίο 8 που αντιστοιχεί στην επιθυμητή ζώνη. Η επιλογή επιβεβαιώνεται από τον έντονο φωτισμό του ψηφίου.
	Το σύμβολο ⏲ υποδηλώνει ότι ο χρονοδιακόπτης που αντιστοιχεί στη ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένος (βλ. λειτουργία “Χρονοδιακόπτης ζωνών μαγειρέματος”).
	**Επιλογή χειριστηρίων απορροφητήρα** Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off ⏻. Τα χειριστήρια του απορροφητήρα επιλέγονται πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο 8. Η επιλογή επιβεβαιώνεται από τον έντονο φωτισμό του ψηφίου. Το σύμβολο ⏲ υποδηλώνει ότι ο χρονοδιακόπτης που αντιστοιχεί στις λειτουργίες του απορροφητήρα είναι ενεργοποιημένος. Το σύμβολο υποδηλώνει τη συντήρηση/καθαρισμό του φίλτρου για λίπη μετά από 100 ώρες λειτουργίας. Το σύμβολο υποδηλώνει τη συντήρηση του φίλτρου (οσμών) ενεργού άνθρακα μετά από 200 ώρες λειτουργίας.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Επιλογή ισχύος ζωνών μαγειρέματος ή/και ταχύτητας απορροφητήρα** Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off ⏻. Επιλέξτε το ψηφίο του απορροφητήρα ή μιας εκ των 4 ζωνών μαγειρέματος. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ή την ταχύτητα του απορροφητήρα πιέζοντας απευθείας την επιθυμητή τιμή ή μετακινώντας το δάχτυλο (από δεξιά προς τα αριστερά ή αντίθετα) ανάλογα με τον αν θέλετε να αυξήσετε ή να μειώσετε την επιλεγμένη τιμή.

	**Επιλογή χειριστηρίων χρονοδιακόπτη** Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off ⏻. Επιλέξτε τη ζώνη των χειριστηρίων για τη διαχείριση του Χρονοδιακόπτη των ζωνών μαγειρέματος και του απορροφητήρα που εμφανίζει ως προκαθορισμένη ένδειξη " C L " (βλ. λειτουργίες χρονοδιακόπτη).
	Το σύμβολο 🔑 υποδηλώνει το πλήκτρο για τις λειτουργίες ασφαλείας (βλ. "Κλείδωμα πλήκτρων (καθαρισμός)".
A	Όταν ενεργοποιείτε τη μονάδα εστιών/απορροφητήρα, ως προκαθορισμένη ρύθμιση ο απορροφητήρας ενεργοποιείται με την αυτόματη λειτουργία και το LED A ανάβει με έντονο φωτισμό. Ο απορροφητήρας αρχίζει να λειτουργεί αν η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από "1". Απενεργοποιείται πιέζοντας το LED A και ο φωτισμός αλλάζει από έντονος σε χαμηλός. Απενεργοποιείται επίσης πιέζοντας μια τιμή μεγαλύτερη από "1" στη γραμμή ισχύος και ο φωτισμός του LED A αλλάζει από έντονος σε χαμηλός. Ενεργοποιείται πάλι πιέζοντας το LED A με το φωτισμό να γίνεται πάλι έντονος.
	Λειτουργία ΠΑΥΣΗ και ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ.
	Σε συνδυασμό με άλλα πλήκτρα επιτρέπει την είσοδο στο μενού χρήστη.
	Λειτουργία απόψυξης για ξεπάγωμα τροφίμων ή ήπιο λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, μελιού ...κ.λπ.
	Σε συνδυασμό με άλλα πλήκτρα επιτρέπει την είσοδο στο μενού εγκαταστάτη.

7.3 Λειτουργίες

Λειτουργία	Περιγραφή
Κλείδωμα πλήκτρων (Ασφάλεια για παιδιά)	Επιτρέπει το κλείδωμα των ρυθμίσεων της μονάδας εστιών αποτρέποντας ακούσιες αλλαγές.
	Ενεργοποίηση: χωρίς σκεύη στη μονάδα, πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε το δάχτυλο στη γραμμή ισχύος από το 0 έως το 9 ακολουθώντας το εμφανιζόμενο γραφικό. Η επιλογή επιβεβαιώνεται όταν όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη L. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.
	Απενεργοποίηση: πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε το δάχτυλο στη γραμμή ισχύος από το 9 έως το 0 ακολουθώντας το εμφανιζόμενο γραφικό. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.
Κλείδωμα πλήκτρων (καθαρισμός)	Επιτρέπει το κλείδωμα των ρυθμίσεων της μονάδας εστιών επί 15 δευτερόλεπτα για έναν γρήγορο καθαρισμό.
	Ενεργοποίηση: πιέστε ταυτοχρόνως τα ψηφία 8 της εμπρός δεξιάς και της εμπρός αριστερής ζώνης μαγειρέματος. Η οθόνη της ζώνης των χειριστηρίων για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση από τα 15 δευτερόλεπτα και ανάβει ⊶.
	Απενεργοποίηση: πιέστε ⏻ ή περιμένετε να μηδενιστούν τα 15 δευτερόλεπτα.
Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος	Αντίστροφη μέτρηση με ειδοποίηση για το προγραμματισμένο σβήσιμο κάθε ζώνης μαγειρέματος.
	Ενεργοποίηση: με τη μονάδα ενεργοποιημένη, επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και μία τιμή στη γραμμή ισχύος. Πιέστε ένα από τα ψηφία της ζώνης χειριστηρίων χρονοδιακόπτη και επιλέξτε τις επιμέρους τιμές από τη γραμμή ισχύος (ελάχ. 1 λεπτό - μέγ. 99 λεπτά). Η επιβεβαίωση πραγματοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα εκτός χρήσης. Η οθόνη της ζώνης των χειριστηρίων για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση αν έχει ρυθμιστεί χρόνος ή διαφορετικά την προκαθορισμένη ένδειξη " C L ". Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να είναι ρυθμισμένος για όλες τις ζώνες και η οθόνη εμφανίζει πάντα την ένδειξη για τη ζώνη με τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο. Για να αλλάξετε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη επαναλάβετε τις διαδικασίες.
	Απενεργοποίηση: επιλέξτε μηδέν στη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ή πιέστε ⏻.

Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Αντίστροφη μέτρηση με ειδοποίηση για γενική χρήση.
	Ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών ενεργοποιημένη και χωρίς σκεύη, πιέστε ένα από τα ψηφία της ζώνης χειριστηρίων χρονοδιακόπτη και επιλέξτε τις επιμέρους τιμές από τη γραμμή ισχύος (ελάχ. 1 λεπτό - μέγ. 99 λεπτά). Η οθόνη της ζώνης των χειριστηρίων για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση αν έχει ρυθμιστεί χρόνος ή διαφορετικά την προκαθορισμένη ένδειξη " C L ".
	Απενεργοποίηση: επιλέξτε μηδέν στη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ή πιέστε ⏻ δύο φορές με τη μονάδα εστιών απενεργοποιημένη.
Λειτουργία διατήρησης ζεστών φαγητών	Ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και πιέστε το πλήκτρο ≀. Το ψηφία της επιλεγμένης ζώνης εμφανίζει την ένδειξη U
	Απενεργοποίηση: πιέστε το πλήκτρο ≀ ή πιέστε ⏻.
Λειτουργία Turbo	Τόσο οι ζώνες μαγειρέματος όσο και ο απορροφητήρας μπορούν να ρυθμιστούν σε επιπλέον ισχύ.
	Ενεργοποίηση: τόσο για τον απορροφητήρα όσο και για τις ζώνες μαγειρέματος, πιέστε 2 φορές το " 9 " στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφία εμφανίζει την ένδειξη P.
	Απενεργοποίηση: επιλέξτε μια διαφορετική τιμή στη γραμμή ισχύος.
Λειτουργία ταχείας θέρμανσης	Επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα στη γραμμή ισχύος την επιλεγμένη τιμή (από 1 έως 8). Η μονάδα θα λειτουργήσει με τη μέγιστη ισχύ επί 15 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια επανέρχεται στην επιλεγμένη ισχύ για καθορισμένο χρόνο πριν σβήσει (βλ. πίνακα στη συνέχεια). Η οθόνη εμφανίζει " A " + την επιλεγμένη τιμή. 1 -> 40 δευτερόλεπτα 2 -> 72 δευτερόλεπτα 3 -> 120 δευτερόλεπτα 4 -> 176 δευτερόλεπτα 5 -> 256 δευτερόλεπτα 6 -> 432 δευτερόλεπτα 7 -> 120 δευτερόλεπτα 8 -> 192 δευτερόλεπτα 9 -> μη διαθέσιμο P -> μη διαθέσιμο

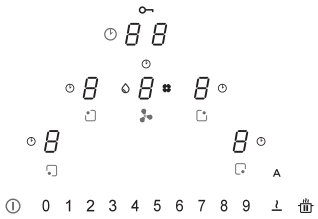
Λειτουργία Παύση + Επανεκκίνηση	Η λειτουργία αυτή αναστέλλει όλες τις ρυθμίσεις της μονάδας επί 10 περίπου λεπτά όταν ο χρήστης πρέπει να απομακρυνθεί για μικρό χρονικό διάστημα. Κατά τη διάρκεια της παύσης: - Καμία ζώνη μαγειρέματος δεν καταναλώνει ενέργεια. - Όλοι οι χρονοδιακόπτες σταματούν την αντίστροφη μέτρηση. - Οι λειτουργίες “Turbo” και “Ταχεία θέρμανση” απενεργοποιούνται Μετά την πάροδο 10 λεπτών, η μονάδα ενεργοποιεί όλες τις λειτουργίες που είχαν επιλεχθεί.
	Ενεργοποίηση: πιέστε το πλήκτρο τουλάχιστον επί 1 δευτερόλεπτο. Όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη //
	Απενεργοποίηση: πιέστε το πλήκτρο τουλάχιστον επί 1 δευτερόλεπτο έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει και εντός 10 δευτερολέπτων πιέστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο.
Λειτουργία επαναφοράς	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την επαναφορά όλων των ρυθμίσεων της μονάδας σε περίπτωση ακούσιας απενεργοποίησης ή αιφνίδιας διακοπής ρεύματος.
	Μετά την απενεργοποίηση, ενεργοποιήστε τη μονάδα εντός 6 δευτερολέπτων μέσω του πλήκτρου ⏻ και το πλήκτρο αρχίζει να αναβοσβήνει επί 6 δευτερόλεπτα. Πιέστε το πλήκτρο για να επαναφέρετε τις λειτουργίες που είχατε επιλέξει. Η διαδικασία επιβεβαιώνεται με ένα μπιπ.
	Μετά την απενεργοποίηση, αν ενεργοποιήσετε εντός 6 δευτερολέπτων τη μονάδα, επανέρχονται αυτόματα οι λειτουργίες που είχατε επιλέξει.
Λειτουργία συνδυασμού ζωνών	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη σύνδεση 2 ζωνών μαγειρέματος, έτσι ώστε να λειτουργούν ως μία ενιαία μεγάλη ζώνη. Αυτό σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγαλύτερη βάση.
	Ενεργοποίηση: με τη μονάδα ενεργοποιημένη, πιέστε ταυτόχρονα τα επιθυμητά πλήκτρα για να επιλέξετε τις 2 ζώνες που θα συνδεθούν έως ότου ένα ψηφίο εμφανίσει την ένδειξη που υποδηλώνει την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Το ψηφίο της δεύτερη ζώνης χρησιμεύει για την επιλογή της ισχύος. **Προσοχή:** Οι αριστερές ζώνες μαγειρέματος δεν μπορούν να συνδεθούν με τις δεξιές και αντιστρόφως.
	Απενεργοποίηση: πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα με τα οποία επιλέξατε τη σύνδεση έως ότου σβήσει το σύμβολο .
Λειτουργία αυτόματης ανίχνευσης σκευους	Ακουμπώντας ένα σκεύος σε μια ζώνη μαγειρέματος, η μονάδα το ανιχνεύει αυτομάτως και ανάβει το αντίστοιχο ψηφίο με τη μέγιστη ένταση εμφανίζοντας την ένδειξη .
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας	Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι ένα χαρακτηριστικό ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος έχει ακόμη θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση με 60° C και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση επαφής με γυμνά χέρια. Στο ψηφία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη .

7.4 Χειριστήρια απορροφητήρα



	Σύμβολο χρονοδιακόπτη Αφού επιλέξετε το ψηφίο του απορροφητήρα, πιέστε στα ψηφία διαχείρισης του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση.
	Σύμβολο συντήρησης φίλτρου για λίπη Η ένδειξη που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου για λίπη εμφανίζεται με το LED και είναι πάντα αναμμένη.
	Σύμβολο συντήρησης φίλτρου ενεργού άνθρακα • Η προκαθορισμένη ρύθμιση του απορροφητήρα είναι για λειτουργία απαγωγής. Πατήστε το κουμπί On/Off. Με τον απορροφητήρα απενεργοποιημένο, πιέστε στο σύμβολο των χειριστηρίων απορροφητήρα για να τον ενεργοποιήσετε. Πιέστε πάλι επί 5 δευτερόλεπτα το ψηφίο για: **Ενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα:** • Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (κατά των οσμών) ανάβει για 1 δευτερόλεπτο και η συσκευή εκπέμπει ένα διπλό ηχητικό σήμα. **Απενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα:** • Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (κατά των οσμών) αναβοσβήνει δύο φορές και η συσκευή εκπέμπει ένα διπλό ηχητικό σήμα.
	Επαναφορά και επανενεργοποίηση των φίλτρων • Μόλις ολοκληρωθούν 200 ώρες λειτουργίας του φίλτρου άνθρακα και 100 ώρες του φίλτρου λίπους ανάβουν τα αντίστοιχα εικονίδια που σημαίνει πως είναι απαραίτητο να γίνει συντήρηση στο φίλτρο που υποδεικνύεται. Αφού εκτελέσετε συντήρηση στο φίλτρο έχοντας την επιφάνεια εστιών σβησμένη, προχωρήστε ως εξής: • Ενεργοποιήστε την επιφάνεια εστιών On/Off • Πατήστε το ψηφίο του Απορροφητήρα 8 για να ενεργοποιηθεί η αριθμημένη μπάρα. • Πατήστε το κουμπί «A» για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα και περιμένετε την επιβεβαίωση της επαναφοράς η οποία επισημαίνεται από ένα διπλό ηχητικό σήμα και από το σβήσιμο του συμβόλου. • Εάν η επιβεβαίωση της επαναφοράς (διπλό ηχητικό σήμα και σβήσιμο του συμβόλου) δεν γίνει εντός 6 δευτερολέπτων, σβήστε την επιφάνεια εστιών και επαναλάβετε τη διαδικασία από την αρχή.
“9”	Πιέστε στη γραμμή ισχύος “ **9** ” για να επιλέξετε την **ΕΝΤΟΝΗ ταχύτητα 1**. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 10 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας διαφορετική ταχύτητα.
P	Πιέστε δύο φορές στη γραμμή ισχύος “ **9** ” για να επιλέξετε την **ΕΝΤΟΝΗ ταχύτητα 2**. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 5 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας διαφορετική ταχύτητα.
Delay	Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Η Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιείται πιέζοντας A. Πιέστε το ψηφίο του απορροφητήρα και επιλέξτε μια ταχύτητα στη γραμμή ισχύος. Πιέστε το ψηφίο για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη “CL” αλλά περνά αυτόματα στην αντίστροφη μέτρηση με προκαθορισμένο χρόνο 15 λεπτών.

7.5 Μενού Χρήστη (προσωπικές ρυθμίσεις)



Το Μενού χρήστη χρησιμεύει για να ρυθμίζει σύμφωνα με τις προτιμήσεις του ο χρήστης τόσο τα ηχητικά (τόνο και ένταση) όσο και τα οπτικά σήματα.

Πιέστε το πλήκτρο ⏻.
Εντός 3 δευτερολέπτων πιέστε πάλι το πλήκτρο ⏻.

- Το σύμβολο 🗑 εμφανίζεται.
- Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο 🗑 πιέστε τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος (5) ένα προς ένα με δεξιόστροφη φορά ξεκινώντας από αριστερά.

Κάθε πίεση επισημαίνεται από ένα μπιπ και αφήνοντας το πλήκτρο 🗑 εμφανίζονται:

Στο ψηφίο  εμφανίζονται εναλλάξ η ένδειξη U και ένας αριθμός από 2 έως 7 που υποδηλώνει τον Κωδικό μενού (βλ. πίνακα στη συνέχεια).

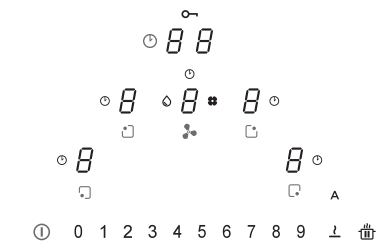
Στο ψηφίο  εμφανίζεται ένας αριθμός που εξαρτάται από τις επιλεγμένες τιμές (βλ. πίνακα στη συνέχεια).

Πιέστε το ψηφίο  και έναν αριθμό από 2 έως 7 της γραμμής ισχύος για είσοδο στο μενού ρυθμίσεων. Βλ. πίνακα στη συνέχεια.

Αφού επιλέξετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ⏻ έως την επιβεβαίωση.

Κωδικός Μενού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού διαχείρισης έντασης ήχου πλήκτρων.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Μενού διαχείρισης έντασης ήχου σημάτων συναγερμού.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Μενού διαχείρισης φωτεινότητας οθόνης.	Μέγ. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Ελάχ.
U5	Μενού διαχείρισης γραφικών αντίστροφης μέτρησης.	0 - 1
U6	Μενού λειτουργίας διαρκώς ενεργοποιημένης αναγνώρισης σκεύους.	0 - 1
U7	Μενού διαχείρισης ηχητικού σήματος λήξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - 1 - 2

7.6 Μενού Εγκαταστάτη (Ρύθμιση ισχύος μονάδας εστιών)



Μετά την πρώτη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των εστιών της μονάδας ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες και την ικανότητα του δικτύου.
Αν η ρύθμιση δεν είναι αναγκαία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε άμεσα τη μονάδα με το πλήκτρο ⏻, διαφορετικά εφαρμόστε την ακόλουθη διαδικασία για είσοδο στο μενού.

Με την πρώτη σύνδεση το σύμβολο ⏍ αναβοσβήνει.
Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ⏍ πιέστε τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος (5) ένα προς ένα με αριστερόστροφη φορά ξεκινώντας από δεξιά.
Κάθε πίεση επισημαίνεται από ένα μπιπ και αφήνοντας το πλήκτρο ⏍ εμφανίζονται:

Στο ψηφίο  εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις C και 0.

Στο ψηφίο  εμφανίζεται η ένδειξη 0.

Πιέστε το ψηφίο  και τον αριθμό 8 της γραμμής ισχύος για είσοδο στο μενού ρυθμίσεων.
Η διαδικασία επιβεβαιώνεται από την αλλαγή της ένδειξης από (C και 0) σε (C και 8).
Στην κατάσταση αυτή ανοίγει το μενού για τις ρυθμίσεις της ισχύος της μονάδας.

Πιέστε το ψηφίο  και επιλέξτε μία από τις εμφανιζόμενες τιμές στη γραμμή ισχύος (0-1-2-3) σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα.

Αφού επιλέξετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ⏻ έως την επιβεβαίωση.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏍ 🗑	
	Kw
0	**7,4 Kw**
1	**4,5 Kw**
2	**3,5 Kw**
3	**2,8 Kw**

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο. Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος ανιχνεύει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3,7 kW/16 A για τις συνδυασμένες ζώνες μαγειρέματος (δεξιάς και αριστερής πλευράς), βελτιστοποιώντας την κατανομή ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του επαγωγικού 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 μιας άλλης ζώνης μαγειρέματος στην αμέσως κατώτερη τιμή της αντίστοιχης καμπύλης ισχύος, έτσι ώστε να μην υπερβεί η μονάδα 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 στην ίδια πλευρά (δεξιά και αριστερή) επιλέξετε το επίπεδο αύξησης ισχύος (boost) (**P**) σε μια ζώνη μαγειρέματος, αυτομάτως η άλλη ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να υπερβεί ταυτόχρονα το επίπεδο ισχύος 5.

Η επέμβαση αυτή μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον επιλεγμένο περιορισμό στη συσκευή (βλ. παράγραφο 7.6).

Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες

Οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν κατά τρόπο πολύ διαφορετικό σε σχέση με τις συμβατικές ή τις μεταλλικές εστίες. Το πηνίο επαγωγής δημιουργεί ταχύτατα ένα μαγνητικό πεδίο υψηλής μεταβλητότητας που θερμαίνει απευθείας τη σιδηρομαγνητική βάση του σκεύους. Η κεραμική επιφάνεια θερμαίνεται μόνο από το ζεστό σκεύος. Όταν αφαιρέσετε το σκεύος από τη ζώνη μαγειρέματος, η ηλεκτρική τροφοδοσία διακόπτεται αμέσως.

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει σύστημα ανίχνευσης παρουσίας σκεύους. Το σύστημα ανίχνευσης παρουσίας σκεύους αναγνωρίζει τα σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση που είναι κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες.
Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη δίπλα στο γραφικό με τις ράβδους αναβοσβήνει το σύμβολο .
Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά τον χρόνο ανίχνευσης παρουσίας σκεύους των 20 δευτερολέπτων:
- Η ζώνη μαγειρέματος σβήνει αυτόματα μετά από 20 δευτερόλεπτα.
- Στην οθόνη κάθε ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη .

Σκεύη

Κατάλληλα σκεύη

Μόνο τα σκεύη με απόλυτα σιδηρομαγνητική βάση είναι κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες. Ένας μαγνήτης προσκολλάται σε κάθε σημείο της βάσης του σκεύους.

Σκεύη κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες

Τα σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται σε επαγωγικές μονάδες εστιών πρέπει να είναι μεταλλικά, με μαγνητικές ιδιότητες και με επαρκώς μεγάλη βάση.

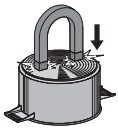
Κατάλληλα σκεύη:

- Σκεύη από επισμαλτωμένο χάλυβα με χοντρή βάση.
- Σκεύη από χυτοσίδηρο με επισμαλτωμένη βάση.
- Σκεύη από ανοξείδωτο πολυστρωματικό χάλυβα, ανοξείδωτο σιδηρούχο χάλυβα και από αλουμίνιο με ειδική βάση.

Ακατάλληλα σκεύη:

- Κατσαρόλες και τηγάνια από χαλκό, ανοξείδωτο χάλυβα, αλουμίνιο, πυρέξ, ξύλο, κεραμικό υλικό και κότο.
- Για να διαπιστώσετε αν ένα σκεύος είναι κατάλληλο, τοποθετήστε έναν μαγνήτη κοντά στη βάση του: αν ο μαγνήτης έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Αν δεν έχετε διαθέσιμο έναν μαγνήτη, μπορείτε να βάλετε

μια μικρή ποσότητα νερού στο σκεύος, να το τοποθετήσετε πάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και να την ενεργοποιήσετε. Αν στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο U, το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.



Προσοχή: χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με εντελώς επίπεδη βάση και κατάλληλη για επαγωγικές εστίες. Η χρήση σκευών με ανώμαλη βάση μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του συστήματος ακτινοβολίας της θερμότητας και να εμποδίσει την ανίχνευση του σκεύους στη ζώνη μαγειρέματος.

Θόρυβοι κατά το μαγείρεμα

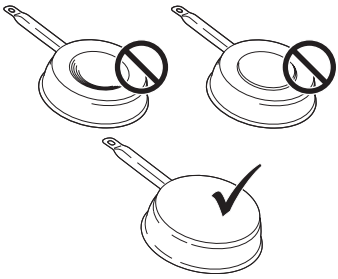
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, τα σκεύη μπορούν να παράγουν θορύβους. Αυτό δεν αποτελεί ένδειξη κακής λειτουργίας, ούτε επηρεάζει κατά κανέναν τρόπο τη λειτουργία της συσκευής.
Ο θόρυβος εξαρτάται από το είδος των σκευών που χρησιμοποιούνται. Αν ο θόρυβος είναι ιδιαίτερα ενοχλητικός, ίσως είναι σκόπιμο να αλλάξετε σκεύος.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να είναι ίση με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.



- Όταν αγοράζετε ένα σκεύος, βεβαιωθείτε ότι η αναγραφόμενη διάμετρος είναι ίση με της βάσης ή με του πάνω μέρους του σκεύους, καθώς συνήθως η διάμετρος αυτή είναι μεγαλύτερη σε σχέση με της βάσης.
- Για την παρασκευή πιάτων που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια χρησιμοποιώντας χύτρα ταχύτητας. Το μαγείρεμα αυτό επιτρέπει επίσης τη διατήρηση των βιταμινών των τροφίμων.
- Βεβαιωθείτε ότι στη χύτρα ταχύτητας υπάρχει επαρκής ποσότητα υγρού. Αν η ποσότητα του υγρού δεν είναι επαρκής και υπερθερμανθεί, μπορούν να προκληθούν βλάβες τόσο στο σκεύος όσο και στη ζώνη μαγειρέματος.
- Αν είναι εφικτό, καλύπτετε πάντα τα σκεύη με κατάλληλο καπάκι.
- Επιλέγετε σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε. Η χρήση μεγάλων σκευών που γεμίζουν μόνο εν μέρει προκαλεί σπατάλη ενέργειας.



Ζώνη μαγειρέματος	Βάση σκεύους	
	ελάχ. Ø (συνιστώμενη)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
210 mm × 190 mm (μονή)	110 mm	145 mm

Συνήθεις 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 μειώνοντας 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 ταυτοχρόνως. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται μειώνοντας 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 μπορεί να συνεχίσει να περιστρέφεται και μετά το σβήσιμο της συσκευής, αν η θερμοκρασία της 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.

Ενεργοποίηση της συσκευής
Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ⏻ για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Σε όλες τις οθόνες επιπέδου ισχύος εμφανίζεται η ένδειξη **"0"**.
- Αν δεν κάνετε άλλη επιλογή, η συσκευή σβήνει μετά από 20 δευτερόλεπτα για λόγους ασφαλείας.

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
Πιέστε στο ψηφίο αναφοράς 8 μιας ή περισσοτέρων ζωνών μαγειρέματος και επιλέξτε το επίπεδο ισχύος.

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Μαλάκωμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, ελάττωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, ελάττωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητά (τηγανίτες πατάτας), ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικα
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα σε άφθονο λάδι	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλα
P	Ταχεία θέρμανση	Βράσιμο νερού

Απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος
Πιέστε το **"0"** της γραμμής ισχύος.
- Αν δεν κάνετε άλλη επιλογή και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 20 δευτερόλεπτα.

Απενεργοποίηση της μονάδας εστιών

Πιέστε ⏻ για μερικά δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών.
- Αν δεν κάνετε άλλη επιλογή στην οθόνη και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 20 δευτερόλεπτα.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
Αν μια ζώνη μαγειρέματος έχει απενεργοποιηθεί, αλλά είναι ακόμη ζεστή, στον πίνακα παραμένει αναμμένη η ένδειξη "**H**" που υποδηλώνει κίνδυνο εγκαύματος.

Ρυθμίσεις ξεπαγώματος
Με τη λειτουργία Ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγώσετε τρόφιμα ή να λιώσετε ήπια βούτυρο, σοκολάτα ή μέλι.
- Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.
- Πιέστε το πλήκτρο

Ρύθμιση PowerPlus
Τόσο οι ζώνες μαγειρέματος όσο και ο απορροφητήρας μπορούν να ρυθμιστούν σε επιπλέον ισχύ.
Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί με επιπλέον ισχύ επί 10 λεπτά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για παράδειγμα, για να ζεστάνετε γρήγορα μεγάλη ποσότητα νερού.
- Επιλέξτε μία από τις ζώνες και πιέστε 2 φορές το " 9 " στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο εμφανίζει την ένδειξη P.

Χρονοδιακόπτης
Όταν ο χρονοδιακόπτης είναι προγραμματισμένος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά τον επιλεγμένο χρόνο.

Προγραμματισμός χρονοδιακόπτη
- Ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη
- Ζώνη μαγειρέματος προγραμματισμένη
- Πιέστε το ψηφίο 88
- Προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη επιλέγοντας από 1 έως 99 λεπτά.

Τροποποίηση ρύθμισης χρονοδιακόπτη
- Προγραμματισμένος χρονοδιακόπτης
- Πιέστε στην ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος του χρονοδιακόπτη που θέλετε να αλλάξετε.
- Πιέστε το ψηφίο 88
- Προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη επιλέγοντας από 1 έως 99 λεπτά.

Λειτουργία συνδυασμού ζωνών
Η λειτουργία συνδυασμού ζωνών επιτρέπει την ενεργοποίηση δύο επιμέρους ζωνών μαγειρέματος έτσι ώστε να λειτουργούν και να ρυθμίζονται από κοινού. Αυτό σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγαλύτερη βάση.
Πιέστε ταυτόχρονα τα επιθυμητά πλήκτρα για να επιλέξετε τις 2 ζώνες που θα συνδεθούν έως ότου ένα ψηφίο εμφανίσει την ένδειξη n που υποδηλώνει την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Το ψηφίο της δεύτερη ζώνης χρησιμεύει για την επιλογή της ισχύος.

Προσοχή: Οι αριστερές ζώνες μαγειρέματος δεν μπορούν να συνδεθούν με τις δεξιές και αντιστρόφως.

Ασφάλεια για παιδιά
- Συσκευή ενεργοποιημένη
- Ενεργοποίηση:
  πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε το δάχτυλο στη γραμμή ισχύος από το 0 έως το 9. Όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη L. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.
- Απενεργοποίηση:
  Πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε με το δάχτυλο τη γραμμή ισχύος από το 9 έως το 0. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.

ΜΟΝΤΕΛΟ	GALILEO SMART
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	**7,62 Kw** (προκαθορισμένη ρύθμιση)
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	**4,72 Kw**
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	**3,72 Kw**
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	**3,02 Kw**

Κωδικοί σφάλματος			
Κωδικός σφάλματος	**Περιγραφή**	**Πιθανή αιτία του σφάλματος**	**Λύση**
"Ηχητική σήμανση κατά το άναμμα. Δεν εμφανίζεται κανένας κωδικός σφάλματος"	Το χειριστήριο του απορροφητήρα δεν λειτουργεί	Βλάβη ή κακή σύνδεση του καλωδίου LIN στην ηλεκτρονική πλακέτα του απορροφητήρα	Ελέγξτε τη σύνδεση / αντικαταστήστε το καλώδιο LIN
ER03	Συνεχής ενεργοποίηση του αισθητήρα. Το ΤC σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Νερό ή σκεύος στην επιφάνεια, στους αισθητήρες ή στο χειριστήριο.	Καθαρίστε την επιφάνεια του χειριστηρίου. Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τους αισθητήρες.
ER20	Εσωτερικό σφάλμα ΤC	-	Αντικαταστήστε το ΤC.
ER21	Υπερθέρμανση.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ανιχνεύει θερμοκρασία μεγαλύτερη των 85° C.	Αφήστε να τη μονάδα να κρυώσει και το σφάλμα αποκαθίσταται με θερμοκρασίες κάτω των 75°C.
			Ελέγξτε τη θερμομόνωση.
ER22	Ελαττωματική λειτουργία πλήκτρου, η διεπαφή χρήστη απενεργοποιείται μετά από 3.5 - 7.5 δευτερόλεπτα.	-	Αντικαταστήστε το ΤC
ER31	Η διαμόρφωση μεταξύ ΤC και επαγωγής δεν συμπίπτει.	Τα δεδομένα διαμόρφωσης της γεννήτριας δεν συμπίπτουν με εκείνα του ΤC.	Νέα διαμόρφωση.
			Αντικαταστήστε το ΤC.
			Αντικαταστήστε τη γεννήτρια.
ER36	Εσωτερικό σφάλμα ΤC	-	Αντικαταστήστε το ΤC.
ER47	Σφάλμα επικοινωνίας μεταξύ ΤC και επαγωγής	Βλάβη καλωδίου LIN. Δεν υπάρχει τροφοδοσία στο καλώδιο LIN.	Αντικαταστήστε το καλώδιο. Ελέγξτε αν το καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο.
E2	Υπερθέρμανση αισθητήρα ζώνης μαγειρέματος. Το ΤC σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Κενό σκεύος	Μην αφήνετε κενά σκεύη στην επιφάνεια.
E3	Ακατάλληλο σκεύος. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι Off.	Τα σκεύη χάνουν τα μαγνητικά χαρακτηριστικά τους	Χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη
		Εσωτερικό σφάλμα στα κυκλώματα της γεννήτριας	Αντικαταστήστε το στοιχείο
E4	Σφάλμα διαμόρφωσης. Η ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Το στοιχείο επαγωγής δεν έχει διαμορφωθεί ακόμη.	Εκτελέστε χειροκίνητη διαμόρφωση.

E5	Καμία επικοινωνία μεταξύ διεπαφής χρήστη και γεννήτριας επαγωγής. Η ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί	Ελαττωματική καλωδίωση LIN ή ελαττωματικό ηλεκτρικό καλώδιο.	Ελέγξτε την καλωδίωση και την τάση τροφοδοσίας.
		Λανθασμένη σύνδεση καλωδίωσης εστιών.	Ελέγξτε την καλωδίωση και την τάση τροφοδοσίας.
		Εσωτερικό σφάλμα στα κυκλώματα της γεννήτριας ή του φίλτρου.	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E6	Τάση τροφοδοσίας εκτός πεδίου (τάση ή/ και συχνότητα). Η ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί	Η τάση τροφοδοσίας είναι εκτός πεδίου (για λεπτομέρειες βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά).	Ελέγξτε την τάση του δικτύου.
		Εσωτερικό σφάλμα στα κυκλώματα της γεννήτριας.	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E7	Εσωτερικό σφάλμα TC. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.	-	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E8	Βλάβη απορροφητήρα.	Βουλωμένος απορροφητήρας.	Καθαρίστε και αποκαταστήστε ενδεχόμενες εμφράξεις.
		Βλάβη ανεμιστήρα ή ηλεκτρονικής μονάδας.	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E9	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας για τη ζώνη μαγειρέματος. Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι Off.	Το κύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας είναι ανοιχτό ή υπάρχει βραχυκύκλωμα.	Αντικαταστήστε το επαγωγικό στοιχείο.
EA	Εσωτερικό σφάλμα TC. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι Off.	-	Αντικαταστήστε τη γεννήτρια.
EH	Εμπλοκή αισθητήρα θερμοκρασίας. Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι Off.	Καμία μεταβολή θερμοκρασίας (ελάχ. 10 K / 5 min) μετά την ενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος.	Αντικαταστήστε το επαγωγικό στοιχείο.

TC = TOUCH CONTROL
UI = ΔΙΕΠΑΦΗ ΧΡΗΣΤΗ
NTC = ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
- Τύπος βλάβης
- Μοντέλο συσκευής (Προϊόν/Κωδικός)
- Αριθμό σειράς (S.N.)

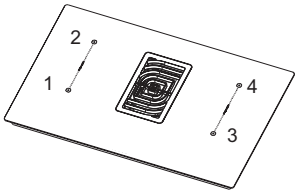
Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: 4300
Μοντέλο: **GALILEO SMART**
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 μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 σε συνδυασμό 3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3 + 4 σε συνδυασμό

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Ωφέλιμες διαστάσεις	-	830 × 520 (Π x Β)
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz - 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz - 3N~ / 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 390

Παράμετρος	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Βάρος συσκευής	21	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Πηγή θερμότητας	επαγωγική	

CE