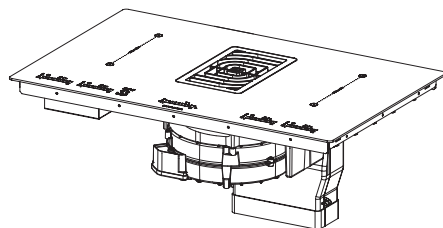


- Ⓟ РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- Ⓒ UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA
- Ⓔ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ
- Ⓛ NAUDOTOJO VADOVAS
- Ⓛ LIETOTĀJA INSTRUKCIJA
- Ⓔ KASUTUSJUHEND
- Ⓚ NÁVOD NA POUŽÍVANIE
- Ⓢ NAVODILA ZA UPORABO
- Ⓢ КОРИСНИЧКИ ПРИРУЧНИК
- Ⓗ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ




**GALILEO BK GLASS NG A830**



## 1. ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА

**i** За да използвате уреда правилно и по безопасен начин, прочетете внимателно настоящото ръководство преди да монтирате уреда и да започнете да работите с него. Съхранявайте настоящото ръководство заедно с уреда, дори и ако се наложи да го преместите или продадете. Потребителите трябва да са добре запознати с работата на уреда и функциите за осигуряване на безопасност. Индукционните системи на тези готварски плотове отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост, както и на директивата за електромагнитните лъчения (EMF) и не би следвало да смущават работата на други електронни устройства. Лица, използващи кардиостимулатори или други електронни импланти трябва да се консултират със своя лекар или с производителя на импланта относно неговата устойчивост на електромагнитни смущения.

 Електрическото свързване трябва да се изпълни от специализиран техник. Преди да продължите с електри-

ческите връзки, вижте глава ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

При уреди със захранващ кабел е необходимо разположението на клемите или дължината на проводниците между клемите и точката на закрепване на кабела да са такива, че при евентуално приплъзване на кабела в мястото на закрепване тоководещите проводници да се натегнат преди заземяващия проводник.

- Производителят не носи отговорност за щети, дължащи се на неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението в захранващата електрическа мрежа съответства на посоченото върху заводската табелка, закрепена от вътрешната страна на изделието.
- В постоянно свързаната електрическа верига за захранване трябва да има устройства за разединяване, съответстващи на изискванията към електрическите инсталации.
- При уреди от клас I трябва да се провери дали домашната електрическа инсталация осигурява достатъчно добро заземяване.
- Свържете аспиратора към изпускателния тръбопровод чрез подходяща тръба. Вижте принадлежностите, които мо-

гат да се закупят отделно, в ръководството за монтаж (ако тръбата е кръгла: минимален диаметър 120 mm). Изпускателният въздухопровод трябва да е с минималната възможна дължина.

- Свържете уреда към електрическата мрежа, като използвате омниполярен прекъсвач.
- Необходимо е да се спазват нормативните документи относно изпускането на въздух от системи за вентилация.
- Не свързвайте аспиратора към изпускателни въздухопроводи, пренасящи газове, отделяни при горене (бойлери, камини и др.).
- Когато аспираторът се използва с неелектрически нагревателни уреди (например газове), трябва да се осигури достатъчен приток на външен въздух в помещението, за да се предотврати навлизането на изгорели газове в помещението. Когато аспираторът се използва в комбинация с уреди, които използват друг вид енергия (не електрическа), отрицателното налягане в помещението не трябва да е по-голямо от 0,04 mbar, за да се предотврати връщане на изгорелите газове през аспиратора в помещението.
- Въздухът не трябва да се издухва във въздухопровод,

по който се пренасят газове, получени при изгаряне на газ или други горива.

- Ако захранващият кабел е повреден, смяната трябва да се извърши от производителя или негов сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Включете щепсела в изправен контакт, разположен на достъпно място.
- По отношение на техническите мерки и мерките за безопасност е необходимо точно да се спазват изискванията на компетентните местни органи.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Преди да монтирате уреда отстранете предпазното фолио.

- При закрепване на уреда използвайте само винтове и малки детайли.




#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Ако винтовете или закрепващото устройство не са монтирани в съответствие с настоящите инструкции, има предпоставки за възникване на опасност от електрически удар.

- Не гледайте направо в светлинните източници през оптични устройства (бинокли, лупи и др.).
- Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца без наблюдение.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с уредите.
- Уредът не трябва да се използва от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности или недостатъчен опит и знания, освен когато са под наблюдение или са били предварително инструктирани за работа с уреда от лице отговарящо за тяхната безопасност.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, от лица с намалени физически, сетивни и умствени способности или от лица без опит и познания, когато са под надзор или са инструктирани как да използват уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Деца не трябва да играят с уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на работа.

Трябва да се внимава и да се избягва допир с нагревателните зони.

Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

- Почиствайте и/или сменяйте филтрите с посочената в ръководството периодич-

ност (опасност от пожар). Вижте раздел „Поддръжка и почистване“.

- Помещението трябва да е достатъчно проветриво, когато аспираторът се използва едновременно с уреди, които изгарят газ или друго гориво (не се отнася за аспираторите, които връщат въздуха обратно в помещението).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за предпазване от възможен токов удар.
- Не включвайте уреда, ако повърхността е напукана или материалът е изтънял.
- Не се допирайте до уреда с мокри части на тялото.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не поставяйте върху плота метални предмети (ножове, вилици, лъжици и капаци), тъй като е възможно да се нагорещат.
- След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с мазнина или олио без наблюдение може да е опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не опитвайте да гасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

- **ВНИМАНИЕ:** Процесите на готвене трябва да са под наблюдение. Кратките процеси на готвене трябва да са под непрекъснато наблюдение.
- Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху плота за готвене.
- Уверете се, че уредът е монтиран по начин, позволяващ изключването му от захранването, с разстояние за отваряне на контакта (3 mm), което гарантира пълно изключване в условия на свръхнапрежение от категория III.
- Уверете се, че уредът не е изложен на атмосферни влияния (дъжд, слънце).
- Уверете се, че вентилацията на уреда се извършва в съответствие с инструкциите на производителя.

## 2. УПОТРЕБА

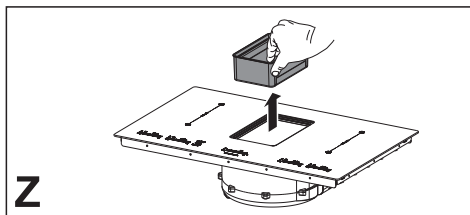
- Аспираторът е предназначен за използване единствено в битови условия с цел отстраняване на кухненски миризми.
- Не се допуска използване на аспиратора не по предназначение.
- Фритюрниците с голямо количество мазнина трябва непрекъснато да са под на-

блюдение, когато се използват: прекомерно нагрятото олио може да пръска силно.

- Не използвайте уреда с външно реле за време (таймер) или с отделна система за дистанционно управление.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративни панели, за да може да се охлажда достатъчно.
- За предпазване на уреда от повреди: не се качвайте върху уреда.
- Не поставяйте горещи съдове върху уреда, за да не повредите силиконовото уплътнение.
- Не режете и не подготвяйте хранителни продукти върху готварския плот и не пускайте твърди предмети върху него. Не влачете съдовете по повърхността на готварския плот.

## 3. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- Филтърът с активен въглен за задържане на миризмите може да се възстановява. Следвайте указанията, приложени към комплекта на филтъра относно начина на възстановяване и периодичността на смяна.
- Филтри за мазнина **Z:** Филтрите трябва да сепочистват след използване в продължение на 2 месеца или по-често, когато се използват интензивно; те могат да се мият в миялнамашина. Решетките не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.



## Общи препоръки

- Никога не използвайте стъргалки, фина тел, солна киселина или други продукти, които биха наранили или надраскали повърхността.
- Храните, които случайно паднат или се застоят на повърхността, върху функционалните или естетическите елементи на плота, не трябва да се ядат.

## Почистване на уреда

- Почиствайте плота след всяка употреба, за да предотвратите изгарянето на остатъците от храна. Почистването на засъхнали и изгорели остатъци изисква повече усилия.
- За почистване на ежедневното замърсяване, използвайте мека кърпа или гъба с вода и подходящ почистващ препарат. Следвайте съветите на производителя за подходящи препарати за почистване. Препоръчваме употребата на защитни почистващи препарати.
- Отстранете загорелите наслагвания, напр. от изкипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Следвайте съветите на производителя за подходяща стъргалка.
- Отстранете сладки храни, например изкипял мармалад, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.
- Отстранете разтопена пластмаса със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.
- Отстранете петната от варовик от охладения готварски плот, като използвате малко количество препарат за премахване на котлен камък, напр. разтвор на оцет или лимон. След това почистете отново с влажна кърпа.

## 4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ШКАФА

- Готварският плот е предназначен за вграждане в работен плот над кухненски шкаф с ширина 600 мм или повече.
- Ако се монтира в запалим материал, трябва стриктно да се спазват указанията и стандартите за монтаж при ниско напрежение и за противопожарна защита.
- При монтираните елементи компонентите (пластмасови материали и фурнир) трябва да се слобяват с термоустойчиви лепила (мин. 100 °C): Неподходящите материали и лепила могат да предизвикат деформиране и отлепване.
- Шкафът трябва да разполага с достатъчно място за електрическите връзки на уреда. Окачените кухненски елементи над уреда трябва да се монтират на разстояние, осигуряващо достатъчно място за удобство при работа.
- Допустимо е използването на декоративни лайсни от твърда дървесина около кухненския плот зад уреда, при положение че се запази

минималното разстояние, посочено на илюстрациите за монтиране.

- Минималното разстояние между вградения уред и задната стена е обозначено на илюстрацията за монтиране на уреда за вграждане (150 мм за стената отстрани, 40 мм за задната стена и минимум 500 мм до евентуално налични горни шкафове).
- За предотвратяване на преминаването на течност между ръбовете на готварския плот и носещия кухненски плот преди монтиране поставете по цялата периферия на готварския плот включеното в комплекта прилепващо уплътнение.

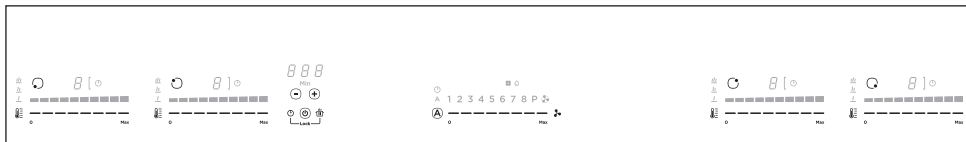
## 5. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

- Електрическото свързване трябва да се изпълни от специализиран техник.
- Този уред има обозначение тип “У” и изисква захранващ кабел минимум тип H05VV-F, ЕДНОФАЗНО, ДВУФАЗНО и ТРИФАЗНО свързване: мин. сечение на проводниците: 2,5 мм<sup>2</sup>. Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 7 мм - макс. 15 мм.
- Клемите за свързване се виждат, когато бъде свален капакът на таблото за свързване.
- Уверете се, че спецификациите на електрическата система в домакинството (напрежение, максимална мощност и ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда, както е показано на схемата (в съответствие с главното напрежение и стандартите в съответната държава).
- Препоръчваме да използвате захранващ кабел 5 x 2,5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F. В случай че се използва захранващ кабел 5 x 2,5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F, е необходимо да се спазват инструкциите, дадени по-надолу: за трифазно свързване разделете двата кабела и отстранете сините обвивки на сивите проводници.

## 6. ИЗХВЪРЛЯНЕ

- Означението  върху изделието или неговата опаковка показва, че то не бива да се третира като битов отпадък. Вместо това, то трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Чрез правилно изхвърляне на това изделие вие помагате за предотвратяване на отрицателните последиствия за околната среда и здравето на хората, които може да възникнат при неподходящо третиране. За подробна информация относно рециклирането на този уред се свържете с местната градска управа, сметоизвозващото дружество във Вашия район или магазина, откъдето сте закупили уреда.
- Този уред е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС относно ограничаването на използването на опасни вещества в електрическото и електронно оборудване, и изхвърлянето на отпадъци.








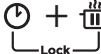


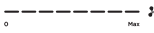







## 7. ОРГАНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



	<p><b>ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ</b> на готварския плот и аспиратора Натиснете, за да включите. Натиснете отново, за да изключите.</p> <p>По подразбиране при включване аспираторът се установява в автоматичен режим и светодиодът <b>A</b> светва. Натиснете лентата за управление на аспиратора, за да изключите автоматичния режим и да контролирате аспиратора ръчно. Светодиодът <b>A</b> угасва.</p>
	<p><b>Активиране на таймера</b> Натиснете и задръжте 5 секунди бутона — аспираторът се установява в режим на отлагане с предварително зададен таймер от 15 минути. Светодиодният индикатор за отлагане на аспиратора ще светне . Натиснете и задръжте за 5 секунди бутона отново, за да деактивирате отлагането. Когато таймерът приключи отброяването, се чува сигнал (в продължение на 2 минути или спира, ако бъде натиснат бутона за Вкл./Изкл.), а дисплеят  изгасва. Отброяването не е видимо, визуалната индикация е светодиода .</p>
	<p><b>Стоп-Старт / Възстановяване</b></p>
	<p><b>Увеличаване/намаляване на времето на таймер на зона за готвене</b> Натиснете и задръжте, за да нулирате филтъра за мазнини Натиснете и задръжте, за да нулирате филтъра с активен въглен</p>
	<p><b>Заклучване на бутоните.</b> Докоснете  и  за няколко секунди</p>



	<p>Задаване на скоростта на засмукващия вентилатор Увеличаване/намаляване на скоростта на засмукване (мощността)</p>
<p style="text-align: center;">Ⓐ</p>	<p>Включване/изключване на автоматичния режим (по подразбиране автоматичният режим е включен). Когато лентата за избиране на аспиратора бъде докосната (натисната), автоматичният режим се деактивира и вентилаторът за екстракция работи в ръчен режим. За да активирате отново автоматичния режим, натиснете бутона Ⓐ и светодиодът А ще светне, за да укаже, че аспираторът се намира в този работен режим.</p> <p>По подразбиране аспираторът работи в режим на отвеждане на въздуха. <b>Активиране на режима с използване на филтър с активен въглен</b> Натиснете и задръжте за 5 секунди бутона Ⓐ на аспиратора, когато го включите за първи път. От този момент нататък светещата икона ще показва кога е необходимо да се извърши поддръжка на филтъра с активен въглен (против миризми) . Сигнализирането за необходимост от почистване на филтъра за мазнини (светодиод ◊) е разрешено винаги. <b>Инициализиране на брояча за времето на използване на филтъра с активен въглен за задържане на миризми</b> След почистване на филтрите: натиснете и задръжте за 5 секунди бутона ☹ - Светодиодът за филтъра за мазнини ще изгасне и отброяването на индикатора ще започне отново. натиснете и задръжте за 5 секунди бутона ☺ - Светодиодът за филтъра против миризми ще изгасне и отброяването на индикатора ще започне отново.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>Задаване на скорост на засмукване <b>ИНТЕНЗИВНО 1</b> Тази скорост се поддържа в продължение на 10 минути. След това системата автоматично се връща към предходната зададена скорост.</p>
	<p>Задаване на скорост на засмукване <b>ИНТЕНЗИВНО 2</b> Тази скорост се поддържа в продължение на 5 минути. След това системата автоматично се връща към предходната зададена скорост.</p>


	
	<p>ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ на готварския плот и аспиратора Натиснете, за да включите. Натиснете отново, за да изключите.</p>
	<p>Избиране на зоната за готвене, чийто таймер да се настрои. Таймерите са отделни за всяка зона за готвене и могат да се използват и едновременно. В края на зададения период зоните за готвене ще се изключат автоматично и звуков сигнал ще потвърди това. Активиране/настройване на таймер: Натиснете неколккратно бутон , за да изберете зоната за готвене, чийто таймер искате да активирате. Съответният символ на зоната светва. Когато бъде избрана желаната зона на готвене, настройте продължителността на таймера: Натиснете +, за да увеличите времето до автоматичното изключване Натиснете -, за да намалите времето до автоматичното изключване</p>
	<p>Задаване на времето (плюс/минус)</p>
	<p>Стоп-Старт / Възстановяване Функцията позволява да се прекъсва и възобновява всяка активирана функция на готварския плот, като мощността на нагревателните зони се понижава до нула. Натиснете бутона, за да прекъснете работата; натиснете го отново и преместете сигнализиращия плъзгач докрай надясно, за да възобновите работата. Забележка: Ако работата не се възобнови до 10 минути, готварският плот автоматично се изключва. Функцията позволява да се възстановят всички настройки на готварския плот, ако до изключване се е стигнало непреднамерено. Начин на работа: - Включете отново готварския плот - Натиснете  в рамките на 6 секунди</p>
	<p>Заклучване/отключване на готварския плот Позволява да се блокират настройките на готварския плот за предотвратяване на случайна промяна, като вече избраните функции остават активни. Повторете операцията, за да отключите плота.</p>
	<p>Индикатор за избраните зони за готвене Зоните за готвене могат да работят едновременно с една и съща мощност, като образуват обща зона. Предната зона за готвене е основна, а задната — допълнителна. За да активирате функцията Bridge: Докоснете едновременно двете ленти и символът  светва. От лентата за избиране на главната зона е възможно да настройвате нивото на мощност. За разделяне на зоните повторете същата процедура, както при обединяване.</p>
	<p>Избиране на зона за готвене Увеличаване/намаляване на мощността Функция за краткотрайно (10 минути) увеличаване на мощността, след което се възстановява предходната зададена стойност. Натиснете и плъзнете по лентата за управление, за да активирате увеличаването на мощността. На дисплея на съответната зона свети индикатор за работа с увеличена мощност — символ „P“.</p>
	<p>Активиране на регулатора на температурата. Дисплеят показва .</p>
	<p>Готвене при / поддържане на температура 42°C</p>
	<p>Готвене при / поддържане на температура 74°C</p>
	<p>Готвене при / поддържане на температура 92°C</p>
	<p>Активирано обединяване на две зони за готвене</p>
	<p>Активирана функция за увеличаване на мощността</p>

## Как функционира индукционният плот


Индукционните плотове работят значително по-различно от традиционните плотове и котлоните. Индукционната намотка под стъкло-керамичния плот създава магнитно поле, което се задейства много бързо и директно нагрява магнетизираната основа на съда за готвене. Стъклокерамиката се нагрява само от горещия съд за готвене. Ако отстраните съда за готвене от зоната за готвене, електрозахранването се прекъсва незабавно.

## Разпознаване на съда

Всяка зона за готвене е оборудвана с функция за разпознаване на съда. Функцията за разпознаване разпознава съда с магнетизирана основа, който е подходящ за използване с индукционни плотове.

Ако отстраните съда за готвене по време на работа или използвате неподходящ съд, дисплеят, близо до барграфа, започва да мига с .

Ако върху зоната за готвене няма поставен съд в рамките на 10 секунди за разпознаване на съда:

- Зоната за готвене се изключва автоматично след 10 секунди.
- Дисплеят на всяка зона за готвене показва .

## Съдове за готвене

### Подходящи съдове за готвене

За готвене върху индукционен плот са подходящи само съдове с напълно магнетизираща се основа.

Магнитът прилепва към всяка точка от повърхността на дъното на съда за готвене.

### Готварски съдове, подходящи за употреба при индукционно готвене


Готварските съдове, използвани за готвене на плот с индукционна повърхност, трябва да са от метал, с магнитни свойства и достатъчно голяма основа.

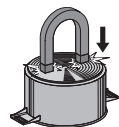
### Подходящи съдове за готвене:

- Емайлирани стоманени готварски съдове с дебели основи.
- Чугунени готварски съдове с емайлирана основа.
- Готварски съдове от многослойна неръждаема стомана, феритна неръждаема стомана и алуминий със специална основа.

### Неподходящи готварски съдове:

- Готварски съдове от мед, неръждаема стомана, огнеупорно стъкло, дърво, керамика и теракота.
- За да видите дали съдът е подходящ, доближете магнит до дъното: ако магнитът привлече съда, значи е подходящ за индук-

ционно готвене. Ако нямате магнит, можете да поставите малко количество вода в съда, поставете съда върху зона за готвене и включете зоната за готвене. Ако на дисплея се покаже символът , това означава, че съдът не е подходящ.



**Забележка:** Използвайте само готварски съдове с идеално гладко дъно и подходящи за индукционни зони за готвене. Използването на готварски съдове с дъно с неправилна форма може да застраши ефикасността на системата за нагряване и да предотврати установяването на готварския съд от зоната за готвене.

## Шум по време на готвене

Съдовете може да издават шум по време на готвене. Това не показва неизправност, нито пък се отразява на работата на уреда по какъвто и да е начин.

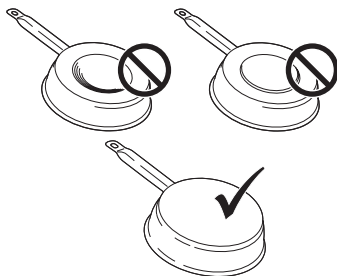
Шумът зависи от използваните готварски съдове. Ако при готвене се генерира много шум, пробвайте да смените съда за готвене.

## Съвет за пестене на енергия

- Диаметърът на основата на съда трябва да съответства на диаметъра на зоната за готвене.



- Когато купувате съд, проверете дали посоченият диаметър отговаря на диаметъра на основата или на този в горната част на съда, тъй като почти винаги горната част е по-широка.
- Когато готвите ястия с дълго време за готвене, можете да спестите време и енергия, като използвате тенджерата под налягане, която също така позволява запазването на витамините в храната.
- Уверете се, че в тенджерата под налягане има достатъчно течност, тъй като ако течността не е достатъчна и съдът прегрее, може да повреди както тенджерата под налягане, така и зоната за готвене.
- Ако е възможно, винаги покривайте съдовете с подходящ капак.
- Изберете съд, подходящ за количеството храна, която ще се приготвя. Голям, наполовина празен съд води до загуба на енергия.



Зона за готвене	Дъно на съда		Бележки
	Мин Ø (препоръчително)	Макс. Ø (препоръчително)	
184 мм × 220 мм (единичен)	145 мм	180 мм	
380 мм × 220 мм (двоен)	110 мм	245 мм	с функция за свързване

**Нормални работни звуци на готварския плот**  
Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Това може да генерира топлина директно върху дъното на готварския съд. Тенджерите и тиганите може да издават различни звуци или да вибрират в зависимост от начина, по който са произведени. Следва описание на тези шумове:

#### Тихо бръмчене (като трансформатор)

Този шум се издава при готвене с висока температура. Дължи се на количеството енергия, прехвърляна от готварския плот към готварския съд. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.

#### Тихо свирене

Този шум се издава, когато готварският съд е празен. Спира, щом в съда се сипе вода или храна.

#### Пукане

Този шум се издава, когато се готви със съдове, представляващи наслояване от различни материали. Причинява се от вибрациите на повърхностите, където различните материали опират един в друг. Шумът се чува от съда и може да варира в зависимост от количеството и начина на готвене на храната.

#### Шумно свирене

Този шум се издава, когато се готви със съдове, направени от наслоени различни материали, и когато те се използват допълнително при максимална мощност и върху две готварски зони. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.


#### Шумове от вентилатор

За правилна работа на електронната система е необходимо да се регулира температурата на готварския плот. За целта готварският плот е снабден с готварски вентилатор, който се активира, за да намали и регулира температурата на електронната система. Вентилаторът може също да продължи да работи след изключване на уреда, ако установената температура на готварския плот е все още твърде висока след изключването.

#### Ритмични звуци и подобни на тези от часовникови стрелки

Този шум се издава само когато работят поне три зони за готвене и изчезва или отслабва, когато някоя от тях се изключи. Описаните звуци са нормални елементи на описаната индукционна технология и не трябва да се считат за дефекти.

#### Включване на уреда




Задръжте  за една секунда, за да включите уреда.

- „0“ мига на всички дисплеи за ниво на мощност.
- Ако не предприемете никакво действие, уредът ще се изключи след 10 секунди от съображения за безопасност.

#### Избор на зона за готвене

Натиснете „0“ близо до плъзгача на барграфа на зоната за готвене и плъзнете, за да зададете нивото на мощност.

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използвайте за
1	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Набъбване	Ориз
4	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, задушаване	Паста, супа, задушено месо
7	Деликатно пържене	Ръости (картофени кюфтета), омлет, панирани пържени храни, наденици
8	Пържене, дълбоко пържене	Месо, картофи
9	Бързо пържене	Пържола
P	Бързо нагриване	Вряща вода


Темп. ниво	Метод на готвене	Използвайте за
	Разтопяване	Разтопяване на масло, шоколад или мед при около 42°C
	Поддържане на топлина	Сосове и поддържане на храната топла за сервиране на около 74°C
	Бавно готвене	Поддържане на сготвеното ястие топло на около 92°C

### Изключване на зона за готвене

Докоснете „0“ на барграфа.

- Ако не предприемете никакво действие и зоните за готвене са изключени, уредът ще се изключи след 10 секунди.

### Изключване на плота

Докоснете  за няколко секунди, за да изключите плота.








- Ако не предприемете никакво действие върху дисплея и всички зони за готвене са изключени, уредът ще се изключи след 10 секунди.

### Индикатор за остатъчна топлина

След като изключите използваната зона за готвене и тя продължава да е гореща, с опасност от изгаряне, надписът „H“ продължава да свети.

### Настройка за размразяване, поддържане на топлината и бавно готвене

С функцията за размразяване може да размразявате храна или да разтопявате масло, шоколад или мед.  
С настройката „поддържане на топлина“ запазвате готовото ястие топло на припл. 74 °C. Настройката за бавно готвене ви позволява да поддържате готовото ястие топло при припл. 92 °C. С тази настройка можете да готвите на по-ниски температури, за да запазите хранителните стойности на продуктите.

- Изберете зоната за готвене, като натиснете „0“ близо до барграфа на зоната за готвене.
- Натиснете  един път.
- За да изберете настройката „Разтопяване“ (размразяване), натиснете  още веднъж. Появява се .
- За да изберете настройката „Поддържане на топлина“, натиснете  още един път. Появява се .
- За да изберете настройката „Бавно готвене“, натиснете  още веднъж. Появява се .

### Настройка PowerPlus




Всички зони за готвене са оборудвани с функцията за пълна мощност PowerPlus. Когато включите PowerPlus, избраната зона за готвене работи с изключително висока мощност в продължение на 10 минути. PowerPlus може да се използва за бързо загряване на голямо количество вода например.


- Плъзнете нагоре по барграфа, докато на дисплея се появи „P“.
- За прекратяване на PowerPlus плъзнете надолу върху барграфа до желаното ниво на мощност.

### Таймер




Когато таймерът е настроен, зоната за готвене се изключва след зададеното време между 1 мин и 1 час и 59 мин.

## Настройване на таймера

- Плотът е включен
- Група зони за готвене
- Натиснете .
- „00“ мига в средата на дисплея.
- Докоснете , за да увеличите времето на таймера и , за да намалите времето.

Когато натиснете  за първи път, „1“ се осветява на дисплея.

## Промяна на таймера





- Настройване на таймера.
- Натиснете .
- Натиснете върху активната зона за готвене на таймера, който искате да промените.
- Променете времетраенето на таймера с помощта на  и .

## Функция за свързване

Функцията за свързване позволява на две отделни зони за готвене да се включват така, че да се настройват заедно.

- Натиснете барграфите на двете зони за готвене.
  - Дисплеят, близо до двете зони, показва „[“ от едната страна и „]“ от другата страна.
- Ако една от зоните за готвене вече работи, когато включите функцията за свързване, нивото на мощност и времето за работа на тази зона за готвене ще се използват и за двете зони. Ако и двете зони за готвене вече работят, времето за работа се изчиства от дисплеите за ниво на мощност.
- Ако функцията за обединяване на две зони за готвене Bridging не е налична, задайте усилената скорост Boost.

## Защита от деца

- Уредът е включен
  - Докоснете  и  за няколко секунди, докато се чуе звуков сигнал.
- Дисплеят е заключен. Ако дисплеят се изключи в това състояние, функцията за заключване ще бъде активна и когато включите плота отново.
- За деактивиране на заключването за деца натиснете  и  за няколко секунди.

## Загряване

Тази функция се използва за загряване на съда с максималната мощност, преди готвенето да продължи с избраното ниво на мощност. Периодът от време, през който зоната за готвене ще остане на максимална мощност, зависи от зададената крайна мощност за готвенето. Вж. таблицата:

Ниво на мощност	Време
1	48 секунди
2	144 секунди
3	230 секунди
4	312 секунди
5	408 секунди
6	120 секунди
7	168 секунди
8	216 секунди
9	не е налично
P	не е налично

За да активирате, при поставен на плота съд и избрана зона за готвене натиснете и задръжте за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата на мощността. Дисплеят за съответната зона показва "A".

Можете да увеличите нивото на мощността за готвене, но ако го намалите, функцията ще се деактивира.

Можете да я деактивирате също и като натиснете и задръжте за 3 секунди бутона за съответната зона за готвене.

МОДЕЛ	GALILEO BK GLASS NG A830
Макс. обща мощност	7,620 kW

### Кодове за грешка

Код за грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Отстраняване
<b>ER 03 и непрекъснат звуков сигнал</b>	Непрекъснато активиране на сензора; ТС се изключва след 10 сек	Вода или готварски съд на стъклото над сензорите за управление	Почистете контролната повърхност, отстранете обектите от сензорите.
<b>ER20</b>	Флаш памет – ТС грешка	ТС – дефектен	Сменете ТС
<b>ER22</b>	Липса на обратна връзка от ТС, интерфейсът се изключва след 3,5-7,5 сек	Късо съединение или отворена верига в зоната на ТС	Сменете ТС
<b>ER31</b>	Неправилни данни за конфигуриране или отклонение между генератора и ТС	Изисква се конфигуриране на инд	Ново конфигуриране (сервизно меню)
<b>ER36</b>	Дефектна стойност за NTC на ТС; интерфейсът се изключва	Късо съединение или отворена верига на NTC	Сменете ТС
<b>ER47</b>	Комуникационна грешка между ТС и индукцията	Липсва или грешка в LIN комуникация! (Подчиненото устройство не отговаря на заявка от главното устройство)	Свързващият кабел не е включен правилно или е дефектен.
<b>U400</b>	Непрекъснат звуков сигнал Входното захранване е твърде високо	Неправилно свързване на готварския плот	Коригирайте свързването към захранване
<b>E/2</b>	Прекомерна температура на индукционния елемент	Претоварване на готварския плот или празен готварски съд	Оставете системата да се охлади.
<b>E/A</b>	Грешка на захранващата платка	Неизправност на компонент	Сменете захранващата платка
<b>E/6</b>	Грешка на захранващата платка	Няма захранване на захранващ елемент или грешка на захранващата платка	1. проверете окабеляването 2. проверете захранващата платка на филтъра 3. сменете захранващата платка
<b>E/8</b>	Неправилна скорост на вентилатора	Грешка на левия или десния вентилатор	Блокиран изход за въздух, напр. с хартия Сменете дефектния вентилатор
<b>E/9</b>	Дефектен сензор за температура на индуктора		Сменете индуктора, сменете захранващата платка

## 8. ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

- Поддръжката на електрическите части трябва да се извършва само от производителя или от оторизиран сервиз.
- Повредените кабели задължително се подменят само от производителя или от оторизиран сервиз.

Когато се свързвате с оторизиран сервиз, трябва да им предоставите следната информация:

- тип на грешка
- модел на уреда (арт.)
- сериен номер (с.н.)

Тази информация е посочена на табелата с данни. Табелата с данните е закрепена от долната страна.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### Продуктова идентификация

Тип: 4300

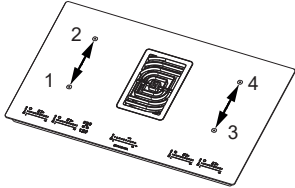
МОДЕЛ: GALILEO BK GLASS NG A830

Вижте табелата с данни, поставена в долната част на продукта.

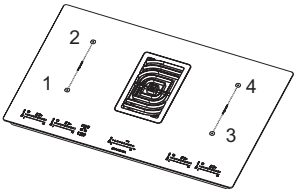
Производителят непрекъснато се стреми да усъвършенства продукта. Поради тази причина текстът и илюстрациите в това ръководство могат да бъдат променени без предупреждение.

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



	<p><b>ФУНКЦИЯ НА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА</b></p> <p>Този уред има функция на електронно управление на мощността.</p> <p>Тази функция контролира подаването на максималната мощност от 3700 W между зоните за готвене, използвани в комбиниран режим (1+2 и 3+4), оптимизирайки дистрибуцията на мощност и избягвайки ситуации на свръх натоварване на системата. Функцията разпределя максималната налична мощност между зоните за готвене, използвани в комбиниран режим. Вижте илюстрацията. Функцията намалява мощността на другата зона за готвене, функционираща в комбиниран режим, ако е необходимо (на последната команда е зададен по-висок приоритет).</p> <p>Пример: Ако за зоната за готвене 1 се избере допълнително ниво на мощност (boost) (усилвател) (P), зоната за готвене 2 не може едновременно да надвишава нивото на мощност 5.</p>
---	---

### GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1,2 Гъвкава зона за готвене 1+2; Свързване 3,4 Гъвкава зона за готвене 3+4; Свързване</p>
---	--

Параметър	Стойност	Размери (мм)
Работни размери	-	830 × 520 (Ш x Д)
Електрозахранване напрежение/честота	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Стойности на мощността и захранващите елементи		
Зона за готвене 1,2, 3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Гъвкава зона за готвене 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Параметър	Символ	Стойност	Измервателна единица
Тегло на уреда	M	26 / 19	кг
Брой зони за готвене		4	
Източник на топлина		индукция	

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

**i** V zájmu vlastní bezpečnosti a správného provozování spotřebiče si před jeho instalací a použitím pečlivě přečtěte tento návod k použití. Tyto pokyny vždy ponechte u spotřebiče, a to i v případě, že jej přemístíte či prodáte. Uživatelé musí být plně obeznámeni s provozem a bezpečnostními prvky tohoto spotřebiče.

Indukční systém těchto varných desek splňuje požadavky normy EMC i směrnice EMF, a neměl by tak způsobovat rušení ostatních elektronických zařízení. Osoby s kardiostimulátory či jinými elektronickými implantáty by si měli u svého lékaře nebo výrobce implantátu ověřit, že je daný přístroj dostatečně odolný proti rušení.

**!** Zapojení kabelů musí provést specializovaný technik. Předtím, než spotřebič zapojíte do elektrické sítě, seznamte se s kapitolou **ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ**.

U spotřebičů s napájecími kabely musí být uspořádání koncovek nebo délka vodičů mezi ukotvením kabelu a koncovkami taková, aby se vodiče přenášející proud před zemnicím vodičem napnuly, pokud se kabel vyvlékne z ukotvení.

• Výrobce nenese žádnou

odpovědnost za škody způsobené nesprávnou nebo nevhodnou instalací.


- Zkontrolujte, že napětí sítě odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku upevněném uvnitř produktu.
- Odpojovací prostředky musí být zabudované v neměnném propojení ve shodě s předpisy pro elektroinstalace.
- U spotřebičů třídy I zkontrolujte, že domácí napájení zajišťuje dostatečné uzemnění.
- Pomocí vhodného potrubí připojte digestoř ke kanálu pro odvod kouřových plynů. Seznamte se s dostupným příslušenstvím, které je vyobrazeno v návodu k instalaci (v případě kruhového potrubí: minimální průměr 120 mm). Kouřovod musí být co nejkratší.
- Připojte výrobek ke elektrické síti, přičemž použijte omnipolární spínač.
- Je nutné dodržovat předpisy k vypouštění vzduchu.
- Odsávací zařízení nepřipojujte k potrubím, kterými se odvádějí spaliny (z bojlerů, krbů apod.).
- Pokud odsavač používáte společně se spotřebiči na jiný zdroj energie než elektřinu (např. zemní plyn), je nutné v místnosti zajistit dostatečné větrání, které zamezí zpětnému toku výfukových plynů. Pokud varnou desku používáte společně se spotřebiči na jiný zdroj energie než elektřinu, negativní tlak v místnosti nesmí překročit 0,04 mbar, aby nedo-

cházelo ke vtahování zplodin spotřebičem zpět do místnosti.

- Vzduch se nesmí odvádět kouřovodem, který se používá k odvodu zplodin ze zařízení spalujících zemní plyn nebo jiná paliva.
- Je-li poškozen napájecí kabel, za účelem zamezení nebezpečí musí být vyměněn samotným výrobcem, popřípadě jeho servisním zástupcem nebo osobou s obdobnou kvalifikací.
- Zástrčku zapojte do zásuvky, která splňuje aktuální platné předpisy a je umístěna na přístupném místě.
- S ohledem na technická a bezpečnostní opatření, která je při odvodu spalin nutná provést, je potřeba se striktně řídit předpisy místních úřadů.

 **VAROVÁNÍ:** Před instalací spotřebiče sejměte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a drobné díly, které najdete v podstavci spotřebiče.

 **VAROVÁNÍ:** Nedodržíte-li pokyny v této příručce ohledně montáže šroubů nebo upevňovacích prvků, může dojít k elektrickému riziku.

- Nedívejte se přímo do světla přes optické pomůcky (dalekohled, lupa apod.).
- Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud jim osobou odpovědnou za jejich bezpečnost nebyly poskytnuty pokyny týkající se obsluhy spotřebiče.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlížejí osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému používání spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti nejsou vědomi možného nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

 **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají.

Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles.

Děti mladší 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem.

- Po uplynutí uvedené doby filtry vyčistěte a/nebo vyměňte (nebezpečí požáru). Viz oddíl Údržba a čištění.
- V místnosti, kde se zároveň s tímto spotřebičem používají zařízení spalující plyn nebo zařízení na jiná paliva (neplatí pro zařízení, která

pouze vypouštějí vzduch zpět do místnosti), je nutné zajistit dostatečné větrání.

- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch varné desky prasklý, vypněte ji, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nezapínejte, pokud je povrch prasklý nebo je materiál jinak poškozený.
- Spotřebiče se nedotýkejte mokřými částmi těla.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky pomocí ovladače a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné a způsobit požár. Požár se NIKDY nepokoušejte uhasit vodou. Místo toho spotřebič vypněte a zakryjte plameny například poklicí nebo hasicí rouškou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.
- Spotřebič není zkonstruován k zapnutí pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: neskladujte položky na varném povrchu.

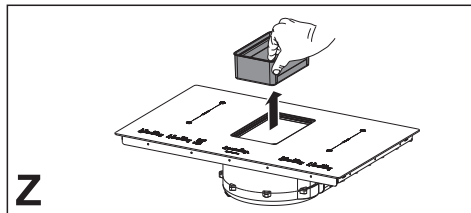
- Ujistěte se, že zařízení je nainstalováno tak, aby bylo možné odpojit jej od zdroje napájení se vzdáleností kontaktů (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přepětí – kategorie III.
- Ujistěte se, že zařízení není vystaveno atmosférickým vlivům (dešti, slunci).
- Ujistěte se, že odvětrávání spotřebiče odpovídá pokynům výrobce.

## 2. POUŽITÍ

- Spotřebič s digestoří je určen výlučně k odstranění pachů z kuchyně v domácím prostředí.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritovací hrnce je nutné po celou dobu používání neustále sledovat: přehřátý olej může vyprsknout.
- Spotřebič neprovozujte s vnějším časovým spínačem nebo samostatným systémem pro vzdálené ovládání.
- Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka. Může dojít k jeho přehřátí.
- Abyste zabránili poškození spotřebiče, nešplhejte na spotřebič.
- Abyste zabránili poškození silikonového těsnění, nepokládejte na rám horké nádobí.
- Na povrchu nekrájejte, ani jinak nepřipravujte pokrmy, a nechte na něj spadnout tvrdé předměty. Netahejte nádobí po povrchu desky.

### 3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Aktivní uhlíkový pachový filtr je možné regenerovat. Řiďte se pokyny uvedenými na sadě, které obsahují jak informace o způsobu regenerace, tak i četnosti výměny.
- Filtry na mastnotu **Z**: Filtry je nutné čistit po každých 2 měsících používání, příp. častěji při velmi intenzivním používání, a je možné je mýt v myčce. Nečistěte rošty v myčce na nádobí.



#### Všeobecná doporučení:

- Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Potravinu, které nedopatřením spadnou na povrch funkčních nebo ozdobných částí indukční varné desky nebo na nich ulpí, nesmí být konzumovány.

#### Čištění spotřebiče:

- Čistěte varnou desku po každém použití, aby se předešlo připálení zbytků jídla. Čištění zaschlých a připálených nečistot vyžaduje větší úsilí.
- Ke každodennímu odstraňování nečistot používejte měkkou látku nebo houbu s vodou a vhodným čisticím prostředkem. Řiďte se radami výrobce ohledně čisticích prostředků. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Nečistoty s tvrdým povlakem, například překypěné mléko, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Řiďte se radami výrobce ohledně škrabky.
- Sladké potraviny, například překypěnou marmeládu, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- Roztavené plasty odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- Skvrny vodního kamene odstraňujte po vychladnutí varné desky malým množstvím roztoku rozpouštějícího vápenec, např. octa nebo citrónové šťávy. Potom povrch vyčistěte znovu vlhkou látkou.

### 4. POŽADAVKY NA SKŘÍŇKU

- Varná deska je určena k vestavění do pracovní desky nad kuchyňským dílem o šířce alespoň 600 mm.
- Pokud se montuje do hořlavého materiálu, musí se přesně dodržet směrnice a normy o instalaci nízkonapěťových zařízení a protipožární ochraně.
- Součástí vestavěných jednotek (plastové materi-


ály a dýhované dřevo) musí být spojeny pomocí teplovzdušného lepidla (min. 100 °C): Nevhodné materiály a nevhodná lepidla mohou vést k deformaci a rozlepení.

- Kuchyňský díl musí poskytovat dostatek místa pro elektrické zapojení spotřebiče.
- Kuchyňské díly zavěšené nad spotřebičem musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby poskytovaly dost místa pro pohodlnou práci.
- Použití dekoráčních okrajů kolem pracovní desky za spotřebičem je přípustné za předpokladu, že zůstane zachována minimální vzdálenost uvedená na montážních nákresech.
- Minimální vzdálenost mezi vestavným spotřebičem a zadní stěnou je uvedena na obrázku znázorňujícím montáž vestavného spotřebiče (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a minimálně 500 mm pro jakékoli výše umístěné skříňky).
- Abyste zabránili protékání tekutin mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, polepte před instalací celý vnější okraj varné desky přiloženým těsněním.

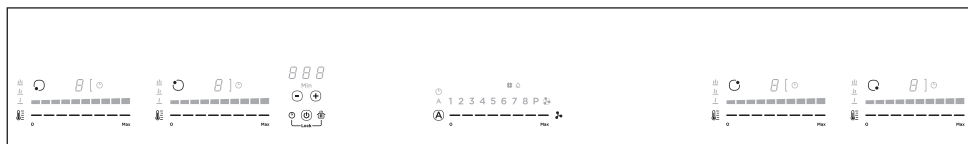
### 5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Zapojení kabelů musí provést specializovaný technik.
- Tento spotřebič je opatřen připojením typu „Y“ a vyžaduje alespoň napájecí kabel typu H05VV-F. JEDNOFÁZOVÉ, DVOUFÁZOVÉ a TŘÍFÁZOVÉ připojení: min. část vodičů: 2,5 mm<sup>2</sup>. Vnější průměr napájecího kabelu: min. 7 mm – max. 15 mm.
- Připojovací svorky se odkryjí po demontáži krytu propojovací skříně.
- Ujistěte se, že parametry domácího elektrického systému (napětí, maximální výkon a hodnota proudu) jsou kompatibilní s parametry spotřebiče.
- Zapojte spotřebič tak, jak znázorňuje schéma (v souladu s hodnotou síťového napětí a standardními referenčními údaji v dané zemi).
- Doporučujeme vám použít kabel 5 × 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. V případě použití napájecího kabelu 5 × 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F musejí být dodrženy níže uvedené pokyny: u třífázového spojení oddělte oba vodiče a ze šedých vodičů odstraňte modré pláště.

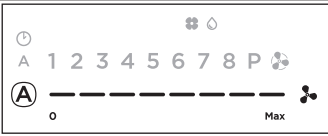


### 6. LIKVIDACE

- Symbol  na výrobku nebo na obale uvádí, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak došlo jeho nevhodnou likvidací. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na místní úřad, středisko pro likvidaci domovního odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.
- Přístroj odpovídá směrnici 2012/19/EU o snižování množství nebezpečných látek používaných v elektrických a elektronických zařízeních a směrnici o likvidaci odpadů.







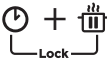










## 7. OVLÁDACÍ PRVKY



	<p>ZAP/YYP varné desky / digestoře Stisknutím spotřebič zapnete. Opětovným stisknutím jej vypnete.</p> <p>Ve výchozím nastavení se po spuštění varná deska / digestoř nachází v automatickém režimu a rozsvítí se kontrolka (A). Dotykem (stisknutím) volicí lišty se deaktivuje automatický režim a odsávací ventilátor je možné ovládat ručně. Kontrolka (A) zhasne.</p>
	<p>Aktivace časovače Při stisku a podržení tlačítka po dobu 5 sekund se digestoř bude nacházet v režimu odložení startu o přednastavených 15 minut. Kontrolka odložení startu na digestoři se rozsvítí (⌚). Za účelem deaktivace funkce odložení startu stiskněte tlačítko znovu a na 5 sekund je podržte. Po skončení odpočítávání se rozezná akustický signál (na 2 minuty, popřípadě se vypne po stisknutí tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/YYP) a displej (⌚) zhasne. Odpočítávání se nezobrazuje, jako vizuální zpětná vazba slouží LED kontrolka (⌚).</p>
	<p>Zastavit a pokračovat / zrušit</p>
	<p>Prodloužení/zkrácení časovače pro varnou zónu Stiskněte a podržte pro vyresetování tukového filtru. Stiskněte a podržte pro vyresetování uhlíkového pachového filtru.</p>
	<p>Zablokování tlačítek. Na několik sekund stiskněte tlačítko (⌚) a (🔒)</p>

	
	<p>Nastavení odsávacího ventilátoru Zvýšení/snížení rychlosti odsávání (výkonu)</p>
<p style="text-align: center;">Ⓐ</p>	<p>Aktivace/deaktivace automatické funkce (ve výchozím nastavení je aktivní automatický režim). Pokud se dotknete lišty voleb na digestoři (stisknutí), automatický režim se deaktivuje a digestoř pracuje s odtahovým ventilátorem v manuálním režimu. Pro opětovnou aktivaci automatického režimu stiskněte tlačítko Ⓐ, načež se rozsvítí kontrolka Ⓐ, která potvrzuje, že digestoř pracuje v tomto režimu.</p> <p>V rámci výchozího nastavení se digestoř nachází v režimu odtahu. <b>Aktivace uhlíkového filtru</b> Při prvním zapnutí digestoře na 5 sekund stiskněte tlačítko Ⓐ. Po provedení tohoto kroku vás rozsvícená kontrolka upozorní na nutnost provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru ☸. Upozornění na čištění filtru na masnotu prostřednictvím kontrolky ◇ je vždy aktivní.</p> <p><b>Reset nasycení aktivního uhlíkového pachového filtru</b> Po provedení údržby filtrů: Stiskněte a na 5 sekund podržte tlačítko ⊖ – kontrolka tukového filtru zhasne a znovu se spustí odpočítávání. Stiskněte a na 5 sekund podržte tlačítko ⊕ – kontrolka pachového filtru zhasne a znovu se spustí odpočítávání.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>Nastavení rychlosti na <b>INTENZIVNÍ 1</b> Tato funkce je aktivní po dobu 10 minut. Poté se systém automaticky vrátí na rychlost, která byla nastavena před tímto režimem.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Nastavení rychlosti na <b>INTENZIVNÍ 2</b> Tato funkce je aktivní po dobu 5 minut. Poté se systém automaticky vrátí na rychlost, která byla nastavena předtím.</p>





	<p>ZAP/VYP varné desky / digestoře Stisknutím spotřebič zapnete. Opětovným stisknutím jej vypnete.</p>
	<p>Zvolte varnou zónu, pro kterou chcete nastavit samostatný časovač. Jedná se o časovač, který je možné nastavit pro každou varnou zónu i současně. Na konci nastavené doby se varné zóny automaticky vypnou. Na tuto skutečnost je uživatel upozorněn zvukovým signálem. Aktivace/regulace časovače varné desky: Opakovaným stisknutím tlačítka  si zvolte varnou zónu, kterou chcete aktivovat. Rozsvítí se ikona příslušné varné zóny. Po výběru požadované varné zóny nastavte pomocí časovače dobu trvání. Stisknutím tlačítka „+“ prodlužujete dobu do automatického vypnutí. Stisknutím tlačítka „-“ zkracujete dobu do automatického vypnutí.</p>
	<p>Nastavení času (plus / minus)</p>
	<p>Zastavit a pokračovat / zrušit Tato funkce umožňuje pozastavení/obnovení jakékoli funkce, která je právě na varné desce aktivní. Výkon se sníží na nulu. Stisknutím tlačítka tuto funkci aktivujete. Opětovným stisknutím a posunutím posuvníku úplně zleva doprava ji deaktivujete. Poznámka: Pokud není během 10 minut funkce pozastavení deaktivována, varná deska se automaticky vypne. Tato funkce umožňuje obnovu veškerého nastavení varné desky v případě neočekávaného vypnutí. Aktivace: – Varnou desku znovu zapnete. – Do 6 sekund stiskněte .</p>
	<p>Uzamčení/odemčení varné desky Umožňuje zamknout nastavení varné desky, a zabránit tak neoprávněné manipulaci s aktivními nastavenými funkcemi. Opakujte postup pro deaktivaci.</p>
	<p>Ukazatel rozložení varné zóny Varné zóny mohou fungovat kombinovaně, a vytvořit tak jedinou zónu se stejným výkonem. Přední varná zóna funguje jako hlavní varná zóna, zadní jako sekundární. Pro aktivaci funkce přemostění: stiskněte současně „2 bar“ a rozsvítí se symbol . Na liště voleb hlavní zóny je možné navolit úroveň výkonu. Chcete-li funkci přemostění vypnout, opakujte stejný postup jako při aktivaci.</p>
	<p>Volba varné zóny Zvýšení/snížení úrovně výkonu Doplňková funkce, která zůstane aktivní po dobu 10 minut a poté se teplota vrátí na původně nastavenou hodnotu. Dotkněte se a posouvejte se po volicím liště, abyste aktivovali funkci Power Booster. Funkce pro zvýšení výkonu Power Booster se zobrazí na displeji zvolené zóny jako symbol „P“.</p>
	<p>Aktivace manažera teploty. Na displeji se zobrazí .</p>
	<p>Vaření / udržování teploty 42 °C</p>
	<p>Vaření / udržování teploty 74 °C</p>
	<p>Vaření / udržování teploty 92 °C</p>
	<p>Přemostění mezi dvěma varnými zónami je aktivní.</p>
	<p>Funkce Power Booster je aktivní.</p>



## Jak fungují indukční varné desky

Indukční varné desky fungují na zcela jiném principu než běžné varné desky nebo desky s topnou spirálou. Indukční cívka pod sklokeramickou deskou vytváří střídavé magnetické pole s vysokou frekvencí, které přímo ohřívá magnetizovatelné dno nádoby. Sklokeramická deska se ohřívá pouze působením horké nádoby. Jakmile nádobu odeberete z varné zóny, napájení se ihned přerušuje.

## Detekce nádoby

Každá varná zóna je vybavena detekcí nádoby. Detekce nádoby rozpozná nádobu s magnetizovatelným dnem, která je vhodná k použití s indukčními varnými deskami. Pokud se nádoba odebere za provozu nebo se použije nevhodná nádoba, bude na displeji vedle sloupcového ukazatele blikat symbol . Pokud se během detekční doby 10 sekund do varné zóny neumístí žádná nádoba: - Varná zóna se po 10 sekundách automaticky vypne. - Na displeji každé varné zóny se zobrazí symbol .

## Nádobí

### Vhodné nádoby

K přípravě pokrmů na indukční varné desce jsou vhodné pouze nádoby, jejichž dno lze zcela zmagnetizovat.

Magnet se přichytí ke každému místu po celém dnu takové nádoby.


### Nádoby vhodné pro použití při indukčním vaření

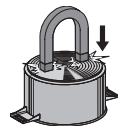
Nádoby používané na indukčních varných deskách musí být kovové, s magnetickými vlastnostmi a dostatečně velkým dnem.

### Vhodné nádoby:

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

### Nevhodné nádoby:

- Měděné, nerezové, hliníkové, dřevěné, keramické, terakotové nádoby nebo nádoby z ohnivzdorného skla
- Pro kontrolu vhodnosti nádoby přiložte do blízkosti jejího dna magnet: pokud je přitahován, nádoba je vhodná pro indukční vaření. Pokud nemáte k dispozici magnet, můžete do nádoby nalít malé množství vody, umístit ji do varné zóny a zapnout varnou zónu. Pokud se na displeji zobrazí symbol , znamená to, že nádoba není vhodná.



**Poznámka:** Používejte pouze nádoby s dokonale rovným dnem, které jsou vhodné pro použití v indukčních varných zónách. Používání nádob s nepravidelným dnem může mít za následek snížení účinnosti topného systému a může bránit rozpoznání nádob ve varných zónách.

## Hluk během vaření

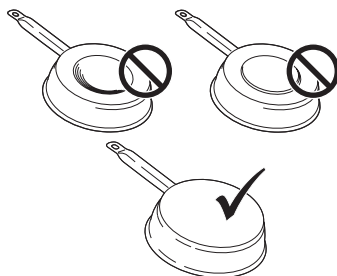
Nádobí může během vaření vydávat hluk. Neznamená to žádnou závadu ani to nijak neovlivňuje fungování spotřebiče. Hluk závisí na používaném nádobí. Pokud je hluk značně rušivý, může pomoci výměna nádobí.

## Doporučení pro úsporu energie

- Průměr dna nádoby musí odpovídat průměru varné zóny.



- Při nákupu nádoby zkontrolujte, zda je uveden průměr horní části nebo dna nádoby, protože horní část je obvykle širší než dno.
- Při přípravě pokrmů s dlouhou dobou vaření můžete ušetřit čas a energii použitím tlakového hrnce, který také umožňuje uchovat vitamíny obsažené v potravinách.
- Ujistěte se, že je v tlakovém hrnci dostatečné množství tekutiny, protože v opačném případě by při přehřátí mohlo dojít k poškození tlakového hrnce i varné zóny.
- Pokud je to možné, vždy zakrývejte nádoby vhodnou pokličkou.
- Vybírejte nádoby, jejichž velikost se hodí pro množství zpracovávaných potravin. Používání velkých a poloprázdných nádob má za následek plýtvání energií.



Varná zóna	Dno nádoby		Poznámka
	Min. Ø (doporučený)	Max. Ø (doporučený)	
184 mm x 220 mm (samotná)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dvojitá)	110 mm	245 mm	s funkcí přemostění

### Běžný provozní hluk varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato pole mohou vytvářet teplo přímo na dně nádob. Hrnce a pánve mohou vydávat různé zvuky nebo vibrace podle způsobu, jakým byly vyrobeny.

Tyto zvuky lze rozdělit do následujících kategorií:

#### Mírné hučení (jako transformátor)

Tento hluk vzniká během vaření při vysokých teplotách. Je způsoben množstvím energie přenášené z varné desky do nádoby. Po snížení teploty tento hluk ustane nebo se ztiší.

#### Tiché pískání

Tento hluk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Po nalití vody nebo vložení potravin do nádoby tento hluk ustane.

#### Praskání

Tento hluk je patrný při používání nádob vyrobených z vrstev různých materiálů. Je způsoben vibracemi povrchů, na nichž dochází ke kontaktu odlišných materiálů. Hluk vychází z nádob a může se lišit podle množství a způsobu přípravy potravin.

#### Hlasité pískání

Tento hluk je patrný, když se nádoby vyrobené z vrstev různých materiálů používají při vaření na maximální výkon nebo při vaření na dvou varných zónách. Po snížení teploty tento hluk ustane nebo se ztiší.

### Zvuky ventilátoru


Pro zajištění správné funkce elektronického systému je nutná regulace teploty varné desky. Pro tyto účely je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snížení a regulaci teploty elektronického systému. Pokud je po vypnutí varné desky zjištěna teplota stále příliš vysoká, může být ventilátor v provozu také po vypnutí spotřebiče.

### Rytmické zvuky podobné tikání hodin

Tento hluk je patrný, pouze když jsou používány alespoň tři varné zóny a zmizí nebo se ztiší, když se některá z nich vypne.

Uvedené hluky představují běžný stav popisované indukční technologie a neměly by se považovat za závady.

### Zapnutí spotřebiče




Chcete-li zapnout spotřebič, na jednu sekundu podržte tlačítko .

- Na všech displejích zobrazujících stupeň výkonu bliká údaj „0“.
- Pokud během 10 sekund nezadáte žádné další údaje, spotřebič se z bezpečnostních důvodů vypne.

### Výběr varné zóny

Stiskněte znak „0“ vedle posuvného sloupcového ukazatele varné zóny a posunutím nastavte stupeň výkonu.

Stupeň výkonu	Způsob přípravy	K použití s potravinami
1	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Bobtnání	Rýže
4	Nepřetržité vaření, zředování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Nepřetržité vaření, zředování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Nepřetržité vaření, dušení	Rosti (bramborové placky), omelety, obalované pokrmy, smažené pokrmy, párky
7	Mírné smažení	Rosti (bramborové placky), omelety, obalované pokrmy, smažené pokrmy, párky
8	Smažení, fritování	Maso, hranolky
9	Prudké smažení	Biftek
P	Rychlý ohřev	Vaření vody


Úroveň tepl.	Způsob přípravy	K použití s potravinami
	Rozpouštění	Rozpouštění másla, čokolády nebo medu při teplotě kolem 42 °C
	Udržování	Omáčky, udržování pokrmu připraveného k podávání při teplotě kolem 74 °C
	Pomalé vaření	Udržování již hotových pokrmů v teplém stavu při teplotě kolem 92 °C

### Vypnutí varné zóny

Stiskněte znak „0“ na sloupcovém ukazateli.

- Pokud během 10 sekund nezadáte žádný další údaj a ostatní varné zóny jsou vypnuté, spotřebič se vypne.

### Vypnutí varné desky

Chcete-li vypnout varnou desku, na několik sekund stiskněte tlačítko .








- Pokud během 10 sekund nezadáte žádný další údaj na displeji a ostatní varné zóny jsou vypnuté, spotřebič se vypne.

### Ukazatel zbytkového tepla

Když je varná zóna po vypnutí stále horká, na panelu zůstane svítit znak „H“, dokud nezmizí nebezpečí popálení.

### Nastavení pro rozmrazování, udržování a pomalé vaření

Pomocí funkce rozmrazování můžete rozmrazovat potraviny nebo lehce rozpouštět máslo, čokoládu nebo med. Nastavení pro udržování slouží k udržování již hotových pokrmů v teplém stavu při teplotě přibližně 74 °C. Nastavení pro pomalé vaření slouží k udržování již hotových pokrmů v teplém stavu při teplotě přibližně 92 °C. S tímto nastavením můžete vařit při nízkých teplotách, abyste zachovali nutriční hodnoty potravin.

- Vyberte varnou zónu stisknutím tlačítka „0“ vedle sloupcového ukazatele příslušné zóny.
- Jednou stiskněte tlačítko .
- Chcete-li vybrat nastavení pro „rozpouštění“ (rozmrazování), stiskněte toto tlačítko  ještě jednou.  
Zobrazí se symbol .
- Chcete-li vybrat nastavení pro „udržování“, stiskněte tlačítko  ještě jednou.  
Zobrazí se symbol .
- Chcete-li vybrat nastavení pro „pomalé vaření“, stiskněte tlačítko  ještě jednou.  
Zobrazí se symbol .

### Nastavení funkce PowerPlus

Všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí zesílení výkonu PowerPlus.

Po zapnutí funkce PowerPlus poběží vybraná varná zóna po dobu 10 minut s velmi vysokým výkonem. Funkci PowerPlus lze použít například k rychlému





ohřevu velkého množství vody.

- Posunujte sloupcový ukazatel, dokud se na displeji nezobrazí znak „P“.
- Chcete-li ukončit funkci PowerPlus, stáhněte sloupcový ukazatel na požadovaný stupeň výkonu.




### Časovač

Když je nastaven časovač, varná zóna se vypne po uplynutí nastaveného času mezi 1 min a 1 h 59 min.

### Nastavení časovače

- Varná deska je zapnutá
  - Je nastavena varná zóna.
  - Stiskněte tlačítko .
    - Uprostřed displeje se zobrazí údaj „\_00“.
    - Chcete-li zvýšit dobu časovače, stiskněte tlačítko ; chcete-li ji snížit, stiskněte tlačítko .
- Při prvním stisknutí tlačítka  se na displeji rozsvítí znak „1“.

### Změna časovače





- Časovač je nastaven
- Stiskněte tlačítko .
- Stiskněte aktivní varnou zónu časovače, který chcete změnit.
- Pomocí tlačítek  a  změňte dobu časovače.

### Funkce přemostění

Funkce přemostění umožňuje sloučit dvě samostatné varné zóny tak, aby se daly nastavovat společně.

- Stiskněte sloupcové ukazatele obou varných zón.
    - Na displejích vedle obou zón se zobrazují znaky „[“ na jedné straně a „]“ na druhé straně.
- Pokud je při zapínání funkce přemostění jedna z varných zón již v provozu, stupeň výkonu a doba běhu této varné zóny bude použita pro obě zóny. Pokud jsou již v provozu obě varné zóny, doby běhu na displejích stupně výkonu se vymažou.

### Dětská pojistka

- Spotřebič je zapnutý
- Na několik sekund stiskněte tlačítko  a  dokud se neozve zvukový signál.  
Displej je uzamčen. Když se displej v tomto stavu vypne, při dalším zapnutí varné desky bude funkce pojistky stále aktivní.
- Chcete-li deaktivovat dětskou pojistku, na několik sekund stiskněte tlačítko  a .

## Funkce Ohřívání

Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním ve vaření se zvoleným stupněm. Časový interval, v němž je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastaveném konečném stupni vaření. Viz tabulka:

Stup. Výkon	Časovač
1	48 sekund
2	144 sekund
3	230 sekund
4	312 sekund
5	408 sekund
6	120 sekund
7	168 sekund
8	216 sekund
9	není k dispozici
P	není k dispozici

Pro aktivaci s hrncem na varné ploše a zvolenou varnou zónou stiskněte a podržte stisknutou po dobu 3 sekund zvolenou hodnotu (1 až 8) na liště výkonu. Displej odpovídající varné zóny indikuje „A“.

Stupeň vaření je možné zvýšit, ale jeho snížení funkci deaktivuje.

Je možné ji také deaktivovat stisknutím tlačítka dotyčné varné zóny a jeho přidržením po dobu 3 sekund.

MODEL	GALILEO BK GLASS NG A830
Celkový maximální výkon	7,620 kW

<b>Kódy chyb</b>			
<b>Kód chyby</b>	<b>Popis</b>	<b>Možná příčina chyby</b>	<b>Náprava</b>
<b>ER 03 a nepřerušovaný tón</b>	Nepřetržitá aktivace snímače. Dotykový ovládací prvek se po 10 sekundách vypne.	Na snímači dotykového ovládacího prvku se nachází voda nebo nádoba.	Očistíte povrch ovládacího prvku a odstraňte předměty ze snímačů.
<b>ER20</b>	Flash paměť – chyba dotykového ovládacího prvku	Závada dotykového ovládacího prvku	Vyměňte dotykový ovládací prvek.
<b>ER22</b>	Vadné vyhodnocování tlačítka. Uživatelské rozhraní se po 3,5 až 7,5 sekundách vypne.	Zkrat nebo otevřený obvod v oblasti dotykových ovládacích prvků	Vyměňte dotykový ovládací prvek.
<b>ER31</b>	Nesprávné konfigurační údaje nebo odchylka mezi generátorem a dotykovým ovládacím prvkem	Je zapotřebí nová konfigurace indukčního generátoru.	Nová konfigurace (servisní nabídka)
<b>ER36</b>	Vadná hodnota NTC v dotykovém ovládacím prvkem. Uživatelské rozhraní se vypíná.	Zkrat nebo otevřený obvod v NTC	Vyměňte dotykový ovládací prvek.
<b>ER47</b>	Chyba komunikace mezi dotykovým ovládacím prvkem a indukci	Žádná nebo chybná komunikace LIN! (Podřízené zařízení neodpovídá na příkazy řídicího zařízení.)	Připojovací kabel není správně zapojen nebo je poškozený.
<b>U400</b>	Nepřerušovaný tón, napájení na vstupu je příliš vysoké.	Nesprávné zapojení varné desky	Opravte připojení napájení.
<b>E/2</b>	Příliš vysoká teplota indukčního prvku	Varná deska je přetížena nebo je zapnuta s prázdnou nádobou.	Nechte systém vychladnout.
<b>E/A</b>	Chyba napájecí desky	Závada součástky	Vyměňte napájecí desku
<b>E/6</b>	Chyba napájecí desky nebo napájecího prvku	Napájecí prvek neposkytuje žádné napájení nebo nastala chyba napájecí desky.	1. zkontrolujte zapojení 2. zkontrolujte desku filtru napájení 3. vyměňte napájecí desku
<b>E/8</b>	Nesprávná rychlost ventilátoru	Chyba levého nebo pravého ventilátoru	Ucpané sání vzduchu, např. papírem. Vyměňte poškozený ventilátor.
<b>E/9</b>	Poškozený snímač teploty na indukční cívce		Vyměňte indukční cívku nebo napájecí desku.

## 8. ÚDRŽBA A OPRAVY

- Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
  - Zajistěte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:
- typ závady
  - model spotřebiče (Art./Cod.)
  - sériové číslo (S.N.)
- Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Typový štítek je připevněn na spodní straně.

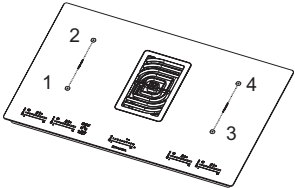
## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### Označení produktu

Typ: 4300  
 Model: GALILEO BK GLASS NG A830  
 Viz typový štítek umístěný na spodní straně produktu.  
 Výrobce neustále vylepšuje své produkty. Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.  
 Další informace o technických údajích jsou k dispozici na stránkách: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU</b></p> <p>Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.</p> <p>Tato funkce ovládá dodávku maximálního výkonu 3700 W do varných zón používaných v kombinovaném režimu (1 + 2 a 3 + 4), optimalizuje rozvod energie a zabraňuje situacím přetížení systému. Funkce rozdělí maximální dostupný výkon mezi varné zóny používané v kombinovaném režimu. Viz obrázek. Funkce v případě potřeby sníží výkon druhé varné zóny, která funguje v kombinovaném režimu (poslednímu příkazu je přiřazena nejvyšší priorita).</p> <p>Příklad: Jestliže je pro varnou zónu 1 zvolen přídatný stupeň výkonu (Boost) (P), varná zóna 2 nemůže zároveň překročit stupeň výkonu 5.</p>
---	--

## GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1,2 Flexibilní varná zóna 1+2; Přemostěná 3,4 Flexibilní varná zóna 3+4; Přemostěná</p>
---	--

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Pracovní rozměry	-	830 × 520 (Š × H)
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	
Hodnoty výkonu a topných článků		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; funkce zesílení výkonu: 3700 W	230 x 210
Flexibilní varná zóna 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parametr	Symbol	Hodnota	Jednotky
Hmotnost spotřebiče	M	26 / 19	kg
Počet varných zón		4	
Zdroj tepla		indukční	

## 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**i** Για την ασφάλεια και τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση. Διατηρείτε πάντα αυτές τις οδηγίες με τη συσκευή ακόμα κι αν την μεταφέρετε ή ην πουλήσετε. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν καλά τις λειτουργίες και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.

Τα συστήματα επαγωγής αυτών των εστιών πληρούν τις απαιτήσεις των προτύπων ΗΜΣ καθώς και της οδηγίας EMF και δεν πρέπει να παρεμβάλλονται σε άλλες ηλεκτρονικές συσκευές. Οι χρήστες καρδιαγγειακού βηματοδότη ή άλλοι χρήστες ηλεκτρονικών εμφυτευμάτων πρέπει να διευκρινίσουν με τον ιατρό τους ή με τον κατασκευαστή των εμφυτευμάτων αν αυτές οι συσκευές είναι επαρκώς ανθεκτικές στην παρεμβολή.

**!** Η καλωδιακή σύνδεση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν προχωρήσετε στην ηλεκτρική σύνδεση, ανατρέξτε στο κεφάλαιο **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**.

Για τις συσκευές με καλώδια τροφοδοσίας, η διάταξη των ακροδεκτών ή το μήκος των αγωγών ανάμεσα στο σημείο σύνδεσης

του καλωδίου και τους ακροδέκτες πρέπει να είναι τέτοιο ώστε οι αγωγοί μεταφοράς ρεύματος να τεντώνονται πριν από τον αγωγό γείωσης, αν το καλώδιο γλιστρήσει από την αγκύρωση του.

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε εσφαλμένη ή ακατάλληλη εγκατάσταση.
- Ελέγξτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που έχει τοποθετηθεί στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν στις σταθερές καλωδιώσεις σύμφωνα με τους κανόνες σύνδεσης.
- Για συσκευές Κατηγορίας I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή παροχή ρεύματος εξασφαλίζει επαρκή γείωση.
- Συνδέστε τον εξαγωγέα στον καπναγωγό εξαγωγής με κατάλληλο σωλήνα. Ανατρέξτε στα διαθέσιμα για αγορά αξεσουάρ που παρουσιάζονται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (αν ο σωλήνας είναι στρόγγυλος: ελάχιστη διάμετρος 120 mm). Η διαδρομή του καπναγωγού πρέπει να είναι όσο το δυνατόν κοντύτερη.
- Συνδέστε το προϊόν στο δίκτυο ρεύματος με έναν πολυπολικό διακόπτη.
- Πρέπει να πληρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την εκκένωση του αέρα.

- Μη συνδέετε τη συσκευή εξαγωγής σε αγωγούς εξαγωγής που φέρουν καπναέρια (λέβητες, τζάκια, κλπ.).
- Εάν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές καύσης αερίου), πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός το χώρο ώστε να αποφεύγεται η ανάστροφη της ροής των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,04 mbar για να αποτραπεί η αναρρόφηση των καπνών στο χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.
- Ο αέρας δεν πρέπει να εκκενώνεται σε καπναγωγό που χρησιμοποιείται για την εκκένωση καπνών από συσκευές καύσης φυσικού αερίου ή άλλων καυσίμων.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του ή από άτομο παρόμοιας εξειδίκευσης προκειμένου να αποτραπεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Συνδέστε το φως σε μια υποδοχή που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και βρίσκεται σε προσιτό σημείο.
- Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που

πρέπει να υιοθετηθούν για την εκκένωση καπνών, είναι σημαντικό να ακολουθούνται στενά οι κανονισμοί που προβλέπονται από τις τοπικές αρχές.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.


- Χρησιμοποιήστε μόνο βίδες και μικρά εξαρτήματα για να στηρίξετε τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν εγκαταστήσετε τις βίδες ή τη συσκευή στερέωσης σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες, ενδέχεται να προκληθούν ηλεκτρικοί κίνδυνοι.

- Μην κοιτάτε απευθείας το φως μέσω οπτικών συσκευών (κιάλια, μεγεθυντικούς φακούς ...).
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από ανεπιβλέπτα παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να



χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίτηρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

- Καθαρίστε ή/και αντικαταστήστε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (Κίνδυνος πυρκαγιάς). Δείτε την παράγραφο Φροντίδα και καθαρισμός.
- Πρέπει να υπάρχει επαρκής εξαερισμός του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων (δεν ισχύει για συσκευές που αποβάλλουν μόνο τον αέρα πίσω στο δωμάτιο).
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή

προς αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.

- Μην ενεργοποιείτε μια συσκευή εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη ή υπάρχει ζημιά στο πάχος του υλικού.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος.
- Για να καθαρίσετε το προϊόν, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται καθαριστή ατμού.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών γιατί μπορεί να καίνε.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ανεπίβλεπτο μαγείρεμα σε εστία με λίπη ή λάδι μπορεί να γίνει επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται αδιάλειπτα.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί με τρόπο ώστε να επιτρέπει την αποσύνδεσή της από την παροχή ρεύματος, με απόσταση ανοίγματος επαφής (3 mm) που εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III.
- Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος). Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).
- Διασφαλίστε ότι ο αερισμός της συσκευής γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

## 2. ΧΡΗΣΗ

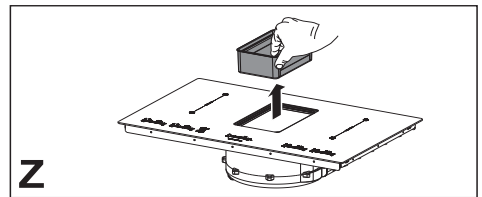
- Η συσκευή εξαγωγής έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση για να εξαλείφει τις μυρωδιές της κουζίνας.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη χρήση: το λάδι σε υψηλή θερμοκρασία μπορεί να σκάσει.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκα-

τασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

- Για να αποφύγετε την καταστροφή της συσκευής, μην ανεβαίνετε στη συσκευή.
- Για να μην καταστρέψετε την επίστρωση πυριτίου, μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη στο πλαίσιο.
- Μην κόβετε ή προετοιμάζετε τρόφιμα στην επιφάνεια ή ρίχνετε σκληρά αντικείμενα επάνω σε αυτήν. Μην σύρετε μαγειρικά σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

## 3. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Το φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα μπορεί να αναζωογονηθεί. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται στο ίδιο το kit τόσο για τη μέθοδο αναζωογόνησης όσο και για τους χρόνους αντικατάστασης.
- Φίλτρα λίπους Z: Τα φίλτρα πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή πιο συχνά για ιδιαίτερα βαριά χρήση και μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων.



### Γενικές συμβουλές

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ασαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
- Φαγητά που κατά λάθος πέφτουν ή κολλούν επάνω στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή αισθητικά στοιχεία της εστίας δεν πρέπει να καταναλώνονται.

### Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή σχηματισμού καμένων υπολειμμάτων φαγητού. Το καθάρισμα υπολειμμάτων ξεραμένου ή καμένου φαγητού απαιτεί επιπλέον προσπάθεια.

- Για τους καθημερινούς λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι με νερό και κατάλληλο καθαριστικό προϊόν. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά τα καθαριστικά προϊόντα. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε προστατευτικά μέσα καθαρισμού.
- Αφαιρέστε ξεραμένα υπολείμματα, π.χ. από γάλα που χύθηκε βράζοντας, με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα.
- Αφαιρέστε τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, όπως μαρμελάδες, που χύθηκαν βράζοντας με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρέστε λιωμένο πλαστικό με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρέστε τους λεκέδες ασβέστη χρησιμοποιώντας μια μικρή ποσότητα διαλύματος κατά του ασβέστη, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού, όταν έχει κρυώσει η εστία. Έπειτα, σκουπίστε πάλι με νωπό πανί.


#### 4. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ

- Οι εστίες προορίζονται για τοποθέτηση σε πάγκο κουζίνας πλάτους από 600 mm και άνω, πάνω από μια συσκευή κουζίνας.
- Αν η εγκατάσταση γίνει σε έπιπλο από εύφλεκτο υλικό, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και τα πρότυπα για εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και για την πυροπροστασία.
- Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσωσης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 100 °C): ακατάλληλα υλικά και ακατάλληλες κόλλες μπορούν να οδηγήσουν σε σκέβρωμα και αποκόλληση.
- Το ντουλάπι κουζίνας πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή χώρο για την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής. Αναρτημένα ντουλάπια κουζίνας πάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση που να εξασφαλίζει αρκετό χώρο για άνετο μαγείρεμα.
- Επιτρέπεται η χρήση διακοσμητικών ξύλινων πλαισίων γύρω από την επιφάνεια εργασίας, στο πίσω μέρος της συσκευής, αρκεί να τηρείται η ελάχιστη απόσταση όπως αναγράφεται στις οδηγίες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην εντοιχισμένη συσκευή και τον πίσω τοίχο αναγράφεται στην εικόνα για την εγκατάσταση της εντοιχισμένης συσκευής (150 mm για τον πλαινό τοίχο, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm τουλάχιστον για τυχόν ντουλάπια από πάνω).
- Για να αποφύγετε τη διαρροή υγρού μεταξύ της άκρης της εστίας και του πάγκου, τοποθετήστε τη συγκολλητική σφράγιση που παρέχεται κατά μήκος ολόκληρου του εξωτερικού άκρου της εστίας πριν από τη συναρμολόγηση.

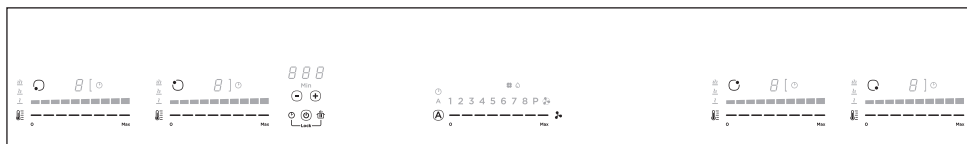
#### 5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- Η καλωδιακή σύνδεση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Αυτή η συσκευή διαθέτει ένα προσάρτημα τύπου "Y" και απαιτεί τουλάχιστον ένα καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H05VV-F. ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχιστη διατομή αγωγών: 2,5 mm<sup>2</sup>. Εξωτερική διάμετρος καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 7 mm - μέγ. 15 mm.
- Οι ακροδέκτες σύνδεσης είναι εμφανείς όταν αφαιρεθεί το καπάκι του κουτιού σύνδεσης. Οι ακροδέκτες σύνδεσης είναι εμφανείς όταν αφαιρεθεί το καπάκι του κουτιού σύνδεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του οικιακού ηλεκτρικού συστήματος (τάση, μέγιστη ισχύς και ρεύμα) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή όπως φαίνεται στο διάγραμμα (σύμφωνα με την τάση δικτύου και την πρότυπη αναφορά της χώρας).
- προτείνουμε τη χρήση καλωδίου τροφοδοσίας 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Στην περίπτωση χρήσης καλωδίου τροφοδοσίας 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, πρέπει να ακολουθήσετε τις παρακάτω πληροφορίες: για τριφασική σύνδεση διαχωρίστε τα 2 καλώδια και αφαιρέστε τα μπλε περιβλήματα στα γκρι καλώδια.


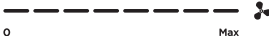





#### 6. ΑΠΟΡΡΙΨΗ

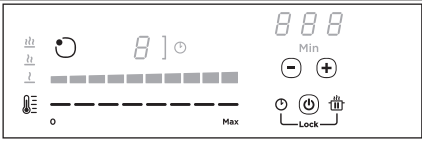






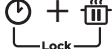


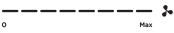







- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδηλώνει ότι το προϊόν αυτό δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόβλητο. Αντίθετα, πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων των συγκεκριμένου προϊόντος. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο σας, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ, σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και την απόρριψη αποβλήτων.

## 7. ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ



	<p>Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (ON / OFF) της εστίας/απορροφητήρα                  Πατήστε ON. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιηθεί.</p> <p>Ως προεπιλογή, όταν ενεργοποιείτε την εστία/εξαγωγή, ο απορροφητήρας βρίσκεται σε αυτόματη λειτουργία και η λυχνία led  ανάβει.</p> <p>Αγγίξτε (πιέστε) τη γραμμή επιλογής για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία και να εργαστείτε με τον ανεμιστήρα εξαγωγής σε χειροκίνητη λειτουργία.                  Το led  θα σβήσει.</p>
	<p>Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη                  Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί και ο απορροφητήρας θα είναι σε λειτουργία καθυστέρησης με ένα προκαθορισμένο χρονόμετρο για 15 λεπτά.</p> <p>Το led ένδειξης καθυστέρησης στον απορροφητήρα θα ανάψει .</p> <p>Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί ξανά για να απενεργοποιήσετε την καθυστέρηση.</p> <p>Όταν ο χρονομετρητής τελειώσει την αντίστροφη μέτρηση, υπάρχει ένα ηχητικό σήμα (για 2 λεπτά ή θα σταματήσει με το πάτημα των κουμπιών On/Off), ενώ η οθόνη  σβήνει.</p> <p>Η αντίστροφη μέτρηση δεν είναι ορατή, η οπτική ανατροφοδότηση είναι το led .</p>
	<p>Stop&amp;Go/Ανάκληση</p>
	<p>Αυξήστε/Μειώστε το χρονόμετρο για τη ζώνη μαγειρέματος</p> <p>Πατήστε και κρατήστε πατημένο για επαναφορά φίλτρου λίπους</p> <p>Πατήστε και κρατήστε πατημένο για επαναφορά του φίλτρου άνθρακα</p>
	<p>Κλείδωμα πλήκτρων. Πιέστε το  και το  ταυτόχρονα για μερικά δευτερόλεπτα</p>

	
	<p>Επιλογή ανεμιστήρα εξαγωγής Αύξηση/Μείωση ταχύτητας εξαγωγής (ισχύς)</p>
<p style="text-align: center;"><b>(A)</b></p>	<p>Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας (ως προεπιλογή είναι ενεργοποιημένη η αυτόματη λειτουργία). Όταν αγγίζετε (πιέζετε) τη γραμμή επιλογής του απορροφητήρα, η αυτόματη λειτουργία απενεργοποιείται και ο απορροφητήρας λειτουργεί με τον ανεμιστήρα εξαγωγής σε χειροκίνητη λειτουργία. Για να ενεργοποιήσετε ξανά την αυτόματη λειτουργία, πατήστε το κουμπί <b>(A)</b> και το led <b>A</b> θα ανάψει για να δείξει ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί σε αυτήν την κατάσταση.</p> <p>Ως προεπιλογή, ο απορροφητήρας είναι σε κατάσταση λειτουργίας με αγωγούς.</p> <p><b>Ενεργοποιήστε το φίλτρο άνθρακα</b> Πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί <b>(A)</b> στον απορροφητήρα την πρώτη φορά που θα ενεργοποιηθεί. Από εκείνη τη στιγμή το αναμμένο εικονίδιο θα δείξει πότε είναι απαραίτητο να διενεργήσετε συντήρηση του φίλτρου άνθρακα (οσμών)  . Η ειδοποίηση καθαρισμού του φίλτρου λίπους μέσω του led  είναι πάντα ενεργοποιημένη.</p> <p><b>Επαναφορά του κορεσμού του φίλτρου οσμών ενεργού άνθρακα</b> Μετά τη συντήρηση των φίλτρων: πιέστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί  - Η λυχνία λίπους θα σβήσει και η ένδειξη αντίστροφης μέτρησης θα αρχίσει ξανά. πιέστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί  - Η λυχνία οσμών θα σβήσει και η ένδειξη αντίστροφης μέτρησης θα αρχίσει ξανά.</p>
<p style="text-align: center;"><b>P</b></p>	<p>Ρυθμίστε την ταχύτητα στο <b>ENTONH 1</b> Αυτή η ταχύτητα έχει χρονική διάρκεια λειτουργίας 10 λεπτά. Στο τέλος αυτής της περιόδου, το σύστημα επιστρέφει αυτόματα στην ταχύτητα που είχε ρυθμιστεί πριν.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Ρυθμίστε την ταχύτητα στο <b>ENTONH 2</b> Αυτή η ταχύτητα έχει χρονική διάρκεια λειτουργίας 5 λεπτά. Στο τέλος αυτής της περιόδου, το σύστημα επιστρέφει αυτόματα στην ταχύτητα που είχε ρυθμιστεί πριν.</p>


		
		<p>Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (ON / OFF) της εστίας/απορροφητήρα Πατήστε ON. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιηθεί.</p>
		<p>Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος για να ρυθμίσετε τον ανεξάρτητο χρονοδιακόπτη. Πρόκειται για αντίστροφη μέτρηση, η οποία μπορεί να ρυθμιστεί για κάθε ζώνη μαγειρέματος, ακόμη και ταυτόχρονα. Στο τέλος της επιλεγμένης περιόδου οι ζώνες μαγειρέματος θα σβήσουν αυτόματα και ένα ηχητικό σήμα θα ειδοποιήσει για τη συγκεκριμένη κατάσταση. Ενεργοποίηση/ρύθμιση του χρονοδιακόπτη: Πατήστε περισσότερο χρόνο το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να ενεργοποιήσετε. Το σχετικό εικονίδιο στη ζώνη μαγειρέματος θα ανάψει. Όταν φτάσετε στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος, ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονομέτρου: Πατήστε το πλήκτρο + για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματου τερματισμού λειτουργίας Πατήστε - για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματου τερματισμού</p>
		<p>Ρύθμιση της ώρας (συν/πλην)</p>
		<p>Stop&amp;Go/Ανάκληση Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αναστολή/επανεκκίνηση οποιασδήποτε λειτουργίας που είναι ενεργή στην εστία, θέτοντας την ενέργεια μαγειρέματος στο μηδέν. Πατήστε για να ενεργοποιήσετε, πατήστε ξανά και σύρετε εντελώς τον υποδεικνυόμενο ολισθητήρα από τα αριστερά προς τα δεξιά για απενεργοποίηση. Σημείωση: Εάν μετά από 10 λεπτά, η λειτουργία παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η εστία θα σβήσει αυτόματα. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της εστίας, σε περίπτωση ακούσιας διακοπής λειτουργίας. Ενεργοποίηση: - Ανάψτε ξανά την εστία - Πατήστε  εντός 6 δευτερολέπτων</p>
		<p>Κλειδωμα/Ξεκλειδωμα της εστίας Επιτρέπει το μπλοκάρισμα των ρυθμίσεων της εστίας για να αποφευχθεί η τυχαία παραβίαση, αφήνοντας τις λειτουργίες που έχουν ήδη ενεργοποιηθεί. Επαναλάβετε τη λειτουργία για απενεργοποίηση.</p>
		<p>Ένδειξη θέσης ζώνης μαγειρέματος Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να λειτουργούν σε συνδυασμό, δημιουργώντας μία μόνο ζώνη με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Μπροστινή κύρια και πίσω δευτερεύουσα ζώνη μαγειρέματος. Πιέστε ταυτόχρονα τη γραμμή 2 και το σύμβολο  ανάβει. Με τη γραμμή επιλογής της κύριας ζώνης είναι δυνατή η επιλογή του επιπέδου ισχύος. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία της γέφυρας, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία ενεργοποίησης</p>
		<p>Επιλογή ζώνης μαγειρέματος Αύξηση/Μείωση στάθμης ισχύος Συμπληρωματικό χαρακτηριστικό ισχύος που παραμένει ενεργό για 10 λεπτά, μετά το οποίο η θερμοκρασία επιστρέφει στην τιμή που είχε οριστεί προηγουμένως. Αγγίξτε και μετακινήθετε στη γραμμή επιλογής και ενεργοποιήστε το ενισχυτή ισχύος. Το επίπεδο ενίσχυσης ισχύος εμφανίζεται στην οθόνη της επιλεγμένης ζώνης με το σύμβολο "P".</p>
		<p>Ενεργοποίηση διαχείρισης θερμοκρασίας. Η οθόνη δείχνει .</p>
		<p>Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 42 °C</p>
		<p>Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 74 °C</p>
		<p>Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 92 °C</p>
		<p>Ζώνη γεφύρωσης ανάμεσα σε δύο ζώνες μαγειρέματος ενεργοποιημένη</p>
		<p>Έχει ενεργοποιηθεί η ενίσχυση ισχύος</p>

## Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες


Οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν με αρκετά διαφορετικό τρόπο από τις συμβατικές εστίες και τις συμπαγείς πλάκες. Το επαγωγικό πηνίο κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο που εναλλάσσεται γρήγορα και θερμαίνει άμεσα τη μαγνητιζόμενη βάση των μαγειρικών σκευών. Η υαλοκεραμική επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο από τα ζεστά μαγειρικά σκεύη. Αν απομακρυνθούν τα σκεύη από τη ζώνη μαγειρέματος, η παροχή ισχύος διακόπτεται άμεσα.

## Ανιχνευτής σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με ανιχνευτή σκεύους. Ο ανιχνευτής σκεύους αναγνωρίζει μαγειρικά σκεύη με μαγνητιζόμενη βάση, κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες.

Αν απομακρυνθούν τα σκεύη κατά τη λειτουργία ή χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα σκεύη, η φωτεινή ένδειξη δίπλα στο ραβδόγραμμα αναβοσβήνει με το .

Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά τον χρόνο ανίχνευσης σκεύους των 10 δευτερολέπτων:

- Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα.
- Η φωτεινή ένδειξη της κάθε ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει το .

## Μαγειρικά σκεύη

### Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Μόνο σκεύη με πλήρως μαγνητιζόμενη βάση είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στις επαγωγικές εστίες. Ο μαγνήτης κολλάει σε ολόκληρη τη βάση του σκεύους στην εστία.

### Μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε επαγωγική εστία


Τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται στην επιφάνεια της επαγωγικής εστίας πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μέταλλο, με μαγνητικές ιδιότητες και επαρκώς μεγάλη βάση.

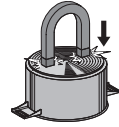
### Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- Μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ ασάλι με παχιές βάσεις.
- Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο με εμαγιέ βάση.
- Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ασάλι πολλών επιπέδων, φερριτικό ανοξείδωτο ασάλι και αλουμίνιο με ειδική βάση.

### Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- Μαγειρικά σκεύη από χαλκό, ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο, πυρίμαχο γυαλί, ξύλο, πηλό και terracotta.
- Για να διαπιστώσετε αν το σκεύος είναι κατάλληλο, φέρετε ένα μαγνήτη κοντά στη βάση του: αν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για μαγείρε-

μα σε επαγωγική εστία. Αν δεν έχετε μαγνήτη, μπορείτε να βάλετε στο σκεύος μικρή ποσότητα νερού, να το τοποθετήσετε επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και να την ενεργοποιήσετε. Αν εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη, σημαίνει ότι το σκεύος είναι ακατάλληλο.



**Σημείωση:** Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με απόλυτα επίπεδη βάση και κατάλληλα για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η χρήση μαγειρικών σκευών με ανώμαλη βάση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την αποτελεσματικότητα του συστήματος θέρμανσης και να παρεμποδίσει την ανίχνευση των σκευών από τη ζώνη μαγειρέματος.

### Θόρυβος κατά το μαγείρεμα

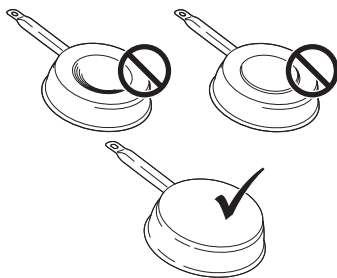
Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα. Αυτό δεν υποδεικνύει κάποιο είδος δυσλειτουργία, ούτε επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο. Ο θόρυβος εξαρτάται από τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται. Αν ο θόρυβος προκαλεί ιδιαίτερη ενόχληση, η αντικατάσταση των μαγειρικών σκευών μπορεί να βοηθήσει.

### Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.



- Κατά την αγορά ενός σκεύους, ελέγξτε αν η διάμετρος που υποδεικνύεται είναι αυτή της βάσης ή του χείλους του σκεύους, διότι το χείλος είναι σχεδόν πάντα μεγαλύτερο από τη βάση.
- Όταν παρασκευάζετε φαγητό που απαιτεί μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια χρησιμοποιώντας μια χύτρα ταχύτητας, η οποία επιτρέπει και τη διατήρηση των βιταμινών στο φαγητό.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας περιέχει αρκετό υγρό, καθώς, αν δεν είναι αρκετό και η χύτρα υπερθερμανθεί, μπορεί να προκληθούν ζημιές και στη χύτρα και στη ζώνη μαγειρέματος.
- Αν είναι δυνατό, καλύπτετε πάντα τα σκεύη με κατάλληλο καπάκι.
- Επιλέξτε ένα σκεύος κατάλληλο για την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε. Η χρήση ενός μεγάλου, μισογεμάτου σκεύους οδηγεί σε κατασπατάληση ενέργειας.



Ζώνη μαγειρέματος	Βάση σκεύους		Παρατηρήσεις
	Ελάχ. Ø (προτεινόμενη)	Μέγ. Ø (προτεινόμενη)	
184 mm × 220 mm (μονή)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (διπλή)	110 mm	245 mm	με λειτουργία γέφυρας

### Κανονικοί ήχοι λειτουργίας της εστίας

Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Αυτά μπορεί να παράγουν θερμότητα απευθείας στη βάση των μαγειρικών σκευών. Τα σκεύη μπορεί να παραγάγουν πολλούς θορύβους ή δονήσεις ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι θόρυβοι αυτοί περιγράφονται ως εξής:

### Χαμηλός βόμβος (όπως ένας μετασχηματιστής)

Ο θόρυβος αυτός παράγεται κατά το μαγείρεμα σε υψηλή βαθμίδα θέρμανσης. Οφείλεται στην ποσότητα της ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στο μαγειρικό σκεύος. Ο θόρυβος σταματάει ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

### Απαλό σφύριγμα

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Σταματάει όταν τοποθετηθεί νερό ή φαγητό στο σκεύος.

### Τρίξιμο

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται σε μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά σε στρώσεις. Προκαλείται από τις δονήσεις των επιφανειών στις οποίες συναντώνται τα διαφορετικά υλικά. Ο θόρυβος ακούγεται στο μαγειρικό σκεύος και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τη μέθοδο προετοιμασίας του φαγητού.

### Δυνατό σφύριγμα

Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται σε μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά σε στρώσεις, καθώς και όταν αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ και σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο θόρυβος σταματάει ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

### Θόρυβοι του ανεμιστήρα


Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος είναι απαραίτητη η ρύθμιση της θερμοκρασίας της εστίας. Για τον σκοπό αυτό, η εστία είναι εφοδιασμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος ενεργοποιείται για να μειώσει ή να ρυθμίσει τη θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, σε περίπτωση που η θερμοκρασία εστίας που ανιχνεύθηκε παραμένει υψηλή μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

### Ρυθμικοί ήχοι και ήχοι παρόμοιοι με τους χτύπους των δεικτών ενός ρολογιού

Αυτός ο θόρυβος παράγεται μόνο όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος και σταματάει ή χαμηλώνει όταν απενεργοποιηθούν κάποιες από αυτές.

Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί για την τεχνολογία επαγωγής που περιγράφεται και δεν θα πρέπει να θεωρηθούν ως ελαττώματα.

### Ενεργοποίηση της συσκευής

Πιέστε το  για ένα δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

- Αναβοσβήνει το «0» στις οπτικές ενδείξεις όλων των βαθμίδων ισχύος.
- Αν δεν γίνουν περαιτέρω βήματα, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα για λόγους ασφαλείας.

### Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

Πιέστε το «0» δίπλα στο ραβδόγραμμα της ζώνης μαγειρέματος και σύρετέ το για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.



Βαθμίδα ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Διόγκωση	Ρύζι
4	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Συνεχόμενο μαγείρεμα, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπια, σιγοψημένο κρέας
7	Ήπιο τηγάνισμα	Ρούσι (πατάτες στο φούρνο), ομελέτες, πανέ φαγητά, λουκάνικα
8	Τηγάνισμα σε τηγάνι, σε φριτέζα	Κρέας, πατάτες
9	Στιγμαίο τηγάνισμα	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βραστό νερό

Βαθμίδα θερμ.	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
	Λιώσιμο	Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας ή μελιού γύρω στους 42°C
	Ζέσταμα	Σάλτσες, ζέσταμα φαγητού μέχρι να σερβιριστεί γύρω στους 74°C
	Αργό μαγείρεμα	Ζέσταμα μαγειρεμένου φαγητού γύρω στους 92°C

### Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος

Αγγίξτε το «0» στο ραβδόγραμμα.

- Αν δεν γίνουν περαιτέρω βήματα και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι σβηστές, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.

### Απενεργοποίηση της εστίας

Αγγίξτε το για μερικά δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε την εστία.

- Αν δεν γίνουν περαιτέρω βήματα στο χειριστήριο και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι σβηστές, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.

### Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας

Μετά το σβήσιμο μιας ζώνης μαγειρέματος όπου υπάρχει ακόμη θερμότητα, ένα γράμμα "H" παραμένει αναμμένο στον πίνακα όσο ακόμη υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

### Ρυθμίσεις για ξεπάγωμα, ζέσταμα και αργό μαγείρεμα

Με τη λειτουργία για το ξεπάγωμα μπορείτε να ξεπαγάσετε φαγητό ή να λιώσετε βούτυρο, σοκολάτα ή μέλι.

Η ρύθμιση για το ζέσταμα διατηρεί τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά σε θερμοκρασία περίπου 74°C.

Η ρύθμιση για το αργό μαγείρεμα διατηρεί τα ήδη

μαγειρεμένα φαγητά σε θερμοκρασία περίπου 92°C. Με τη ρύθμιση του αργού μαγειρέματος, μπορείτε να μαγειρέψετε σε χαμηλές θερμοκρασίες έτσι ώστε να διατηρηθεί η διατροφική αξία των τροφών.

- Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος πιέζοντας το «0» δίπλα στο ραβδόγραμμα της ζώνης μαγειρέματος.

- Πιέστε μία φορά το

- Για να επιλέξετε τη ρύθμιση «Λιώσιμο» (ξεπάγωμα), πιέστε ακόμα μία φορά.

Εμφανίζεται το

- Για να επιλέξετε τη ρύθμιση «Ζέσταμα», πιέστε ακόμα μία φορά το

Εμφανίζεται το

- Για να επιλέξετε τη ρύθμιση «Αργό μαγείρεμα», πιέστε ακόμα μία φορά το

Εμφανίζεται το

### Ρύθμιση PowerPlus

Όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι εξοπλισμένες με την ενίσχυση PowerPlus.

Όταν το PowerPlus είναι ενεργοποιημένο, η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί με επιπλέον ισχύ για 10 λεπτά. Το PowerPlus μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για παράδειγμα, για να ζεστάνετε μεγάλη ποσότητα νερού γρήγορα.

- Σύρετε προς τα πάνω με το δάχτυλό σας στο ραβδόγραμμα μέχρι να εμφανιστεί το «P».

- Για να απενεργοποιήσετε το PowerPlus, σύρετε προς τα κάτω με το δάχτυλό σας στο ραβδόγραμμα έως την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

### Χρονοδιακόπτης

Όταν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά τον προκαθορισμένο χρόνο από 1 λεπτό έως 1 ώ 59 λεπτά.

### Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

- Ενεργοποιημένη εστία
- Ρυθμισμένη ζώνη μαγειρέματος
- Πιέστε το  $\ominus$ 
  - “\_00” εμφανίζεται στο μέσο της οθόνης
  - Αγγίξτε το  $\oplus$  για να αυξήσετε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το  $\ominus$  για να μειώσετε τον χρόνο.

Όταν πιέσετε το  $\oplus$  για πρώτη φορά, ανάβει το «1» στο χειριστήριο.

### Αλλαγή του χρονοδιακόπτη

- Ρυθμισμένος χρονοδιακόπτης
- Πιέστε το  $\ominus$
- Πιέστε την ενεργή ζώνη μαγειρέματος του χρονοδιακόπτη που επιθυμείτε να αλλάξετε.
- Αλλάξτε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας το  $\oplus$  και το  $\ominus$ .

### Λειτουργία γέφυρας

Η λειτουργία γέφυρας επιτρέπει να ενεργοποιηθούν και να ρυθμιστούν μαζί δύο ζώνες μαγειρέματος.

- Πιέστε τα ραβδογράμματα των δύο ζωνών μαγειρέματος.
  - Δίπλα στις δύο ζώνες εμφανίζεται το «[» στη μία πλευρά και το «]» στην άλλη πλευρά.

Αν μία από τις ζώνες μαγειρέματος είναι ήδη αναμμένη όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία γέφυρας, η βαθμίδα ισχύος κι η διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος χρησιμοποιείται και για τις δύο ζώνες. Αν και οι δύο ζώνες μαγειρέματος είναι ήδη αναμμένες, δεν εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας στις βαθμίδες ισχύος. Αν η λειτουργία γεφύρωσης δεν είναι δυνατή ρυθμίστε την ταχύτητα ενίσχυσης.

### Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά

- Ενεργοποιημένη συσκευή
- Πιέστε το  $\mathbb{H}$  και το  $\mathbb{C}$  ταυτόχρονα για μεριά δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί το ηχητικό σήμα. Το χειριστήριο κλειδώνει. Αν απενεργοποιηθεί έχοντας αυτή τη ρύθμιση, η λειτουργία κλειδώματος θα είναι ενεργή όταν επανενεργοποιήσετε την εστία.
- Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα για την προστασία των παιδιών, πατήστε το  $\mathbb{H}$  και το  $\mathbb{C}$  ταυτόχρονα για μερικά δευτερόλεπτα.

### Λειτουργία Ζέσταμα

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για να ζεστάνετε ένα σκεύος στη μέγιστη ισχύ πριν συνεχίσετε το μαγείρεμα στο επιλεγμένο επίπεδο ισχύος. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ, εξαρτάται από το επιλεγμένο τελικό επίπεδο ισχύος. Βλ. πίνακα:

Επίτ. Ισχύος	Χρονοδιακόπτης
1	48 δευτερόλεπτα
2	144 δευτερόλεπτα
3	230 δευτερόλεπτα
4	312 δευτερόλεπτα
5	408 δευτερόλεπτα
6	120 δευτερόλεπτα
7	168 δευτερόλεπτα
8	216 δευτερόλεπτα
9	μη διαθέσιμο
P	μη διαθέσιμο

Για την ενεργοποίηση, με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και τη ζώνη μαγειρέματος επιλεγμένη, πιέστε και κρατήστε πατημένη επί 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 έως 8) στη γραμμή ισχύος. Στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη “A”.

Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος, αλλά με τη μείωσή του απενεργοποιείται η λειτουργία. Η απενεργοποίηση μπορεί να γίνει επίσης αγγίζοντας και κρατώντας πατημένο επί 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

MONTELO	GALILEO BK GLASS NG A830
Μέγ. συνολική ισχύς	7,620 kW

<b>Κωδικοί σφάλματος</b>			
<b>Κωδικός σφάλματος</b>	<b>Περιγραφή</b>	<b>Πιθανή αιτία σφάλματος</b>	<b>Αντιμετώπιση</b>
<b>ER 03 και συνεχής ήχος</b>	Συνεχής ενεργοποίηση αισθητήρα. Ο Πίνακας Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα	Νερό ή μαγειρικό σκεύος στο κρύσταλλο επάνω από τους αισθητήρες του Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Καθαρίστε την επιφάνεια του πίνακα ελέγχου, απομακρύνετε τυχόν αντικείμενα από τους αισθητήρες.
<b>ER20</b>	Μνήμη flash - Σφάλμα Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Ελαττωματικός Πίνακας Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Αντικαταστήστε τον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής
<b>ER22</b>	Ελαττωματική απόκριση πλήκτρου, η διεπαφή χρήστη (UI) απενεργοποιείται μετά από 3,5 - 7,5 δευτερόλεπτα	Βραχυκύκλωμα ή ανοικτό κύκλωμα στην περιοχή του Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Αντικαταστήστε τον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής
<b>ER31</b>	Λανθασμένα δεδομένα ρύθμισης παραμέτρων ή απόκλιση μεταξύ της γεννήτριας και του Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Απαιτείται νέα ρύθμιση των παραμέτρων της επαγωγικής γεννήτριας	Νέα ρύθμιση παραμέτρων (Μενού τεχνικής εξυπηρέτησης)
<b>ER36</b>	Ελαττωματική τιμή του NTC στον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής, η διεπαφή χρήστη απενεργοποιείται	Βραχυκύκλωμα ή ανοικτό κύκλωμα του NTC	Αντικαταστήστε τον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής
<b>ER47</b>	Σφάλμα επικοινωνίας μεταξύ Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής και επαγωγής	Καμία επικοινωνία ή εσφαλμένη επικοινωνία LIN! (Το slave δεν αποκρίνεται στο αίτημα του master)	Το καλώδιο σύνδεσης δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό.
<b>U400</b>	Συνεχής ήχος Υπερβολικά υψηλή παροχή ισχύος στο σημείο εισόδου	Λανθασμένη σύνδεση της εστίας	Διορθώστε τη σύνδεση με την παροχή ισχύος
<b>E/2</b>	Υπερθέρμανση του επαγωγικού στοιχείου	Υπερφόρτωση της εστίας ή θέρμανση κενού σκεύους	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει.
<b>E/A</b>	Σφάλμα στην πλακέτα ισχύος	Βλάβη εξαρτήματος	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος
<b>E/6</b>	Σφάλμα στην πλακέτα ισχύος	Μη παροχή ισχύος του εξαρτήματος ισχύος ή σφάλμα στην πλακέτα ισχύος	1. ελέγξτε την καλωδίωση 2. ελέγξτε το φίλτρο εισαγωγής 3. αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος
<b>E/8</b>	Λανθασμένη ταχύτητα ανεμιστήρα	Σφάλμα στον ανεμιστήρα δεξιά ή αριστερά	Μπλοκαρισμένος εξαερισμός, π.χ. από χαρτί Αντικαταστήστε τον ελαττωματικό ανεμιστήρα
<b>E/9</b>	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας στον επαγωγέα		Αντικαταστήστε τον επαγωγέα. Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος

## 8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΉ

- Βεβαιωθείτε ότι η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
  - Βεβαιωθείτε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Όταν επικοινωνείτε με το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
- είδος σφάλματος
  - μοντέλο συσκευής (Art. / Cod.)
  - σειριακό αριθμό (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές περιλαμβάνονται στην πινακίδα στοιχείων. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στην κάτω πλευρά.

## 9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

### Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: 4300

Μοντέλο: GALILEO BK GLASS NG A830

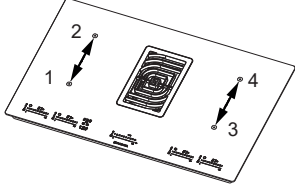
Ανατρέξτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος.

Ο κατασκευαστής βελτιώνει συνεχώς το προϊόν.

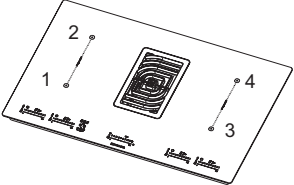
Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να αλλάξουν χωρίς ειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα:

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

	<p><b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ</b></p> <p>Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.</p> <p>Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των εστιών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στον συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας (1+2 και 3+4), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας την υπερφόρτωση του συστήματος. Η λειτουργία κατανέμει τη μέγιστη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των εστιών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στον συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας. Δείτε την εικόνα. Η λειτουργία μειώνει την ισχύ της άλλης εστίας μαγειρέματος που λειτουργεί με συνδυαστικό τρόπο, εάν αυτό είναι απαραίτητο (στον τελευταίο χειρισμό δίνεται η μεγαλύτερη προτεραιότητα).</p> <p>Παράδειγμα: Εάν για την εστία μαγειρέματος 1 επιλεγθεί το πρόσθετο επίπεδο ισχύος (boost) (P), η εστία μαγειρέματος 2 δεν θα μπορεί ταυτόχρονα να υπερβεί το επίπεδο ισχύος 5.</p>
---	---

## GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 Ζώνη επέκτασης 3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3 + 4 Ζώνη επέκτασης</p>
---	--

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Διαστάσεις εντοιχισμού	-	830 × 520 (Π x Β)
Τάση/συχνότητα παροχής ισχύος	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	

Τιμές ισχύος και θερμαντικών μονάδων

Ζώνη μαγειρέματος 1,2,3,4	2100 W, Power Boost: 3700 W	230 x 210
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Παράμετρος	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Βάρος συσκευής	M	26 / 19	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος		4	
Πηγή θερμότητας		επαγωγή	

## 1. SAUGOS INFORMACIJA

**i** Jūsų saugai ir tinkamam įrenginio veikimui užtikrinti, prieš montuodami ir naudodami atidžiai perskaitykite šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su įrenginiu, net jei jį perkeliate ar parduodate. Naudotojai turi žinoti visas įrenginio eksploatavimo ir saugos funkcijas.

Šių viryklių indukcinės sistemos atitinka EMC standartų bei EMF direktyvos reikalavimus ir neturi trikdyti kitų elektroninių įrenginių veikimo. Asmenys, kuriems implantuoti širdies stimulatoriai ar kiti elektroniniai implantai, turi išsiaiškinti su savo gydytoju arba implanto gamintoju, ar šie įrenginiai yra pakankamai atsparūs trikdžiams.



Laidą prijungti turi specializuotas technikas. Prieš pradėdami jungti elektros jungtis perskaitykite skyrių **ELEKTROS PRJUNGIMAS**.


Įrenginiuose, kuriuose yra maitinimo laidas, jungčių išdėstymas arba laidininkų ilgiai tarp laido tvirtinimo ir jungčių turi būti tokie, kad laidui praslydus tvirtinimo gnybte laidininkai, kuriais teka srovė, įsitemptų anksčiau, nei įžeminimo laidininkas.

- Gamintojas nebus atsakin-


gas dėl jokios žalos, atsiradusios dėl neteisingo ar netinkamo įrengimo.

- Patikrinkite, ar maitinimo įtampa atitinka nurodytą vardinių duomenų plokštelėje, pritvirtintoje gaminio viduje.
- Atjungimo priemonės turi būti įkomponuotos įrangoje laikantis laidų jungimo taisyklių.
- Jungdami I klasės įrangą patikrinkite, ar buitinė elektros tiekimo linija užtikrina tinkamą įžeminimą.
- Atitinkamu vamzdžiu prijunkite ištraukiklį prie išmetimo vamzdžio. Peržiūrėkite įsigyjamus priedus, nurodytus montavimo vadove (jei vamzdis apvalus: min. skersmuo 120 mm). Kanalo ilgis turi būti kaip galima mažesnis.
- Prijunkite gaminį prie maitinimo tiekimo tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Būtina laikytis išleidžiamo oro įrengimo taisyklių.
- Nejunkite ištraukimo įrenginio į išleidžiamo oro kanalus, kuriuose gali būti degių garų (katilų, židinių ir t. t.).
- Jei ištraukiklis naudojamas kartu su neelektrine įranga (pvz., dujas deginančia įranga), patalpoje turi būti užtikrintas pakankamas vėdinimas, kad išmetamosios dujos netekėtų atgal į patalpą. Kai maisto gaminimo įranga naudojama kartu su įranga, kuriai tiekiamas

- kitoks maitinimas, nei elektra, neigiamas slėgis patalpoje neturi viršyti 0,04 mbar, kad maisto gaminimo įranga neįsiurbtų garų atgal į patalpą.
- Oro negalima išleisti į kanalą, kuris naudojamas dujas ar kitą kurą deginančios įrangos išleidžiamiems garams.
  - Siekiant išvengti grėsmių, pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos darbuotojas.
  - Prijunkite kištuką prie lizdo, atitinkančio esamus reikalavimus ir įrengto lengvai pasiekiamoje vietoje.
  - Atsižvelgiant į technines ir saugos priemones, kurias reikia taikyti garams išleisti, svarbu tiksliai laikytis vietinių institucijų pateikiamų taisyklių.


 **ISPĖJIMAS:** Prieš montuodami įrangą nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik su įranga pateikiamus varžtus ir smulkias detales.

 **ISPĖJIMAS:** Varžtus ir tvirtinimo detales naudojant ne taip, kaip nurodyta šiose instrukcijose, galimas elektros smūgio pavojus.

- Nežiūrėkite į šviesą per optinius įrenginius (žiūronus, didinamuosius stiklus...).

- Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jei jų neprižiūri arba neinstruktuoja už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su silpna fizine, jutimine arba protine negalia ir asmenys, kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą bei suvokia su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

 **ISPĖJIMAS:** Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista.

Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių.

Reikia pasirūpinti, kad vaikai iki 8 metų amžiaus būtų atokiai nuo prietaiso, nebent jie nuolat prižiūrimi.

- Išvalykite ir (arba) pakeiskite filtrus praėjus nurodytam laikui (gaisro pavojus). Žiūrėkite pasitraipą „Priežiūra ir valymas“.
- Patalpoje, kurioje naudojamas prietaisas, turi būti tinkama ventiliacija, kai tuo pačiu metu veikia dujas ar kitą kurą degi-

nanti įranga (netaikoma įrangai, kuri tik išleidžia orą atgal į patalpą).

- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius yra įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte galimo elektros šoko.
- Nejunkite įrenginio, jei įskilęs paviršius arba pažeistas medžiagos storis.
- Nelieskite įrenginio drėgnomis kūno dalimis.
- Gaminio negalima valyti garais.
- Metaliniai daiktai, tokie kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai neturėtų būti laikomi ant kaitlentės, nes jie gali įkaisti.
- Baigę naudoti, jungikliu išjunkite viryklės elementą; nepasikliaukite kaistuvo detektoriumi.
- **ĮSPĖJIMAS:** Palikti be priežiūros gaminamus patiekalus su daug riebalų ar aliejaus yra pavojinga, nes gali kilti ugnis. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniui; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.
- **ATSARGIAI:** Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.
- Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- **ĮSPĖJIMAS:** Ugnies pavojus: nelaikykite daiktų ant gamini-  
mo paviršiaus.

- Pasirūpinkite, jog įrenginys būtų įrengtas taip, kad jį būtų galima atjungti nuo maitinimo šaltinio, paliekant tarpą tarp kontaktų (3 mm), užtikrinantį visišką atjungimą pagal III kategorijos viršįtampio sąlygas.
- Pasirūpinkite, kad įrenginys nebūtų veikiamas aplinkos sąlygų (lietaus, saulės).
- Pasirūpinkite, kad įrenginio vėdinimas būtų įrengtas pagal gamintojo instrukcijas.

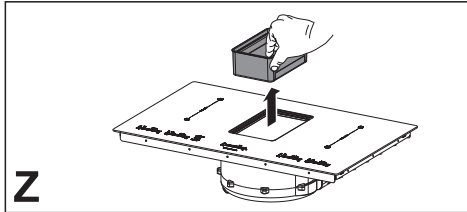
## 2. NAUDOJIMAS

- Ištraukimo įranga yra pritaikyta naudoti išskirtinai tik buityje virtuvės kvapams pašalinti.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- Nepalikite be priežiūros naudojamo gruzdintuvo: perkaitęs aliejus gali išstrykšti.
- Nevaldykite įrenginio išoriniu laikmačio jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Įrenginio negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jis neperkaistų.
- Kad nesugadintumėte įrenginio
- Nelipkite ant įrenginio.
- Kad nepažeistumėte silikoninės dangos, nedėkite karštų indų ant rėmo.
- Nep-jaustykite ir neruoškite maisto ant paviršiaus ir nenumeskite karštų daiktų ant jo. Netraukite indų paviršiumi.



### 3. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Aktyvintą anglinį kvapų filtrą galima regeneruoti. Vykdykite ant paties rinkinio pateiktus nurodymus dėl regeneravimo būdo ir dėl keitimo laiko.
- Riebalų filtrai **Z**: Filtrus reikia valyti kas 2 eksploatavimomėnesius ar dažniau, jei naudojama itinintensityviai, juos galima plauti indaplovėje. Neplaukite grotelių indaplovėje.



### Bendrosios rekomendacijos:

- Niekada nenaudokite šveitimo kempinėlių, plieno vatos, druskos rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar pažeisti paviršių.
- Maisto, kuris netyčia nukrito ar buvo padėtas ant paviršiaus, ant funkcinių arba dekoratyvinių viryklės elementų, valgyti negalima.

### Įrenginio valymas:

- Valykite įrenginį po kiekvieno naudojimo, kad maisto likučiai nepridegtų. Pridžiūvusiesiems ir pridegusiems nešvarumams nuvalyti prireiks daugiau pastangų.
- Nuvalykite visus nešvarumus švelnia šluoste ar kempine, suvilgyta vandeniu ir tinkama plovimo priemone. Laikykitės gamintojo nurodymų dėl valymo medžiagų. Rekomenduojame naudoti apsaugines valymo medžiagas.
- Pašalinkite prilipusius nešvarumus, pvz., nuo verdant išbėgusio pieno, stiklo keramikos viryklių grandikliu, kol viryklė dar šilta. Laikykitės gamintojo nurodymų dėl grandiklio.
- Pašalinkite verdant išbėgusį maistą, kuriame yra cukraus, pvz., marmeladą, stiklo keramikos viryklių grandikliu, kol viryklė dar šilta. Kitaip jis gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Pašalinkite išsilydžiusį plastiką stiklo keramikos viryklių grandikliu, kol viryklė dar šilta. Kitaip jis gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Pašalinkite kalkių apnašas nedideliu kiekiu kalkes tirpinančio tirpalo, pvz., acto ar citrinos sulčių, kai viryklė atauš. Tada vėl nuvalykite drėgna šluote.

### 4. REIKALAVIMAI SPINTAI

- Viryklė yra skirta montuoti virtuvinės spintelės 600 mm ar didesnio pločio stalviršyje.
- Jei įrengiama lengvai užsiliepsnojančioje medžiagoje, reikia griežtai laikytis žemos įtampos įrenginio ir priešgaisrinės apsaugos nurodymų bei standartų.
- Montuojant įrenginius komponentai (plastiko medžiagos ir faneruotas medis) turi būti surenkami


naudojant karščiuo atsparius klįjus (min. 100 °C): Dėl netinkamų medžiagų ir klijų įranga gali deformuotis ir atskirti.

- Virtuvės spintelėje turi būti pakankamai vietos elektrinėms įrangos jungtims. Pakabinamos virtuvės spintelės virš įrangos turi būti sumontuotos tokiu atstumu, kad būtų patogus dirbti.
- Leidžiama naudoti dekoratyvinius apvadus iš kieto medžio aplink darbstaalį po įrenginiu, tokiu atveju reikia išlaikyti minimalų atstumą, kaip nurodyta montavimo iliustracijose.
- Minimalus atstumas tarp įmontuoto įrenginio ir galinės sienos yra nurodytas įmontuojamo įrenginio montavimo iliustracijoje (150 mm iki šoninės sienos, 40 mm iki galinės sienos ir mažiausiai 500 mm iki virš įrenginio esančių spintelių).
- Kad skystis netekėtų tarp viryklės ir stalviršio kraštų, prieš montuodami uždėkite pridėdamą lipnų sandariklį palei visą išorinį viryklės perimetrą.

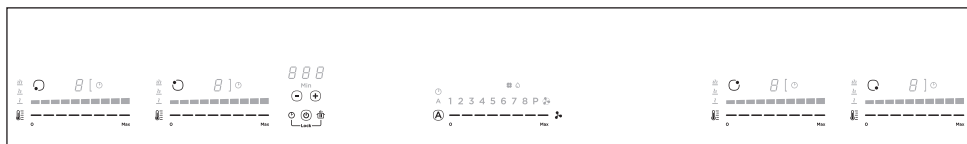
### 5. ELEKTROS JUNGTYS

- Laidą prijungti turi specializuotas technikas.
- Šis prietaisas turi „Y“ tipo priedą ir jam reikalingas H05VV-F tipo maitinimo tiekimo laidas. VIENFAZĖ, DVIFAZĖ ir TRIFAZĖ jungtis: min. konduktoriaus pjūvis: 2,5 mm<sup>2</sup>. Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 7 mm – maks. 15 mm.
- Jungčių gnybtai pasimato nuėmus jungčių dėžutės gaubtą.
- Įsitikinkite, kad namų ūkio elektros sistemos charakteristika (įtampa, maks. galia ir srovė) atitinka prietaiso charakteristikas.
- Prietaisą prijunkite vadovaudamiesi pateikta schema (atsižvelgdami į maitinimo tinklo įtampą ir šalyje galiojančias nuostatas).
- Rekomenduojame naudoti maitinimo laidą 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Jei naudojate maitinimo laidą 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, būtina vadovautis toliau pateikiamomis instrukcijomis: trifazei jungčiai atskirkite 2 laidus ir pašalinkite mėlyną pilkų laidų izoliacinį sluoksnį.

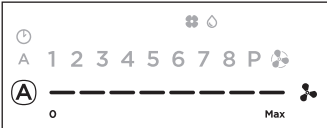


### 6. IŠMETIMAS

- Simbolis  ant gaminio arba ant jo pakuotės rodo, kad šio gaminio negalima išmesti kaip buitines atliekas. Jis turi būti perduotas utilizuoti į tinkamą elektros ir elektronikos prietaisų surinkimo punktą. Tinkamai utilizuodami šį gaminį padėsite išvengti neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio gaminio atliekų tvarkymas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios instituciją, buitinių atliekų utilizavimo tarnybą arba parduotuovę, kurioje šį įrenginį pirkote.
- Prietaisas atitinka 2012/19/ES direktyvą, dėl pavojingų medžiagų, naudojamų elektros ir elektronikos įrenginiuose, sumažinimo ir atliekų utilizavimo.







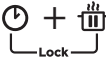










## 7. VALDIKLIAI



	<p>Viryklės / gartraukio įjungimas / išjungimas Paspauskite, jei norite įjungti. Norėdami išjungti paspauskite dar kartą.</p> <p>Pagal numatytuosius nustatymus, įjungus kaitlentę / ištraukiklį gartraukis veikia automatinio režimu, o šviesos diodas  ima šviesti. Palieskite (paspauskite) pasirinkimo stulpelį, kad išjungtumėte automatinį režimą ir galėtumėte dirbti su ištraukiklio ventiliatoriumi rankiniu režimu. Šviesos diodas  užges.</p>
	<p>Laikmačio aktyvinimas Paspauskite mygtuką ir palaikykite 5 sekundes, kad gartraukis persijungtų į delsos režimą, kurio laikmatis iš anksto nustatytas 15 min. Užsidegs gartraukio delsos indikatorius LED .</p> <p>Dar artą paspauskite mygtuką ir palaikykite 5 sek., kad išjungtumėte delsą. Kai laikmatis baigs skaičiuoti, pasigirs garsinis signalas (tęsis 2 minutes arba nustos paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką) ir  ekrane išsijungs. Atgalinis skaičiavimas nebus rodomas, vaizdinė indikacija yra LED indikatorius .</p>
	<p>Stabdyti ir paleisti / atšaukimas</p>
	<p>Maisto ruošimo zonos laikmačio padidinimas / sumažinimas Paspauskite ir laikykite, kad iš naujo nustatytumėte riebalų filtrą Paspauskite ir laikykite, kad iš naujo nustatytumėte anglinį kvapų filtrą</p>
	<p>Mygtukų užraktas. Vienu metu palieskite ir kelias sekundes palaikykite  ir </p>

	
	<p>Ištraukiklio ventiliatoriaus pasirinkimas Ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas</p>
<p style="text-align: center;">Ⓐ</p>	<p>Automatinės funkcijos aktyvinimas / deaktyvinimas (pagal numatytuosius nustatymus automatinis režimas yra aktyvus). Kai paliečiamas (paspaudžiamas) kaitlentės gartraukio pasirinkimo stulpelis, automatinis režimas išsijungia ir įsijungia rankinis ištraukiklio ventiliatoriaus režimas. Jei norite vėl įjungti automatinį režimą, paspauskite mygtuką Ⓐ, užsidegs LED indikatorius A, kuris nurodys, kad gartraukis veikia naudodamas šį režimą.</p> <p>Pagal numatytuosius nustatymus gartraukis veikia ištraukimo režimu. <b>Suaktyvinkite anglies filtrą</b> Pirmą kartą įjungę gartraukį paspauskite mygtuką Ⓐ ir palaikykite jį 5 sek. Nuo tada gartraukis parodys, kad reikia atlikti anglies (kvapų) filtro priežiūrą, uždegdamas LED indikatorių ✖ . Riebalų filtro valymo perspėjimas šviesos diodu ◊ visada įjungtas. <b>Aktyvintos anglies kvapų filtro soties pradinis nustatymas</b> Atlikę filtrų priežiūrą: paspauskite mygtuką ⊖ ir palaikykite 5 sek. – riebalų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo. paspauskite mygtuką ⊕ ir palaikykite 5 sek. – kvapų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>Nustatykite greitį <b>INTENSYVUS 1</b> Šis greitis yra nustatytas veikti 10 minučių. Praėjus šiam laikui sistema automatiškai grąžins prieš tai nustatytą greitį.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Nustatykite greitį <b>INTENSYVUS 2</b> Šis greitis yra nustatytas veikti 5 minutes. Praėjus šiam laikui sistema automatiškai grąžins prieš tai nustatytą greitį.</p>




	<p>Viryklės / gartraukio įjungimas / išjungimas Paspauskite, jei norite įjungti. Norėdami išjungti paspauskite dar kartą.</p>
	<p>Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatykite nepriklausomą laikmatį. Tai laikmatis, kurį galima nustatyti kiekvienai maisto ruošimo zonai, net vienu metu. Pasibaigus nustatytam laikotarpiui maisto ruošimo zonos automatiškai išsijungs ir pasigirs apie tai informuojantis garsinis signalas. Kaitlentės laikmačio aktyvinimas / reguliavimas: Paspauskite keletą kartų klavišą  ir pasirinkite maisto ruošimo zoną, kurią norite aktyvinti. Ant maisto ruošimo zonos užsidegs atitinkama piktograma. Pasirinkę pagedidaujamą maisto ruošimo zoną nustatykite laikmačio trukmę: Spausdami + padidinsite automatinio išjungimo laiką Spausdami - sumažinsite automatinio išjungimo laiką</p>
	<p>Laiko nustatymas (pliusas / minusas)</p>
	<p>Stabdyti ir paleisti / atšaukimas Naudojant šią funkciją galima laikinai sustabdyti / paleisti iš naujo visas aktyvias kaitlentes, funkcijas nustatant nulinę kaitlentės galią. Paspauskite, norėdami aktyvinti, o norėdami išjungti, paspauskite dar kartą ir pastumkite indikuojamą slankiklį iki galo iš kairės į dešinę. Pastaba: Jei po 10 minučių pauzės funkcija neišjungžiama, kaitlentė išsijungs automatiškai. Naudojant šią funkciją galima atkurti visus kaitlentės nustatymus, jei ji buvo netyčia išjungta. Aktyvinimas: - vėl įjunkite kaitlentę - paspauskite  per 6 sek.</p>
	<p>Kaitlentės užrakinimas / atrakinimas Galite blokuoti kaitlentės nustatymus, kad jie nebūtų netyčia pakeisti, palikdami funkcijas, kurios jau buvo aktyvintos. Norėdami išjungti, pakartokite šią operaciją.</p>
	<p>Maisto ruošimo zonos padėties indikatorius Maisto ruošimo zonos gali veikti kartu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Priekinė pagrindinė ir galinė pagalbinė maisto ruošimo zonos. Norėdami suaktyvinti tilto funkciją: vienu metu palieskite 2 juostas ir užsidegs  simbolis. Naudojant pagrindinės zonos pasirinkimo juostą galima pasirinkti galios lygį. Norėdami išjungti tilto funkciją, paprasčiausiai pakartokite aktyvinimo procedūrą.</p>
	<p>Maisto ruošimo zonos pasirinkimas Galios lygio didinimas / mažinimas Papildomos galios funkcija, kuri lieka aktyvi 10 minučių, po kurių temperatūra grįžta į anksčiau nustatytą reikšmę. Palieskite ir slinkite pasirinkimo juosta, kad aktyvintumėte galios padidinimą. Pasirinktos zonos galios padidinimo lygis rodomas ekrane simboliu „P“.</p>
	<p>Temperatūros valdymo aktyvinimas. Ekrane matysite .</p>
	<p>Ruošimas / šilumos palaikymas 42 °C</p>
	<p>Ruošimas / šilumos palaikymas 74 °C</p>
	<p>Ruošimas / šilumos palaikymas 92 °C</p>
	<p>Tilto zona tarp dviejų maisto ruošimo zonų aktyvinta</p>
	<p>Galios padidinimas aktyvintas</p>

## Kaip veikia indukcinės kaitlentės


Indukcinės kaitlentės veikia visiškai kitaip, nei įprastinės kaitlentės ar išštinės plokštės. Indukcinės ritės po stiklo keramika sukuria magnetinį lauką, kuris greitai kisdamas įkaitina įmagnetinamą indo pagrindą. Stiklo keramiką kaitina tik karštas indo dugnas. Jei indas nuimamas nuo maisto ruošimo zonos, elektros tiekimas iškart nutraukiamas.

## Indo aptikimas

Kiekvienoje maisto ruošimo zonoje įrengtas indo aptikimas. Indo aptikimas atpažįsta indą su įmagnetinamu dugnu, kuris yra tinkamas naudoti su indukcinėmis kaitlentėmis.

Jei indas nuimamas kaitlentei veikiant arba naudojamas netinkamas indas, ekrane šalia grafinės juostos mirksi .

Jei indas neuždedamas ant maisto ruošimo zonos per indo aptikimo laiką 10 sekundžių:

- Maisto ruošimo zona automatiškai išsijungia po 10 sekundžių.
- Kiekvienos maisto ruošimo zonos ekrane rodoma .

## Indai

### Tinkami indai

Maistui ruošti ant indukcinės kaitlentės tinka tik indai su visiškai įmagnetinamu dugnu. Magnetą turi traukti kiekviename indo dugno taške.


### Indai, tinkami naudoti maistui ruošti indukciniu būdu

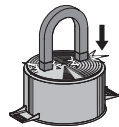
Indai, naudojami maistui ruošti ant indukcinio paviršiaus, turi būti pagaminti iš metalo su magnetinėmis savybėmis ir būti su pakankamai storu dugnu.

### Tinkami indai:

- Emaliuoti plieniniai indai su pastorintu dugnu.
- Ketaus indai su emaliuotu dugnu.
- Indai iš daugiasluoksnio nerūdijančio plieno, feritinio nerūdijančio plieno ir aliuminio su specialiu dugnu.

### Netinkami indai:

- Variniai, nerūdijančio plieno, aliuminio, ugniai atsparaus stiklo, mediniai, keraminiai ir terakotos indai.
- Norėdami pamatyti, ar indas tinkamas, pridėkite magnetą prie dugno: jei magnetas pritraukiamas, indas tinka indukciniai kaitlentei. Jei magneto neturite, galite įpilti nedidelį kiekį vandens į indą, pastatykite jį ant maisto ruošimo zonos ir įjungti maisto ruošimo zoną. Jei ekrane rodomas simbolis , reiškia, kad indas netinkamas.



**Pastaba:** Naudokite indus tik su visiškai plokščiu dugnu ir tinkamus indukcinėms maisto ruošimo zonoms. Naudojant indą su nelygiu dugnu gali sumažėti kaitinimo sistemos efektyvumas ir indas nebus aptiktas ant maisto ruošimo zonos.

## Triukšmas gaminant maistą

Gaminant maistą indai gali skleisti triukšmą. Tai nėra gedimas ir tai neturi jokios įtakos įrenginio veikimui.

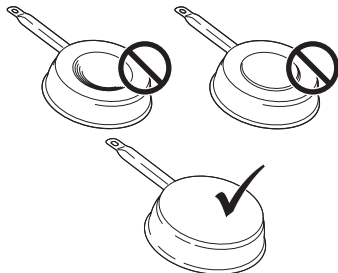
Triukšmas priklauso nuo naudojamo indo. Jei triukšmas kelia diskomfortą, tai galima išspręsti pakeitus indą.

## Energijos taupymo patarimai

- Indo dugno skersmuo turi atitikti maisto ruošimo zonos skersmenį.



- Kai perkate keptuvę, patikrinkite, ar nurodytas dugno, ar dangčio skersmuo, nes dangtis beveik visada didesnis nei dugnas.
- Kai ruošiate patiekalus, kurių gaminimo laikas ilgas, galite sutaupyti laiko ir energijos naudodami greitpuodį, kuris taip pat padeda išsaugoti maiste esančius vitaminus.
- Įsitikinkite, kad greitpuodyje yra pakankamai skysčio, nes jei skysčio nepakanka ir jis perkaita, gali būti sugadintas ir greitpuodis, ir maisto ruošimo zona.
- Jei galima, visada uždenkite indą tinkamu dangčiu.
- Pasirinkite gaminamam maistui tinkamo dydžio indą. Naudojant didelį puštų indą švaistoma energija.



Maisto ruošimo zona	Indo dugnas		Pastabos
	Ø Min. (rekomenduojamas)	Ø Maks. (rekomenduojamas)	
184 mm × 220 mm (viena)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dvi)	110 mm	245 mm	su tilto funkcija

**Įprastas darbinis dangčio keliamas triukšmas**  
Indukcinė technologija yra paremta elektromagnetinių laukų sukūrimu. Jei gali generuoti kaitinimą tiesiogiai indo dugne. Puodai ir keptuvės gali kelti įvairius triukšmus ar vibracijas, tai priklauso nuo jų pagaminimo būdo. Šie triukšmai gali būti tokio pobūdžio:

#### Žemas gaudesys (kaip transformatorius)

Šis triukšmas keliamas, kai gaminama aukštu kaitinimo lygiu. Jį sukelia energija, perduodama iš kaitlentės į indą. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

#### Tylus švilpesys

Šis triukšmas atsiranda, kai maisto gaminimo indas tuščias. Jis nutyla, kai į indą įpilama vandens arba maisto.

#### Traškesys

Šis triukšmas atsiranda, jei indas sudarytas iš keleto įvairių medžiagų sluoksnių išdėstytų vienas virš kito. Jį sukelia paviršių, kur susiliečia skirtingos medžiagos, vibracijos. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvelgiant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

#### Garsus švilpesys

Šis triukšmas atsiranda, jei indas sudarytas iš keleto skirtingų medžiagų sluoksnių išdėstytų vienas virš kito ir kai jie papildomai naudojami maksimalia galia, o taip pat dvejose maisto ruošimo zonose. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

#### Ventiliatoriaus triukšmas


Kad elektroninė sistema tinkamai veiktų, būtina sureguliuoti kaitlentės temperatūrą. Tam kaitlentėje yra įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris aktyvinamas, kad sumažintų ir reguliuotų elektroninės sistemos temperatūrą. Ventiliatorius gali ir toliau veikti išjungus įrenginį, jei kaitlentės temperatūra vis dar aukšta po to, kai ji buvo išjungta.

#### Ritmiški garsai, panašūs į laikrodžio rodyklių tiksėjimą

Šis triukšmas atsiranda, kai veikia mažiausiai trys maisto ruošimo zonos, jis dingsta arba susilpnėja, kai kuri nors jų išjungiami.

Šie aprašyti triukšmai yra įprasti indukcinės technologijos garsai ir tai nėra defektai.

#### Įrenginio įjungimas




Laikykite  paspaudę vieną sekundę, kad įjungtumėte įrenginį.

- „0“ ims mirksėti visuose galios lygio ekranuose.
- Jei nebus atliekama daugiau jokių veiksmų, įrenginys dėl saugos išsijungs po 10 sekundžių.

#### Maisto ruošimo zonos pasirinkimas

Paspauskite „0“ šalia maisto ruošimo zonos slankiklio juostos ir braukdami nustatykite galios lygį.

Galios lygis	Gaminimo būdas	Kam naudojama
1	Lydimas, silpnas pašildymas	Sviestas, šokoladas, želatinas, padažai
2	Lydimas, silpnas pašildymas	Sviestas, šokoladas, želatinas, padažai
3	Brinkinimas	Ryžiai
4	Ilgalaikis gaminimas, nugarinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilgalaikis gaminimas, nugarinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgalaikis gaminimas, mėsos troškinimas	Makaronai, sriuba, troškinta mėsa
7	Silpnas kepimas	Rosti (pakepintos bulvės), omletai, džiovėsiuose apkeptas maistas, padažai
8	Kepimas, gruzdinimas aliejuje	Mėsa, gruzdintos bulvytės
9	Greitas kepimas	Kepsnys
P	Greitas įkaitinimas	Vandens virimas


Temp. lygis	Gaminimo būdas	Kam naudojama
	Lydimas	Sviesto, šokolado arba medaus tirpinimas maždaug 42 °C temperatūroje
	Laikymas šiltai	Padažai, maisto temperatūros palaikymas maždaug 74 °C
	Lėtas kepimas	Paruošto maisto temperatūros palaikymas maždaug 92 °C

### Maisto ruošimo zonos išjungimas

Palieskite „0“ grafinėje juostoje.

- Jei daugiau neatliekama jokių veiksmų, o kitos maisto ruošimo zonos išjungtos, įrenginys išsijungs po 10 sekundžių.

### Kaitlentės išjungimas

Palieskite  ir palaikykite keletą sekundžių, kad kaitlentė išsijungtų.

- Jei daugiau neatliekama jokių veiksmų ekrane ir visos maisto ruošimo zonos išjungtos, įrenginys išsijungs po 10 sekundžių.

### Likusios šilumos indikatorius








Jei išjungus po maisto ruošimo zoną ji vis dar karšta ekrane šviečia „H“, kol yra pavojus nusideginti.

### Atitirpinimo, laikymo šiltai ir lėto gaminimo nustatymas

Naudodami atitirpinimo funkciją galite atitirpinti maistą arba atsargiai lydyti sviestą, šokoladą ar medų.

Šilto maisto palaikymo nustatymas palaiko paruošto maisto temperatūrą maždaug 74 °C.

Lėto gaminimo nustatymas palaiko paruošto maisto temperatūrą maždaug 92 °C. Naudodami lėto gaminimo nustatymą galite ruošti maistą žemoje temperatūroje, išsaugodami patiekalų maistingąsias medžiagas.

- Pasirinkite maisto ruošimo zoną paspausdami „0“ šalia maisto ruošimo zonos grafinės juostos.
- Paspauskite  vieną kartą.
- Norėdami pasirinkti „Tirpinimo“ (atitirpinimo) nustatymą, paspauskite  dar kartą. Pasirodys .
- Norėdami pasirinkti „Šilto palaikymą“, paspauskite  dar vieną kartą. Pasirodys .
- Norėdami pasirinkti „Lėtą gaminimą“, paspauskite  dar vieną kartą. Pasirodys .

### „PowerPlus“ nustatymas

Visose maisto ruošimo zonose yra įdiegtas „PowerPlus“ galios sustiprinimas.

- Kai įjungiama funkcija „PowerPlus“, pasirinkta maisto ruošimo zona veikia padidinta galia 10 minučių. „PowerPlus“ galima naudoti, pavyzdžiui, norint greitai sušildyti didelį kiekį vandens.
- Braukite aukštyn grafinę juosta, kol ekrane





pasirodys „P“.

- Norėdami išjungti „PowerPlus“, braukite žemyn grafinę juosta iki norimo galios lygio.




### Laikmatis

Kai nustatytas laikmatis, maisto ruošimo zona išsijungia praėjus nustatytam laikui nuo 1 min. iki 1 val. 59 min.

### Kaip nustatyti laikmatį

- Kaitlentė įjungta.
  - Maisto ruošimo zona nustatyta.
  - Paspauskite .
  - „00“ pasirodo ekrano viduryje.
  - Palieskite , norėdami padidinti laikmačio trukmę, palieskite , jei laiką norite sumažinti.
- Kai paspaudžiate  pirmą kartą, ekrane šviečia „1“.

### Laikmačio keitimas

- Laikmatis nustatytas
- Paspauskite .
- Paspauskite aktyvios maisto ruošimo zonos laikmatį, kurį norite keisti.
- Pakeiskite laikmačio trukmę spausdami  ir .

### Tilto funkcija





Naudojant tilto funkciją galima dvi atskiras maisto ruošimo zonas įjungti ir reguliuoti kartu.

- Paspauskite dviejų maisto ruošimo zonų grafines juostas.
- Ekranuose šalia dviejų zonų rodoma „[“ vienoje pusėje ir „]“ kitoje pusėje.

Jei, kai įjungiama tilto funkcija, viena iš maisto ruošimo zonų jau veikia, šios maisto ruošimo zonos galios lygis ir veikimo laikas bus nustatytas ir kitai zonai. Jei abi maisto ruošimo zonos jau veikia, veikimo laikai galios lygio ekranuose panaikinami.

Naudojant tilto funkciją neįmanoma nustatyti padidintos galios.

### Vaikų apsaugos užraktas

- Įrenginys įjungtas
- Vienu metu palieskite ir kelias sekundes palaikykite  ir , kol pasigirs garsinis signalas. Ekranas bus užrakintas. Kai ekranas išjungiamas šioje būsenoje, užrakinimo funkcija išliks aktyvi iš naujo įjungus kaitlentę.
- Norėdami išjungti vaikų apsaugos užraktą, vienu metu paspauskite ir kelias sekundes palaikykite  ir .

### Pašildymo funkcija

Ši funkcija yra naudojama keptuvės pašildymui maksimalia galia prieš tęsiant maisto gaminimą pasirinktu lygiu. Maisto gaminimo vietos maksimalios galios terminas priklauso nuo galutinio nustatyto maisto gaminimo lygio. Žiūrėti lentelę:

Lygis Galia	Laikas
1	48 sekundės
2	144 sekundės
3	230 sekundžių
4	312 sekundžių
5	408 sekundės
6	120 sekundžių
7	168 sekundės
8	216 sekundžių
9	nėra
P	nėra

Jei norite įjungti, uždėkite keptuvę ant pasirinktos maisto gaminimo vietos, nuspauskite ir 3 sekundes laikykite pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8) maitinimo juostoje.

Atitinkamos vietos ekrane rodoma "A".

Galima padidinti maisto gaminimo lygį. Sumažinus lygį, funkcija išjungiamą.

Funkcija taip pat gali būti išjungiamą nuspaudus ir 3 sekundes palaikius atitinkamos maisto gaminimo vietos mygtuką.

MODELIS	GALILEO BK GLASS NG A830
Maks. bendroji galia	7,620 kW



Klaidų kodai			
Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
<b>ER 03 ir ištinis garsinis signalas</b>	Nuolatinis jutiklio aktyvinimas; TC išsijungia po 10 sek.	Ant stiklo virš jutiklinių valdiklių yra vandens arba uždėtas indas	Nuvalykite valdymo paviršių, nuimkite daiktus nuo jutiklių.
<b>ER20</b>	Ilgalaikė atmintis – TC klaida	TC sugedęs	Pakeiskite TC
<b>ER22</b>	Sugedęs mygtukų tikrinimas, UI išsijungia po 3,5–7,5 sek	Trumpasis jungimas arba atvira grandinė mygtukų jutikliuose	Pakeiskite TC
<b>ER31</b>	Neteisingi konfigūravimo duomenys arba neatitiktumas tarp generatoriaus ir TC	Reikia iš naujo sukongūruoti indukcinį generatorių	Nauja konfigūracija (techninės priežiūros meniu)
<b>ER36</b>	Neteisinga TC NTC reikšmė; UI išsijungia	NTC trumpasis jungimas arba atvira grandinė	Pakeiskite TC
<b>ER47</b>	Ryšio tarp TC ir indukcinio generatoriaus klaida	Nėra LIN ryšio arba jis klaidingas! (Pavaldžio zona neatsiliepija į pagrindinės zonos užklausa)	Jungiamasis laidas neteisingai prijungtas arba pažeistas.
<b>U400</b>	Nuolatinis garsinis signalas Per didelė maitinimo įtampa	Neteisingai prijungta kaitlentė	Teisingas maitinimo prijungimas
<b>E/2</b>	Per didelė indukcinio elemento temperatūra	Kaitlentė perkrauta arba kaitinamas tuščias indas	Palaukite, kol sistema atšąs.
<b>E/A</b>	Klaida maitinimo plokštėje	Komponento gedimas	Pakeiskite maitinimo plokštę
<b>E/6</b>	Klaida maitinimo plokštėje	Nėra maitinimo arba klaida maitinimo plokštėje	1. patikrinkite jungiamuosius laidus 2. patikrinkite filtro plokštę 3. pakeiskite maitinimo plokštę
<b>E/8</b>	Netinkamas ventiliatoriaus greitis	Kairiojo arba dešiniojo ventiliatoriaus klaida	Uždengta oro išėjimo anga, pvz., popieriumi Pakeiskite sugadintą ventiliatorių
<b>E/9</b>	Sugedęs induktoriaus temperatūros jutiklis		Pakeiskite induktorių Pakeiskite maitinimo plokštę

## 8. PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

- Elektrinių dalių priežiūrą turi atlikti tik gamintojas arba klientų aptarnavimo centras.
- Pažeistus laidus turi pakeisti tik gamintojas arba klientų aptarnavimo centras.

Kreipdamiesi į klientų aptarnavimo centrą nurodykite šią informaciją:

- gedimo tipas
- prietaiso modelis (Nr./kodas)
- serijos Nr. (S.N.)

Ši informacija nurodyta duomenų lentelėje. Duomenų lentelė yra pritvirtinta apačioje.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### Gaminio identifikacija

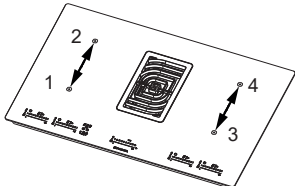
Tipas: 4300

Modelis: GALILEO BK GLASS NG A830

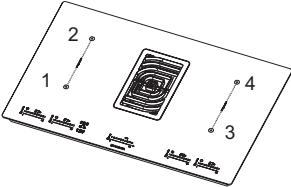
Žr. gaminio apačioje pritvirtintą duomenų lentelę.

Gamintojas nuolat tobulina produktą. Dėl šios priežasties šiame vadove pateikiamas tekstas ir iliustracijos gali būti pakeistos be išankstinio įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama svetainėje: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>GALIOS VALDYMAS</b></p> <p>Šiame įrenginyje yra sumontuotas elektroninis galios valdymas.</p> <p>Ši funkcija stebi elektros apkrovą ir riboja kiekvienos maisto gaminimo Tiltlo zonos (1+2 ir 3+4) maksimalią galią iki 3700 W, optimizuodama galios paskirstymą ir apsaugodama sistemą nuo perkrovos. Funkcija paskirsto elektrą tarp skirtingų valgio ruošimo vietų, kurios priklauso tai pačiai maisto gaminimo Tiltlo zonai. Žiūrėti iliustraciją. Jei reikalinga, funkcija sumažina kitų maisto gaminimo zonų, esančių toje pačioje Tiltlo zonoje, elektros galią (pirmenybę turi paskutinė komanda).</p> <p>Pavyzdys: Jei greito įkaitinimo lygis (P) pasirenkamas 1 maisto gaminimo zonai, 2 maisto gaminimo zonos galia negali viršyti 5 lygio tuo pat metu ir bus ribojama automatiškai.</p>
---	---

### GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1, 2 lanksti zona 1+2 sujungta tiltlo 3, 4 lanksti gaminimo zona 3+4 sujungta tiltlo</p>
---	---


Parametrai	Reikšmė	Išmatavimai (mm)
Darbiniai išmatavimai	-	830 × 520 (P x G)
Tiekiamo įtampa / dažnis	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	

Galios ir kaitinimo elemento reikšmės


Gaminimo zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Galios padidinimo suaktyvinimas: 3700 W	230 x 210
Lanksti gaminimo zona 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parametrai	Simbolis	Reikšmė	Matavimo vienetai
Prietaiso svoris	M	26 / 19	kg
Maisto ruošimo zonų skaičius		4	
Šilumos šaltinis		indukcija	

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

 Lai pasargātu sevi un nodrošinātu pareizu iekārtas darbību, pirms tās uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šo pamācību. Vienmēr glabājiet šos norādījumus kopā ar iekārtu, dodiet tos līdzī pārvietošanas vai pārdošanas gadījumā. Lietotājiem ir pilnībā jāpārzina iekārtas darbība un drošības funkcijas.

Šo plīts virsmu indukcijas sistēmas atbilst elektromagnētiskās saderības standartu un Elektromagnētisko lauku direktīvas prasībām, un tām nevajadzētu radīt traucējumus citu elektroiekārtu darbībā. Cilvēkiem, kas lieto sirds elektrokardio stimulatorus vai citus elektroniskos implantus, jākonsultējas ar savu ārstu vai implanta ražotāju, lai noskaidrotu, vai šīs ierīces ir pietiekami noturīgas pret šāda veida traucējumiem.

 Vadu savienošanas darbi ir jāveic specializētam tehnikajam darbiniekam. Pirms elektroinstalācijas izveides, lūdzu, skatiet sadalu **ELEKTROINSTALĀCIJA**.


Lekārtām ar barošanas vadiem termināliem jābūt izkārtotiem tā vai vadītāju garumam starp vada stiprinājuma vietu un termināliem jābūt tik lielam, lai strāvas vadītāji pirms zemējuma vadītāja nostieptos, ja vads

izslīdētu no vada stiprinājuma.


- Ražotājs neatbild par jebkādiem bojājumiem, kas radušies nepareizas vai neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā.
- Pārbaudiet vai elektrotīkla spriegums atbilst izstrādājuma iekšpusē piestiprinātājā datu plāksnītē norādītajam spriegumam.
- Stacionārajā elektroinstalācijā ir jāiekļauj atvienošanas līdzekļi atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.
- 1. klases iekārtām pārliecinieties, ka mājas elektrobarošanas tīkls nodrošina pietiekamu zemējumu.
- Pievienojiet ekstraktoru pie izplūdes dūmvada, izmantojot piemērotu cauruli. Lūdzu, skatiet iegādājamos piederumus, kas parādīti uzstādīšanas instrukcijā (ja caurule ir cilindriska, minimālais diametrs ir 120 mm). Dūmizvades maršrutam jābūt pēc iespējas īsākam.
- Savienojiet produktu ar elektrotīklu, izmantojot automātisku slēdzi.
- Jāievēro noteikumi par gaisa izvadi.
- Nepievienojiet ekstrakcijas aparātu pie izplūdes cauruvadiem, pa kuriem tiek izvadīti degšanas izgarojumi (no ūdens sildītājiem, kamīniem u. c.).
- Izmantojot ekstraktoru kopā ar neelektriskām iekārtām (piemēram, ar gāzi darbināmām iekārtām), telpā ir jānodrošina pietiekama aerācija, lai no-

vērstu izplūdes gāzes atplūdi. Izmantojot cepeškrāsns iekārtu kopā ar iekārtām, kas tiek darbinātas nevis ar elektrību, bet cita veida enerģiju, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 0,04 mbar, lai novērstu, ka cepeškrāsns iekārta iepūš telpā atpakaļ dūmus.

- Gaisu nedrīkst novadīt dūmvadā, kas tiek izmantots tādu izplūdes gāzu novadīšanai, kuras radījušas iekārtas, ko darbina gāze vai citas degvielas.
- Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotājs, tā servisa pārstāvis vai līdzvērtīgi kvalificēta persona, lai novērstu apdraudējumu.
- Ievietojiet spraudni kontaktlīdzdā, kas atbilst piemērojamiem noteikumiem un atrodas viegli pieejamā vietā.
- Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāīsteno dūmu izvadīšanai, ir būtiski stingri ievērot vietējo iestāžu pieņemtus noteikumus.

 **BRĪDINĀJUMS!** Pirms iekārtas uzstādīšanas noņemiet visas aizsargplēves.


- Izmantojiet tikai komplektācijā iekļautās skrūves un mazās detaļas.

 **BRĪDINĀJUMS!** Neieskrūvējot skrūves vai nenostiprinot iekārtu atbilstoši šiem norādījumiem, var tikt radīti ar elektrību saistīti apdraudējumi.

- Neskatieties tieši uz gaismu, izmantojot optiskās ierīces (binok-

lus, palielināmos stiklus u.c.).

- Tīrīšanu un iekārtas apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārlicinātos, ka viņi nespēlējas ar iekārtu.
- Šī iekārta nav paredzēta lietošanai personām (tai skaitā bērniem) ar pasliktinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien par šo personu drošību atbildīgā persona nenodrošina tām uzraudzību vai norādījumus par iekārtas lietošanu.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma vai personas ar pasliktinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem ir sniegti norādījumi par iekārtas lietošanu drošā veidā un viņi izprot saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar iekārtu.

 **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā iekārta un tās atklātās daļas uzkarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieškartos sildelementiem.

Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst izmantot iekārtu, ja vien viņiem netiek nodrošināta nepārtraukta uzraudzība.

- Ik pēc noteiktiem laika posmiem iztīriet un/vai nomainiet filtrus (ugunsgrēka risks). Skatiet nodaļu „Apkope un tīrīšana”.
- Iekārtu izmantojot vienlaicīgi ar iekārtām, ko darbina gāze vai

cita degviela, telpā ir jānodrošina atbilstoša vēdināšana (neattiecas uz iekārtām, kas tikai izvada gaisu atpakaļ telpā).

- **BRĪDINĀJUMS!** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Neieslēdziet iekārtu, ja virsma ir ieplaisājusi vai ir bojāts materiāla biežums.
- Nepieskarities iekārtai ar mitrām ķermeņa daļām.
- Izstrādājumu nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.
- Metālistiskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var uzkarst.
- Pēc lietošanas ar pogu izslēdziet plīts virsmu un nepaļaujieties uz pannas detektoru.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un aplājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- Iekārtu nav paredzēts darbināt ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

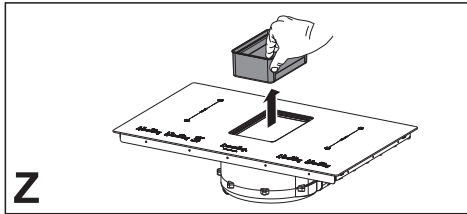
- Pārliedzinieties, ka iekārta ir uzstādīta tādā veidā, kas ļauj to atvienot no elektrobarošanas padeves, tai būtu savienojuma atvienošanas atstarpe (3 mm), kas nodrošina pilnīgi atvienošana III kategorijas pārsprieguma situācijā.
- Nodrošiniet, ka iekārta nenonāk saskarē ar atmosfēras iedarbību (lietus, saule).
- Pārliedzinieties, ka iekārtas ventilācija atbilst ražotāja norādījumiem.

## 2. LIETOŠANA

- Ekstrakcijas iekārta ir paredzēta tikai izmantošanai mājāsaimniecībā, lai likvidētu virtuves smakas.
- Nekad neizmantojiet iekārtu citiem nolūkiem, kuriem tā nav paredzēta.
- Tautkārtes katli lietošanas laikā ir nepārtraukti jāuzrauga: pārkaršusi eļļa var izsprāgt.
- Nevadiet iekārtu ar ārējo laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu pārkaršanu.
- Lai novērstu iekārtas bojājumus, nekāpiet uz iekārtas.
- Lai novērstu silikona pārklājuma bojājumus, nenovietojiet virtuves traukus uz loka.
- Negrieziet un nesagatavojiet produktus uz virsmas vai nemetiet smagus priekšmetus uz tās. Nevelciet virtuves traukus pa virsmu.

### 3. APKOPE UN TĪRĪŠANA

- Aktivās ogles smaku filtru ir iespējams atjaunot. Sekojot norādījumiem uz komplekta gan par atjaunošanas metodi, gan nomaiņas laikiem.
- Tauku filtru **Z**: Šie filtri ir jāiztīra ik pēc 2 ekspluatācijas mēnešiem vai biežāk īpaši intensīvas izmantošanas gadījumā, un tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Nemazgājiet režģi trauku mazgājamā mašīnā.



#### Vispārīgi ieteikumi:

- Nekādā gadījumā neizmantojiet skrāpjuveida lupatīņas, tērauda vilnas tīrīšanas līdzekļus, sāļsskābi vai citus produktus, kas var saskrāpēt vai atstāt pēdas uz virsmas.
- Pārtiku, kas nejauši nokritusi vai nonākusi uz virsmas, kā arī plīts funkcionālajiem vai estētiskajiem elementiem, nedrīkst ēst.

#### Iekārtas tīrīšana:

- Notīriet iekārtu pēc katras lietošanas reizes, lai novērstu pārtikas produktu atlieku piedegšanu. Piekaltušū un piedegušu netīrumu tīrīšana prasa lielāku piepūli.
- Lai notīrītu ikdienas netīrumus, izmantojiet mīkstu drānu vai sūkli, kas samitrināts ūdenī un piemērotā tīrīšanas līdzeklī. Nemiet vērā ražotāja ieteikumus par tīrīšanas līdzekļiem. Mēs iesakām izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Notīriet tādas grūti noņemamus netīrumus kā, piemēram, pārvārtņa pienu radītos netīrumus, ar stikla keramikas plīts virsmu skrāpi, kamēr plīts virsma vēl ir silta. Lūdzu, ņemiet vērā ražotāja ieteikumus par skrāpi.
- Notīriet tādu cukurotu produktu kā, piemēram, pārvārtņas marmelādes, radītos netīrumus ar stikla keramikas plīts virsmu skrāpi, kamēr plīts virsma vēl ir silta. Pretējā gadījumā var tikt bojāta stikla keramikas virsma.
- Notīriet izkusušu plastmasu ar stikla keramikas plīts virsmu skrāpi, kamēr plīts virsma vēl ir silta. Pretējā gadījumā var tikt bojāta stikla keramikas virsma.
- Notīriet kalka nosēdumu traipus, izmantojot nedaudz kalcā šķīdināšanas šķīdumu, piemēram, etiķi vai citrona sulu, kad plīts virsma ir atdzisusi. Pēc tam vēlreiz notīriet virsmu ar mitru drānu.

### 4. PRASĪBAS SKAPĪTĪM


- Gatavošanas virsma ir paredzēta iebūvēšanai darba virsmā virs 600 mm plata vai plataka virtuves skapīša.
- Levietojot viegli uzliesmojošā materiālā, stingri jāievēro vadlīnijas un standarti uzstādīšanai zemsprieguma ietaisēs, kā arī ugunsdrošībai.

- Piecpadsmit vienībām elementi (plastmasas materiāli un finierēts koks) ir jāiestiprina ar siltumizturīgām saistvielām (min. 100 °C): Neatbilstoši materiāli vai saistvielas var izraisīt deformēšanos un atvienošanas.
- Virtuves skapītim ir jānodrošina pietiekami daudz vietas iekārtas elektriskajiem savienojumiem. Iekārtie virtuves skapīši virs iekārtas ir jāuzstāda tādā augstumā, kas nodrošina pietiekami daudz vietas ērtam darba procesam.
- Aiz iekārtas ap darba virsmu ir atļauts uzstādīt cietkoka dekoratīvās maliņas, šādā gadījumā minimālais attālums saglabājas tāds pats, kā norādīts uzstādīšanas attēlos.
- Minimālais attālums starp iebūvētu iekārtu un aizmugurē esošo sienu ir norādīts attēlā par iebūvētas iekārtas uzstādīšanu (150 mm līdz sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un vismaz 500 mm līdz jebkuram augšpusē uzstādītam skapītim).
- Lai novērstu šķidrumu nokļūšanu starp plīts virsmas malu un darba virsmu, pirms montāžas gar ārējo plīts virsmas malu uzklājiet komplektācijā iekļauto līmlentes aizdari.

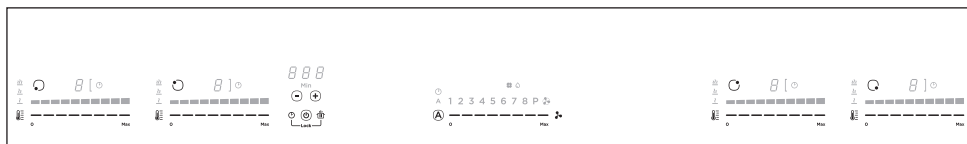
### 5. ELEKTROINSTALĀCIJA

- Vadu savienošanas darbi ir jāveic specializētām tehniskajam darbiniekam.
- Šai iekārtai ir „Y” tipa savienojums, un tai ir nepieciešams vismaz H05VV-F tipa barošanas vads. VIENFĀZES, DIVFĀŽU un TRĪSFĀŽU savienojums vadītāju min. šķērsgriezums: 2,5 mm<sup>2</sup>. Barošanas vada ārējais diametrs: min. 7 mm, maks. 15 mm.
- Noņemot savienojumu kārbas vāku, tiek atsegta savienojuma spailis.
- Pārliecinieties, vai sadzīves elektrosistēmas raksturlielumi (spriegums, maksimālā jauda un strāva) ir saderīgi ar iekārtas raksturlielumiem.
- Savienojiet iekārtu, kā parādīts diagrammā (saskaņā ar tīkla spriegumu un valsts standartu atsauci).
- Mēs iesakām izmantot barošanas vadu 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Izmantojot barošanas vadu 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, jāievēro šādi norādījumi: trīsfāžu savienojuma gadījumā atdaliel 2 vadus un noņemiet zilos apvalkus no pelēkajiem vadiem.

### 6. LIKVIDĒŠANA

- Simbols , kas redzams uz izstrādājuma vai tā iepakojuma, norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst likvidēt kopā ar sadzīves atkritumiem. Tas ir jānodod pārstrādei atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā. Nodrošinot pareizu izstrādājuma likvidēšanu, palīdzēsiet novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz dabu un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šī izstrādājuma atkritumu apstrāde. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par šī izstrādājuma atkārtotu pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, vietējo atkritumu apsaimniekošanas dienestu vai veikalu, kur iegādājāties šo izstrādājumu.
- Iekārta atbilst Direktīvai 2012/19/ES par elektriskajās un elektroniskajās iekārtās izmantoto bīstamo vielu samazināšanu un to atkritumu likvidēšanu.

## 7. VADĪKLAS









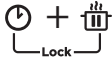


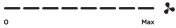







	<p>Plīts virsmas/tvaika nosūcēja ieslēgšana/izslēgšana Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu. Nospiediet to vēlreiz, lai izslēgtu.</p> <p>Pēc noklusējuma, ieslēdzot plīts virsmu/ekstraktora iekārtu, tvaika nosūcējs darbosies automātiskā režīmā un iedegsies LED indikators .</p> <p>Pieskarieties pie (nospiediet) atlasses joslu, lai deaktivizētu automātisko režīmu un darbotos ar ekstraktoru manuālajā režīmā. LED indikators  izslēgsies.</p>
	<p>Taimera aktivizēšana Nospiediet un 5 sekundes turiet pogu — tvaika nosūcējam tiks aktivizēts aizkaves režīms ar iepriekš iestatītu 15 minūšu taimeri. Ieslēgsies tvaika nosūcēja aizkaves LED indikators .</p> <p>Vēlreiz nospiediet un 5 sekundes turiet pogu, lai deaktivizētu aizturi. Kad laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls (tas skan 2 minūtes vai līdz brīdim, kad tas tiek apturēts, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu), savukārt displejs  izslēdzas. Laika atskaite nav redzama, grafisko atsaukmi nodrošina LED indikators .</p>
	<p>Palaist un apturēt / atsaukt</p>
	<p>Palielināt/samazināt gatavošanas zonas taimera iestatījumu Turiet nospiestu, lai atiestatītu tauku filtru Turiet nospiestu, lai atiestatītu smaku ogļu filtru</p>
	<p>Taustiņu bloķēšana. Vienlaikus dažas sekundes pieskarieties  un </p>



	<p>Ekstraktora ventilatora izvēle Palielināt/samazināt ekstrakcijas ātrumu (jaudu)</p>
<p style="text-align: center;">Ⓐ</p>	<p>Automātisko funkciju aktivizēšana/deaktivizēšana (pēc noklusējuma automātiskais režīms ir aktīvs). Pieskaroties (nospiežot) plīts tvaika nosūcēja atlasses joslai, tiek deaktivizēts automātiskais režīms, un darbs ar ekstraktoru ir jāveic manuālajā režīmā. Lai atkal aktivizētu automātisko režīmu, nospiediet pogu Ⓐ, un tad iedegsies LED indikators A, kas norādīs, ka tvaika nosūcējs darbojas šajā režīmā.</p> <p>Pēc noklusējuma tvaika nosūcējs darbojas novadīšanas režīmā. <b>Ogļu filtra aktivizēšana</b> Pirmajā ieslēgšanas reizē nospiediet un 5 sekundes turiet plīts tvaika nosūcēja pogu Ⓐ. Kopš tā brīža degošā ikona parādīs, kad ir nepieciešams veikt ogļu (smaku) filtra apkopes darbus ☼. Paziņojumu par tauku filtra tīrīšanu uzrādīšana ar LED indikatoriem ☼ vienmēr ir iespējota. <b>Aktivizētā ogļu smaku filtra piesātinājuma atiestatīšana</b> Pēc filtra apkopes darbu veikšanas: nospiediet un 5 sekundes turiet pogu ⊖ - tauku LED indikators izslēgsies, un atkal tiks atsākta indikatora laika atskaite; nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu ⊕ – smaku LED indikators izslēgsies, un atkal tiks atsākta indikatora laika atskaite.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>Ātruma <b>INTENSĪVS 1</b> iestatīšana Šādā ātrumā sistēma darbosies 10 minūtes. Pēc tam sistēma automātiski atiestata iepriekšējo ātrumu.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Ātruma <b>INTENSĪVS 2</b> iestatīšana Šādā ātrumā sistēma darbosies 5 minūtes. Pēc tam sistēma automātiski atiestata iepriekšējo ātrumu.</p>






	<p>Plīts virsmas/tvaika nosūcēja ieslēgšana/izslēgšana          - Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu. Nospiediet to vēlreiz, lai izslēgtu.</p>
	<p>Izvēlieties gatavošanas zonu, kurai iestatīt neatkarīgo taimeru.          Šādu laika atskaiti ir iespējams iestatīt ikvienai gatavošanas zonai un pat vairākām zonām vienlaicīgi. Iestatītā perioda beigās gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un par to informē skaņas signāls.          Plīts virsmas taimera aktivizēšana/regulēšana:          Vairākas reizes nospiediet taustiņu , lai izvēlētos gatavošanas zonu, kuru vēlaties aktivizēt. Gatavošanas zonā iedegsies atbilstošā ikona.          Kad ir atlasīta vēlamā gatavošanas zona, regulējiet taimera laiku: nospiediet +, lai palielinātu automātiskās izslēgšanās laiku; nospiediet -, lai samazinātu automātiskās izslēgšanās laiku.</p>
	<p>Laika iestatīšana (aptuvenā)</p>
	<p>Palaist un apturēt / atsaukt          Šī funkcija ļauj apturēt/atsāknēt jebkuru aktīvo plīts virsmas funkciju, kā rezultātā jauda samazinās līdz nullei. Nospiediet, lai aktivizētu, vēlreiz nospiediet un līdz galam pavelciet norādīto slēdzi no kreisās puses uz labo pusi. Piezīme: Ja pauzes funkcija netiek deaktivizēta pēc 10 sekundēm, plīts virsma automātiski izslēgsies.          Šī funkcija ļauj atgūt visus plīts virsmas iestatījumus nejaušas izslēgšanās gadījumā.          Aktivizēšana:          - Atkal ieslēdziet plīts virsmu;          - 6 sekunžu laikā nospiediet pogu .</p>
	<p>Plīts virsmas bloķēšana/atbloķēšana          Ļauj nobloķēt plīts virsmas iestatījumus, lai novērstu to nejaušu izmaiņšanu, saglabājot aktīvas jau iestatītās funkcijas. Atkārtojiet šo procesu, lai atbloķētu.</p>
	<p>Gatavošanas zonas pozīcijas indikators          Gatavošanas zonas ir iespējams darbināt kombinācijās, lai radītu vienu zonu ar vienu un to pašu enerģijas līmeni. Priekšējā galvenā un aizmugurējā sekundārā gatavošanas zona. Lai aktivizētu sasaistīšanas funkciju: vienlaicīgi pieskarieties 2 joslām, un iedegsies simbols . Ar galvenās zonas atlasīšanas joslu var izvēlēties enerģijas līmeni. Lai deaktivizētu sasaistīšanas funkciju, vienkārši atkārtojiet aktivizēšanas procesa darbības</p>
	<p>Gatavošanas zonas atlase          Enerģijas līmeņa palielināšana/samazināšana          Papildu enerģijas funkcija, kas saglabājas aktīva 10 minūtes, un pēc tam temperatūra atkal atgriežas iepriekšējā iestatītajā līmenī.          Pieskarieties un ritiniet atlasīšanas joslu un aktivizējiet Power Booster (enerģijas pastiprinātājs). Enerģijas pastiprinātāja līmenis ir redzams atlasītās zonas displejā un tiek apzīmēts ar simbolu „P”.</p>
	<p>Temperatūras pārvaldnieka aktivizēšana. Displejā parādās simbols .</p>
	<p>Gatavošana/siltuma saglabāšana 42 °C temperatūrā</p>
	<p>Gatavošana/siltuma saglabāšana 74 °C temperatūrā</p>
	<p>Gatavošana/siltuma saglabāšana 92 °C temperatūrā</p>
	<p>Sasaistiet zonu starp divām aktivizētām gatavošanas zonām</p>
	<p>Enerģijas pastiprinātāja aktivizēšana</p>

## Indukcijas plīts virsmu darbības principi


Indukcijas plīts virsmu darbība ievērojami atšķiras no standarta plīts virsmām vai vienotajām sildvirsmām. Zem stikla keramikas virsmas esošā indukcijas spole rada magnētisko lauku, kas ātri mainās un kas uzsilda tieši virtuves trauka magnetizējamo pamatni. Stikla keramikas virsmu uzsilda tikai karstie virtuves trauki. Ja virtuves trauki tiek noņemti no gatavošanas zonas, enerģijas padeve tiek nekavējoties pārtraukta.

## Pannas uztveršana

Ikvienu gatavošanas zonu ir aprīkota ar pannas uztveršanas sistēmu. Pannas uztveršanas sistēma atpazīst virtuves trauku ar magnetizējamo pamatni, kas ir piemērots izmantošanai uz indukcijas plīts virsmas.

Ja darbības laikā virtuves trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots virtuves trauks, joslu diagrammas tuvumā esošajā displejā mirgo .

Ja 10 sekunžu ilgajā pannas uztveršanas laikā uz gatavošanas netiek novietots neviens virtuves trauks:

- Gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 10 sekundēm;
- Visu gatavošanas zonu displejos ir redzams .

## Virtuves trauki

### Piemēroti virtuves trauki

Tikai tādi virtuves trauki, kuriem ir pilnībā magnetizējamas pamatnes, ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas.

Magnēts precīzi atbilst ikvienam punktam uz visas virtuves trauka pamatnes.


### Virtuves trauki, kas ir piemēroti, lai gatavotu ar indukcijas sistēmu

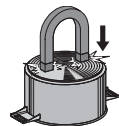
Virtuves traukiem, kas tiek izmantoti uz indukcijas gatavošanas virsmas, ir jābūt izgatavotiem no metāla, kā arī tiem jāpiemīt atbilstošām magnētiskajām un jābūt pietiekami lielai pamatnei.

### Piemēroti virtuves trauki:

- Emaljēti tērauda virtuves trauki ar biezu pamatni;
- Čuguna virtuves trauki ar emaljētu pamatni;
- Virtuves trauki ar vairākslāņu nerūsējoša tērauda, ferīta nerūsējoša tērauda un alumīnija pārklājumu un tīpašu pamatni.

### Nepiemēroti virtuves trauki:

- Vara, nerūsējoša tērauda, alumīnija, ugunsdroša stikla, koka, keramikas un apdedzināta māla virtuves trauki.
- Lai noskaidrotu, vai panna ir piemērota, pietuviniet magnētu pie pannas pamatnes: ja tas nepievelkas, panna ir piemērota gatavošanai ar indukciju. Ja jums nav magnēta, jūs varat ieliet pannā nedaudz ūdens, novietot tu uz gatavošanas zonas un ieslēgt gatavošanas zonu. Ja displejā parādās simbols , panna nav piemērota.



**Piezīme:** Izmantojiet tikai tādas virtuves traukus, kuriem ir pilnīgi plakana pamatne un kuri ir piemēroti izmantošanai uz indukcijas gatavošanas zonām. Izmantojot virtuves traukus ar nelīdzenu pamatni var tikt samazināta uzsildīšanas sistēmas efektivitāte, kā arī padarīt traukus neuztveramus uz uztveršanas zonas.

## Troksņi gatavošanas laikā

Virtuves trauki var radīt trokšņus gatavošanas laikā. Tie nenorāda uz kādiem darbības traucējumiem, kā arī nekādā veidā neietekmē iekārtas darbību.

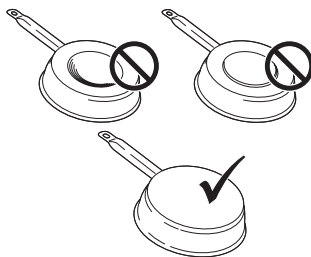
Troksnis ir atkarīgs no izmantotajiem virtuves traukiem. Ja troksnis ir ļoti traucējošs, var būt lietderīgi izmantot citus virtuves traukus.

## Ieteikumi enerģijas taupīšanai

- Pannas pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas diametram.



- Iegādājoties pannu, pārliecinieties, ka norādītais diametrs atbilst pannas pamatnes vai virsmas diametram, jo virsma gandrīz vienmēr ir lielāka par pamatni.
- Kad gatavojat ēdienus, kuriem ir ilgs pagatavošanas laiks, jūs varat ietaupīt laiku un enerģiju, izmantojot tvaika katlu, kas arī ļauj saglabāt produktos esošos vitamīnus.
- Pārliecinieties, ka tvaika katlā ir pietiekami daudz šķidruma, jo, ja šķidruma ir par maz un tas pārkarst, var tikt bojāts gan tvaika katls, gan gatavošanas zona.
- Ja iespējams, vienmēr uzlieciet pannām atbilstošu vāku.
- Izvēlieties gatavojamā ēdiena daudzumam atbilstošu pannu. Liela un pustukša panna rada lielu enerģijas patēriņu.



Gatavošanas zona	Pannas apakša		Piezīmes
	Ø Min. (ieteicamais)	Ø Maks. (ieteicamais)	
184 mm x 220 mm (vienkāršais)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dubultais)	110 mm	245 mm	ar sasaistīšanas funkciju

**Parastie gatavošanas virsmas darbības trokšņi**  
Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radīšanu. Tie var ģenerēt siltumu tieši trauka apakšā. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida. Šie trokšņi ir aprakstīti zemāk:

#### **Klusa dūkšana (kā transformatoram)**

Šāds troksnis rodas, kad gatavošanai tiek izmantots augsts siltuma enerģijas līmenis. To rada enerģijas līmenis, ko gatavošanas virsma nodod virtuves traukiem. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

#### **Klusa svilpošana**

Šāds troksnis rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Tā pazūd tiklīdz traukā tiek ielietas ūdens vai ievietota pārtika.

#### **Krakšķēšana**

Šāds troksnis rodas, ja no dažādiem materiāliem veidotu virtuves trauki ir novietoti viens virs otra. Troksnis rada vibrācijas vietās, kur šie atšķirīgie materiāli saskaras. Troksnis rodas traukiem un var atšķīties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

#### **Skaļa svilpošana**

Šāds troksnis rodas, ja no dažādiem materiāliem veidotu virtuves trauki ir salikti viens virs otra un turklāt tie tiek arī lietoti ar maksimālo enerģijas līmeni un uz divām gatavošanas zonām. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek sama-

zināts siltuma enerģijas līmenis.

#### **Ventilatora trokšņi**


Pareizai elektroniskās sistēmas darbībai ir nepieciešams regulēt gatavošanas virsmas temperatūru. Šim nolūkam gatavošanas virsma ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatēta gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta.

#### **Ritmiskas skaņas, kas līdzīgas tikšķēšanai**

Šāds troksnis parādās tikai tad, kad vismaz trīs no gatavošanas zonām darbojas, un pazūd vai kļūst klusāka, kad kāda no tām tiek izslēgta.

Aprakstītie trokšņi ir ierasti norādītajai indukcijas tehnoloģijai, un tie nav uzskatāmi par bojājumu.

#### **Iekārtas ieslēgšana**




Sekundi turiet nospiestu , lai ieslēgtu iekārtu.

- Visu enerģijas līmeņu displejos nomirgo „0”.
- Ja netiek dotas citas komandas, iekārta izslēdzas pēc 10 sekundēm drošības apsvērumu dēļ.

#### **Gatavošanas zonas izvēlēšanās**

Nospiediet „0”, kas atrodas blakus gatavošanas zonas joslu diagrammas slīdņim, un pavelciet to, lai iestatītu enerģijas līmeni.

Enerģijas līmenis	Gatavošanas metode	Pielietojums
1	Kausēšana, lēna uzsildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Kausēšana, lēna uzsildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzbriedināšana	Rīsi
4	Nepārtraukta gatavošana, reducēšana, sautēšana	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Nepārtraukta gatavošana, reducēšana, sautēšana	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Nepārtraukta gatavošana, gaļas sautēšana	Makaroni, zupas, sautēta gaļa
7	Maiga cepšana	Kartupeļu pankūkas, omletes, ēdieni, kas tiek cepti rīvmaizē, desas
8	Cepšana, fritēšana	Gaļa, kartupeļu plāksnītes
9	Ātrā cepšana	Steiks
P	Ātra uzsildīšana	Ūdens vārīšana


Temp. līmenis	Gatavošanas metode	Pielietojums
	Kausēšana	Sviesta, šokolādes vai medus izkausēšanai apmēram 42 °C temperatūrā
	Siltuma saglabāšana	Paredzēta mērcēm, uztur pagatavotus ēdienus apmēram 74 °C siltus
	Lēna gatavošana	Ļauj uzturēt pagatavotas maltītes apmēram 92 °C siltas

### Gatavošanas zonas izslēgšana

Pieskarieties pie „0” joslu diagrammā.

- Ja netiek dotas citas komandas un citas gatavošanas zonas ir izslēgtas, iekārta izslēdzas pēc 10 sekundēm.

### Plīts virsmas izslēgšana

Īsi pieskarieties pie , lai izslēgtu plīts virsmu.








- Ja displejā netiek ievadīta neviena cita komanda un citas gatavošanas zonas ir izslēgtas, iekārta izslēdzas pēc 10 sekundēm.

### Atdzišanas rādītājs

Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas, kamēr tā vēl aizvien ir karsta, panelī turpina degt „H”, kas norāda, ka pastāv apdegumu gūšanas risks.

### Atkausēšanas, siltuma saglabāšanas un lēnās gatavošanas iestatījumi

Izmantojot atkausēšanas funkciju, jūs varat lēnām atkausēt pārtikas produktus vai izkausēt sviestu, šokolādi vai medu. Siltuma saglabāšanas iestatījums uztur pagatavotas maltītes apmēram 74 °C siltas. Lēnās gatavošanas iestatījums uztur pagatavotas maltītes apmēram 92 °C siltas. Lēnās gatavošanas iestatījums ļauj jums gatavot ar mazu temperatūru, lai saglabātu pārtikas produktu uzturvērtību.

- Izvēlieties gatavošanas zonu, nospiežot „0” pie attiecīgās gatavošanas zonas joslu diagrammas.
- Vienreiz nospiediet .
- Lai atlasītu iestatījumu „Kausēšana” (atkausēšana), vēlreiz nospiediet .
- Parādās .
- Lai atlasītu iestatījumu „Siltuma saglabāšana”, vēlreiz nospiediet .
- Parādās .
- Lai atlasītu iestatījumu „Lēnā gatavošana”, vēlreiz nospiediet .
- Parādās .

### PowerPlus iestatījums

Visas gatavošanas zonas ir aprīkotas ar PowerPlus pastiprinātāja funkciju. Aktivizējot PowerPlus, izvēlētā gatavošanas zona 10 minūtes darbojas ar ārkārtīgi lielu enerģiju. PowerPlus var izmantot, piemēram, lai ātri uzsil-





dītu lielu daudzumu ūdens.

- Velciet uz augšu pa joslas diagrammu, līdz displejā parādās „P”.
- Lai deaktivizētu PowerPlus, joslas diagrammā velciet uz leju, līdz vēlamajam enerģijas līmenim.




### Taimeris

Kad ir iestatīts taimeris, gatavošanas zona pēc iestatītā laika (diapazonā no 1 minūtes līdz 1 stundai un 59 minūtēm) izslēdzas.

### Taimera iestatīšana

- Plīts virsmai jābūt ieslēgtai.
- Gatavošanas zonai jābūt iestatītai.
- Nospiediet .
  - Displeja vidū tiek parādīts “\_00”.
  - Pieskarieties pie , lai palielinātu taimera laiku, vai pie , lai to samazinātu.
- Pirmo reizi nospiežot , displejā iedegas skaitlis „1”.

### Taimera iestatījumu mainīšana

- Taimerim jābūt iestatītam
- Nospiediet .
- Nospiediet uz tās taimera aktīvās gatavošanas zonas, kurai vēlaties veikt izmaiņas.
- Izmainiet iestatīto taimera laiku, izmantojot  un .


### Sasaistīšanas funkcija

Sasaistīšanas funkcija ļauj vienlaicīgi ieslēgt un regulēt divas atsevišķas gatavošanas zonas.

- Nospiediet abu gatavošanas zonu joslu diagrammas.
  - Displejā pie abām gatavošanas zonām vienā pusē parādās „[”, savukārt otrā pusē „]”.



Ja kāda no gatavošanas zonām jau darbojas brīdī, kad tiek aktivizēta sasaistīšanas funkcija, šīs zonas enerģijas līmenis un darbības laiks tiks piemērots abām zonām. Ja abas gatavošanas zonas jau darbojas, enerģijas līmeņa displejos uzrādītie darbības laiki tiek dzēsti. Sasaistīšanas funkcijā nav iespējams iestatīt paštrinājumu.

### Bērnu drošības bloķēšana

- Ieslēdziet iekārta.
- Vienlaikus dažas sekundes pieskarieties  un

☹, līdz atskan skaņas signāls.

Displejs ir bloķēts. Ja displejs izslēdzas šādā stāvoklī, bloķēšanas funkcija vēl aizvien būs aktīva, atkārtoti ieslēdzot plīts virsmu.

- Lai deaktivizētu bērnu drošības bloķēšanu, vienlaikus dažas sekundes turiet nospiestu pogu  un .

### Uzsildīšanas funkcija

Šo funkciju lieto, lai pirms gatavošanas turpināšanas ar maksimālu jaudu uzsildītu pannu. Laika periods, kurā gatavošanas zona darbosies ar maksimālu jaudu, ir atkarīgs no iestatītā gatavošanas beigu līmeņa. Skatīt tabulu:

Līmenis Jauda	Laiks
1	48 sekundes
2	144 sekundes
3	230 sekundes
4	312 sekundes
5	408 sekundes
6	120 sekundes
7	168 sekundes
8	216 sekundes
9	nav pieejams
P	nav pieejams

Lai aktivizētu, kad panna ir novietota uz plīts izvēlētajā gatavošanas zonā, jaudas joslā piespiediet un 3 sekundes turiet izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Displejā attiecīgajai zonai tiks parādīts "A".

Gatavošanas līmeni ir iespējams palielināt, taču samazināšanas funkcija ir deaktivizēta.

To var aktivizēt, piespiežot attiecīgās gatavošanas zonas pogu un turot 3 sekundes.

MODELIS	GALILEO BK GLASS NG A830
Maks. kopējā jauda	7,620 kW

<b>Kļūdu kodi</b>			
<b>Kļūdas kods</b>	<b>Apraksts</b>	<b>Iespējamais kļūdas cēlonis</b>	<b>Risinājums</b>
<b>ER 03 un nepārtraukts signāls</b>	Nepārtraukta sensora aktivizēšana; TC izslēdzas pēc 10 sekundēm	Uz stikla, kas pārklāj vadības skāriensensorus, ir ūdens vai virtuves trauki	Notīriet vadības virsmu, kā arī noņemiet no sensoriem priekšmetus.
<b>ER20</b>	Zibatmiņa – TC kļūda	µC- bojāts	Nomainiet TC
<b>ER22</b>	Bojāta pogu izvērtēšanas funkcija, lietotāja saskarne izslēdzas pēc apmēram 3,5–7,5 sekundēm	Pogu sensoru sistēmas zonā izveidojies īssavienojums vai ķēdes pārrāvums	Nomainiet TC
<b>ER31</b>	Nepareizi konfigurācijas dati vai novirze starp ģeneratoru un TC	Indukcijas ģeneratoram nepieciešama jauna konfigurācija	Jauna konfigurācija (servisa izvēlnē)
<b>ER36</b>	Kļūdaina TC NTC vērtība; Lietotāja saskarne izslēdzas.	NTC īssavienojums vai ķēdes pārrāvums	Nomainiet TC
<b>ER47</b>	Kļūda saziņā starp TC un induktoru	Nav pieejama vietējā starpsavienojuma tīkla (LIN) saziņa vai tajā radusies kļūda! (Sekotājsistēma neatbild uz vedējsistēmas pieprasījumu)	Savienojuma kabelis nav pareizi pievienots vai ir bojāts.
<b>U400</b>	Nepārtraukts skaņas signāls Pārāk augsts ievades strāvas spriegums	Gatavošanas virsma nav pareizi pievienota	Izveidojiet pareizu elektrobarošanas savienojumu
<b>E/2</b>	Pārmērīgi augsta indukcijas elementa temperatūra	Gatavošanas virsmas pārslodze vai uz tās ir virtuves trauki, no kuriem jau ir iztvaikojis ūdens	Ļaujiet sistēmai atdzist.
<b>E/A</b>	Barošanas paneļa kļūda	Elementu darbības traucējumi	Nomainiet barošanas paneli
<b>E/6</b>	Barošanas paneļa kļūda	Netiek nodrošināta barošana vai radusies barošanas paneļa kļūda	1. Pārbaudiet elektroinstalāciju 2. Pārbaudiet filtra paneli 3. Nomainiet barošanas paneli
<b>E/8</b>	Nepareizs ventilatora ātrums	Labā vai kreisā ventilatora kļūda	Gaisa izplūdes kanāls nosprostots, piemēram, ar papīru Nomainiet bojāto ventilatoru
<b>E/9</b>	Bojāts induktora temperatūras devējs		Nomainiet induktoru Nomainiet barošanas paneli

## 8. APKOPE UN REMONTS

- Elektrisko komponentu apkopi drīkst veikt tikai ražotājs vai klientu serviss.
- Bojāto kabeļu maiņu drīkst veikt tikai ražotājs vai klientu serviss.

Sazinoties ar klientu servisu, lūdzu, sniedziet šādu informāciju:

- traucējuma veids;
- iekārtas modelis (Art./Cod.);
- sērijas numurs (S.N.)

Šī informācija ir atrodama datu plāksnītē.

Datu plāksnīte ir piestiprināta apakšā.

## 9. TEHNISKIE DATI

### Izstrādājuma identifikācija

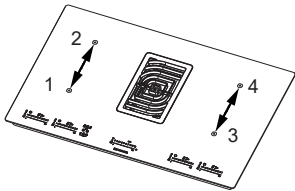
Tips: 4300

Modelis: GALILEO BK GLASS NG A830

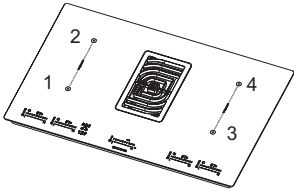
Skatiet izstrādājuma apakšā piestiprināto datu plāksnīti.

Ražotājs pastāvīgi nodrošina izstrādājuma uzlabojumus. Līdz ar to šajā instrukcijā ietvertais teksts un ilustrācijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Papildinformācija par tehniskajiem datiem ir pieejama vietnē: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>JAUDAS PĀRVALDĪBA</b></p> <p>Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski kontrolētu jaudas pārvaldību.</p> <p>Šī funkcija uzrauga elektrisko slodzi un maksimālu jaudu ierobežo 3700 W līmenī katrai paralēlslēguma gatavošanas zonu grupai (1+2 un 3+4), kā arī optimizē jaudas sadalījumu un nepieļauj sistēmas pārslodzi. Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas attiecināmas uz to pašu paralēlslēguma gatavošanas zonu. Lūdzu skatīt attēlu. Funkcija samazina citas gatavošanas zonas jaudu, kas attiecas uz to pašu paralēlslēguma gatavošanas zonu, ja nepieciešams (pēdējai komandai ir augstākā prioritāte).</p> <p>Piemērs: Ja gatavošanas zonai 1 ir izvēlēts palielinātas jaudas režīms (P), gatavošanas zonā 2 vienlaikus nedrīkst pārsniegt 5 līmeni, tādēļ darbosies automātiskā ierobežošana.</p>
---	---

## GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1, 2 Elastīgā zona 1+2 sasaistītā 3, 4 Elastīgā gatavošanas zona 3+4 sasaistītā</p>
---	--

Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Darba izmēri	-	830 × 520 (platums x dziļums)
Barošanas spriegums/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Energijas un sildelementa vērtības		
Gatavošanas zona 1, 2, 3, 4	2100 W; enerģijas pastiprinājums: 3700 W	230 x 210
Elastīgā gatavošanas zona 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parametrs	Simbols	Vērtība	Mērvienība
Iekārtas svars	M	26/19	kg
Gatavošanas zonu skaits		4	
Siltuma avots		indukcija	

## 1. OHUTUSTEAVE

**i** Enda ohutuse tagamiseks ja seadme õigeks tööks lugege enne paigaldamist ning kasutamist hoolikalt käesolevat juhendit. Hoidke seda juhendit alati koos seadmega ka siis, kui muudate selle asukohta või müüte selle. Kasutajad peavad täielikult teadma seadme töö- ja ohutusfunktsioone. Nende plaatide induktsioonisüsteemid vastavad elektromagnetilise ühilduvuse (EMC) standarditele ja elektromagnetivälja mõju (EMF) direktiivile ega tohiks segada teiste elektriseadmete tööd. Südamestimulaatorite või teiste elektrooniliste implantaatide kasutajad peavad oma arsti või seadme tootja käest täpsustama, kas seadmed suudavad võimalike häiretega toime tulla.

**!** Juhtmed peab ühendama spetsialiseerunud tehnik. Enne elektri ühendamist lugege läbi peatükk **ELEKTRIUHENDUS**.

Toitejuhtmetega seadmete korral peab terminali paigaldus või voolujuhtmete pikkus juhtme kinnituspunkti ja terminali vahel olema selline, et kandvad voolujuhtmed on pingutatud enne maandusjuhett, kui juhe peaks kinnituskohalt välja libisema.

- Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on põhjustatud valest või sobimatust paigaldusest.
- Veenduge, et võrgupinge vas-


taks toote siseküljele kinnitatud andmeplaadile.

- Seadme lahtiühendamise vahendid tuleb paigaldada fikseeritud juhtmetikku juhtmetiku eeskirjade kohaselt.
- I klassi seadmete puhul veenduge, et kodune toiteallikas tagaks piisava maanduse.
- Ühendage õhupuhasti sobiva toru abil väljalaskelõoriga. Vaadake otsetavaid tarvikuid, mis on toodud paigaldusjuhendis (ümartoru: minimaalne läbimõõt 120 mm). Heitgaasi väljajuhitistee peab olema nii lühike kui võimalik.
- Ühendage toode omnipolaarse lüliti abil elektrivõrku.
- Õhueemalduse eeskirjad peavad olema täidetud.
- Ärge ühendage õhupuhastit väljalaskekanalitega, mille kaudu juhitakse kergsüttivaid gaase (boilerid, kaminad jne).
- Kui ekstraktorit kasutatakse koos mitteelektriliste seadmetega (nt gaasipõletitega), tuleb heitgaasi tagasivoolu vältimiseks tagada ruumis piisav õhuringlus. Kui pliidiplaat kasutatakse koos teiste mitteelektriliste seadmetega, ei tohi ruumi negatiivne rõhk ületada 0,04 mbar, et vältida olukorda, kus pliit tõmbab suitsu tagasi ruumi.
- Õhku ei tohi juhtida väljalaskeorusse, mida kasutatakse gaasi või muid kütuseid kasutavate seadmete heitgaaside juhtimiseks.
- Kui toitejuhe on kahjustatud,




peab ohu vältimiseks selle asendama tootja, esindaja või muu kvalifitseeritud isik.

- Ühendage pistik kehtivatele eeskirjadele vastavasse pessa, mis asub ligipääsetavas kohas.
- Seoses suitsu eemaldamisega kasutatavate tehniliste ja ohutusmeetmetega on tähtis hoolikalt jälgida kohalike omavalitsuste kehtestatud eeskirju.


 **HOIATUS!** Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- Kasutage seadme toestamisel ainult kruvisid ja väikseid osi.

 **HOIATUS!** Käesolevate juhiste eiramine kruvide või kinnitusseadmete paigaldamisel võib põhjustada elektrilöögiõhu.

- Ärge vaadake läbi optiliste seadmete (binoklid, suurendusklaasid jne) otse valgusesse.
- Lapsed ei tohi seadet järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Laste üle peab olema järelevalve tagamiseks, et nad ei mängi masinaga.
- Seadete ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse ega vaimse puudega inimesed (sh lapsed) ega inimesed, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid pole nende ohutuse eest vastutav isik seadet turvaliselt kasutama juhendanud.
- Seadet tohivad kasutada üle 8 aasta vanused lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ja inimesed,

kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, järelevalve all või kui neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad sellega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

 **HOIATUS!** Seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks.

Vältige küttekehade puudutamist!

Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadme läheduses olla, kui nende üle pole pidevat järelevalvet.

- Puhastage ja/või vahetage filtrid välja määratud ajavahemiku jooksul (tuleoht). Vaadake lõiku „Hooldamine ja puhastamine“.
- Ruumides peab olema tagatud piisav ventilatsioon, kui seadet kasutatakse samal ajal seadmetega, mis põletavad gaasi või muud kütust (ei kehti seadmete korral, mis juhivad õhu tagasi ruumi).
- **HOIATUS!** Kui pind on mõranenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja.
- Ärge lülitage seadet sisse, kui selle pind on mõranenud või on materjali paksus saanud kahjustada.
- Ärge katsuge seadet märgade kätega.
- Seadme puhastamiseks ei tohi kasutada aurupuhastit.
- Pliidipinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvid, lusikad ja kaaned, sest need võivad muutuda kuumaks.

- Pärast kasutamist lülitage pliidiplaat välja, ärge jääge lootma pannidetektorile.
- **HOIATUS!** Rasva või õliga toiduvalmistamine pliidil võib järelevalveta olla ohtlik ja tekitada süttimisohu. ÄRGE proovige kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke seejärel leek katte, näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- **ETTEVAATUST!** Küpsetamist tuleb jälgida. Lühiaegset küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- **HOIATUS!** Süttimisohu: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.
- Veenduge, et seade oleks paigaldatud nii, et seda oleks võimalik toiteallikast lahutada, ja kontakti avamiskaugus (3 mm) tagaks III kategooria ülepinge tingimustes täieliku katkemise.
- Veenduge, et seade ei puutuks kokku väliste teguritega (vihm päike).
- Veenduge, et seadme ventilatsioon oleks kooskõlas tootja juhistega.

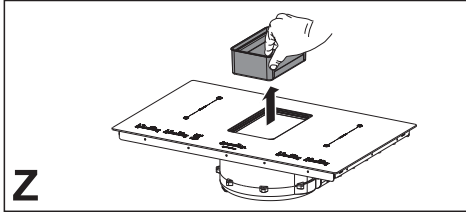
## 2. KASUTAMINE

- Suitsu väljatõmbeseade on välja töötatud spetsiaalselt koduseks kasutamiseks, et eemaldada toidutegemise lõhnu.
- Ärge kunagi kasutage seadet muul eesmärgil kui see, milleks see on välja töötatud.

- Fritüüre peab kasutamise ajal pidevalt jälgima: kuum õli võib nõust välja pritsida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seadmele ei tohi ülekuumenemise vältimiseks paigaldada dekoratiivset ust.
- Seadme kahjustumise vältimine
- Ärge ronige seadme peale.
- Silikoonosade kahjustumise vältimiseks ärge pange äärel köögitarbeid.
- Ärge lõigake ega valmistage toitu ette pliidi pinnal ega pillake sellele raskeid esemeid. Ärge lohistage köögitarbeid üle pliidi pinna.

### 3. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

- Aktiveeritud söe lõhnafiltrit saab taastada. Järgige komplekti juhendeid aegade osas nii taastamiseks kui ka asendamisel.
- Rasvafiltrid Z Filtreid peab puhastama iga 2 kuu tagant või sagedamini eriti tiheda kasutamise korral. Neid võib pesta nõudepesumasinas. Ärge peske ahju resti nõudepesumasinas.



### Üldsoovitused

- Ärge kunagi kasutage karedaid svamme, teraslappe, vesinikkloriidhapat sisaldavaid vahendeid ega muid pinda kriimustada võivaid vahendeid.
- Toitu, mis kukub pliidi funktsionaalsetele või kaunistavatele osadele, ei tohi süüa.

### Seadme puhastamine

- Puhastage seadet pärast iga kasutamiskorda, et vältida toidujääkide kõrbemist. Kõrbenud ja kuivanud mustuse puhastamine on raskem.
- Igapäevase mustuse puhastamiseks kasutage pehmet riiet või svammi ja vett või sobivat puhastusvahendit. Järgige puhastusvahendite osas tootja soovitusi. Soovitame kasutada kaitsvaid puhastusvahendeid.
- Eemaldage kõrbenud mustus, näiteks ülekeenud piim, klaaskeraamilise pliidi puhastamiseks mõeldud kaabitsaga, kuni pliidiplaat on veel soe. Järgige kaabitsa osas tootja soovitusi.
- Eemaldage suhkrut sisaldavad toidud, näiteks ülekeenud moos, klaaskeraamilise pliidi puhastamiseks mõeldud kaabitsaga, kuni pliidiplaat on veel soe. Vastasel juhul võite pliidi klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Eemaldage sulanud plast klaaskeraamilise pliidi puhastamiseks mõeldud kaabitsaga, kuni pliidiplaat on veel soe. Vastasel juhul võite pliidi klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Katlakiviplekide eemaldamiseks kasutage väikest kogust katlakivi lahustavat vedelikku, näiteks äädikat või sidrunit, kui pliidiplaat on jahtunud. Seejärel puhastage plaati uuesti niiske lapiga.

### 4. NÕUDED MÖÖBLILE

- Pliidiplaat on mõeldud paigaldamiseks tööpinnale, mis on 600 mm või laiemal köögikapi kohal.
- Kui see paigaldatakse tuleohtlikule materjalile, tuleb rangelt kinni pidada madalpingepaigaldiste ja tulekaitsega seotud juhistest ning nõuetest.
- Kohaldatud seadmete puhul tuleb osad (plast-


materjalid ja spoonitud puit) kokku panna kuumuskindlate liimidega (min 100 °C). Ebasobivad materjalid ja liimid võivad põhjustada väändumist ja lahtitulekut.

- Köögimööbel peab jätma piisavalt ruumi seadme elektriühendustele. Seadme kohal olevad kinnitatud köögikapid tuleb paigaldada kaugusele, mis jätab piisavalt ruumi mugavaks tööprotsessiks.
- Seadme taga oleva tööpinna ümber asuvad tugevast puidust dekoratiivsed piirid on lubatud, sest sel juhul jääb minimaalne kaugus paigalduspildil näidatud vahemikku.
- Minimaalne vahekaugus sisseehitatud seadme ja tagaseina vahel on näidatud sisseehitatud seadme paigaldamise joonisel (külgseina jaoks 150 mm, tagaosas jaoks 40 mm ja vähemalt 500 mm selle kohal olevate kappide jaoks).
- Vedelike sattumise vältimiseks pliidi serva ja tööpinna vahele kasutage enne pliidiplaadi kokkupanekut ära kogu välisservale kaasa pandud liim.

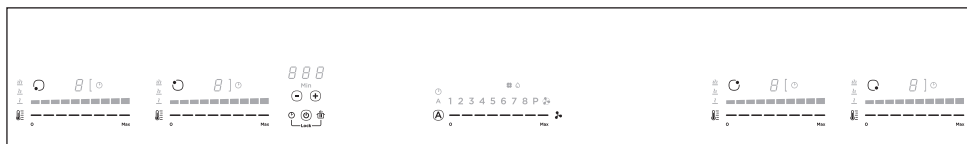
### 5. ELEKTRIÜHENDUS

- Juhtmed peab ühendama spetsialiseerunud tehnik.
- Seadmel on Y-tüübi lisaseade ja see nõuab vähemalt tüübi H05VV-F toitejuhet. ÜHEFAASILINE, KAHEFAASILINE ja KOLMEFAASILINE ühendus: min juhtide osa: 2,5 mm<sup>2</sup>. Toitejuhtme väline läbimõõt: min 7 mm, max 15 mm.
- Ühendusklemmid tulevad välja, kui ühenduskarbi kate eemaldatakse.
- Veenduge, et koduse elektrisüsteemi omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja vool) oleksid seadmele sobivad.
- Ühendage seade, nagu skeemil näidatud (kooskõlas elektrivõrgu pinge ja riigi standarditega).
- Soovitame kasutada toitejuhet 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Kui kasutate toitejuhet 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, tuleb järgida järgmisi juhiseid: kolmeefaasilise ühenduse korral eraldage 2 juhet ja eemaldage hallidel juhtmetel sinised mantlid.













### 6. KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

- Sümbol  tootel või selle pakendil näitab, et seda toodet ei tohi käsitada olmejäätmena. See tuleb korduvkasutusse suunamiseks viia elektri- ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti. Õige jäätmekäitluse tagamisega aitate vältida võimalikke kahjulikke tagajärgi loodusele ja inimeste tervisele, mida selle seadme väär äraviskamine võib kaasa tuua. Täpsema teabe saamiseks selle toote ringlussevõtu kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, majapidamisjäätmete kõrvaldaja või kauplusega, kus te toote ostsite.
- Seade on vastavuses Euroopa Liidu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetes kasutatavate ohtlike ainete vähendamise ja jäätmete kõrvaldamise kohta.







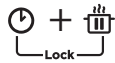


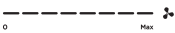







## 7. JUHTNUPUD



	<p>Pliidiplaadi/õhupuhasti sisse-väljalülitamisnupp (ON/OFF)  Vajutage nuppu ON (SISSE). Vajutage nuppu uuesti, et lülitada VÄLJA.</p> <p>Sisselülitamisel on pliidiplaat/õhupuhasti vaikimisi automaatrežiimis ja LED  süttib.  Automaatrežiimi väljalülitamiseks ja väljatõmbeventilaatoriga käsirežiimis töötamiseks puudutage (vajutage) valikuriba.  LED  kustub.</p>
	<p>Taimeri aktiveerimine  Vajutage nuppu ja hoidke seda 5 sekundit all, õhupuhasti läheb 15-minutise taimeri eelseadistusega viitrežiimi.  Õhupuhastil olev viitrežiimi LED-märgutuli süttib .</p> <p>Vajutage uuesti nuppu ja hoidke seda 5 sekundit all, et viitrežiim välja lülitada.  Kui taimer on pöördloenduse lõpetanud, kõlab helisignaali (2 minutit või see seiskub sisse-väljalülitamisnupu vajutamise korral) ja kuva  lülitub välja.  Pöördloendus ei ole nähtav, visuaalset tagasisidet annab LED .</p>
	<p>Funktsioon Stop&amp;Go / Tagasikutsumine</p>
	<p>Pikendage/Lühendage taimeri aega küpsetusalal  Vajutage ja hoidke all, et rasvafilter lähtestada  Vajutage ja hoidke all, et lõhna-sõefilter lähtestada</p>
	<p>Nuppude lukustus. Puudutage samal ajal mõni sekund nuppe  ja .</p>

	
	<p>Väljatõmbeventilaatori valikud Väljatõmbeventilaatori kiiruse (võimsuse) suurendamine/vähendamine</p>
	<p>Automaatse funktsiooni (automaatrežiim on vaikimisi sisse lülitatud) aktiveerimine/inaktiveerimine Kui puudutatakse (vajutatakse) õhupuhasti valikuriba, lülitub automaatrežiim välja ja väljatõmbeventilaator töötab käsirežiimis. Automaatrežiimi uuesti aktiveerimiseks vajutage nuppu , süttib LED , mis näitab, et õhupuhasti töötab selles režiimis.</p> <p>Õhupuhasti on vaikimisi kanalirežiimis. <b>Süsifiltri aktiveerimine</b> Esimesel sisselülitamisel vajutage õhupuhastil olevat nuppu  5 sekundit. Edaspidi näitab õhupuhastil põlev ikoon, millal on söefiltrit (lõhnafiltrit)  vaja hooldada. Rasvafiltri vahetamisest teatamine LEDi  kaudu on alati sisse lülitatud. <b>Aktiveeritud söe lõhnafiltri küllastumise lähtestamine</b> Pärast filtrite hooldamist Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu  – rasvafiltri LED lülitub välja ja indikaator alustab pöördloendust uuesti. Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu  – lõhnafiltri LED lülitub välja ja indikaator alustab pöördloendust uuesti.</p>
	<p>Määrake kiiruseks <b>INTENSIVNE 1</b> See kiirus on määratud 10 minutiks. Selle aja lõppedes naaseb süsteem automaatselt eelnevale kiirusele.</p>
	<p>Määrake kiiruseks <b>INTENSIVNE 2</b> See kiirus on määratud 5 minutiks. Selle aja lõppedes naaseb süsteem automaatselt eelnevalt valitud kiirusele.</p>




	<p>Pliidiplaadi/õhupuhasti sisse-väljalülitamisnupp (ON/OFF) Vajutage nuppu ON (SISSE). Vajutage nuppu uuesti, et lülitada VÄLJA.</p>
	<p>Valige toiduvalmistamise ala, et määrata iseseisev taimer. See on pöördloendur, mille saab iga toiduvalmistamise ala jaoks eraldi määrata, ka korraga. Valitud perioodi möödudes lülituvad küpsetusalad automaatselt välja ja sellest antakse helisignaali märku. Pliidiplaadi taimeri aktiveerimine/reguleerimine Vajutage mitu korda nuppu , et valida küpsetusala, mida soovite aktiveerida. Küpsetusalal süttib vastav ikoon. Kui soovitud küpsetusala on valitud, reguleerige taimeri kestust. Vajutage automaatse väljalülitamisaja pikendamiseks nuppu + Vajutage automaatse väljalülitamisaja lühendamiseks nuppu –</p>
	<p>Aja määramine (pluss/miinus)</p>
	<p>Funktsioon Stop&amp;Go / Tagasikutsumine See funktsioon võimaldab peatada/taaskäivitada pliidiplaadi mis tahe aktiivse funktsiooni, viies küpsetusvõimsuse nullini. Aktiveerimiseks vajutage, inaktiveerimiseks taasvajutage ja libistage näidatud liugur täielikult vasakult paremale. Märkus. Kui pärast 10 minutit ei ole pausi inaktiveeritud, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. See funktsiooni võimaldab kõik plaadi sätteid juhusliku sulgemise järel taastada. Aktiveerimine - Lülitage plaat uuesti sisse - Vajutage 6 sekundi jooksul nuppu </p>
	<p>Plaadi lukustamine/avamine Võimaldab blokeerida pliidiplaani sätteid, et vältida nende juhuslikku muutmist, jättes aktiivsed funktsioonid juba aktiivseks. Inaktiveerimiseks korrake tegevust.</p>
	<p>Küpsetusala asukoha indikaator Küpsetusalad võivad töötada kombineerituna, moodustades ühe sama võimsusega küpsetusala. Esimene peamine ja tagumised teised küpsetusalad. Sillafunktsiooni aktiveerimiseks: puudutage samal ajal kahte riba ja sümbol  süttib. Põhiala valikuriba abil saab valida võimsustaseme. Silla funktsiooni inaktiveerimiseks korrake sama tegevust.</p>
	<p>Küpsetusala valimine Võimsuse suurendamine/vähendamine Võimsuse lisafunktsioon, mis on aktiivne 10 minutit. Pärast seda naastakse eelmisele temperatuurile. Puudutage ja sirvige valikuriba ning aktiveerige Võimsuse suurendamine. Võimsuse suurendamise tase on näidatud valitud küpsetusala kuval sümboliga „P“.</p>
	<p>Temperatuuri haldamise aktiveerimine. Kuvatakse .</p>
	<p>Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 42 °C</p>
	<p>Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 74 °C</p>
	<p>Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 92 °C</p>
	<p>Sillatsoon kahe küpsetusala vahel aktiveeritud</p>
	<p>Võimsuse suurendamine aktiveeritud</p>

## Kuidas induktsioonplaadid töötavad?

Induktsioonplaadid erinevad oluliselt tavalistest plaatidest või pliitidest. Klaaskeraamika all olev induktsioonpooi tekitab magnetvälja, mis vaheldub kiiresti ja soojendab otseselt toiduvalmistamisnõude magnetiseeritavat alust. Klaaskeraamikat soojendavad ainult kuumad toiduvalmistamisnõud. Kui nõud küpsetusalalt ära võetakse, katkeb toide kohe.


## Nõutuvasti

Iga küpsetusala on varustatud toiduvalmistamisnõu tuvastiga. Nõutuvasti tunneb ära nõud, millel on magnetiseeritav alus, mis on sobiv induktsioonplaatidega kasutamiseks.

Kui nõu kasutamise ajal küpsetusalalt ära võetakse või kasutatakse sobimatuid nõusid, vilgub valikuriba juures kuval .

Kui nõu tuvastamise 10 sekundi jooksul ei asetata küpsetusalusele ühtegi nõud

- Küpsetusala lülitub automaatselt 10 sekundi jooksul välja.

- Igal küpsetusala kuval on .

## Toiduvalmistamisnõud

### Sobivad toiduvalmistamisnõud

Induktsioonplaadil sobivad kasutamiseks ainult täielikult magnetiseeritava põhjaga toiduvalmistamisnõud.

Magnet mõjutab nõu kogu pinda.


### Nõud, mis sobivad induktsioonplaadil toidu valmistamiseks

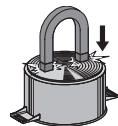
Induktsioonplaadil kasutatavad nõud peavad olema metallist, magnetiliste omadustega ja piisavalt laia põhjaga.

### Sobivad nõud

- Emailitud terast paksu põhjaga nõud.
- Emailitud alusega malmist toiduvalmistamisnõud.
- Mitmekihilisest roostevabast terasest, ferriitset roostevabast terasest ja alumiiniumist spetsiaalse põhjaga nõud.

### Sobimatud nõud

- Vasest, roostevabast terasest, alumiiniumist, tulekindlast klaasist, puidust, keraamilised ja savist nõud.
- Panni sobivuse kontrollimiseks pange selle põhja juurde magnet. Kui see tõmbub, on pann induktsioonplaadil küpsetamiseks sobiv. Kui teil magnetit ei ole, võite lisada pannile väikese koguse vett, asetada see küpsetusalusele ja panna küpsetusalus tööle. Kui kuvale ilmub sümbol , tähendab see, et pann ei ole sobiv.



**Märkus.** Kasutage ainult täielikult lameda põhjaga nõusid, mis on sobiv induktsioonplaatidel kasutamiseks. Tavalise põhjaga nõude kasutamine võib rikkuda kuumutussüsteemi tõhusust ja takistada nõude tuvastamist küpsetusalal.

## Heli söögitegemise ajal

Nõud võivad toidu valmistamise ajal tekitada heli. See ei tähenda riket ega mõjuta seadet mingil viisil.

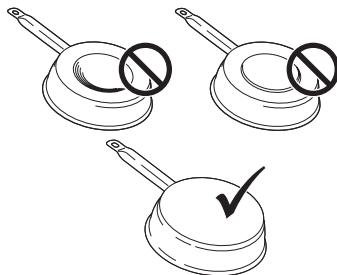
Heli on sellest, milliseid toiduvalmistamisnõusid kasutatakse. Kui heli häirib märkimisväärselt, võib nõud ümber vahetada.

## Nõuandeid elektrienergia säästmiseks

- Panni põhja läbimõõt peab vastama küpsetusala läbimõõdule.



- Panni ostes kontrollige, kas selle põhja läbimõõt on sama panni ülaosa omaga, sest peaaegu alati on pannipõhja läbimõõt väiksem.
- Kui valmistate pika valmimisajaga toite, võite kasutada kiirkeedupotti, mille abil säilivad toidus ka vitamiinid.
- Veenduge, et kiirkeedupotis oleks piisavalt vett. Kui vett pole piisavalt ja pott üle kuumeneb, võib see kahjustada nii kiirkeedupotti kui ka küpsetusala.
- Võimaluse korral katke pannid alati sobiva kaanega.
- Valige valmistatava toidu kogusega sobiv pann. Suur ja pooltühi pann kulutab energiat.



Küpsetusala	Pannipõhi		Märkused
	Min Ø (soovituslik)	Max Ø (soovituslik)	
184 mm x 220 mm (üks)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (kaks)	110 mm	245 mm	sillafunktsiooniga

**Pliidiplaadi tööga kaasnevad tavapärased helid**  
Induktsioontehnoloogia põhineb elektromagnetväljade tekitamises. Need võivad tekitada kuumust otse nõude põhjas. Potid ja pannid võivad nende tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone. Need helid on järgmised.

#### Tume ümin (nagu trafo)

Seda heli tekitab toidu valmistamine suurel kuumusel. See põhineb pliidiplaadilt nõudele ülekantaval energial. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

#### Vaikne vilin

See heli tekib, kui toiduvalmistamisnõu on tühi. Heli kaob, kui nõusse panna vesi või toit.

#### Pragin

Seda heli tekitab toiduvalmistamisnõu, milles on eri materjalide kihid üksteise peal. Seda tekitab eri materjalide kokkupuutepindade vibratsioon. See heli ilmneb toiduvalmistamisnõul ja võib erineda olenevalt toidu kogusest ja selle valmistamismeetodist.

#### Väljem vilin

Seda heli tekitab toiduvalmistamisnõu, milles on eri materjalide kihid üksteise peal ning seda nõud kasutatakse maksimaalsel võimsusel ja kahel küpsetusalal. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

#### Ventilaatori helid


Elektroonilise süsteemi õigeks toimimiseks on tähtis plaadi temperatuuri reguleerida. Selleks on plaat varustatud jahutava ventilaatoriga, mida kasutatakse elektroonilise süsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib ka pärast seadme väljalülitamist töötada, kui plaadi tuvastatud temperatuur on pärast väljalülitamist liiga kõrge.

#### Rütmilised ja kella osutite tiksumisega sarnanev heli

See heli tekib ainult siis, kui töötab vähemalt kolm küpsetusala, ja kaob või nõrgeneb, kui mõni neist on välja lülitatud.

Kirjeldatud helid on induktsioontehnoloogia normaalne osa ja neid ei tule võtta defektidena.

#### Seadme sisselülitamine

Hoidke seadme sisselülitamiseks üks sekund all nuppu .




- Kõigis võimsustasemetel näidikutes vilgub „0“.
- Kui lisasisendeid pole, lülitub seade ohutusega seotud põhjustel 10 sekundi pärast välja.

#### Küpsetusala valimine

Vajutage nuppu „0“ küpsetusala valikuriba lähedal ja libistage seda võimsustaseme valimiseks.

Võimsustase	Küpsetusviis	Milleks kasutada?
1	Ülessulatamine, kerge soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Ülessulatamine, kerge soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Paisutamine	Riis
4	Pidev küpsetamine, vähendamine, hautamine	Juurviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pidev küpsetamine, vähendamine, hautamine	Juurviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pidev küpsetamine, moorimine	Pasta, supid, liha moorimine
7	Kerge praadimine	Rõsti (kartulikoogid), omletid, paneeritud praetud toidud, vorstid
8	Praadimine, friteerimine	Liha, krõpsud
9	Kiire praadimine suurel kuumusel	Praelõik
P	Kiirkuumus	Vee keetmine




Temp. tase	Küpsetusviis	Milleks kasutada?
	Ülessulatamine	Või, šokolaadi või mee sulatamine temperatuuril 42 °C
	Soojashoidmine	Kastmed, toidu serveerimiseks valmis hoidmine temperatuuril 74 °C
	Aeglane küpsetamine	Hoiab valmis tehtud toitu temperatuuril 92 °C

### Küpsetusala väljalülitamine

Puudutage valikuribal nuppu „0“.

- Kui lisasisendeid pole ja teised küpsetusalad on välja lülitatud, lülitub seade välja 10 sekundi pärast.

### Plaadi väljalülitamine

Vajutage plaadi väljalülitamiseks paar sekundit nuppu .

- Kui lisasisendeid pole ja teised küpsetusalad on välja lülitatud, lülitub seade välja 10 sekundi pärast.

### Jääksoojuse indikaator

Pärast küpsetusala väljalülitamist, kui see endiselt kuum, põleb märges „H“ seni, kuni säilib põletusohk.








### Ülessulatamise, soojas hoidmise ja aeglase küpsetamise seaded

Sulatamisfunktsiooniga saate üles sulatada toitu või sulatada õrnalt võid, šokolaadi või mett.

Soojas hoidmise funktsioon hoiab valmis küpsetatud toitu temperatuuril umbes 74 °C.

Aeglase küpsetamise režiim hoiab valmis tehtud toidu soojana temperatuuril umbes 92 °C.

Aeglase küpsetamise režiimiga saate valmistada toitu madalal temperatuuril, et säilitada toidu toitaineid.

- Valige küpsetusala, vajutades nuppu „0“ küpsetusala valikuriba lähedal.
- Vajutage nuppu  üks kord.
- Sulatamisfunktsiooni seadete valimiseks vajutage nuppu  veel üks kord.  
Ilmub .
- Soojana hoidmise funktsiooni seadete valimiseks vajutage nuppu  veel üks kord.  
Ilmub .
- Aeglase toiduvalmistamise seadete valimiseks vajutage nuppu  veel üks kord.  
Ilmub .

### PowerPlusi seaded

Kõik küpsetusalad on varustatud funktsiooniga PowerPlus.





Kui PowerPlus sisse lülitatakse, töötab valitud küpsetusala 10 minutit eriti suure võimsusega. PowerPlusi saab kasutada nt suure hulga vee kiireks soojendamiseks.

- Libistage valikuriba, kuni kuvale ilmub sümbol „P“.
- Funktsiooni PowerPlus väljalülitamiseks libistage valikuriba soovitud võimsuse tasemeni.




### Taimer

Kui määratakse taimer, lülitub küpsetusala välja pärast määratud ajavahemikku (1 min – 1 h 59 min).

### Taimeri seadmine

- Plaat on sisse lülitatud.
  - Küpsetusala valitud.
  - Vajutage nuppu .
  - „\_00“ kuvatakse ekraani keskel.
  - Puudutage nuppu  aja pikendamiseks, puudutage nuppu  aja lühendamiseks.
- Kui vajutate esimest korda nuppu , ilmub kuvale sümbol „1“.

### Taimeri muutmine

- Taimer seatud
- Vajutage nuppu .
- Vajutage aktiivse küpsetusala taimerit, mida soovite muuta.
- Muutke taimeri kestust, kasutades nuppe  ja .

### Silla funktsioon





Silla funktsioon võimaldab kahte eri küpsetusala sisse lülitada ja koos kohaldada.

- Vajutage kahe küpsetusala valikuriba.
- Kahe küpsetusala juures on kuvatud ühel küljel „[“ ja teisel küljel „]“.

Kui sillafunktsiooni sisselülitamisel üks küpsetusala juba töötab, kasutatakse mõlema küpsetusala jaoks esimese võimsuse taset ja küpsetusaega. Kui mõlemad küpsetusalad töötavad,

tühistatakse tööajad võimsustaseme kuvadel. Sillarežiimis ei ole võimalik määrata võimsuse suurendamise funktsiooni kiirust.

### Lapselukk

- Seade on sisse lülitatud
- Puudutage samal ajal mõni sekund nuppe  ja , kuni kõlab helisignaal.  
Kuva on lukustatud. Kui kuva selles olekus välja lülitub, on lukufunktsioon pliidiplaadi taaskäivitamise järel endiselt aktiivne.
- Lapselukku inaktiveerimiseks vajutage samal ajal mõni sekund nuppe  ja .

### Soojendusfunktsioon

Seda funktsiooni kasutatakse panni maksimaalsel võimsusel soojendamiseks enne toidu valmistamise jätkamist valitud tasemel. Toidukuumtöötlemisvööndi maksimaalsel võimsusel töötamise aeg sõltub määratud lõpliku toidu valmistamise tasemest. Vt tabelit:

Võimsus-tase	Aeg
1	48 sekundit
2	144 sekundit
3	230 sekundit
4	312 sekundit
5	408 sekundit
6	120 sekundit
7	168 sekundit
8	216 sekundit
9	pole saadaval
P	pole saadaval

Aktiveerimiseks vajutage pliidi oleva panni ja valitud toidukuumtöötlemisvööndi korral valitud väärtust (1 kuni 8) võimsuse ribal ja hoidke seda 3 sekundit. Vastava vööndi näidik kuvab „ A “. Toidu valmistamise taseme suurendamine on võimalik, kuid selle vähendamisel funktsioon deaktiveeritakse. Samuti saab selle deaktiveerida vajutades ja hoides 3 sekundit vastava toidukuumtöötlemisvööndi nuppu.

MUDEL	GALILEO BK GLASS NG A830
Max koguvõimsus	7,620 kW

<b>Veakoodid</b>			
<b>Veakood</b>	<b>Kirjeldus</b>	<b>Vea võimalik põhjus</b>	<b>Lahendus</b>
<b>ER 03 ja pidev toon</b>	Pidev sensorite aktiveerimine; TC lülitub välja 10 sekundi pärast	Vesi või nõud klaasil sensorite kohal	Puhastage juhtnuppude pind, eemaldage sensoritel olevad esemed.
<b>ER20</b>	Flash-mälu - TC viga	µC- defektne	Asendage TC
<b>ER22</b>	Nuppude hindamine defektne, kasutajaliides lülitub välja 3,5–7,5 sekundi pärast	Lühises või avatud vooluring nupu sensori piirkonnas	Asendage TC
<b>ER31</b>	Valed konfiguratsioonandmed või generaatori ja TC vaheline kõrvalekalle	Vajalik on induktiivgeneraatori uus konfiguratsioon	Uus konfiguratsioon (Teenindusmenüü)
<b>ER36</b>	NTC väärtus defektne TC-l, kasutajaliides lülitub välja	Lühises või avatud NTC vooluring	Asendage TC
<b>ER47</b>	Kommunikatsiooniviga TC ja induktiooni vahel	Puudulik või vigane LIN-kommunikatsioon! (Alluv ei vasta ülema päringule)	Ühenduskaabel pole korralikult ühendatud või on defektne.
<b>U400</b>	Pidev toon. Toiteallikas sisselaskel liiga kõrge	Plaadi vale ühendus	Toiteallika õige ühendus
<b>E/2</b>	Induktsioonelemendi liiga kõrge temperatuur	Plaadi ülekoormus või tühjad toiduvalmistamisnõud	Laske süsteemil jahtuda.
<b>E/A</b>	Toiteploki viga	Komponendi rike	Asendage toiteplokk
<b>E/6</b>	Toiteploki viga	Puudub toide või toiteploki on viga	1. kontrollige juhtmeid 2. kontrollige filtri plokki 3. asendage toitejuhe
<b>E/8</b>	Ventilaatori vale kiirus	Viga paremas või vasakus ventilaatoris	Õhu väljalaskeava blokeeritud, nt paberiga. Vahetage välja defektne ventilaator
<b>E/9</b>	Defektne induktori temperatuurandur		Vahetage induktor. Vahetage toiteplaat

## 8. HOOLDUS JA REMONT

- Elektrikomponente tohib hooldada ainult tootja või klienditeenindus.
- Kahjustatud kaableid tohib vahetada ainult tootja või klienditeenindus.

Klienditeenindusse pöördudes esitage neile järgmine teave:

- vea tüüp
- seadme mudel (artikkel/kood)
- seerianumber

See teave on toodud andmesildil.

Andmesilt on kinnitatud seadme põhjale.

## 9. TEHNILISED ANDMED

### Toote tuvastus

Tüüp: 4300

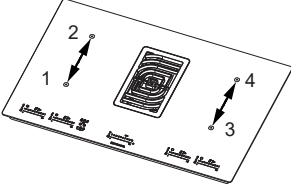
Mudel: GALILEO BK GLASS NG A830

Vaadake toote põhjal olevat andmesilti.

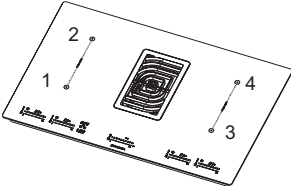
Tootja täiendab toodet pidevalt. Seetõttu võidakse selles juhendis olevaid tekste ja jooniseid etteaatamata muuta.

Lisateave tehniliste andmete kohta:

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

	<p><b>VÖIMSUSE HALDAMINE</b></p> <p>See toode on varustatud elektroonilise juhtimisega võimsuse haldamisega.</p> <p>See funktsioon jälgib elektrikoormust ja piirab mõlema sild-toidukuumtöötlemisvööndi (1+2 ja 3+4) puhul maksimaalse võimsuse 3700 W-le, optimeerides võimsusjaotust ja hoides ära süsteemi ülekoormuse. Funktsioon jaotab võimsust samasse sild-toidukuumtöötlemisvööndi kuuluvate toidukuumtöötlemisvööndite vahel. Vt joonist.</p> <p>Funktsioon vähendab vajadusel teise samasse sild-toidukuumtöötlemisvööndi kuuluva toidukuumtöötlemisvööndi võimsust (viimasel käsul on kõrgeim prioriteet).</p> <p>Näide:</p> <p>Kui toidukuumtöötlemisvööndil 1 on valitud võimendustase (P), ei saa toidukuumtöötlemisvöönd 2 automaatselt samal ajal taset 5 ületada.</p>
---	--

## GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1, 2 paindlik ala, 1 + 2 sillatud 3, 4 paindlik küpsetusala, 3 + 4 sillatud</p>
---	--

Parameeter	Väärtus	Mõõtmed (mm)
Töömõõtmed	-	830 × 520 (L x S)
Toitepinge-/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Toite ja küttekeha väärtused		
Küpsetusala 1, 2, 3, 4	2100 W; Võimsuse suurendamine: 3700 W	230 x 210
Paindlik küpsetusala 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameeter	Sümbol	Väärtus	Mõõtühik
Seadme kaal	M	26 / 19	kg
Küpsetusalade arv		4	
Soojusallikas		Induktsioon	

## 1. BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

**i** Pre vašu bezpečnosť a pre správnu prevádzku spotrebiča si pred inštaláciou a používaním pozorne prečítajte tento návod. Tieto pokyny vždy uchovávajte so spotrebičom, ak keď ho presťahujete alebo predáte. Používatelia musia dôkladne poznať obsluhu a bezpečnostné prvky spotrebiča. Indukčné systémy týchto varných dosiek spĺňajú požiadavky EMC noriem ako aj Smernice o EMP a nemali by rušiť iné elektronické zariadenia. Používatelia kardiostimulátorov a iných elektronických implantátov by sa mali poradiť so svojím lekárom alebo s výrobcom implantátu, či je ich zariadenie dostatočne odolné voči rušeniu.



Elektrické zapojenie by mal urobiť špecializovaný technik. Pred elektrickým zapojením si, prosím, pozrite kapitolu ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE.

Pri spotrebičoch s napájacími káblami usporiadanie koncovka alebo dĺžka vodičov medzi ukotvením kábla a koncovkami musí byť taká, aby vodiče prenášajúce prúd boli napnuté pred uzemňujúcim vodičom, ak sa kábel vyšmykne z ukotvenia.

- Výrobca nepreberá zodpovednosť za škody, ktoré vzniknú z nesprávnej inštalácie.

- Skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku pripevnenom z vnútornej strany výrobku.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované v pevnej inštalácii v súlade s predpismi pre elektroinštalácie.
- Pri spotrebičoch triedy I skontrolujte, či napájanie v domácnosti zaručuje adekvátne uzemnenie.
- Pripojte digestor k odvodu spalín prostredníctvom vhodného potrubia. Príslušenstvo, ktoré treba kúpiť, nájdete v návode na inštaláciu (v prípade potrubia s kruhovým priemerom je minimálny priemer 120 mm). Trasa odvodu musí byť čo najkratšia.
- Spotrebič pripojte k elektrickej sieti pomocou viacpólového spínača.
- Musia byť dodržané predpisy pre vypúšťanie vzduchu.
- Nepripájajte digestor k odvádzaciemu potrubiu odvádzajúcemu spaliny (z kotlov, kozubov a pod.).
- Ak sa digestor používa s neelektrickými spotrebičmi (napr. spotrebičmi spaľujúcimi plyn), je potrebné zabezpečiť dostatočné vetranie v miestnosti, aby sa zabránilo spätnému toku spalín. Keď sa varná doska používa spolu so spotrebičmi napájanými inou energiou než elektrickou, podtlak v miestnosti nesmie presahovať 0,04 mbar, aby spotrebič nevtáhol spaliny naspäť do miestnosti.

- Vzduch sa nesmie vypúšťať do odvodu, ktorý sa používa na odvádzanie spalín zo spotrebičov spaľujúcich plyn či iné palivá.
- Ak je prírodná šnúra poškodená, musí ju vymeniť výrobca alebo jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo riziku.
- Zastrčte zástrčku do zásuvky zodpovedajúcej platným predpisom, nachádzajúcej sa na dostupnom mieste.
- Pokiaľ ide o technické a bezpečnostné opatrenia, ktoré majú byť prijaté pre odvod spalín, je dôležité presne dodržiavať predpisy miestnych kompetentných orgánov.

**⚠ UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou spotrebiča odstráňte ochranné fólie.

- Používajte iba skrutky a malé súčiastky priložené k spotrebiču.

**⚠ UPOZORNENIE:** Ak skrutky alebo upevňovacie prvky nenainštalujete podľa týchto pokynov, hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Nepozerajte priamo do svetla cez optické pomôcky (ďalekohľad, lupa...).
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti musia byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
- Spotrebič nesmú používať oso-

by (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

- Tento spotrebič smú používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo osoby s nedostatkom skúseností a poznatkov, ak sú pod dohľadom, alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvo. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

**⚠ UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.

Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k spotrebiču, ak nie sú nepretržite pod dozorom.

- Vyčistite alebo vymeňte filtre po určenom intervale (nebezpečenstvo požiaru). Pozri odsek Údržba a čistenie.
- Pri používaní digestora zároveň s inými spotrebičmi spaľujúcimi plyn alebo iné palivá (neplatí pre spotrebiče, ktoré vypúšťajú naspäť do miestnosti iba vzduch) musí byť miestnosť dostatočne vetraná.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby nemohlo dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.

- Spotrebič nezapínajte, ak je povrch prasknutý alebo je poškodená hrúbka materiálu.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela.
- Na čistenie spotrebiča sa nesmú používať parné čističe.
- Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch platne, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.
- Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku s ovládaním pomocou externých časomerov alebo samostatných diaľkových systémov.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.
- Zabezpečte, aby bol spotrebič nainštalovaný spôsobom, ktorý umožňuje odpojiť ho od elektrického napájania so vzdialenos-

ťou medzi kontaktmi (3 mm), ktorá zabezpečuje úplné odpojenie v podmienkach prepätia kategórie III.

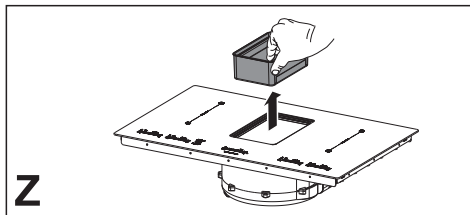
- Zabezpečte, aby spotrebič nebol vystavený atmosférickým vplyvom (dážď, slnko).
- Zabezpečte, aby bolo vetranie spotrebiča v súlade s pokynmi výrobcu.

## 2. POUŽÍVANIE

- Digestor bol navrhnutý výlučne na používanie v domácnosti na odstránenie kuchynských pachov.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré bol určený.
- Fritovače musia byť počas používania stále pod dohľadom. Nadmerne zohriaty olej môže vyprsknúť.
- Neovládajte spotrebič externým časovým spínačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Spotrebič nesmie byť nainštalovaný za dekoratívnymi dvierkami, aby nedošlo k prehriatiu.
- Aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča
- Nelezte na spotrebič.
- Aby nedošlo k poškodeniu silikónového tesnenia, nekladte horúce varné nádoby na rám.
- Nerežte ani nepripravujte jedlo na povrchu, ani naň nepúšťajte tvrdé predmety. Neťahajte varné nádoby po povrchu.

### 3. ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Filter pachov s aktívnym uhlím je možné regenerovať. Postupujte podľa pokynov uvedených na súprave v prípade regenerácie či výmeny.
- Filtre mastnoty **Z**: Filtre je potrebné čistiť po každých 2 mesiacoch prevádzky alebo aj častejšie, ak sa spotrebič intenzívne využíva, a možno ich umývať v umývačke. Mriežky neumývajte v umývačke.



### Všeobecné odporúčania:

- Nikdy nepoužívajte špongie na drhnutie, drôtenku, kyselinu chlorovodíkovú alebo iné produkty, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo na ňom zanechať stopy.
- Jedlo, ktoré náhodou spadne na povrch, funkčné alebo estetické prvky varnej dosky alebo k nim príčne, sa nesmie konzumovať.

### Čistenie spotrebiča:

- Po každom použití varnú plochu očistíte, aby ste zabránili pripečeniu zvyškov jedál. Odstránenie zaschnutej a pripečenej špiny si vyžaduje viac úsilia.
- Na vyčistenie špiny vzniknutej pri každodennom používaní použite mäkkú handru alebo špongiu s vodou a vhodným čistiacim prostriedkom. Riadte sa radami výrobcu ohľadom čistiacich prostriedkov. Odporúčame použiť ochranné čistiace prostriedky.
- Odstráňte zaschnutý povlak špiny, napríklad mlieko, ktoré prekypelo, pomocou škrabky na sklokeramické varné plochy, kým je varná plocha stále teplá. Riadte sa radami výrobcu ohľadom škrabky.
- Odstráňte zvyšky cukornatých jedál, napríklad marmeládu, ktorá vykypela, pomocou škrabky na sklokeramické varné plochy, kým je varná plocha stále teplá. Inak by sa sklokeramický povrch mohol poškodiť.
- Odstráňte roztopenú umelú hmotu pomocou škrabky na sklokeramické varné plochy, kým je varná plocha stále teplá. Inak by sa sklokeramický povrch mohol poškodiť.
- Po vychladnutí varnej plochy odstráňte vodný kameň malým množstvom kvapaliny, ktorá rozpúšťa vodný kameň, napr. octu alebo citrónovej šťavy. Potom sporák znova očistíte vlhkou handrou.

### 4. POŽIADAVKY NA SKRINKU


- Varná plocha je určená na zabudovanie do kuchynskej pracovnej dosky nad kuchynský prvok so šírkou 600 mm a viac.
- Pokiaľ je príslušenstvo z horľavých materiálov, musia sa striktno dodržať smernice a normy pre nízkonapäťové inštalácie a požiaru ochranu.
- Zložky vstavaných jednotiek (umelé hmoty a dyhové

- drevo) musia byť spojené teplovzdornými lepidlami (min. 100 °C): Použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže mať za následok deformácie a oddelovanie.
- Kuchynský prvok musí poskytovať dostatok miesta na elektrické pripojenie spotrebiča. Kuchynské prvky zavesené nad spotrebičom sa musia nainštalovať vo vzdialenosti, ktorá poskytuje dostatok priestoru pre pohodlný pracovný proces.
- Použitie dekoratívnych okrajov z tvrdého dreva okolo pracovnej dosky za spotrebičom je povolené, pokiaľ minimálna vzdialenosť ostane taká, aká je uvedená na inštačných obrázkoch.
- Minimálna vzdialenosť medzi zabudovaným spotrebičom a zadnou stenou je uvedená na obrázku na inštaláciu zabudovaného spotrebiča (minimálne 150 mm pre bočnú stenu, 40 mm pre zadnú stenu a 500 mm pre akékoľvek skrinky nad spotrebičom).
- Aby sa zabránilo úniku tekuťín medzi okrajom varnej dosky a vrchnou doskou kuchynskej linky, po celom vonkajšom okraji pred montážou prilepte priložené tesnenie.

### 5. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

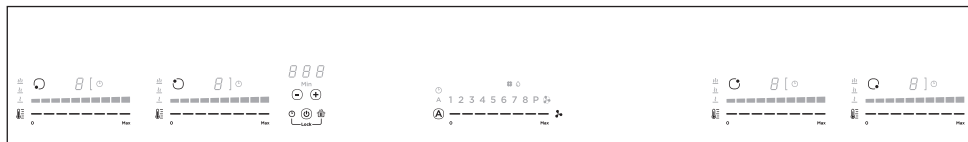
- Elektrické zapojenie by mal urobiť špecializovaný technik.
- Tento spotrebič má pripojenie typu „Y“ a vyžaduje minimálne napájací kábel typu H05VV-F. JEDNOFÁZOVÉ, DVOJFÁZOVÉ a TROJFÁZOVÉ pripojenie: min. prierezu vodičov: 2,5 mm<sup>2</sup>. Vonkajší priemer napájacieho kábla: min. 7 mm – max. 15 mm.
- Keď je kryt rozvodnej skrinky odložený, pripájacie svorky sú odhalené.
- Presvedčte sa, či sú vlastnosti elektrickej siete v domácnosti (napätie, maximálny výkon a prúd) kompatibilné s vlastnosťami spotrebiča.
- Pripojte spotrebič, ako je znázomené na schéme (podľa napätia v sieti a referenčnej normy v krajine).
- Odporúčame použiť napájací kábel 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. V prípade použitia napájacieho kábla 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F je potrebné postupovať podľa pokynov uvedených ďalej: pri trojfázovom pripojení oddelíte 2 vodiče a odstráňte modré plášte na sivých vodičoch.

### 6. LIKVIDÁCIA


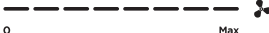










- Symbol  na spotrebiči alebo na obale znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Výrobok treba odovzdať v zbernom stredisku na recykliáciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie spotrebiča pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak hrozili pri nesprávnej likvidácii spotrebiča. Podrobnejšie informácie o recyklovaní tohto výrobku vám poskytnú na miestnom úrade, v službe odpadového hospodárstva alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.
- Spotrebič spĺňa smernicu 2012/19/EÚ, pokiaľ ide o znižovanie nebezpečných látok používaných v elektrických a elektronických spotrebičoch a likvidáciu odpadu.








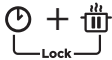


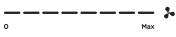









## 7. OVLÁDAČE



	<p>ZAP./VYP. varnej dosky/digestora Stlačte ZAP. Opätovným stlačením spotrebič vypnete.</p> <p>Štandardne sú varná doska/digestor nastavené tak, že po zapnutí sú v automatickom režime a rozsvieti sa kontrolka . Automatický režim vypnete dotykom/stlačením voliacej lišty a budete pracovať s ventilátorom odsávania v manuálnom režime. LED kontrolka  zhasne.</p>
	<p>Zapnutie časovača Stlačte a na 5 sekúnd podržte tlačidlo a digestor bude v režime odkladu s časovačom nastaveným na 15 minút. LED indikátor odkladu na digestore sa rozsvieti . Stlačte a na 5 sekúnd podržte tlačidlo, čím odklad deaktivujete. Keď časovač skončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (na 2 minúty alebo prestane po stlačení tlačidiel Zap./Vyp.), pričom sa displej  vypne. Odpočítavanie nie je viditeľné, vizuálnu informáciu poskytuje LED .</p>
	Zastaviť a spustiť / Zrušiť
	<p>Predĺžiť/Skrátiť časovač pre varnú zónu Stlačte a podržte na vynulovanie filtra mastnoty Stlačte a podržte na vynulovanie uhlíkového filtra pachov</p>
	Zámka klávesnice. Dotknite sa  a  na niekoľko sekúnd

	
	Voľba ventilátora odsávania Zvýšiť/Znížiť rýchlosť (výkon) odsávania
	<p>Zapnutie/Vypnutie automatickej funkcie (štandardne je zapnutý automatický režim).          Dotykom (stlačením) voliacej lišty digestora sa automatický režim deaktivuje a digestor pracuje s ventilátorom v manuálnom režime.          Na opätovné zapnutie automatického režimu stlačte tlačidlo  a rozsvieti sa LED , ktorá znamená, že digestor pracuje v tomto režime.</p> <p>Štandardne je digestor v režime odvádzania.  <b>Aktivácia uhlíkového filtra</b>          Na 5 sekúnd stlačte tlačidlo  na digestore pri prvom zapnutí. Odvtedy bude rozsvietená ikona signalizovať, kedy je potrebné vykonať údržbu uhlíkového (pachového) filtra .          Upozornenie na čistenie filtra mastnoty LED kontrolkou  je vždy zapnuté.  <b>Vynulovanie nasýtenia aktivovaného uhlíkového pachového filtra</b>          Po vykonaní údržby na filtroch:          stlačte a podržte na 5 sekúnd tlačidlo  – LED kontrolka filtra mastnoty zhasne a znovu sa spustí odpočítavanie indikátora.          stlačte a podržte na 5 sekúnd tlačidlo  – LED kontrolka pachového filtra zhasne a znovu sa spustí odpočítavanie indikátora.</p>
	Nastavte rýchlosť <b>INTENZÍVNA 1</b> Táto rýchlosť je načasovaná na 10 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti na rýchlosť nastavenú predtým.
	Nastavte rýchlosť <b>INTENZÍVNA 2</b> Táto rýchlosť je načasovaná na 5 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti na rýchlosť nastavenú predtým.

	
	<p>ZAP./VYP. varnej dosky/digestora Stlačte ZAP. Opätovným stlačením spotrebič vypnete.</p>
	<p>Zvoľte varnú zónu pre nastavenie nezávislého časovača. Ide o odpočítavanie, ktoré možno nastaviť pre každú varnú zónu, aj zároveň. Na konci nastaveného času sa varné zóny automaticky vypnú a potvrdí to zvukový signál. Zapnutie/úprava časovača varnej dosky: Viacnásobným stlačením tlačidla  zvoľte varnú zónu, ktorú chcete zapnúť. Rozsvieti sa príslušná ikona na varnej zóne. Po zvolení želanej varnej zóny upravte trvanie časovača: Na predĺženie času automatického vypnutia stlačte + Na skrátenie času automatického vypnutia stlačte -</p>
	<p>Nastavenie času (plus /mínus)</p>
	<p>Zastaviť a spustiť / Zrušiť Táto funkcia umožňuje pozastaviť / znovu spustiť akúkoľvek funkciu aktívnu na varnej doske a znížiť varný výkon na nulu. Stlačením zapnete a opätovným stlačením a posunutím zobrazeného posuvníka až na koniec zľava doprava vypnete. Poznámka: Ak sa po 10 minútach funkcia pozastavenia nevypne, varná doska sa vypne automaticky. Táto funkcia umožňuje obnoviť všetky nastavenia varnej dosky v prípade náhodného vypnutia. Zapnutie: - Znovu zapnete varnú dosku - Do 6 sekúnd stlačte </p>
	<p>Zamknutie/odmknutie varnej dosky Umožňuje zablokovat' nastavenia varnej dosky, aby sa zabránilo náhodnej manipulácii, a nastavené funkcie zostanú aktívne. Na vypnutie postup zopakujte.</p>
	<p>Ukazovateľ pozície varnej zóny Varné zóny môžu pracovať v kombinácii a vytvoriť jednu varnú zónu s rovnakým výkonom. Predné hlavné a zadné druhotné varné zóny. Aktivovanie funkcie premostenia: dotknite sa 2 pásov súčasne a rozsvieti sa symbol . Voliacou lištou hlavnej zóny je možné zvoliť úroveň výkonu. Funkciu premostenia vypnete zopakovaním postupu zapnutia.</p>
	<p>Výber varnej zóny Zvýšenie/Zníženie úrovne výkonu Funkcia doplnkového výkonu, ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa teplota vráti na hodnotu nastavenú predtým. Dotknite sa a posúvajte sa po voliacej lište a zapnete zosilňovač výkonu. Úroveň zosilňovača výkonu je zobrazená na displeji zvolenej zóny so symbolom „P“.</p>
	<p>Aktivácia správcu teploty. Na displeji sa zobrazí .</p>
	<p>Varenie / udržiavanie teploty 42 °C</p>
	<p>Varenie / udržiavanie teploty 74 °C</p>
	<p>Varenie / udržiavanie teploty 92 °C</p>
	<p>Zóna premostenia medzi dvoma varnými zónami aktivovaná</p>
	<p>Funkcia Power Booster aktivovaná</p>


## Ako fungujú indukčné varné dosky

Indukčné varné dosky fungujú značne odlišne od konvenčných varných dosiek alebo varných platničiek.


Indukčná cievka pod sklokeramicou doskou vytvára magnetické pole, ktoré sa rýchlo mení a priamo ohrieva magnetizovateľné dno hrnca. Sklokeramiku zohrieva iba horúci hrniec. Ak sa hrniec odstráni z varnej zóny, prívod elektrickej energie sa okamžite preruší.

## Detekcia hrnca

Každá varná zóna je vybavená detekciou hrnca. Detekcia hrnca rozpozná hrniec s magnetizovateľným dnom, ktorý je vhodný na použitie na indukčných varných doskách.

Ak sa počas varenia hrniec odstráni alebo sa použije nevhodný hrniec, na displeji v blízkosti posuvného ovládania bliká .

Ak sa počas 10-sekundového intervalu detekcie hrnca nepoloží na varnú zónu žiaden hrniec alebo panvica:

- Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí 10 sekúnd.
- Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí .

## Riad na varenie

### Vhodný riad na varenie

Na varenie na indukčných varných doskách je vhodný iba riad na varenie s plne magnetizovateľným dnom. Magnet príľne ku každému bodu na celom dne hrnca.


### Vhodný riad na varenie pre použitie na indukciu

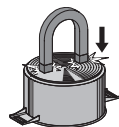
Riad na varenie používaný na indukčných varných plochách musí byť vyrobený z kovu, s magnetickými vlastnosťami a dostatočne širokým dnom.

### Vhodný riad na varenie:

- Smaltovaný oceľový riad s hrubým dnom.
- Liatinový riad so smaltovaným dnom.
- Riad z viacvrstvovej ušľachtilej ocele, feritickej ušľachtilej ocele a hliníka so špeciálnym dnom.

### Nevhodný riad na varenie:

- Meď, ušľachtilá oceľ, hliník, žiaruvzdorné sklo, drevo, keramický a terakotový riad.
- To, či je panvica vhodná, zistíte tak, že magnet priložíte na dno panvice: Ak príľne, panvica je vhodná na indukčné varenie. Ak nemáte k dispozícii magnet, vlejte malé množstvo vody do panvice, umiestnite ju na varnú zónu a zapnite varnú zónu. Ak sa na displeji objaví symbol , znamená to, že panvica nie je vhodná.



**Upozornenie:** Používajte len riad s dokonale plochým dnom a vhodný pre indukčné varné zóny. Používanie riadu s nepravidelným dnom môže ohroziť efektívnosť ohrevného systému a znemožniť detekciu riadu na varnej zóne.

## Zvuky počas varenia

Riad na varenie môže počas varenia vydávať zvuky. To neznamená žiadnu poruchu ani žiadnym spôsobom neovplyvňuje fungovanie spotrebiča.

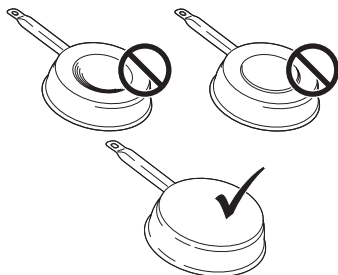
Zvuky závisia od použitého riadu. Ak zvuky spôsobujú značné rušenie, pomáha výmena riadu na varenie.

## Tipy pre úsporu energie

- Priemer dna panvice sa musí zhodovať s priemerom varnej zóny.



- Pri kúpe panvice sa presvedčte, či sa uvádzaný priemer vzťahuje na priemer dna alebo vrch panvice, keď vrchný priemer je takmer vždy väčší ako priemer dna.
- Pri príprave jedál a pokrmov s dlhším časom varenia môžete ušetriť čas a energiu použitím tlakového hrnca, ktorý tiež umožňuje zachovať vitamíny v potravinách.
- Ubezpečte sa, že v tlakovom hrnci je dostatočné množstvo tekutiny, pretože ak nie je a hrniec sa prehreje, môže to spôsobiť poškodenie ako tlakového hrnca, tak aj varnej zóny.
- Ak je to možné, panvicu vždy zakryte vhodným vekom.
- Prispôbte veľkosť panvice množstvu vareného jedla. Veľká, poloprázdna panvica vedie k mrhaniu energiou.



Varná zóna	Dno hrnca		Poznámka
	Min. Ø (odporúčaný)	Max. Ø (odporúčaný)	
184 mm x 220 mm (samostatná)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dvojitá)	110 mm	245 mm	s funkciou prepojenia

### Normálne zvuky pri prevádzke varnej dosky

Indukčná technológia je založená na vytváraní elektromagnetických polí. Tieto dokážu produkovať teplo priamo v dne riadu na varenie. Hrnca a panvice môžu vydávať množstvo zvukov alebo vibrácií v závislosti od metódy, akou boli vyrobené. Tieto zvuky sú definované nasledovne:

#### Slabé bzučanie (ako transformátor)

Tento zvuk vzniká pri varení na vysokom stupni ohrevu. Dochádza k nemu na základe množstva energie prenášaného z varnej dosky do riadu na varenie. Zvuk prestane alebo sa stíši pri znížení stupňa ohrevu.

#### Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, keď je nádoba na varenie prázdna. Zvuk prestane po pridaní vody alebo potravín do nádoby.

#### Praskanie

materiálov navrstvených na sebe. Je spôsobený vibráciami povrchov, kde sa stretávajú rôzne materiály. Zvuk sa vytvára v riade na varenie a môže sa líšiť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy jedla.

#### Hlasné pískanie

Tento zvuk vzniká pri riade vyrobenom z rôznych materiálov navrstvených na sebe a keď sa okrem toho používajú pri maximálnom výkone a tiež na dvoch varných zónach. Zvuk prestane alebo sa stíši pri znížení stupňa ohrevu.


### Zvuky ventilátora

Pre správne fungovanie elektronického systému je nevyhnutná regulácia teploty varnej dosky. Pre tento účel je varná doska vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa aktivuje s cieľom zníženia a regulovania teploty elektronického systému. Ventilátor môže tiež naďalej bežať aj po vypnutí spotrebiča, ak je detegovaná teplota varnej dosky aj po vypnutí ešte stále príliš vysoká.

### Rytmické zvuky a zvuky podobné tikaniu hodinových ručičiek

Tento zvuk vzniká len keď sa používajú aspoň tri varné zóny a stratí sa či zoslabne, keď sa niektorá z nich vypne. Uvedené zvuky sú normálnou súčasťou opísanej indukčnej technológie a nepovažujú sa za závalu.

### Zapnutie spotrebiča




Na zapnutie spotrebiča sekundu podržte .

- „0“ bliká na všetkých displejoch úrovni výkonu.
- Ak nedôjde k ďalšiemu vstupu a ostatné varné zóny sú vypnuté, spotrebič sa z bezpečnostných dôvodov vypne po desiatich sekundách.

### Výber varnej zóny

Stlačte „0“ vedľa posuvného ovládača varnej zóny a potiahnite ho na nastavenú úroveň výkonu.

Úroveň výkonu	Metóda varenia	Použitie na
1	Roztápanie, mierne ohrievanie	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
2	Roztápanie, mierne ohrievanie	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
3	Napučiavanie	Ryža
4	Ďalšie varenie, redukovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
5	Ďalšie varenie, redukovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
6	Ďalšie varenie, dusenie	Cestoviny, polievka, dusené mäso
7	Jemné osmaženie	Rosti (opekané strúhané zemiaky), omelety, vysmážané jedlá obalené v strúhanke, klobásy
8	Smaženie, vyprážanie	Mäso, zemiakové čipsy
9	Rýchle osmaženie	Steak
P	Rýchle ohriatie	Vriaca voda


Úroveň tepla	Metóda varenia	Použitie na
	Rozpúšťanie (topenie)	Roztápanie masla, čokolády alebo medu pri teplote približne 42°C
	Udržiavajte v teple	Omáčky, udržiavanie jedla v servírovacej teplote pri približne 74°C
	Smaženie, vyprážanie, rýchly ohrev	Mäsové čipsy, rosti (opekané strúhané zemiaky), omelety, vy-smažané jedlá obalené v strúhanke, klobásy pri približne 92 °C

### Vypnutie varnej zóny

Dotknite sa „0“ na posuvnom ovládači.

- Ak nedôjde k ďalšiemu vstupu a ostatné varné zóny sú vypnuté, spotrebič sa vypne po desiatich sekundách.

### Vypnutie varnej plochy

Dotknite sa  na niekoľko sekúnd na vypnutie varnej plochy.








- Ak nedôjde k ďalšiemu vstupu a ostatné varné zóny sú vypnuté, spotrebič sa vypne po desiatich sekundách.

### Indikátor zvyškového tepla

Keď je varná zóna po vypnutí stále horúca, na paneli svieti „H“, kým hrozí riziko popálenia.

### Nastavenie rozmrazovania, udržiavania v teple a pomalého varenia

Funkcia rozmrazovania vám umožňuje rozmrazovať potraviny alebo jemne roztápať maslo, čokoládu alebo med. Nastavenie udržania v teple udržiava uvarené jedlá v teple pri teplote približne 74 °C. Nastavenie pomalého varenia udržiava uvarené jedlá pri teplote približne 92 °C. Pri nastavenom pomalom varení môžete variť pri nízkych teplotách, čo vám umožňuje zachovať nutričnú hodnotu jedál.

- Vyberte varnú zónu stlačením symbolu „0“ podľa ovládacieho posúvača varnej zóny.
- Stlačte  jedenkrát.
- Na výber nastavenia „Roztápanie“ (rozmrazovania) stlačte ešte raz. .
- Objaví sa .
- Na výber nastavenia „Udržiavanie v teple“ stlačte  ešte raz.
- Objaví sa .
- Na výber nastavenia „Pomalé varenie“ stlačte  ešte raz.
- Objaví sa .

### Nastavenie PowerPlus





Všetky varné zóny sú vybavené posilňovačom PowerPlus. Pri zapnutom PowerPlus pracuje vybraná varná zóna 10 minút pri mimoriadne vysokom výkone. PowerPlus sa dá použiť napr. na rýchle ohriatie veľkého množstva vody.

- Ťahajte prstom hore po posuvnom ovládači, kým sa na displeji neobjaví „P“.
- Na ukončenie režimu PowerPlus ťahajte prstom dole po posuvnom ovládači, kým sa nedostanete na požadovanú úroveň výkonu.




### Časovač

Pri nastavenom časovači sa varná zóna vypne po uplynutí nastaveného času, ktorý môže byť v rozsahu od jednej minúty po 1 hodinu a 59 minút.

### Nastavenie časovača

- Varná plocha je zapnutá
  - Varná zóna je nastavená
  - Stlačte .
  - V strede displeja sa zobrazí „\_00“.
  - Dotknite sa  na predĺženie času časovača, dotknite sa  na skrátenie času.
- Pri prvom stlačení  sa na displeji rozsvieti „1“.

### Zmena časovača

- Časovač je nastavený
- Stlačte .
- Stlačte aktívnu varnú zónu časovača, ktorý chcete zmeniť.
- Čas časovača zmeňte pomocou  a .

### Prepojovacia funkcia

Funkcia prepojenia umožňuje zapnúť dve samostatné varné zóny a nastaviť ich spoločne.





- Stlačte ovládaci posúvač obidvoch varných zón.

- Displej vedľa týchto dvoch zón zobrazuje „|“ na jednej strane a „|“ na druhej strane.

Ak jedna zo zón už je pri zapnutí prepojovacej funkcie v činnosti, jej úroveň výkonu a čas činnos-

ti sa použijú pre obidve zóny. Ak sú už v chode obidve varné zóny, časy činnosti na obrazovkách úrovne výkonu sa vymažú.

### Detská zámka

- Spotrebič je zapnutý
- Dotknite sa  a  na niekoľko sekúnd, kým nezaznie zvukový signál.  
Displej sa zamkne. Keď sa displej vypne v tomto stave, funkcia zamknutia bude aktívna aj pri opätovnom spustení varnej plochy.
- Detskú zámku deaktivujete stlačením  a  na niekoľko sekúnd.

### Funkcia ohrevu

Táto funkcia sa používa na ohrev nádoby na maximálny výkon, aby sa potom pokračovalo s varením na zvolenú úroveň. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udrží na maximálnom výkone, závisí od konečnej nastavenej úrovne varenia. Pozrite tabuľku:

Úrov. výkonu	Časomer
1	48 sekúnd
2	144 sekúnd
3	230 sekúnd
4	312 sekúnd
5	408 sekúnd
6	120 sekúnd
7	168 sekúnd
8	216 sekúnd
9	nie je k dispozícii
P	nie je k dispozícii

Zapne sa s nádobou položenou na varnej doske a so zvolenou varnou zónou, stlačte a 3 sekundy podržte zvolenú hodnotu (od 1 po 8) na pruhu výkonu. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí „A“. Úroveň varenia sa dá zvýšiť, ale znížením sa funkcia zruší. Funkcia sa dá zrušiť, aj keď sa dotknete a 3 sekundy podržte tlačidlo príslušnej varnej zóny.

MODEL	GALILEO BK GLASS NG A830
Max. celkový výkon	7,620 kW

## Kódy porúch

Kód poruchy	Opis	Možná príčina poruchy	Náprava
<b>ER 03 a nepretržitý tón</b>	Nepretržitá aktivácia senzora; dotykový ovládací prvok sa vypne po 10 sek	Voda alebo riad na skle nad senzormi dotykového ovládacieho prvku	Vyčistite povrch ovládacích prvkov, odstráňte predmety zo senzorov.
<b>ER20</b>	Flash pamäť – porucha dotykového ovládacieho prvku	TC- chybný	Vymeňte dotykový ovládací prvok
<b>ER22</b>	Chybné vyhodnotenie tlačidla, používateľské rozhranie sa vypne po 3,5 – 7,5 sek.	Skrat alebo rozpojený obvod v oblasti senzoriky tlačidla	Vymeňte dotykový ovládací prvok
<b>ER31</b>	Nesprávne konfiguračné údaje alebo odchýlka medzi generátorom a dotykovým ovládacím prvkom	Vyžaduje sa nová konfigurácia indukčného generátora	Nová konfigurácia (menu Servis)
<b>ER36</b>	Chybná NTC hodnota na dotykovom ovládacom prvku, používateľské rozhranie sa vypne	Skrat alebo rozpojený obvod NTC	Vymeňte dotykový ovládací prvok
<b>ER47</b>	Chyba komunikácie medzi dotykovým ovládacím prvkom a indukciou	Žiadna alebo chybná LIN komunikácia! (Slave neodpovedá na požiadavku master-a)	Pripájací kábel nesprávne zapojený alebo chybný.
<b>U400</b>	Nepretržitý tón Vstupné napájanie príliš vysoké	Nesprávne pripojená varná doska	Vykonajte správne pripojenie napájania
<b>E/2</b>	Nadmerná teplota indukčného prvku	Preťažená varná doska alebo naprázdno zohrievaný riad	Systém nechajte vychladnúť.
<b>E/A</b>	Porucha na napájacom zdroji	Zlyhanie komponentu	Vymeňte napájací zdroj
<b>E/6</b>	Porucha na napájacom zdroji alebo prívodnom prvku	Žiadne napájanie z napájacieho zdroja alebo porucha na napájacom zdroji	1. Skontrolujte kabeláž 2. Skontrolujte dosku filtrov 3. Vymeňte napájací zdroj
<b>E/8</b>	Nesprávna rýchlosť ventilátora	Porucha ventilátora vľavo alebo vpravo	Vývod vzduchu blokovaný, napr. papierom Vymeňte chybný ventilátor
<b>E/9</b>	Chybný snímač teploty na induktore		Vymeňte induktor, vymeňte napájací zdroj

## 8. ÚDRŽBA A OPRAVY

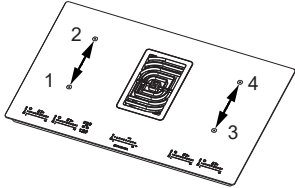
- Ubezpečte sa, že údržbu elektrických komponentov vykonáva iba výrobca alebo zákaznický servis.
  - Ubezpečte sa, že výmenu poškodených káblov vykonáva iba výrobca alebo zákaznický servis.
- Pri oslovení zákazníckeho servisu poskytnite nasledujúce informácie:
- typ poruchy
  - model spotrebiča (Čl./Cod.)
  - sériové číslo (SČ)
- Tieto informácie sú uvedené na dátovom štítku. Dátový štítek je pripevnený na dolnej strane.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

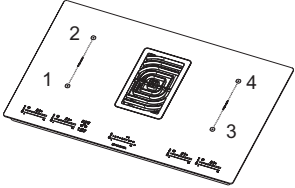
### Identifikácia produktu

Typ: 4300  
 Model: GALILEO BK GLASS NG A830  
 Pozrite si výrobný štítko umiestnený na spodku produktu.  
 Výrobca produkt neustále vylepšuje. Text a obrázky v tomto návode môžu byť teda bez oznámenia zmenené.  
 Ďalšie informácie o technických údajoch sú k dispozícii na: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)



	<p><b>FUNKCIA OVLÁDANIE VÝKONU</b>  Tento spotrebič má k dispozícii funkciu elektronického riadenia výkonu.  Táto funkcia riadi rozdelenie maximálneho výkonu 3700 W medzi varné zóny v kombinovanom režime (1+2 a 3+4), čím sa optimalizuje distribúcia výkonu a zabráni sa preťaženiu systému. Funkcia rozdeľuje dostupný maximálny výkon medzi varné zóny používané v kombinovanom režime. Pozrite ilustráciu. Funkcia podľa potreby znižuje výkon druhej varnej zóny zapnutej v kombinovanom režime (vyššiu prioritu má posledný príkaz).</p> <p>Príklad:  Ak sa pre varnú zónu 1 zvolí úroveň doplnkového ohrevu (boost) (P), varná zóna 2 súčasne nebude smieť presiahnuť úroveň výkonu 5.</p>
---	--

### GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1,2 Flexibilná varná zóna 1+2; Prepojené  3,4 Flexibilná varná zóna 3+4; Prepojené</p>
---	---

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Pracovné rozmery	-	830 × 520 (š x h)
Napájacie napätie/ frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Hodnoty napájacích a ohrievacích prvkov		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; Posilnenie výkonu: 3700 W	230 x 210
Flexibilná varná zóna 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Hodnota	Merná jednotka
Hmotnosť spotrebiča	M	26 / 19	kg
Počet varných zón		4	
Zdroj tepla		indukcia	

## 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

**i** Zaradi lastne varnosti in pravilnega delovanja aparata pred namestitvijo in uporabo natančno preberite ta navodila za uporabo. Navodila imejte vedno shranjena v bližini aparata, tudi če se selite ali ga prodate. Uporabniki morajo biti podrobno seznanjeni z delovanjem in varnostnimi funkcijami aparata.

Indukcijski sistemi teh kuhalnih plošč izpolnjujejo zahteve standardov EMC in direktive EMF ter ne smejo posegati v druge elektronske naprave. Uporabniki srčnih spodbujevalnikov ali drugih vsadljivih medicinskih elektronskih naprav se morajo posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadkov glede odpornosti teh naprav na morebitne motnje.

**!** Povezave kablov mora opraviti specializirani tehnik. Pred izvedbo električnih priključkov glejte poglavje **ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV**.

Pri aparatih z napajalnimi kabli mora biti razporeditev priključkov ali dolžina vodnikov med pritrdiščem kabla in priključki takšna, da so vodniki električnega toka napeti pred ozemljitvenim vodnikom, v primeru da kabel zdrsne

iz svojega pritrdišča.

- Proizvajalec ne odgovarja za morebitno škodo, nastalo zaradi nepravilne ali neprimerne namestitve.
- Preverite, ali omrežna napetost ustreza tisti, ki je navedena na napisni tablici, pritrjeni na notranji strani aparata.
- Sredstva za odklop morajo biti vključena v fiksno ožičenje v skladu s pravili za ožičenje.
- Pri aparatih razreda I preverite, da domače napajanje zagotavlja ustrezno ozemljitev.
- Odzračevalno napo povežite z izpušnim odvodom z uporabo ustrezne cevi. Oglejte si pribor, ki ga je mogoče kupiti in je prikazan v priročniku za namestitvev (v primeru okrogle cevi: premer mora biti najmanj 120 mm). Pot odvoda mora biti čim krajša.
- Aparat priključite v električno omrežje s pomočjo večpolnega stikala.
- Upoštevati morate predpise o odvajanju zraka.
- Odzračevalne nape ne priključujte na izpušne vode, ki so namenjeni odvajanju izpušnih dimov (kotli, kamini, itd.).
- Če napo uporabljate skupaj z ne-električnimi aparati (npr. plinskimi), morate v prostoru zagotoviti zadostno stopnjo prezračevanja, zato da preprečite povratni tok izpušnih plinov. Če se kuhalni aparat uporablja skupaj

aparati, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme presegati 0,04 mbar, s čimer se prepreči, da se s kuhlalnim aparatom odvajani zrak vrača nazaj v prostor.

- Zrak se nesme odvajati v dimovod, ki se uporablja za odvod izpušnih dimov iz aparatov, v katerih zgoreva plin ali druga goriva.
- Čejenapajalnikabelpoškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Vtič priključite v vtičnico, ki ustreza veljavnim predpisom in je na dostopnem mestu.
- Karzadevatehničneinvarnostne ukrepe za odvod dimov, se morate strogo držati predpisov pristojnih lokalnih oblasti.

 **OPOZORILO:** Pred namestitvijo aparata odstranite zaščitne folije.

- Uporabljajte samovijake in majhne dele, ki so priloženi aparatu.

 **OPOZORILO:** Če pri nameščanju vijakov in pritrdil ne upoštevate teh navodil, obstaja nevarnost električnega udara.

- Ne glejte neposredno v svetlobo skozi optične naprave (daljnogled, povečevalna stekla ...).
- Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.
- Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite igranje z aparatom.

- Aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe z nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če so pod ustreznim nadzorom ali so dobile navodila glede uporabe aparata od osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

- Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe z nezadostnimi izkušnjami in znanjem, če so pod ustreznim nadzorom ali pa so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo nevarnosti, ki jih takšna uporaba prinaša. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.

 **OPOZORILO:** Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo.

Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.

- Po določenem časovnem obdobju očistite in/ali zamenjajte filtre (nevarnost požara). Glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje.
- Če kuhinjski aparat uporabljate istočasno z drugimi aparati, ki delujejo na plin ali druga goriva (ne velja za aparate, ki zrak samo vračajo nazaj v prostor), poskrbite za ustrezno prezračevanje prostora.

- **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, aparat izklopite, da preprečite možnost električnega udara.
- Aparata ne vklaplajte, če je površina razpokana ali če obstaja poškodba, ki vpliva na debelino materiala.
- Aparata se ne dotikajte z mokrimi deli telesa.
- Za čiščenje izdelka ne smete uporabljati parnega čistilca.
- Kovinski predmeti, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne spadajo na površino kuhalnika, ker se lahko segrejejo.
- Po uporabi kuhalno ploščo izklopite z upravljalnim elementom in se ne zanašajte na sistem za zaznavanje posode.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne skušajte pogasiti ognja z vodo, ampak aparat izključite in nato pokrijte plamen npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba neprenehoma nadzorovati.
- Aparat ni predviden za upravljanje z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne hranite predmetov na kuhalni površini.
- Prepričajte se, da je aparat nameščen tako, da omogoča

prekinitev napajanja, z razdaljo kontakta (3 mm), ki zagotavlja popoln odklop od omrežja v pogojih prenapetosti kategorije III.

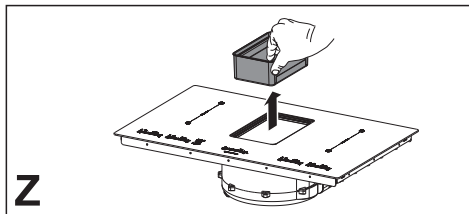
- Prepričajte se, da aparat ni izpostavljen atmosferskim vplivom (dež, sonce).
- Prepričajte se, da je prezračevanje aparata skladno z navodili proizvajalca.

## 2. UPORABA

- Odzračevalna napa je bila zasnovana izključno za domačo uporabo za odpravljanje kuhinjskih vonjav.
- Aparata ni dovoljeno uporabljati za namene, drugačne od tistih, za katere je bil zasnovan.
- Cvrtnike je med uporabo treba stalno nadzorovati: pregreto olje lahko zagori.
- Aparata ne uporabljajte z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Aparat ne sme biti nameščen za dekorativnimi elementi, da se prepreči pregrevanje.
- Da se izognete poškodbam aparata
- Na aparat ne plezajte.
- Vroče kuhinjske posode ne postavljajte na okvir, da preprečite poškodbe silikonskega tesnila.
- Na površini plošče ne režite oziroma ne pripravljajte živil in pazite da nanjo ne padejo trdi predmeti. Kuhinjske posode ne vlecite po površini plošče.

### 3. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Filter z aktivnim ogljem proti vonjavam se lahko obnovi. Upoštevajte navodila, navedena v samem kompletu, za način obnove in čas zamenjave filtra.
- Maščobni filtri **Z**: Filtre morate očistiti vsaka 2 meseca delovanja ali pogosteje v primeru intenzivne uporabe aparata, operete pa jih lahko v pomivalnem stroju. Rešetke ne pomivajte v pomivalnem stroju.



#### Splošna priporočila:

- Nikoli ne uporabljajte čistilnih blazinic, jeklene volne, solne kisline ali drugih izdelkov, ki površino lahko odrgnejo ali popraskajo.
- Živil, ki vam po nesreči padejo ali se zadržujejo na površini, na delujočih ali okrasnih elementih kuhalne plošče ne smete zaužiti.

#### Čiščenje aparata:

- Aparat očistite po vsaki uporabi, da preprečite zasušitev ostankov hrane. Čiščenje zasušene in zažgane umazanije zahteva več truda.
- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobico z vodo in ustreznim čistilnim sredstvom. Glede čistilnih sredstev upoštevajte nasvete proizvajalca. Priporočamo vam uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.
- Trdovratno umazanijo, npr. od prekipelega mleka, odstranite s strgalom za steklokeramično kuhhalno ploščo, medtem ko je plošča še topla. Glede strgala upoštevajte nasvete proizvajalca.
- Odstranite sladka živila, kot je marmelada, ki je pri kuhanju prekipela, s strgalom za steklokeramično kuhhalno ploščo, medtem ko je plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko steklokeramično površino poškodujete.
- Odstranite stopljeno plastiko s strgalom za steklokeramično kuhhalno ploščo, medtem ko je plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko steklokeramično površino poškodujete.
- Madeže vodnega kamna odstranite z malo sredstva za raztapljanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka, ko se kuhhalna plošča ohladi. Nato jo ponovno očistite z vlažno krpo.

#### 4. LASTNOSTI KUHINJSKEGA ELEMENTA

- Kuhhalna plošča je namenjena vgradnji v kuhinjski pult nad kuhinjskim elementom, širokim 600 mm ali več.
- Pri vgradnji v vnetljive materiale je treba strogo upoštevati navodila in standarde za nizkonapetostne napeljave in protipožarno zaščito.
- Pri vgradnih enotah je treba sestavne dele (plastične materiale in furnirni les) sestaviti s toplotno


odpornimi lepili (najmanj 100 °C): Neprimerni materiali in lepila lahko povzročijo upogibanje in odstopanje.

- Kuhinjski element mora zagotoviti dovolj prostora za električne priključke aparata. Viseče kuhinjske elemente nad aparatom je treba namestiti na daljavi, ki zagotavlja dovolj prostora za uobeden delovni proces.
- Uporaba dekorativnih robov iz trdega lesa okrog delovne površine za aparatom je dovoljena, vendar morate v tem primeru upoštevati najmanjšo razdaljo, ki je prikazana na slikah za vgradnjo.
- Najmanjša razdalja med vgradnim aparatom in zadnjo steno je prikazana na sliki za vgradnjo vgradnega aparata (150 mm za stransko steno, 40 mm za zadnjo steno in najmanj 500 mm za vse elemente nad njim).
- Da bi preprečili uhajanje tekočine med robom kuhalne plošče in kuhinjskim pultom, pred sestavljanjem uporabite lepilno tesnilo vzdolž celotnega zunanjega roba kuhalne plošče.

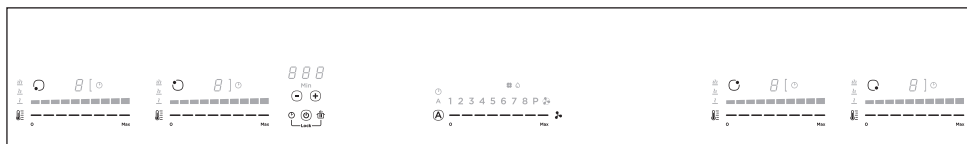
#### 5. ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

- Povezave kablov mora opraviti specializirani tehnik.
- Ta aparat ima priključek tipa „Y“ in zahteva uporabo napajalnega kabla vsaj tipa H05VV-F. ENOFAZNA, DVOFAZNA in TRIFAZNA povezava: z minimalnim presekom vodnikov: 2,5 mm<sup>2</sup>. Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 7 mm–največ 15 mm.
- Za dostop do priključnih sponk odstranite pokrov priključne omarice.
- Prepričajte se, da so lastnosti električnega sistema v vašem gospodinjstvu (napetost, največja moč in tok) združljive s tistimi, ki jih zahteva aparat.
- Aparat priključite, kot je prikazano na diagramu (v skladu z omrežno napetostjo in standardno referenčno oznako države).
- Priporočamo, da uporabite napajalni kabel 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Pri uporabi napajalnega kabla 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, morate upoštevati naslednja navodila: za trifazno povezavo ločite 2 žice in na sivih žicah odstranite modre ovojce.

#### 6. ODSTRANJEVANJE

- Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da izdelka ne smete zavreči med običajne gospodinjanske odpadke. Aparat morate oddati na zbirnem mestu za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili ob nepravilni odstranitvi tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na pristojni zbirni center, službo za odstranjevanje gospodinjstvih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.
- Aparat je v skladu z Direktivo 2012/19/EU o zmanjšanju nevarnih snovi v električni in elektronski opremi in odstranjevanju odpadkov.

## 7. UPRAVLJALNI ELEMENTI



	<p>Vklop/izklop kuhalne plošče/kuhinske nape Pritisnite <b>Vklop</b>. Ponovno pritisnite za izklop.</p> <p>Ob privzetih nastavitvah je napa z vklopom kuhalne plošče/odzračevalne nape v samodejnem načinu delovanja in vklopi se lučka <b>A</b>. Če želite izklopiti samodejni način in odzračevalni ventilator nastaviti ročno, se dotaknite (pritisnite) izbirno vrstico. Lučka <b>A</b> se bo izklopila.</p>
	<p>Vklopite časovnik Pritisnite in za 5 sekund zadržite tipko tako, da za napa nastavite zakasnitveni način s prednastavljenim 15 minutnim časovnim zamikom.</p> <p>Indikatorska lučka časovnega zamika  na napi se bo vklopila. Za izklop časovnega zamika ponovno pritisnite in za 5 sekund zadržite tipko.</p> <p>Ko časovnik zaključi z odštevanjem, se zasliši zvočni signal (2 minuti ali pa ga sami izklopite s pritiskom na tipko za <b>Vklop/izklop</b>), medtem ko se prikazovalnik  izklopi. Odštevanje ni vidno, vizualna povratna informacija je lučka .</p>
	Ustavi in zaženi/Priklic
	<p>Povečaj/zmanjšaj čas časovnika za kuhhalno polje</p> <p>Pritisnite in držite za ponastavitev maščobnega filtra</p> <p>Pritisnite in držite za ponastavitev oglenega filtra proti vonjavam</p>
	Zaklep tipk. Za nekaj sekund se hkrati dotaknite  in

	<p>Izbira odzračevalnega ventilatorja Povečajte/zmanjšajte hitrost (moč) odzračevanja</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Vklop/izklop samodejnega delovanja (ob privzetih nastavitvah je vklopljen samodejni način delovanja). Ko se dotaknete (pritisnete) izbirno vrstico kuhinjske nape, se samodejni način izklopi in deluje z odzračevalnim ventilatorjem v ročnem načinu. Za ponovni vklop samodejnega načina, pritisnite tipko <b>A</b>, pri čemer zasveti lučka <b>A</b>, ki označuje, da napa deluje v samodejnem načinu.</p> <p>Ob privzetih nastavitvah je napa v načinu odvajanja. <b>Vklop oglenega filtra</b> Ob prvem vklopu pritisnite za 5 sekund tipko <b>A</b> na napi. Pri naslednjih uporabah vas bo vklopljena lučka opozorila, da morate izvesti vzdrževanje oglenega filtra (proti vonjavam) . Obveščanje z lučko  za čiščenje maščobnega filtra je vedno omogočeno. <b>Ponastavitev vklopljene nasičenosti oglenega filtra proti vonjavam</b> Po izvedbi vzdrževanja na filtrih: pritisnite in za 5 sekund zadržite tipko  - Lučka za maščobo se izklopi in ponovno se začne odštevanje indikatorja. pritisnite in za 5 sekund zadržite tipko  - Lučka za vonjave se izklopi in ponovno se začne odštevanje indikatorja.</p>
<p><b>P</b></p>	<p>Nastavite hitrost <b>INTENZIVNO 1</b> Predvideni čas delovanja te hitrosti je 10 minut. Po preteku tega časa, se sistem samodejno vrne na hitrost, ki je bila nastavljena pred tem.</p>
<p></p>	<p>Nastavite hitrost <b>INTENZIVNO 2</b> Predvideni čas delovanja te hitrosti je 5 minut. Po preteku tega časa, se sistem samodejno vrne na hitrost, ki je bila nastavljena pred tem.</p>



	<p>Vklop/izklop kuhalne plošče/kuhinjske nape Pritisnite Vklop. Ponovno pritisnite za izklop.</p>
	<p>Za nastavev posameznega časovnika, izberite kuhalno polje. Odštevanje lahko nastavite za vsako kuhalno polje posebej, tudi za več polj hkrati. Ob koncu nastavljenega časovnega obdobja se kuhalna polja samodejno izklopijo, o čemer vas obvesti zvočni signal. Vklop/nastavev kuhalnega časovnika: Večkrat pritisnite tipko Ⓔ, da izberete kuhalno polje, ki ga želite vklopiti. Na kuhalnem polju zasveti ustrezna ikona. Ko izberete zeleno kuhalno polje, nastavite trajanje časovnika: Pritisnite +, da povečate čas samodejnega izklopa Pritisnite -, da zmanjšate čas samodejnega izklopa</p>
	<p>Nastavev časa (plus/minus)</p>
	<p>Ustavi in zaženi/Priklic Ta funkcija omogoča, da začasno prekinete/ponovno zaženete katero koli funkcijo, ki je vklopljena na kuhalni plošči, s čimer se kuhalna moč zmanjša na 0. Pritisnite za vklop, ponovno pritisnite in povsem potisnite prikazani drsnik od leve proti desni za izklop. Opomba: Če se po 10 minutah funkcija Začasna zaustavev ne izklopi, se bo kuhalna plošča izklopila samodejno. Ta funkcija omogoča povrnitev vseh nastavev kuhalne plošče v primeru nenamerne- ga izklopa. Vklop: - Napo ponovno vklopite - Pritisnite Ⓔ v 6 sekundah</p>
	<p>Zaklepanje/odklepanje kuhalne plošče Omogoča zaklep nastavev kuhalne plošče, da preprečite nehoteno poseganje, pri čemer ostanejo že nastavljene funkcije vklopljene. Ponovite postopek za izklop.</p>
	<p>Indikator položaja kuhalnega polja Kuhalni polji lahko delujeta združeno in se uporabljata kot eno povezano kuhalno polje z isto stopnjo moči. Sprednji glavni in sekundarni kuhalni polji. Za vklop funkcije premostitve: hkrati se dotaknite 2 vrstic, pri čemer zasveti simbol ]. Z izbirno vrstico glavnega polja lahko izberete stopnjo moči. Za izklop funkcije premostitve enostavno ponovite isti postopek za vklop</p>
	<p>Izbira kuhalnega polja Povečanje/zmanjšanje stopnje moči Funkcija dodatne moči, ki ostane vklopljena 10 minut, po kateri se temperatura vrne na predhodno nastavljeno vrednost. Dotaknite se in se pomaknite po izbirni vrstici ter vklopite funkcijo Power Booster za dodatno moč. Stopnja dodatne moči se prikaže na prikazovalniku izbranega polja s simbolom „P“.</p>
	<p>Vklop upravljalnika temperature. Na prikazovalniku se prikaže U.</p>
	<p>Kuhanje/ohranjanje toplote pri 42 °C</p>
	<p>Kuhanje/ohranjanje toplote pri 74 °C</p>
	<p>Kuhanje/ohranjanje toplote pri 92 °C</p>
	<p>Vključena je funkcija premostitve med dvema kuhalnima poljema</p>
	<p>Vključena je funkcija Power Booster za dodatno moč</p>




## Delovanje indukcijskih kuhalnih plošč


Indukcijske kuhalne plošče delujejo precej drugače od navadnih kuhalnih plošč ali trdnih plošč. Indukcijska tuljava pod steklokeramiko ustvari magnetno polje, ki se hitro spreminja in neposredno segreva magnetno dno posode. Steklokeramiko segreva samo vroča kuhinjska posoda. Če posodo odstranite iz kuhalnega polja, se električno napajanje nemudoma prekine.

## Zaznavanje posode

Vsako kuhalno polje je opremljeno s funkcijo za zaznavanje posode. Funkcija za zaznavanje prepozna kuhinjsko posodo z magnetnim dnom, ki je primerna za uporabo z indukcijskimi kuhalnimi ploščami.

Če med kuhanjem posodo odstranite ali uporabljate neustrezno kuhinjsko posodo, prikazovalnik poleg stolpičnega prikaza utripa z .

Če kuhalno polje v 10 sekundnem intervalu zaznava nobeno posodo:

- Po 10 sekundah se kuhalno polje samodejno izklopi.
- Prikazovalnik vsakega kuhalnega polja prikazuje .

## Kuhinjska posoda

### Primerna kuhinjska posoda

Za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči lahko uporabljate izključno kuhinjsko posodo s popolnoma magnetnim dnom.

Vsaka točka celotnega dna posode je magnetna.


### Kuhinjska posoda primerna za uporabo pri indukcijskem kuhanju

Kuhinjska posoda, ki se uporablja na indukcijski kuhalni površini, mora biti iz kovine, z magnetnimi lastnostmi in imeti dovolj veliko dno.

### Primerna kuhinjska posoda:

- Emajlirana jeklena posoda z debelim dnom.
- Posoda iz litega železa z emajliranim dnom.
- Kuhinjska posoda iz večplastnega nerjavnega jekla, feritnega nerjavnega jekla in aluminija s posebnim dnom.

### Neprimerna kuhinjska posoda:

- Kuhinjska posoda iz bakra, nerjavnega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, lesa, keramike in gline.
- Če želite preveriti, ali je posoda primerna, njenemu dnu približajte magnet: če ga privlači, je posoda primerna za indukcijsko kuhanje. Če nimate magnetna, lahko v posodo vlijete majhno količino vode, jo postavite na kuhalno polje in ga vklopite. Če se na prikazovalniku prikaže simbol , pomeni, da posoda ni primerna.



**Opomba:** Uporabljajte samo kuhinjsko posodo s popolnoma ravnim dnom, ki je primerna za indukcijska kuhalna polja. Uporaba kuhinjske posode z neravnim dnom lahko negativno vpliva na učinkovitost ogrevalnega sistema in prepreči zaznavanje posode na kuhalnem polju.

## Hrup med kuhanjem

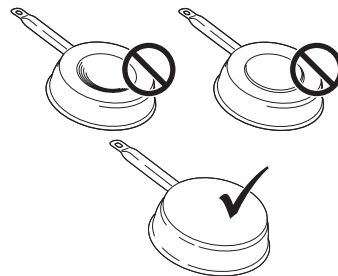
Kuhinjska posoda lahko med kuhanjem ustvarja hrup. To ne pomeni, da je prišlo do okvare, in ne vpliva na delovanje aparata na kakršen koli način. Hrup je odvisen od uporabljene kuhinjske posode. Če hrup povzroča precejšnje motnje, lahko te odpravite tako, da zamenjate kuhinjsko posodo.

## Nasveti za varčevanje z energijo

- Premer dna posode mora biti enak premeru kuhalnega polja.



- Pri nakupu posode preverite, ali se navedeni premer nanaša na dno ali zgornji del posode, saj je slednji skoraj vedno večji od dna.
- Pri pripravi jedi z dolgimi časi priprave lahko prihranite čas in energijo z uporabo lonca na pritisk, ki zagotavlja tudi ohranjanje vitaminov v živilih.
- Prepričajte se, da lonec na pritisk vsebuje dovolj tekočine, saj se lahko v nasprotnem primeru pregreje, kar lahko poškoduje tako lonec na kot samo kuhalno polje.
- Če je mogoče, posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko.
- Izberite posodo, primerno za količino hrane, ki jo želite pripraviti. Velika, na pol prazna posoda, povzroča izgubo energije.



Kuhalno polje	Dno posode		Opombe
	Najmanjši Ø (priporočen)	Največji Ø (priporočen)	
184 mm x 220 mm (enojno)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dvojno)	110 mm	245 mm	s funkcijo premostitve

### Normalni hrup delovanja kuhalne plošče

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj. Slednja lahko proizvajajo toploto neposredno na dnu kuhinjske posode. Lonci in posode lahko proizvajajo različne vrste hrupa ali vibracij, odvisno od njihovega načina izdelave. Ti hrupi so opisani kot sledi:

### Nizko šumenje (kot transformator)

Ta hrup nastaja pri kuhanju na visoki ravni toplote. Temelji na količini energije, prenesene iz kuhalne plošče na kuhinjsko posodo. Ko se raven toplote zmanjša, hrup preneha ali potihne.

### Tiho žvižganje

Ta hrup se pojavi, ko je kuhinjska posoda prazna, in preneha, ko v posodo vlijete vodo ali živila.

### Prasketanje

Ta hrup se pojavi pri kuhinjskih posodah, ki so izdelane iz več plasti različnih materialov. Proizvajajo ga vibracije površin, kjer se srečajo različni materiali. Hrup se pojavi na kuhinjski posodi in se lahko razlikuje glede na količino in način priprave živil.

### Glasno žvižganje

Ta hrup se pojavi pri kuhinjskih posodah, ki so izdelane iz več plasti različnih materialov, ko se uporabljajo pri največji moči in tudi na dveh kuhalnih poljih. Ko se raven toplote zmanjša, hrup preneha ali potihne.

### Hrup ventilatorja


Za pravilno delovanje elektronskega sistema je treba nastaviti temperaturo kuhalne plošče. V ta namen je kuhalna plošča opremljena s hladilnim ventilatorjem, ki se vklopi za zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Ventilator lahko nadaljuje z delovanjem tudi potem, ko aparat izklopite, če je zaznana temperatura kuhalne plošče po izklopu še vedno previsoka.

### Ritmični zvoki, podobni kazalcem ure

Ta hrup se pojavi samo v primeru, ko delujejo vsaj tri kuhalna polja in izgine ali potihne, ko enega od njih izklopite.

Opisani zvoki so normalni pojav opisane indukcijske tehnologije in jih ne smete obravnavati kot okvaro.

### Vklop aparata




Za vklop aparata držite pritisnjeno  eno sekundo. „0“ utripa na vseh prikazovalnikih stopnje moči.

-Če ni dodatnih ukazov, se aparat iz varnostnih razlogov po 10 sekundah izklopi.

### Izbira kuhalnega polja

Za nastavitve stopnje moči, pritisnite „0“ v bližini drsnika kuhalnega polja in ga povlecite.

Stopnja moči	Način priprave	Uporabite za
1	Topljenje, rahlo pogrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo pogrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Nabrekanje	Riž
4	Neprekinjeno kuhanje, reduciranje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Neprekinjeno kuhanje, reduciranje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Neprekinjeno kuhanje, dušenje	Testenine, juha, dušeno meso
7	Rahlo cvrtje	Pečena hrana (pražena), omlete, panirana ocvrta živila, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrti krompirček
9	Hitro cvrtje	Zrezek
P	Hitro pogrevanje	Vrela voda


Raven temperature	Način priprave	Uporabite za
	Topljenje	Topljenje masla, čokolade ali medu pri približno 42 °C
	Ohranjanje toplote	Omake, živila vzdržuje na toploti, primerni za serviranje pri približno 74 °C
	Počasno kuhanje	Pripravljeno hrano obdrži toplo pri približno 92 °C

### Izklop kuhalnega polja

Dotaknite se „0“ na stolpičnem prikazu.

- Če ni nobenega dodatnega ukaza in so ostala kuhalna polja izklopljena, se aparat po 10 sekundah izklopi.

### Izklop kuhalne plošče

Za izklop kuhalne plošče se dotaknite  za nekaj sekund.

- Če ni nobenega dodatnega ukaza na prikazovalniku in so vsa ostala kuhalna polja izklopljena, se aparat po 10 sekundah izklopi.

### Indikator preostale toplote








Po izklopu kuhalnega polja je plošča še vedno vroča, zato na plošči ostane vklopljena oznaka „H“, dokler obstaja nevarnost opeklin.

### Nastavitev odmrzovanja, ohranjanja toplote in počasnega kuhanja

S funkcijo odmrzovanja lahko živila odmrznete ali počasi topite maslo, čokolado ali med.

Nastavitev ohranjanja toplote ohrani pripravljene jedi tople pri približno 74 °C.

Nastavitev ohranjanja toplote ohrani pripravljene jedi tople pri približno 92 °C. Z nastavitvijo počasnega kuhanja lahko kuhate pri nizkih temperaturah in ohranite hranilno vrednost živil.

- Izberite kuhhalno polje s pritiskom na tipko „0“ poleg stolpičnega prikaza kuhalnega polja.
- Pritisnite  enkrat.
- Če želite izbrati nastavitev za „Taljenje“ (odtajanje), pritisnite  še enkrat. Prikaže se .
- Če želite izbrati nastavitev za „Ohranjanje toplote“, pritisnite  še enkrat. Prikaže se .
- Če želite izbrati nastavitev za „Počasno kuhanje“, pritisnite  še enkrat. Prikaže se .

### Nastavitev PowerPlus

Vsa kuhalna polja so opremljena s funkcijo PowerPlus za dodatno moč.

Ko je vklopljena funkcija PowerPlus, izbrano

kuhalno polje deluje 10 minut pri zelo visoki moči. PowerPlus se lahko uporablja na primer za hitro segrevanje velike količine vode.


- Povlecite navzgor na stolpičnem prikazu, dokler se na prikazovalniku ne prikaže „P“.
- Za izklop funkcije PowerPlus povlecite navzdol na stolpičnem prikazu na zeleno stopnjo moči.

### Časovnik



Ko je časovnik nastavljen, se kuhhalno polje izklopi po nastavljenem času med 1 min in 1 h 59 min.

### Nastavitev časovnika

- Kuhalna plošča vklopljena.
- Nastavitev kuhalnega polja.




- Pritisnite .

- Na sredini zaslona se prikaže „00“.

- Če želite povečati čas trajanja časovnika, se dotaknite , za zmanjšanje časa pa se dotaknite .

Ko prvič pritisnete , na prikazovalniku zasveti „1“.

### Spreminjanje časovnika

- Nastavitev časovnika
- Pritisnite .
- Pritisnite vklopljeno kuhhalno polje časovnika, ki ga želite spremeniti.
- Spremenite trajanje časovnika z uporabo  in .

### Funkcija premostitve





Funkcija premostitve omogoča, da vklopite dve posamezni kuhinjski polji, ki ju lahko uravnate skupaj.

- Pritisnite stolpična prikaza dveh kuhalnih polj.
- Prikazovalnik ob dveh poljih prikazuje „[“ na eni strani in „]“ na drugi.

Če je eno od kuhalnih polj že vklopljeno, se ob vklopu funkcije stopnja moči in čas delovanja tega kuhalnega polja uporabi za obe polji. Če obe kuhalni polji že delujeta, se ob časa delovanja na prikazovalniku stopnje moči ponastavita.

Če funkcija premostitve ni mogoča, nastavite funkcijo Boost za pospešek hitrosti.

### Otroška varnostna zaščita

- Aparat je vklopljen
- Za nekaj sekund se hkrati dotaknite  in , dokler ne zaslišite zvočnega signala.  
Prikazovalnik je zaklenjen. Ko se prikazovalnik v tem stanju zaklene, bo funkcija za zaklepanje še vedno vklopljena, ko ponovno zaženete kuhhalno ploščo.
- Za izklop otroške varnostne zaščite pritisnite hkrati  in  za nekaj sekund.

### Funkcija hitrega segrevanja

Ta funkcija se uporablja za segrevanje loncev z najvišjo močjo pred nadaljevanjem kuhanja z izbrano ravnijo moči. Časovni interval, v katerem kuhhalno mesto deluje z najvišjo močjo, je odvisen od končno nastavljenе ravni moči kuhanja. Glejte preglednico:

Raven moči	Časovnik
1	48 sekund
2	144 sekund
3	230 sekund
4	312 sekund
5	408 sekund
6	120 sekund
7	168 sekund
8	216 sekund
9	ni na voljo
P	ni na voljo

Vklop: z loncem na kuhhalni plošči in z izbranim kuhhalnim mestom pritisnite in 3 sekunde držite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici moči. Na prikazovalniku ustreznega kuhhalnega mesta se prikaže »A«. Raven moči je mogoče povečati, z zmanjšanjem moči pa se funkcija izklopi. Funkcijo lahko izklopite tudi tako, da se dotaknete in 3 sekunde držite zadevno tipko kuhhalne plošče.

MODEL	GALILEO BK GLASS NG A830
Največja skupna moč	7,620 kW

<b>Kode napake</b>			
<b>Koda napake</b>	<b>Opis</b>	<b>Možen vzrok napake</b>	<b>Ukrep</b>
<b>ER 03 in neprekinjen ton</b>	Neprekinjen vklop senzorja; TC se izklopi po 10 sekundah	Voda ali kuhinjska posoda je na steklu nad senzorji za nadzor dotika	Očistite upravljalno površino in odstranite predmete, ki so na senzorjih.
<b>ER20</b>	Flash pomnilnik – napaka TC	µC - okvarjen	Zamenjajte TC
<b>ER22</b>	Tipka za zaznavo je pokvarjena, uporabniški vmesnik se po 3,5–7,5 sekundah izklopi	Okvara kratkega stika ali odprtega vezja na območju senzorske tipke	Zamenjajte TC
<b>ER31</b>	Neppravilni konfiguracijski podatki ali odstopanje med generatorjem in TC	Zahtevana je nova konfiguracija indukcijskega generatorja	Nova konfiguracija (Servisni meni)
<b>ER36</b>	NTC vrednost je napačna na TC; Uporabniški vmesnik se izklopi	Okvara kratkega stika ali odprtega vezja NTC	Zamenjajte TC
<b>ER47</b>	Komunikacijska napaka med TC in indukcijo	Ni komunikacije LIN ali je napačna! (Odjemalec ne odgovarja na zahteve strežnika)	Priključni kabel ni pravilno priključen ali je poškodovan.
<b>U400</b>	Neprekinjeni ton Napajanje na dovodu previsoko	Neppravilna priključitev kuhalne plošče	Pravilna priključitev napajanja
<b>E/2</b>	Previsoka temperatura indukcijskega elementa	Preobremenitev kuhalne plošče ali prazna vroča kuhinjska posoda	Pustite, da se sistem ohladi.
<b>E/A</b>	Napaka na napajalni plošči	Napaka komponente	Zamenjajte napajalno ploščo
<b>E/6</b>	Napaka na napajalni plošči	Ni napajanja ali napaka na napajalni plošči	1. preverite ožičenje 2. preverite filtrino ploščo 3. zamenjajte napajalno ploščo
<b>E/8</b>	Neppravilna hitrost ventilatorja	Napaka na ventilatorju levo ali desno	Odzračevanje je ovirano, npr. s papirjem Zamenjajte okvarjeni ventilator
<b>E/9</b>	Okvarjen temperaturni senzor na induktorju		Zamenjajte induktor Zamenjajte napajalno ploščo

## 8. VZDRŽEVANJE IN POPRAVILA

- Zagotovite, da vzdrževanje električnih sestavnih delov izvaja izključno proizvajalec ali servisna služba.
- Zagotovite, da poškodovane napajalne kable zamenja izključno proizvajalec ali servisna služba.

Ko se obrnete na servisno službo, posredujte naslednje podatke:

- vrsta napake
- model aparata (Art./Cod.)
- serijska številka (S.N.)

Ti podatki so navedeni na napisni ploščici.

Napisna ploščica je nameščena na spodnji strani.

## 9. TEHNIČNI PODATKI

### Identifikacija izdelka

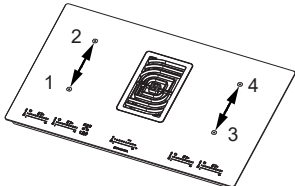
Tip: 4300

Model: GALILEO BK GLASS NG A830

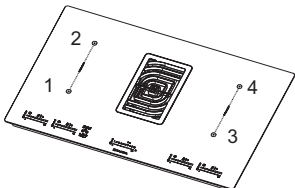
Oglejte si napisno ploščico na spodnji strani izdelka.

Proizvajalec zagotavlja stalne izboljšave izdelka. Iz tega razloga lahko besedilo in slike v teh navodilih za uporabo spremeni brez predhodnega obvestila.

Dodatne informacije o tehničnih podatkih so na voljo na: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>FUNKTION FÖR EFFEKTRÄGLERING</b></p> <p>Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektröglring.</p> <p>Denna funktion styr den maximala effektförsörjningen på 3 700 W mellan kokzonerna som används i kombinerat funktionsläge (1+2 och 3+4), optimerar effektfördelningen och förhindrar situationer med överbelastning av systemet. Funktionen fördelar den tillgängliga max. effekten mellan kokzonerna som används i kombinerat funktionsläge. Se figur. Funktionen minskar vid behov effekten för den andra kokzonen som är påslagen i kombinerat funktionsläge (det senaste kommandot tilldelas högst prioritet).</p> <p>Exempel: Om du väljer den extra effektnivån (boost) (P) för kokzon 1 får kokzon 2 inte samtidigt överskrida effektnivå 5.</p>
---	--

## GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1,2 Prilagodljivo polje s funkcijo premostitve 1+2</p> <p>3,4 Prilagodljivo kuhavno polje s funkcijo premostitve 3+4</p>
---	---

Parameter	Vrednost	Dimenzije (mm)
Delovne dimenzije	-	830 × 520 (W x D)
Napajalna napetost/frekvenca	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Vrednosti moči in grednega elementa		
Kuhavno polje 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Prilagodljivo kuhavno polje 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Simbol	Vrednost	Merska enota
Teža aparata	M	26 / 19	kg
Število kuhavnih polj		4	
Vir toplote		indukcija	

## 1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

**i** Због сопствене безбедности и правилног рада уређаја, пажљиво прочитајте овај приручник пре инсталирања и коришћења. Ова упутства увек чувајте уз уређај, чак и ако га преместите или продате. Корисници морају у потпуности да познају рад и безбедносне карактеристике уређаја.

Системи индукције ових плоча испуњавају захтеве EMC стандарда, као и EMF директиве и не треба да долази до сметњи са другим електронским уређајима. Корисници срчаних пејсмејкера или других електронских имплантата треба да разјасне са својим лекаром или произвођачем импланта да ли су ови уређаји довољно отпорни на сметње.



Стручни техничар мора да обави жичани прикључак. Пре него што наставите са повезивањем на електричну мрежу, погледајте поглавље **ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК**.

Код уређаја са кабловима за напајање, распоред терминала

или дужина проводника између ојачања кабла и терминала, треба да буде таква да се проводници струје затегну пре проводника за уземљење ако кабл исклизне из ојачања.

- Произвођач није одговоран ни за каква оштећења која резултују услед неправилне или неодговарајуће инсталације.
- Проверите да ли мрежни напон одговара оном који је наведен на називној плочици причвршћеној унутар уређаја.
- Средство за искључивање мора бити инкорпорирано у фиксно ожичење у складу са правилима ожичења.
- Код уређаја класе I, проверите да ли кућно напајање има одговарајуће уземљење.
- Повежите екстрактор на издувни димњак кроз одговарајућу цев. Погледајте прибор доступан за куповину који је приказан у приручнику за инсталацију (ако је цев кружног облика: минимални пречник 120 mm). Путања димњака мора бити што је могуће краћа.
- Повежите уређај на мрежу напајања помоћу вишеструког прекидача.
- Морају се испоштовати прописи у вези са испуштањем ваздуха.
- Не повезујте уређај за

екстракцију на издувне цеви са испарењима сагоревања (котлови, камини итд.).

- Ако се екстрактор користи заједно са неелектричним уређајима (нпр. уређајима на гас), у просторији мора бити загарантован довољан степен проветравања како би се спречио повратан ток издувног гаса. Када се уређај за кување користи заједно са уређајима који се не напајају електричном енергијом, негативни притисаку у просторији не сме да премаши 0,04 mbar како би се спречило да уређај за кување повуче испарења натраг у просторију.
- Ваздух се не сме испуштати у димњак који се користи за издувна испарења уређаја на гас или друга горива.
- Ако се кабл за напајање оштети, мора га заменити произвођач или његов сервисер или слично квалификована особа како бисте избегли опасност.
- Повежите утикач на утичницу у складу са важећим прописима, а која се налази на приступачном месту.
- У погледу техничких и безбедносних мера које су усвојене за испуштање испарења, важно је строго пратити прописе локалних власти.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталирања уређаја, уклоните заштитне филмове.


- Користите само завртње и мале делове одговарајуће за уређај.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Уколико се завртњи или уређај за причвршћивање не инсталирају у складу са овим упутствима, може доћи до електричне опасности.

- Не гледајте директно у светлост кроз оптичке уређаје (двоглед, лупу...).
- Деца не смеју да чисте или одржавају уређај без одговарајућег надзора.
- Деца треба да буду под надзором како бисте били сигурни да се не играју уређајем.
- Уређај није предвиђен за коришћење од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, осим ако су под надзором или су им дата упутства у погледу коришћења уређаја од стране особе која је одговорна за њихову безбедност.
- Овај уређај могу да користе деца од 8 више година или лица



са ограниченим физичким, чулним или менталним способностима или без одговарајућег искуства и знања под условом да при том буду под надзором или да им се дају упутства за безбеднокоришћење уређаја и уз разумевање укључених опасности. Деца не смеју да се играју уређајем.

 **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови јако ће се загрејати током употребе.

Побрините се да не дође до контакта са грејним елементима.

Децу млађу од 8 година треба држати даље осим ако су под константним надзором.

- Очистите и/или замените филтере након назначеног временског периода (опасност од пожара). Видите параграф Одржавање и чишћење.
- У просторији у којој се уређај користи треба да постоји одговарајућа вентилација као и за уређаје на гас или друго гориво (не примењује се на уређаје који само испуштају ваздух натраг у просторију).
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Ако је површина напрсла, искључите уређај како бисте избегли могућност

за настанак струјног удара.

- Не укључујте уређај ако је површина напрсла или ако постоји оштећење у дебљини материјала.
- Не додирујте уређај мокрым деловима тела.
- За чишћење производа не користите парочистач.
- Металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци, не треба спуштати на површину плоче, јер могу да постану врели.
- Након коришћења, искључите грејач помоћу контроле и не ослањајте се на детектор посуђа.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Кување без надзора на плочи са машћу или уљем може бити опасно и резултирати пожаром. НИКАДА не покушавајте да угасите пожар водом, већ искључите уређај, а затим прекријте пламен нпр. поклопцем или противпожарним ћебетом.
- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора бити под надзором. Краткотрајни процес кувања мора бити под константним надзором.
- Уређај није предвиђен за руковање помоћу екстерног тајмера или посебног система за даљинску контролу.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: не стављајте

предмете на површине за кување.

- Водите рачуна да уређај буде инсталиран тако да је могуће да се искључи са напајања, са растојањем за отварање контакта (3 mm) које обезбеђује потпуно искључивање у условима пренапона III категорије.
- Водите рачуна да уређај не буде изложен атмосферским агенсима (киши, сунцу).
- Водите рачуна да вентилација уређаја буде у складу са упутствима произвођача.

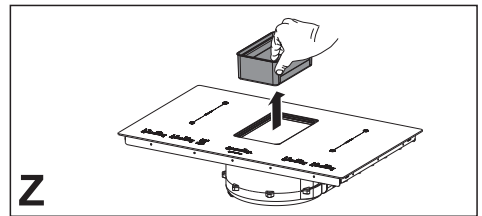
## 2. КОРИШЋЕЊЕ

- Уређај за екстракцију је дизајниран искључиво за употребу у домаћинству за елиминисање мириса из кухиње.
- Никада не користите уређај у сврху за коју није предвиђен.
- Током коришћења, фритезе се морају константно надгледати: прегрејано уље може да експлодира.
- Не рукујте уређајем помоћу екстерног тајмера или посебног система за даљинску контролу.
- Уређај не треба постављати иза декоративних врата како би се избегло прегревање.
- Да бисте избегли оштећење уређаја

- Не пењите се на уређај.
- Да бисте избегли оштећење силиконских фугни, не стављајте врело посуђе на рам.
- Не сеците и не припремајте храну на површини и не испуштајте тврде предмете на њу. Не вуците посуђе по површини.

## 3. ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

- Филтер са активним угљем за отклањање непријатних мириса се може регенерисати. Следите упутства наведена на самом комплету, како за метод регенерације тако и за време замене.
- Подмазивање филтера **Z**: Филтери се морају очистити на свака 2 месеца рада или чешће у случају нарочито велике употребе и могу се прати у машини за прање судова. *Nemojte da perete rešetku u mašini za pranje posuda.*



### Опште препоруке:

- Никада не користите оштре сунђере за рибање, челичну вуну, сону киселину или друге производе који би могли да изгребу или оштете површину.
- Храна која случајно падне на површину, на функционалне или естетске елементе плоче се не сме јести.

### Чишћење уређаја:

- Чистите уређај након сваког коришћења како бисте спречили да остаци хране сагоре. За чишћење осушене или сагореле прљавштине је потребно више напора.
- За чишћење свакодневне прљавштине, користите меку крпу или сунђер са водом и одговарајућим агенсом за чишћење. Следите упутства произвођача у вези са агенсима за чишћење. Препоручујемо коришћење заштитних агенаса за чишћење.
- Уклоните скорелу прљавштину, нпр. од испикелог млека, стругачем за стаклене

керамичке плоче док је плоча још топла. Следите упутства произвођача у вези са стругачем.

- Уклоните слатку храну, као што је мармелада, која је испипела стругачем за стаклене керамичке плоче док је плоча још топла. У супротном се може оштети стаклена керамичка површина.
- Уклоните отопљену пластику стругачем за стаклене керамичке плоче док је плоча још топла. У супротном се може оштети стаклена керамичка површина.
- Уклоните мрље од каменца помоћу мале количине раствора за разлагање каменца, нпр. сирћета или лимуновог сока, када се плоча охлади. Затим поново очистите влажном крпом.

#### 4. ЗАХТЕВИ КУХИЊСКИХ ДЕЛОВА

- Плоча за кување је предвиђена за уградњу на радну површину изнад кухињског дела ширине 600 mm или више.
- Ако се поставља на запаљив материјал, смернице и стандарди за нисконапонску инсталацију и заштиту од пожара се морају строго испоштовати.
- Код постављених јединица, компоненте (пластични материјали и фурнирано дрво) се морају склапати помоћу лепка отпорног на топлоту (мин. 100 °C): Неодговарајући материјал и лепак могу резултирати изобличавањем и одвајањем.
- Кухињски део мора да има довољно простора за електричне прикључке уређаја. Висећи кухињски делови изнад уређаја се морају поставити на растојању које пружа довољно простора за угодан процес рада.
- Коришћење декоративних ивица од тврдог дрвета око радне површине иза уређаја је дозвољено, а у овом случају минимално растојање остаје као што је назначено на илустрацијама за инсталацију.
- Минимално растојање између уградног уређаја и задњег зида је назначено на илустрацији за инсталацију уградног уређаја (150 mm за бочни зид, 40 mm за задњи и минимално 500 mm за све делове изнад њега).
- Да бисте спречили цурење између ивице плоче и радне површине, ставите достављену лепљиву заптивку дуж целе спољашње ивице плоче пре склапања.

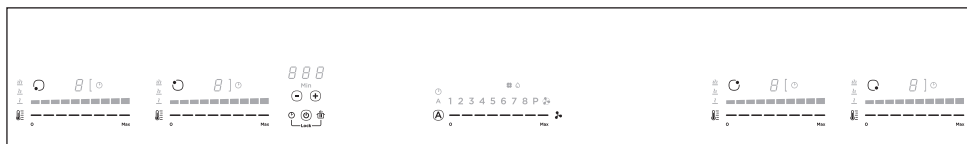
#### 5. ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК

- Стручни техничар мора да обави жичани прикључак.
- Овај уређај има прикључак типа „Y“ и захтева барем кабл за напајање типа H05VV-F. МОНОФАЗНИ, ДВОФАЗНИ и ТРОФАЗНИ прикључак: мин. пресек проводника: 2,5 mm<sup>2</sup>. Спољашњи пречник кабла за напајање: мин. 7 mm – макс.15 mm.
- Терминали прикључка се откривају када се уклони поклопац разводне кутије.
- Водите рачуна да карактеристике електричног система домаћинства (напон, максимална снага и струја) буду компатибилни са карактеристикама уређаја.
- Повежите уређај као што је приказано на дијаграму (у складу са мрежни напонем и референтним стандардом земље).
- Предлажемо да користите кабл за напајање 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Уколико користите кабл за напајање 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, потребно је да се придржавате упутстава датих у наставку: за трофазни прикључак одвојите 2 жице и плави омотач са сивих жица.

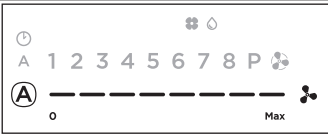
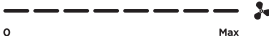

#### 6. ОДЛАГАЊЕ

- Символ  на производу или паковању показује да уређај не треба третирати као кућни отпад. Уместо тога га треба проследити на одговарајуће место сакупљања за рециклажу електричне и електронске опреме. Правилним одлагањем овог производа допринећете спречавању могућих негативних последица по животну средину и здравље људи које би иначе могле да буду проузроковане неправилним руковањем овим производом као отпадом. За детаљније информације о рециклирању овог производа, контактирајте локалну градску канцеларију, сервис за одлагање кућног отпада или продавницу у којој сте купили производ.
- Уређај је у складу са директивом 2012/19/EU, у вези са смањењем опасних супстанци које се користе на електричним и електронским уређајима и одлагањем отпада.

## 7. КОНТРОЛЕ



	<p>УКЉУЧИВАЊЕ/ИСКЉУЧИВАЊЕ плоче/аспиратора Притисните да бисте УКЉУЧИЛИ. Поново притисните да бисте ИСКЉУЧИЛИ.</p> <p>Подразумевано, када се укључи, плоча/аспиратор је у аутоматском режиму, а лед светло  се укључује. Додирните (притисните) траку за бирање да бисте деактивирали аутоматски режим и радили са вентилатором екстрактора у ручном режиму. Лед светло  се искључује.</p>
	<p>Активирање тајмера Притисните дугме на 5 секунди, аспиратор који је у режиму одлагања претходно поставља тајмер на 15 мин. Индикаторско лед светло за одлагање се укључује . Поново притисните дугме на 5 секунди да бисте деактивирали одлагање.</p> <p>Када тајмер заврши одбројавање, јавља се звучни сигнал (на 2 минута или се зауставља када се притисне дугме за укључивање/искључивање), док се дисплеј  искључује. Бројач се не види, визуелна информација је лед светло .</p>
	<p>Заустављање и покретање/поновно позивање</p>
	<p>Повећајте/смањите тајмер за зону кувања</p> <p>Притисните и задржите за ресетовање филтера за масноћу Притисните и задржите за ресетовање филтера са активним угљем за отклањање непријатних мириса</p>
	<p>Блокада тастера. Истовремено додирните  и  на неколико секунди</p>

	
	<p>Бирање вентилатора екстрактора Повећајте/смањите брзину (снагу) екстракције</p>
<p style="text-align: center;">Ⓐ</p>	<p>Активирање/деактивирање аутоматске функције (подразумевано је активан аутоматски режим). Када се додирне (притисне) трака за бирање на аспиратору шпорета, деактивира се аутоматски режим и вентилатором екстрактора се управља у ручном режиму. За поновно активирање аутоматског режима притисните дугме Ⓐ и лед светло А се укључује да би показало да аспиратор ради у овом режиму.</p> <p>Подразумевано је аспиратор у усмереном режиму. <b>Активирање филтера са активним угљем</b> На 5 секунди притисните дугме Ⓐ на аспиратору када га укључите по први пут. Од тог тренутка, осветљена икона ће приказати када је потребно обавити одржавање филтер са активним угљем (за отклањање непријатних мириса) ❁ . Обавештење филтера за чишћење масноће путем лед светла ⬠ је увек омогућено. <b>Ресетовање засићеног филтера са активним угљем против непријатних мириса</b> Након обављања операција одржавања филтера: на 5 секунди притисните и задржите дугме ⊖ – Лед светло за масноћу се искључује, а индикатор за одбројавање се поново покреће. на 5 секунди притисните и задржите дугме ⊕ – Лед светло за непријатне мирисе се искључује, а индикатор за одбројавање се поново покреће.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>Подесите брзину <b>ИНТЕНЗИВНО 1</b> Брзина је програмирана да ради 10 минута. Када ово време истекне, систем се аутоматски враћа на претходно постављену брзину.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Подесите брзину <b>ИНТЕНЗИВНО 2</b> Брзина је програмирана да ради 5 минута. Када ово време истекне, систем се аутоматски враћа на претходно постављену брзину.</p>




	УКЉУЧИВАЊЕ/ИСКЉУЧИВАЊЕ плоче/аспиратора Притисните да бисте УКЉУЧИЛИ. Поново притисните да бисте ИСКЉУЧИЛИ.
	Изаберите зону кувања да бисте подесили независан тајмер. То је одбројавање које се може подесити за сваку зону кувања, чак истовремено. По истеку подешеног временског периода, зоне кувања се аутоматски искључују, а о томе обавештава звучни сигнал. Активирање/регулација тајмера плоче: Више пута притисните тастер  да бисте изабрали зону за кување коју желите да активирате. Одговарајућа икона зоне кувања се укључује. Када изаберете жељену зону кувања, регулишите трајање тајмера: Притисните + да бисте повећали време аутоматског искључивања Притисните - да бисте смањили време аутоматског искључивања
	Подешавање времена (плус /минус)
	Заустављање и покретање/поновно позивање Ова функција омогућава да се прекине/рестартује свака функција која је активна на плочи, доводећи снагу кувања на нулу. Притисните да бисте активирали, поново притисните и потпуно клизањем померите назначени клизач слева надесно да бисте деактивирали. Напомена: Ако се, након 10 минута, функција паузирања не деактивира, плоча се искључује аутоматски. Ова функција омогућава да се врате сва подешавања плоче у случају случајног искључивања. Активирање: - Поново укључите плочу - Притисните  у року од 6 секунди
	Закључавање/откључавање плоче. Омогућава блокирање плоче како би се спречило случајно неправилно руковање, остављајући функције које су већ подешене активним. Поновите операцију да бисте деактивирали.
	Индикатор положаја зоне кувања Зоне кувања могу да раде у комбинацији, креирајући једну зону истог нивоа снаге. Предња главна и задња секундарна зона кувања. Да бисте активирали функцију моста: истовремено додирните 2 траке и упалиће се симбол . Помоћу траке за бирање главне зоне могуће је изабрати ниво снаге. Да бисте деактивирали функцију моста, једноставно поновите исту процедуру као за активирање
	Бирање зоне кувања Повећавање/смањивање нивоа снаге Додатна функција снаге која остаје активна 10 минута, након чега се температура враћа на претходно подешену вредност. Додирните и превлачите дуж траке за бирање да бисте активирали појачивач снаге. Ниво појачивача снаге се приказује на дисплеју изабране зоне симболом „P“.
	Активирање управљача температуром. Дисплеј приказује .
	Кување/одражавање топлоте на 42 °C
	Кување/одражавање топлоте на 74 °C
	Кување/одражавање топлоте на 92 °C
	Зона моста између две зоне кувања активирана
	Појачивач снаге активиран


## Како индукционе плоче раде

Индукционе плоче раде знатно другачије од конвенционалних плоча или плоча са ринглама. Индукциони калем испод стаклене керамике ствара магнетно поље које се брзо мења и које директно загрева основу посуђа која се може намагнетисати. Стаклена керамика се загрева само врелим посуђем. Ако се посуђе уклони са зоне кувања, напајање се одмах прекида.

## Детекција посуђа

Свака зона кувања поседује детекцију посуђа. Детекција посуђа препознаје посуђе са основом која се може намагнетисати које јегодно за коришћење на индукционим плочама. Ако се посуђе уклони током рада или ако се користи неодговарајуће посуђе, на дисплеју поред тракастог графикона трепери .

Ако се посуђе не постави на зону кувања током периода за детекцију посуђа од 10 секунди:

- Зона кувања се аутоматски искључује након 10 секунди.
- На дисплеју сваке зоне кувања се приказује .

## Посуђе

### Одговарајуће посуђе

Само посуђе са основом која се у потпуности може намагнетисати јегодно за кување на индукционој плочи. Магнет приања на сваку тачку целе основе посуђа.


### Посуђе годно за коришћење у индукционом кувању

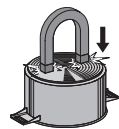
Посуђе за коришћење на површини за индукционо кување мора бити израђено од метала, са магнетним карактеристикама и довољно великом основом.

### Одговарајуће посуђе:

- Посуђе од емајлираног челика са дебелом основом.
- Посуђе од ливеног гвожђа са емајлираном основом.
- Посуђе са више слојева нерђајућег челика, феритног нерђајућег челика и алуминијума са посебном основом.

### Неодговарајуће посуђе:

- Посуђе од бакра, нерђајућег челика, алуминијума, ватросталног стакла, керамике и земљано посуђе.
- Да бисте проверили да је посуда одговарајућа, принесите магнет близу дна: ако се привуче, посуда је годна за индукционо кување. Ако немате магнет, можете ставити малу количину воде у посуду, ставити је на зону за кување и покренути зону кувања. Ако се симбол  појави на дисплеју, то значи да посуда није годна.



**Напомена:** Користите само посуђе са савршено равним дном и годно за зоне индукционог кувања. Коришћење посуђа са неравним дном може да наруши ефикасност грејног система и да спречи детекцију посуде у зони кувања.

### Бука током кувања

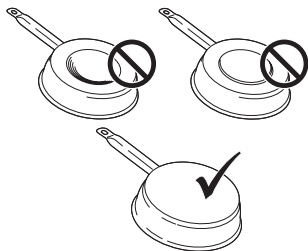
Посуђе може да ствара буку током кувања. Ово не указује ни на какав квар нити утиче на рад уређаја на било који начин. Бука зависи од посуђа које се користи. Ако вас бука знатно узнемирава, може помоћи да промените посуђе.

### Савети о уштеди енергије

- Пречник основе посуде мора да одговара пречнику зоне кувања.



- Приликом куповине посуђа, проверите да ли се наведени пречник односи на основу или на горњи део посуде, јер је горњи део скоро увек већи од основе.
- Приликом припремања јела која се дуго кувају, можете уштедети време и енергију коришћењем експрес лонца, који такође омогућава да се сачувају витамини у храни.
- Водите рачуна да у експрес лонцу буде довољно течности, јер ако је нема довољно, а експрес лонац се прегреје, може доћи до оштећења како експрес лонца тако и зоне кувања.
- Ако је могуће, увек поклопите посуду одговарајућим поклопцем.
- Изаберите посуду годну за количину хране која се припрема. Велико, полупрасно посуђе доводи до расипања енергије.



Зона кувања	Дно посуде		Напомене
	Мин. Ø (препоручено)	Макс. Ø (препоручено)	
184 mm x 220 mm (једна)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (двострука)	110 mm	245 mm	са функцијом премошћавања

### Нормални звукови током рада плоче за кување

Индукциона технологија се заснива на стварању електромагнетних поља. Она могу да генеришу топлоту директно на дну посуђа. Посуђе може да прави различите звукове или вибрације у зависности од начина на које је произведено. Ови звукови се описују на следећи начин:

#### Благо брујање (као трансформатор)

Звук се ствара приликом кувања на високом нивоу топлоте. Заснива се на количини пренете енергије са плоче на посуђе. Бука престаје или се утишава када се ниво топлоте смањи.

#### Тихо пиштање

Овај звук се ствара када је посуда за кување празна. Престаје када се вода или храна сипају у посуду.

#### Пуцкетање

Овај звук се ствара код посуђа састављеног од различитих материјала постављеним у слојевима један преко другог. Узрокован је вибрацијама површина на којима се различити материјали сусрећу. Звук се јавља на посуђу и може да варира у зависности од количине и начина припреме хране.

#### Гласно пиштање

Овај звук се ствара код посуђа састављеног од различитих материјала постављеним у слојевима један преко другог и када се оно додатно користи на максималном излазу и такође на две зоне кувања. Бука престаје или се утишава када се ниво топлоте смањи.


### Звукови вентилатора

За правилан рад електронског система, потребно је регулисати температуру плоче за кување. У ту сврху, плоча за кување има вентилатор за хлађење, који се активира да би смањио и регулисао температуру електронског система. Вентилатор такође може наставити да ради након што се уређај искључи ако је детектована температура плоче за кување и даље превисока након искључивања.

### Ритмични звукови слични звуку казалики на сату

Овај звук се јавља само када раде најмање три зоне кувања и нестаје или слаби када се нека од њих искључи. Описани звукови су нормалан елемент описане индукционе технологије и не треба их сматрати оштећењем.

### Укључивање уређаја

Задржите  једну секунду да бисте укључили уређај.




- „0“ трепери на свим приказима ниво снаге.
- Ако нема додатних уноса, уређај се искључује након 10 секунди из безбедносних разлога.

### Бирање зоне кувања

Притисните „0“ поред клизача тракастог графика зона кувања и превуците га да бисте подесили ниво снаге.

Ниво снаге	Начин кувања	Користи се за
1	Отапање, благо загревање	Путер, чоколаду, желатин, сосеве
2	Отапање, благо загревање	Путер, чоколаду, желатин, сосеве
3	Нарастање	Пиринач
4	Континуирана припрема, смањивање, кување	Поврће, кромпир, сосеве, воће, рибу
5	Континуирана припрема, смањивање, кување	Поврће, кромпир, сосеве, воће, рибу
6	Континуирана припрема, пирјање	Тестенину, супу, динстано месо
7	Лагано пржење	Решти (хеш браунс), омплете, поховану пржену храну, кобасице
8	Пржење, пржење у дубоком уљу	Месо, чипс
9	Кратко пржење на високој температури	Одрезак
P	Брзо загревање	Кључала вода




Ниво темп.	Начин кувања	Користи се за
	Отапање	Отапање путера, чоколаде или меда на око 42 °C
	Одржавање топлоте	Сосеве, одржавање хране спремном за послуживање на око 74 °C
	Лагано кување	Одржавање готове хране топлом на око 92 °C

### Искључивање зоне кувања

Додирните „0“ на тракастом графикону.

- Ако нема даљих уноса и ако су друге зоне кувања искључене, уређај се искључује након 10 секунди.

### Искључивање плоче

Додирните  на неколико секунди да бисте искључили плочу.

- Ако нема даљих уноса на дисплеју и ако су све друге зоне кувања искључене, уређај се искључује након 10 секунди.

### Индикатор преостале топлоте








Након што се зона кувања искључи, а и даље је топла, на плочи остаје укључено „Н“ све док постоји опасност од опекотина.

### Подешавање одмрзавања, одржавања топлоте и лаганог кувања

Помоћу функције одмрзавања, можете одмрзнути храну или лагано отопити путер, чоколаду или мед.

Подешавање одржавања топлоте одржава готова јела топлим на око 74 °C.

Подешавање лаганог кувања одржава готова јела топлим на око 92 °C. Помоћу подешавања лаганог кувања, можете кувати на ниској температури како бисте сачували нутритивну вредност хране.

- Изаберите зону кувања притиском на „0“ поред тракастог графикана зоне кувања.
- Притисните  једном.
- Да бисте изабрали подешавање за „Отапање“ (одмрзавање), притисните  још једном.
-  се појављује.
- Да бисте изабрали подешавање за „Одржавање топлоте“, притисните  још једном.
-  се појављује.
- Да бисте изабрали подешавање за „Лагано кување“, притисните  још једном.
-  се појављује.

### PowerPlus подешавање

Све зоне кувања имају PowerPlus појачивач.




Када се PowerPlus укључи, изабрана зона кувања ради нарочито високом снагом 10 минута. PowerPlus се може користити, на пример, за брзо загревање велике количине воде.

- Превуците нагоре на тракастом графикону док се „P“ не појави на дисплеју.
- Да бисте прекинули PowerPlus, превуците на доле на тракастом графикону до жељеног нивоа снаге.

### Тајмер




Када је тајмер подешен, зона кувања се искључује након истека подешеног времена између 1 мин. и 1 сата 59 мин.

### Подешавање тајмера

- Плоча укључена.
- Зона кувања постављена.
- Притисните .
- „00“ трепери на средини дисплеја.
- Додирните  да бисте продужили трајање тајмера, додирните  да бисте скратили време.

Када притиснете  први пут „1“ светли на дисплеју.

### Промена тајмера





- Тајмер постављен
- Притисните .
- Притисните активну зону кувања тајмера који желите да промените.
- Промените трајање тајмера помоћу  и .

### Функција премошћавања

Функција премошћавања омогућава да се укључе две појединачне зоне кувања како би се придружиле.

- Притисните тракасте графиконе две зоне кувања.
  - На дисплеју поред две зоне се приказује „[“ са једне стране и „]“ са друге стране.
- Ако једна зона кувања већ ради када се укључи зона премошћавања, ниво снаге и време рада ове зоне кувања се користи за обе зоне. Ако обе зоне кувања већ раде, време рада се брише на дисплејима нивоа снаге. Код функције премошћавања није могуће подесити појачану брзину.

## Закључавање за заштиту деце

- Уређај укључен
- Истовремено додирните  и  на неколико секунди док се не емитује звучни сигнал.  
Дисплеј је закључан. Када се дисплеј искључи у овом стању, функција закључавања ће и даље бити активна када рестартујете плочу.
- Да бисте деактивирали закључавање ради заштите деце, истовремено притисните  и  на неколико секунди.

## Функција загревања

Ова функција се користи за загревање посуде максималном снагом пре него што се кување настави жељеним интензитетом. Период загревања грејне зоне максималном снагом зависи од подешеног жељеног интензитета. В. табелу:

Ниво снаге	Време
1	48 секунди
2	144 секунде
3	230 секунди
4	312 секунди
5	408 секунди
6	120 секунди
7	168 секунди
8	216 секунди
9	недоступно
P	недоступно

За укључивање док је посуда на штедњаку и изабрана грејна зона, притисните и 3 секунде држите изабрану вредност (1–8) на скали снаге. За одговарајућу зону приказује се „А“.

Могуће је повећати интензитет кувања, али ако се он смањи, ова функција се искључује.

Може да се искључи и ако притиснете и 3 секунде држите дугме за одговарајућу грејну зону.

МОДЕЛ	GALILEO BK GLASS NG A830
Макс. укупна снага	7,620 kW

Кодови грешака			
Код грешке	Опис	Могућ узрок грешке	Отклањање
ER 03 и континуиран звук	Активирање континуираног сензора; ТС се искључује након 10 сек.	Вода или посуђе на стаклу изнад сензора додирних контрола	Очистите контролну површину, уклоните предмете са сензора.
ER20	Флеш меморија – ТС грешка	μС- оштећен	Замените ТС
ER22	Евалуација дугмета оштећена, кориснички интерфејс се искључује након 3,5-7,5 сек.	Кратак спој или отворено коло у области сензора дугмета	Замените ТС
ER31	Нетачни подаци конфигурације или одступање између генератора и ТС	Потребна нова конфигурација индукционог генератора	Нова конфигурација (сервисни мени)
ER36	NTC вредност оштећена на ТС; Кориснички интерфејс се искључује	Кратак спој или отворено коло на NTC	Замените ТС
ER47	Грешка у комуникацији између ТС и индукције	Нема LIN комуникације или она има грешке! (Помоћни не одговара на захтев главног)	Кабл за повезивање није правилно прикључен или је оштећен.
U400	Континуиран звук; напајање на улазу превисоко	Неправилно повезивање плоче за кување	Исправите повезивање напајања
E/2	Прекомерна температура индукционог елемента	Преоптерећеност плоче за кување или празна посуда за кување	Пустите да се систем охлади.
E/A	Грешка на табли за напајање	Квар компоненте	Замените таблу за напајање
E/6	Грешка на табли за напајање	Нема напајања или грешка на табли за напајање	1. проверите ожичење 2. проверите таблу са филтерима 3. замените таблу за напајање
E/8	Неправилна брзина вентилатора	Грешка на вентилатору са леве или десне стране	Издуг ваздуха блокиран, нпр. папиром. Замените оштећени вентилатор
E/9	Оштећен сензор температуре или индуктор		Замените индуктор. Замените таблу за напајање

## 8. ОДРЖАВАЊЕ И ПОПРАВКА

- Водите рачуна да одржавање електричних компоненти обавља само произвођач или кориснички сервис.

- Водите рачуна да оштећене каблове мења само произвођач или кориснички сервис.

Када контактирате кориснички сервис, наведите следеће информације:

- врсту квара

- модел уређаја (члан./шиф.)

- серијски број (сер.бр.)

Ове информације су дате на натписној плочици.

Натписна плочица је прикачена са доње стране.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### Идентификација производа

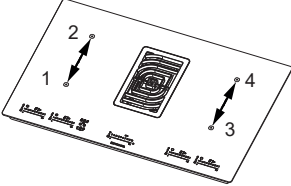
Тип: 4300

Модел: GALILEO BK GLASS NG A830

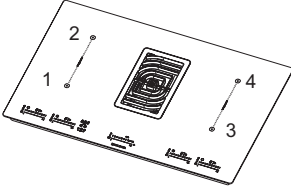
Погледајте натписну плочицу постављену са доње стране производа.

Произвођач непрестано обезбеђује побољшања производа. Стога се текст и слике у овом приручнику могу променити без најаве.

Више информација о техничким подацима је доступно на: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM</b></p> <p>Ovaj proizvod poseduje funkciju upravljanja snagom s elektronskom kontrolom.</p> <p>Ova funkcija kontroliše doziranje maksimalne snage od 3700 W između zona pripreme hrane koje se koriste u kombinovanom načinu (1+2 i 3+4), optimizujući raspodelu snage i izbegavajući situacije preopterećenja sistema. Funkcija deli maksimalnu dostupnu snagu između zona priprema koje se koriste u kombinovanom načinu. Vidi ilustraciju. Funkcija smanjuje snagu druge zone pripreme hrane u kombinovanom načinu, ako je potrebno (pri poslednjoj komandi dodeljuje se najviši prioritet).</p> <p>Primer:</p> <p>Ako se, za zonu pripreme hrane 1, odabere nivo snage koji je viši (pojačanje) (P), zona pripreme hrane 2 neće, istovremeno, moći prelaziti nivo snage 5.</p>
---	--

### GALILEO BK GLASS NG A830

	<p>1,2 Флексибилна зона 1+2 премошћено 3,4 Флексибилна зона за кување 3+4 премошћено</p>
---	--

Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Радне димензије	-	830 × 520 (Ш × Д)
Напон/фреквенција напајања	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Вредности елемента за напајање и грејача		
Зона кувања 1,2,3,4	2100 W; Појачана снага: 3700 W	230 x 210
Флексибилна зона кувања 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Параметар	Симбол	Вредност	Јединица мере
Тежина уређаја	M	26 / 19	kg
Број зона за кување		4	
Извор топлоте		индукција	

## 1. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

**i** Saját biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót a telepítés és használat előtt. Tartsa az útmutatót a készülék mellett annak áthelyezésekor, és adja azt át eladáskor. A felhasználóknak tisztában kell lenniük a készülék összes működési és biztonsági jellemzőjével. A főzőlapok indukciós rendszere megfelel az elektromágneses összeférhetőségi (EMC) szabványok és az elektromágneses terekről szóló irányelv előírásainak, ezért nem zavarhatja más elektronikus berendezések működését. A szívritmus-szabályozót vagy más elektronikus implantátumot használók kérjék ki kezelőorvosuk vagy az implantátum gyártójának tanácsát arról, hogy a berendezés kellően ellenáll-e az interferenciának.


**!** Az elektromos bekötést szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Az elektromos bekötés előtt lásd az ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS részt.

A hálózati kábellel rendelkező készülékek esetén a kapcsok elrendezésének vagy a vezetékek kábelrögzítő és kapcsok közötti hosszának lehetővé kell tennie azt, hogy az áramhordozó vezetékek a földkábel előtt


feszüljenek meg, amikor a vezetékek kicsúsznak a kábelrögzítőből.

- A nem megfelelő telepítésből eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék belsejére rögzített adattáblán feltüntetett értéknek.
- A megszakítókat a kábelezési előírások szerint kell beszerezni a fix vezetékezésbe.
- I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy az épület hálózata megfelelő földelést biztosít-e.
- Az elszívót megfelelő cső segítségével kell csatlakoztatni a füstelvezetőhöz. A megvásárolható tartozékokat lásd a telepítési útmutatóban (kör keresztmetszetű cső esetén a minimális átmérő 120 mm). A kürtő hossza legyen a lehető legrövidebb.
- A készüléket többpólusú megszakítóval csatlakoztassa az elektromos hálózatra.
- Tartsa be a levegőelvezetésre vonatkozó szabályozásokat.
- Ne csatlakoztassa az elszívót (bojlerből, kandallóból stb. származó) égési füstöket szállító kivezetőcsövekhez.
- Ha az elszívót nem elektromos (hanem pl. gázüzemű) készülékekkel együtt használja, a helyiségben megfelelő erősségű szellőzést kell biztosítani ahhoz, hogy elkerülhető legyen a füstgáz visszaáramlása. Ha a főzőkészü-

- léket nem elektromos energiával működő készülékekkel együtt használja, a helyiségben uralkodó negatív nyomás nem haladhatja meg a 0,04 mbar értéket, így elkerülhető, hogy a főzőkészülék viszaszívja a füstöket a helyiségbe.
- A levegő elvezetéséhez ne használja a gázzal vagy más tüzelőanyaggal működő készülékekből származó füst elszívására szolgáló kürtöt.
  - A kockázatok elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártótól, a vevőszolgálattól vagy hasonló szakértőtől beszerzett kábelre kell cserélni.
  - A csatlakozódugót a hatályos előírásoknak megfelelő és hozzáférhető helyen található hálózati aljzathoz csatlakoztassa.
  - A füstelvezetésre vonatkozó műszaki és biztonsági intézkedések kapcsán szigorúan be kell tartani a helyi hatóságok szabályozásait.


 **VIGYÁZAT:** A készülék beszerelése előtt vegye le a védőfóliákat.

- Csak a készülékhez mellékelt csavarokat és kisebb alkatrészeket használja.

 **VIGYÁZAT:** A csavarok beszerelésére vagy a készülék rögzítésére vonatkozó utasítások be nem tartása esetén elektromos veszély áll fenn.

- Ne nézzen közvetlenül a fénybe optikai eszközökkel (távcső, nagyító stb.).

- Gyermek csak felügyelet mellett végezhetnek tisztítási és karbantartási műveleteket.
- A gyermekek felügyeletével kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek (beleértve a gyermekeket) kizárólag a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy használatra vonatkozó útmutatásai mellett használhatják.
- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek is használhatják a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy használatra vonatkozó útmutatásai mellett, miután megismerték a használattal járó kockázatokat. Gyermek nem játszhatnak a készülékkel.

 **VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ne érjen a melegítőelemekhez. A 8 évnél fiatalabb gyermekek csak folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Tisztítsa meg és/vagy cserélje ki a szűrőket a megadott időközönként (tűzveszély). Lásd az Ápolás és tisztítás részt.
- A helyiségben megfelelő szel-

- lőzést kell biztosítani, ha a készüléket gázzal vagy más tüzelőanyaggal működőkészülékekkel egy időben használja (ez nem vonatkozik arra az esetre, ha ez utóbbiak mindössze visszarendelnek a levegőt a helyiségbe).
- **VIGYÁZAT!** Ha a felszín sérült, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.
  - Ne kapcsolja be a készüléket, ha a felületén repedés látható, vagy az anyag szilárdsága sérült.
  - Ne nyúljon a készülékhez nedves testrészsel.
  - A készülék tisztításához nem használható gőzzel tisztító berendezés.
  - A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a főzőlapra, mert felforrósodhatnak.
  - Használat után kapcsolja ki a főzőzónát annak kezelőgombjával, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.
  - **VIGYÁZAT!** Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA NE próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és borítsa le a lángot pl. egy fedővel vagy egy pokróccal.
  - **FIGYELEM:** A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.
  - A készülék nem alkalmas külső

időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel történő működtetésre.

- **VIGYÁZAT!** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket úgy szerelje be, hogy meg lehessen szüntetni az áramellátását, és az érintkezők közötti távolság megfelelő (3 mm) legyen a teljes megszakításhoz a III-as kategóriájú túlfeszültségi feltételek mellett.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen kitéve az időjárás viszontagságainak (eső, napsütés).
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzése megfelel-e a gyártó utasításainak.

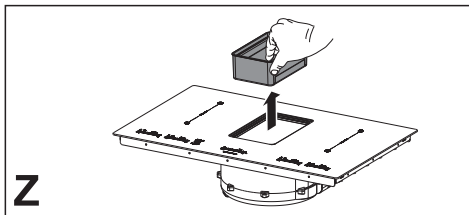
## 2. HASZNÁLAT

- Az elszívót kizárólag háztartási használatra, a konyhai szagok megszüntetésére tervezték.
- Ne használja a készüléket a rendeltetési céljától eltérő célra.
- A mély serpenyők használata folyamatos felügyeletet igényel: a túlhevített olaj kigyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem szerelhető nem nyitható takarójtó mögé.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne másszon fel a készülékre.
- A szilikontömítés károsodásának elkerülése érdekében ne helyezzen forró edényt a keretre.

- Ne szeleteljen vagy készítsen elő más módon ételt a felületen, és ügyeljen arra, hogy ne ejtse rá kemény tárgyakat. Ne húzzon edényeket a felületen.

### 3. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- Az aktív szénes szagelszívó szűrő tisztítható. A tisztítási eljáráshoz és a csereidőközökhöz kövesse a kézszületen található utasításokat.
- Zsírszűrők **Z**: A használatban lévő szűrőket 2 havonta – vagy különösen gyakori használat esetén gyakrabban – meg kell tisztítani. A szűrők mosogatógépben moshatók. Ne mossa a rácsot mosogatógépben.



### Általános ajánlások:

- Soha ne használjon dörzsszivacsot, fémszivacsot, sósavat vagy más olyan terméket, amely megkarcolhatja a felületet, vagy nyomot hagyhat azon.
- A főzőlap felületére, funkcionális vagy díszítő elemeire került étel nem fogyasztható el.

### A készülék tisztítása:

- A készüléket minden használat után tisztítsa meg, így elkerülhető, hogy az ételmaradékok odaégnének. A rászáradt, odaégett szennyeződés nehezebben távolítható el.
- A mindennapos szennyeződések eltávolításához használjon puha ruhát vagy szivacsot: nedvesítse meg, és tegyen rá megfelelő tisztítószert. Kövesse a gyártó tisztítószerre vonatkozó utasításait. Javasoljuk, hogy használjon védelmet biztosító tisztítószereket.
- Az odaégett szennyeződést (pl. kifutott tejet) az üvegkerámia főzőlapokhoz használatos kaparóval távolítsa el a még meleg főzőlapról. Kövesse a gyártó kaparókra vonatkozó utasításait.
- A kifutott cukros ételeket (pl. lekvárt) az üvegkerámia főzőlapokhoz használatos kaparóval távolítsa el a még meleg főzőlapról. Ellenkező esetben ezek károsíthatják az üvegkerámia felületet.

- A megolvadt műanyagot üvegkerámia főzőlapokhoz használatos kaparóval távolítsa el a még meleg főzőlapról. Ellenkező esetben ez károsíthatja az üvegkerámia felületet.
- A vízkőfoltokat egy kevés vízkőoldó folyadékkal (pl. ecettel vagy citromlével) távolítsa el a már kihűlt főzőlapról. Majd tisztítsa meg azt nedves ruhával.

### 4. A KONYHASZEKRÉNYRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

- A főzőlapot a legalább 600 mm szélességű konyhaszekrényre helyezett munkalapba kell építeni.
- Ha gyúlékony anyagba építi be, szigorúan követni kell a kifizetésű villamos berendezésekre és a tűzvédelemre vonatkozó irányelveket és szabványokat.
- Az összeilleszthető egységeknél az alkatrészeket (műanyagokat és furnézott fát) (min. 100 °C-ig) hőálló ragasztóval kell összeállítani: A nem egymáshoz való anyagok és ragasztók vetemedést, leválást okozhatnak.
- A konyhaszekrény mellett elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos csatlakozóinak. A készülék feletti konyhaszekrényt úgy kell felszerelni, hogy elegendő hely legyen a kényelmes munkavégzéshez.
- A munkapult körül, a készülék mögött használható keményfa díszléc, de be kell tartani a beszerelési ábrán szereplő minimális távolságot.
- A beépített készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a beépített készülék beszerelésére vonatkozó ábrán látható (min. 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500 mm a felső szekrényeknél).
- Annak elkerülése érdekében, hogy folyadék szivárogjon a főzőlap széle és a munkalap közé, helyezze fel a mellékelt öntapadós tömítést a főzőlap teljes külső éle mentén még a beszerelés előtt.

### 5. ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS


- Az elektromos bekötést szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- Ez a készülék „Y” típusú csatlakozóval rendelkezik, és legalább H05VV-F típusú hálózati kábellel használható. EGYFÁZISÚ, KÉTFÁZISÚ és HÁROMFÁZISÚ csatlakozás: a vezetékek min. keresztmetszete: 2,5 mm<sup>2</sup>. A hálózati kábel külső átmérője: min. 7 mm, max. 15 mm.
- A csatlakozók eléréséhez vegye le a csatlakozódoboz fedelét.
- Győződjön meg arról, hogy az épület elektromos rendszerének jellemzői (feszültség, max. teljesítmény és áramerősség) megfelelnek a készülék jellemzőinek.
- Csatlakoztassa a készüléket az ábra szerint



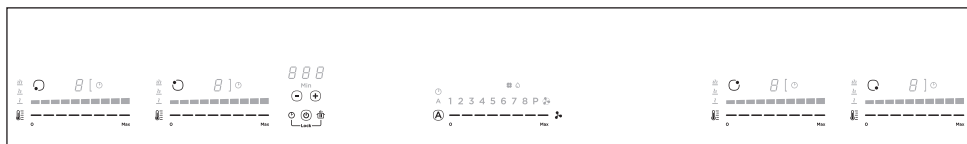
(a hálózati feszültségnek és a vonatkozó nemzeti szabványnak megfelelően).

- Javasoljuk, hogy 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>-es H05V2V2-F hálózati kábelt használjon. 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>-es H05V2V2-F hálózati kábel használatakor a következő utasításokat kell betartani: háromfázisú csatlakozáshoz válassza szét a 2 vezetékét, és távolítsa el a szürke vezetékeken lévő két köpenyt.










## 6. HULLADÉKKEZELÉS:








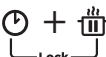










- A készüléken vagy annak csomagolásán található  szimbólum jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként. hanem az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításával foglalkozó hivatalos gyűjtőhelyek valamelyikén kell leadni. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna. A készülék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a helyi önkormányzathoz, a háztartási hulladékok gyűjtését végző szolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.
- A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezésekben használt veszélyes anyagok csökkentéséről és a hulladékkezelésről szóló 2012/19/EU irányelv előírásainak.

## 7. VEZÉRLŐELEMEK



	<p>A főzőlap/elszívó be- és kikapcsolása Nyomja meg a bekapcsoláshoz. Nyomja meg ismét a kikapcsoláshoz.</p> <p>Alapértelmezett beállításként a főzőlap/elszívó bekapcsolásakor az elszívó automata üzemmódba kapcsol, és a LED  kigyullad. Az automata üzemmód kikapcsolásához érintse/nyomja meg a beállítási sávot, és használja az elszívóventilátort kézi üzemmódban. A LED  kialszik.</p>
	<p>Időzítő bekapcsolása Nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a gombot, és az elszívó késleltetés üzemmódba kapcsol 15 perces időzítéssel. Az elszívón bekapcsol az időzítést jelző LED .</p> <p>A késleltetés kikapcsolásához ismét nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a gombot.</p> <p>Ha az időzítő visszaszámlálása lejár, hangjelzés hallatszik (2 percig vagy a be- és kikapcsoló gomb megnyomásáig), és a kijelzés  kikapcsol.</p> <p>A visszaszámlálás nem látható, a felhasználót a LED  tájékoztatja.</p>
	<p>Leállít és indít / Újra</p>
	<p>A főzőzóna időzítésének növelése/csökkentése Nyomja meg és tartsa lenyomva a zsírszűrő nullázásához Nyomja meg és tartsa lenyomva a szagtalanító szénzsűrő nullázásához</p>
	<p>Gombzár. Nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a  és  gombot</p>

	
	<p>Elszívóventilátor bekapcsolása Elszívási sebesség (teljesítmény) növelése/csökkentése</p>
	<p>Az automata funkció be- és kikapcsolása (alapértelmezett beállítás-ként az automata üzemmód be van kapcsolva). A főzőlap beállítási sávjának megérintésekor (megnyomásakor) az automata üzemmód kikapcsol, és az elszívóventilátor kézi üzemmódban használható. Az automata üzemmód ismételt bekapcsolásához nyomja meg a <b>A</b> gombot. Ekkor a LED <b>A</b> kigyullad, ami azt jelzi, hogy az elszívó ebben az üzemmódban működik.</p> <p>Alapértelmezés szerint az elszívó kürtős üzemmódban működik. <b>Szénszűrő bekapcsolása</b> Az elszívó első bekapcsolásakor nyomja meg és tartsa lenyomva 5 mp-ig az <b>A</b> gombot. A világító ikon ettől az időponttól jelzi, hogy mikor szükséges elvégezni a (szagtalanító) szénszűrő  karbantartását. A zsírszűrőre vonatkozó LED  folyamatosan be van kapcsolva. <b>A szagtalanító aktívszén-szűrő telítettségének visszaállítása</b> A szűrők karbantartásának elvégzése után: nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a  gombot – a zsírszűrőre vonatkozó LED kikapcsol, és a kijelzett visszaszámlálás újraindul. nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a  gombot – a szagtalanító szűrőre vonatkozó LED kikapcsol, és a kijelzett visszaszámlálás újraindul.</p>
	<p>Állítsa be az <b>1 INTENZÍV</b> fokozatot Ez a fokozat 10 percig működik. Az idő lejártá után a rendszer automatikusan visszatér a korábban beállított fokozathoz.</p>
	<p>Állítsa be a <b>2 INTENZÍV</b> fokozatot Ez a fokozat 5 percig működik. Az idő lejártá után a rendszer automatikusan visszatér a korábban beállított fokozathoz.</p>

	
	<p>A főzőlap/elszívó be- és kikapcsolása Nyomja meg a bekapcsoláshoz. Nyomja meg ismét a kikapcsoláshoz.</p>
	<p>Válassza ki azt a főzőzónát, amelyhez időzítőt kíván beállítani. Ez a visszaszámlálás bármelyik főzőzónához bekapcsolható, akár egy időben is. A beállított idő lejártakor a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak, amit hangjelzés jelez. A főzőlap időzítőjének bekapcsolása/beállítása: Nyomja meg többször a gombot  a használni kívánt főzőzóna kiválasztásához. Kigyullad a vonatkozó ikon. A kívánt főzőzóna kiválasztása után állítsa be az időzítőt: Nyomja meg a + gombot az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez Nyomja meg a - gombot az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez</p>
	<p>Idő beállítása (növelés/csökkentés)</p>
	<p>Leállít és indít / Újra Ezzel a funkcióval szüneteltethető/újraindítható a főzőlapon bekapcsolt bármely funkció, az első esetben a főzési fokozat kikapcsolásával. Nyomja meg a bekapcsoláshoz; nyomja meg újra, és húzza teljesen balról jobbra a megjelenő csúszkát a kikapcsoláshoz. Megjegyzés: Ha a Szünet funkciót 10 perc elteltével sem kapcsolják ki, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ezzel a funkcióval váratlan leállítás esetén visszaállítható a főzőlap összes beállítása. Bekapcsolás: - Kapcsolja vissza a főzőlapot - Nyomja meg 6 másodpercen belül a  gombot</p>
	<p>A főzőlap lezárása/feloldása Segítségével lezárhatók a főzőlap beállításai a véletlen módosítás elkerülése érdekében, így aktívak maradnak a beállított funkciók. A kikapcsoláshoz ismételje meg a műveletet.</p>
	<p>Főzőzóna helyzetének jelzése A főzőzónák kombinálhatók, így egyetlen zóna jön létre ugyanazzal a teljesítményfokozattal. Első fő és hátsó másodlagos főzőzónák. Az összekapcsolás funkció aktiválásához: érintse meg egyszerre a 2 sávot, és kigyullad a  szimbólum. A fő zónához tartozó sávot állítható be a teljesítményszint. Az összekapcsolás funkció kikapcsolásához egyszerűen ismételje meg a bekapcsolási folyamatot</p>
	<p>Főzőzóna kiválasztása Teljesítményszint növelése/csökkentése Kiegészítő teljesítmény funkció, amely 10 percig aktív, majd a hőmérséklet visszatér a korábban beállított értékre. Érintse meg a beállítási sávot, és válassza ki a kívánt értéket, majd kapcsolja be a Fokozott teljesítmény funkciót. A fokozott teljesítmény szintje a kiválasztott zóna kijelzőjén látható a „P” jelzés mellett.</p>
	<p>Hőmérséklet-kezelő bekapcsolása. A kijelzőn a következő látható: .</p>
	<p>Főzés / Melegen tartás 42 °C-on</p>
	<p>Főzés / Melegen tartás 74 °C-on</p>
	<p>Főzés / Melegen tartás 92 °C-on</p>
	<p>A két főzőzóna összekapcsolása bekapcsolva</p>
	<p>Fokozott teljesítmény bekapcsolva</p>

## Az indukciós főzőlapok működése

Az indukciós főzőlapok és a hagyományos/elektromos főzőlapok működése jelentősen eltér. Az üvegerámia felület alatt lévő indukciós tekercs gyorsan változó mágneses mezőt hoz létre, amely közvetlenül melegíti az edény mágnesezhető alját. Az üvegerámiát kizárólag a forró edény melegíti. Ha az edényt le vesszük a főzőzónáról, az energiaellátás azonnal megszűnik.

## Edény észlelése

Minden főzőzóna rendelkezik edényérzékelő funkcióval. Az edényérzékelő funkció felismeri a mágnesezhető aljjal rendelkező edényeket, amelyek alkalmasak az indukciós főzőlapokkal való használatra.

Ha az edényt működés közben eltávolítják, vagy nem megfelelő edényt használnak, a sáv melletti kijelzőn a **U** jelzés villog.

Ha a 10 másodperces edényérzékelés alatt nem helyeznek edényt a főzőzónára:

- A főzőzóna 10 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
- Az összes főzőzóna kijelzőjén a következő látható: **U**.

## Edények

### Megfelelő edények

Az indukciós főzőlapon kizárólag teljesen mágnesezhető aljjal rendelkező edények használhatók. Az edény aljának minden pontja vonzza a mágneszt.

### Az indukciós főzéshez használható edények

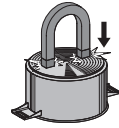
Az indukciós főzőfelületen használt edényeknek fémből kell készülniük, mágnesesnek kell lenniük, és kellően nagy aljjal kell rendelkezniük.

### Megfelelő edények:

- Zománczott acéledény vastag aljjal.
- Öntöttvas edény zománczott aljjal.
- Edény többretegű rozsdamentes acélból, ferrites rozsdamentes acélból vagy alumíniumból speciális aljjal.

### Nem megfelelő edények:

- Réz-, rozsdamentes acél, alumínium-, tűzálló üveg, fa-, kerámia- és agyagedények.
- Ha ellenőrizni kívánja, hogy az edény megfelelő-e, helyezzen egy mágneszt annak aljához: ha vonzza a mágneszt, az edény alkalmas az indukciós főzéshez. Mágnes hiányában tegyen egy kevés vizet az edénybe, helyezze azt valamelyik főzőzónára, és kapcsolja be a főzőzónát. Ha a kijelzőn kigyullad a **U** szimbólum, az edény nem alkalmas a főzőlappal való használatra.



**Megjegyzés:** Kizárólag teljesen lapos aljú és indukciós főzőzónákhoz alkalmas edényeket használjon. Nem sima aljú edények használatakor előfordulhat, hogy csökken a fűtőrendszer hatékonysága, és a rendszer nem érzékeli a főzőzónára helyezett edényt.

## A főzéssel járó zajok

Az edények zajt adhatnak ki a főzés során. Ez nem hibára utal, és a készülék működését sem befolyásolja.

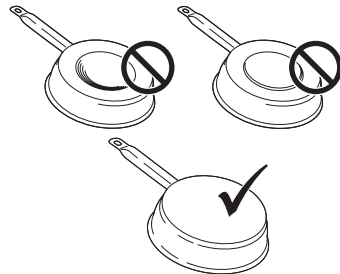
A zaj a használt edénytől függ. Ha a zaj nagyon zavaró, használjon másik edényt.

## Energiamegtakarítási tanácsok

- Az edény aljának átmérője legyen akkora, mint a főzőzóna átmérője.



- Edény vásárlásakor ellenőrizze, hogy a megjelölt átmérő az edény aljára vagy annak tetejére vonatkozik, mivel a felső átmérő mindig nagyobb, mint az alsó.
- Ha hosszú főzési időt igényelő ételt készít, kukta használatával időt és energiát takaríthat meg, valamint megőrizheti az ételben lévő vitaminokat.
- Ellenőrizze, hogy elegendő folyadék van-e a kuktában. A nem elegendő folyadék túlelegedést okozhat, ami károsíthatja a kuktát és a főzőzónát.
- Lehetőség szerint az edényeket mindig megfelelő fedővel takarja le.
- A készítenő étel mennyiségének megfelelő edényt válasszon. A nagy méretű, de félig üres edény energiapazarlást okoz.



Főzőzóna	Edény alja		Megjegyzések
	(Ajánlott) min. Ø	(Ajánlott) max. Ø	
184 mm × 220 mm (szimpla)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dupla)	110 mm	245 mm	összekapcsolható zónákkal

### A főzőlap normál működésével járó zajok

Az indukciós technológia elektromágneses mezők létrehozásán alapul. Ezek közvetlenül az edény aljánál generálhatnak hőt. Az edények gyártási eljárásuktól függően különböző zajokat és rezgéseket kelthetnek.

Ezek a zajok a következők:

### Halk zümmögés (a transzformátor hangjához hasonló)

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor magas hőfokon főzünk. A főzőlaptól az edényhez továbbított energiámmennyiség okozza. A zaj a hőfok csökkentésekor megszűnik vagy lehalkul.

### Halk szipolás

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor az edény üres. Víz vagy étel hozzáadásakor megszűnik.

### Sercegés

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor az edény különböző anyagú rétegekből áll, és az anyagok találkozásánál lévő felületek rezgése okozza. A zajt maga az edény adja ki, és az étel mennyiségétől, elkészítési módjától függően változhat.

### Hangos szipolás

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor az edény különböző anyagú rétegekből áll, és maximális fokozaton vagy két főzőzónán használjuk azt. A zaj a hőfok csökkentésekor megszűnik vagy lehalkul.

### Ventilátorzajok

Az elektronikus rendszer megfelelő működéséhez a főzőlap hőmérsékletét szabályozni kell.


Ennek érdekében a főzőlap hűtőventilátorral rendelkezik, amely a bekapcsolásakor csökkenti és szabályozza az elektronikus rendszer hőmérsékletét. A ventilátor a készülék kikapcsolása után tovább működhet, amennyiben a kikapcsolt főzőlap mért hőmérséklete túl magas.

### Ritmikus és az óramutató járásához hasonló hangok

Ez a zaj akkor hallható, ha legalább három főzőzóna működik, és valamelyik kikapcsolásakor megszűnik vagy lehalkul.

A bemutatott zajok az indukciós technológiával járó normál jelenségek, nem jeleznek hibát.

### A készülék bekapcsolása




A készülék bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva egy másodpercig a  gombot.

- Minden teljesítményfokozatnál a „0” érték villog.
- Ha nem nyom meg egy gombot sem, a készülék 10 másodperc után biztonsági okokból kikapcsol.

### Főzőzóna kiválasztása

Nyomja meg a főzőzóna csúszkája melletti „0” értéket, és állítsa be a teljesítményszintet.

Energiaszint	Főzési eljárás	Mihez használható?
1	Olvasztás, lassú melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, lassú melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Főzés	Rizs
4	Hosszú főzés, redukálás, párolás	Zöldség, burgonya, szósz, gyümölcs, hal
5	Hosszú főzés, redukálás, párolás	Zöldség, burgonya, szósz, gyümölcs, hal
6	Hosszú főzés, dinsztelés	Tészta, leves, dinsztelt hús
7	Lassú sütés	Röszti (tócsni), omlett, rántott sült ételek, kolbász
8	Sütés, zsiradékban sütés	Hús, burgonya
9	Pirítás	Steak
P	Gyors melegítés	Forró víz


Hőmérséklet-fokozat	Főzési eljárás	Mihez használható?
	Olvasztás	Vaj, csokoládé és méz olvasztása kb. 42 °C-on
	Melegen tartás	Szósztok, étel melegen tartása a felszolgálásig kb. 74 °C-on
	Lassú főzés	Elkészült étel melegen tartása kb. 92 °C-on

### Főzőzóna kikapcsolása

Érintse meg a „0” értéket a sávon.

- Ha nem ad meg további beállítást, és a többi főzőzóna ki van kapcsolva, a készülék 10 másodperc elteltével kikapcsol.

### Főzőlap kikapcsolása

Érintse meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a  gombot a főzőlap kikapcsolásához.

- Ha nem ad meg további beállítást a kijelzőn, és az összes főzőzóna ki van kapcsolva, a készülék 10 másodperc elteltével kikapcsol.








### Maradványhő

Ha a főzőzóna a kikapcsolása után még forró, a kezelőfelületen a „H” jelzés világít mindaddig, amíg fennáll az égésveszély.

### Kiolvasztás, melegen tartás és lassú főzés beállítása

A kiolvasztás funkcióval ételek olvaszthatók ki, valamint vaj, csokoládé vagy méz olvasztható fel. A melegen tartás beállítással az elkészült étel melegen tartható kb. 74 °C-on.

A lassú főzés beállítással az elkészült étel melegen tartható kb. 92 °C-on. A lassú főzés beállítással alacsony hőmérsékleten főzhet az élelmiszerek tápértékének megőrzése érdekében.

- Válassza ki a főzőzónát a hozzá tartozó sáv melletti „0” gombbal.
- Nyomja meg egyszer a  gombot.
- Az „Olvasztás” (kiolvasztás) beállításához nyomja meg ismét a  gombot. Kigyullad a  jelzés.
- A „Melegen tartás” beállításához nyomja meg ismét a  gombot. Kigyullad a  jelzés.
- A „Lassú főzés” beállításához nyomja meg ismét a  gombot. Kigyullad a  jelzés.

### PowerPlus beállítás

Az összes főzőzóna rendelkezik PowerPlus fokozott teljesítmény funkcióval.





A PowerPlus bekapcsolásakor a kiválasztott főzőzóna 10 percig extra erős teljesítményen működik. A PowerPlus segítségével például gyorsan felforralható nagy mennyiségű víz.

- Pörgessen felfelé a sávon, amíg a „P” érték meg nem jelenik a kijelzőn.
- A PowerPlus funkció kikapcsolásához pörgessen lefelé a sávon a kívánt teljesítményszintig.




### Idő

Időzítő beállításakor a főzőzóna a beállított idő (1 perc – 1 óra 59 perc) leteltével kikapcsol.

### Az időzítő beállítása

- A főzőlap legyen bekapcsolva.
  - Állítsa be a főzőzónát.
  - Nyomja meg a  gombot.
    - A kijelző közepén a következő jelenik meg: „\_00“.
    - Az idő növeléséhez érintse meg a  gombot, a csökkentéséhez a  gombot.
- A  gomb első megnyomásakor az „1” érték kigyullad a kijelzőn.

### Az időzítő módosítása

- Az időzítő legyen beállítva
- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza ki azt a főzőzónát, amelynek időzítőjét módosítani kívánja.
- Módosítsa az időzítő beállítását a  és  gombokkal.

### Zónák összekapcsolása funkció

A zónák összekapcsolása funkcióval bekapcsolható és összevonható két főzőzóna.

- Nyomja meg a két főzőzónához tartozó sávot.





- A két zóna melletti kijelzőn a „|” látható az egyik oldalon és a „|” a másik oldalon.

Ha az összekapcsolás funkció bekapcsolásakor valamelyik főzőzóna már működik, a készülék mindkét zónához ennek a főzőzónának a teljesítményszintjét és működési idejét használja.

Ha már mindkét főzőzóna működik, a működési idők törlődnek a teljesítményszint-kijelzőkön.

A zónák összekapcsolása funkció mellett nem állítható be a legmagasabb fokozat.

### Gyermekbiztonsági zár

- A készülék legyen bekapcsolva
- Nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a  és  gombot, amíg hangjelzés nem hallatszik.
  - A kijelző zárolva van. Ha ebben a helyzetben a kijelző kikapcsol, a lezárás funkció a főzőlap ismételt bekapcsolásakor is aktív lesz.
- A gyermekbiztonsági zár kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a  és  gombot.

### Melegítés funkció

Ez a funkció az edény maximális teljesítményen végzett melegítésére használható, mielőtt a kiválasztott szinten folytatódna a főzés. A beállított végső főzési szinttől függ, hogy a főzőzóna mennyi ideig tartja a maximális teljesítményt. Lásd a táblázatot:

Szint Teljesítmény	Időzítő
1	48 másodperc
2	144 másodperc
3	230 másodperc
4	312 másodperc
5	408 másodperc
6	120 másodperc
7	168 másodperc
8	216 másodperc
9	nem elérhető
P	nem elérhető

Aktiváláskor – főzőlapra helyezett edény és kiválasztott főzőzóna mellett – tartsa lenyomva 3 másodpercig a teljesítményvonalon (1 és 8 között) kiválasztott értéket.

Az adott főzőzóna kijelzőjén „A” jelenik meg.

A főzési szint növelhető, de csökkentése a funkció kiiktatását eredményezi.

A kiiktatás az adott főzőzóna gombjának 3 másodperces megérintve tartásával is elvégezhető.

MODELL	GALILEO BK GLASS NG A830
Max. összes teljesítmény	7,620 kW



<b>Hibakódok</b>			
<b>Hibakód</b>	<b>Leírás</b>	<b>Lehetséges ok</b>	<b>Megoldás</b>
<b>ER 03 és folyamatos hangjelzés</b>	Az érzékelő folyamatosan be van kapcsolva; Az érintőfelület 10 másodperc után kikapcsol	Víz vagy edény az érintőfelület érzékelőin lévő üvegfelületen	Tisztítsa meg a felületet, vegye le az érzékelőkön lévő tárgyakat.
<b>ER20</b>	Flash memória – érintőfelület hibája	µC – hiba	Cserélje ki az érintőfelületet
<b>ER22</b>	Hibás érzékelőérték, a kezelőfelület 3,5-7,5 másodperc után kikapcsol	Rövidzárlat vagy nyitott áramkör a gombok érzékelőzónájánál	Cserélje ki az érintőfelületet
<b>ER31</b>	Hibás konfigurációs adatok vagy eltérés a generátor és az érintőfelület között	Konfigurálni kell az indukciós generátort	Új konfiguráció (Karbantartás menü)
<b>ER36</b>	Az érintőfelület NTC értéke hibás; A kezelőfelület kikapcsol	Rövidzárlat vagy nyitott áramkör az NTC-nél	Cserélje ki az érintőfelületet
<b>ER47</b>	Kommunikációs hiba az érintőfelület és az indukciós rendszer között	Nincs vagy hibás LIN-kommunikáció ! (A slave nem válaszol a master kérésére)	A csatlakozókábel hibás vagy helytelenül van csatlakoztatva.
<b>U400</b>	Folyamatos hangjelzés, túl erős bemeneti tápellátás	A főzőlap hibás csatlakoztatása	Csatlakoztassa helyesen a tápellátást
<b>E/2</b>	Az indukciós elem hőmérséklete túl magas	Túlterhelt főzőlap vagy üresen forralt edény	Hagyja lehűlni a rendszert.
<b>E/A</b>	Hiba a tápegységben	Hibás alkatrész	Cserélje ki a tápegységet
<b>E/6</b>	Hiba a tápegységben	Nincs tápellátás vagy hiba a tápegységben	1. ellenőrizze a vezetékezést 2. ellenőrizze a szűrőegységet 3. cserélje ki a tápegységet
<b>E/8</b>	Hibás ventilátorsebesség	Hibás bal vagy jobb ventilátor	Eltömődött levegőkimenet (pl. papír miatt) Cserélje ki a hibás ventilátort
<b>E/9</b>	Induktor hibás hőmérséklet-érzékelője		Cserélje ki az induktort Cserélje ki a tápegységet

## 8. KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS

- Az elektromos alkatrészek karbantartását kizárólag a gyártó vagy a vevőszolgálat végezheti.
  - A sérült kábelek cseréjét kizárólag a gyártó vagy a vevőszolgálat végezheti.
- A vevőszolgálat hívásakor a következő információkat kell megadnia:
- a hiba jellege
  - a készülék típusa (cikkszám/kódszám)
  - gyári szám (S.N.)
- Az adatok az adattáblán találhatóak.  
Az adattábla a készülék alján található.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### Termékjellemzők

Típus: 4300

Modell: GALILEO BK GLASS NG A830

Lásd a készülék alján található adattáblát.

A gyártó folyamatosan fejleszti termékeit. Ezért az útmutatóban szereplő szövegek és ábrák külön értesítés nélkül módosulhatnak.

A műszaki adatokkal kapcsolatos további információért lásd: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

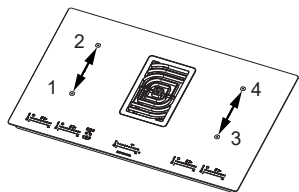
## A TELJESÍTMÉNYKEZELÉS MŰKÖDÉSE

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

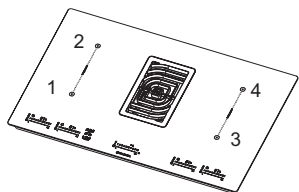
Ez a funkció szabályozza a maximális 3700 W teljesítmény biztosítását a kombinált (1+2 és 3+4) módban használt főzőzónáknál, optimalizálva a teljesítmény eloszlását és elkerülve a rendszer túlterhelését. A funkció elosztja a maximális rendelkezésre álló teljesítményt a kombinált módon használt főzőfelületek között. Lásd az ábrát. A funkció, ha szükséges, csökkenti a kombinált módon használt másik működésben lévő főzőfelület teljesítményét (az utolsó vezérléshez van a magasabb prioritás rendelve).

Példa:

Ha az 1. főzőzónához kiegészítő (boost) (P) teljesítményszint van kiválasztva, akkor ezzel egyidejűleg a 2. főzőzóna nem lépheti túl az 5-ös teljesítményszintet.



## GALILEO BK GLASS NG A830



1-es és 2-es rugalmas zóna, 1+2 összekapcsolt zóna  
3-as és 4-es rugalmas főzőzóna, 3+4 összekapcsolt zóna

Paraméter	Érték	Méret (mm)
Munkaterület mérete	-	830 × 520 (Sz x Mé)
Tápfeszültség/frekvencia	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Tápellátó és fűtőelem értékei		
1-es, 2-es, 3-as, 4-es főzőzóna	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Rugalmas főzőzóna 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Paraméter	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Készülék súlya	M	26 / 19	kg
Főzőzónák száma		4	
Hőforrás		indukciós	



CE