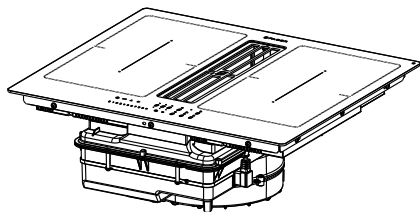



- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- CZ NÁVOD K POUŽITÍ
- SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
- RO MANUAL DE FOLOSIRE
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- HR KNJIŽICA S UPUTAMA
- SI NAVODILO ZA UPORABO
- GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
- MK УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК
- AL UDHËZUES PËR PËRDORIMIN
- SR КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
- AR دليل المستخدم



UK	3
HU	19
CZ	35
SK	50
RO	65
PL	81
HR	98
SI	113
GR	128
BG	145
MK	162
AL	179
SR	195
AR	211

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

 Для вашої безпеки і правильної роботи приладу уважно прочитайте це керівництво перед установкою і експлуатацією. Завжди зберігайте ці інструкції поряд з приладом, навіть в разі продажу або передачі третім особам. Важливо, щоб користувачі знали всі особливості роботи та безпеки пристрою. Ці варильні поверхні оснащені індукційними системами, які відповідають вимогам директив EMC і EMF і не повинні заважати роботі інших електронних пристроїв. Особи з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою, щоб оцінити їх сприйнятливність до перешкод.

 Електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем. Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний


переріз проводів між точкою кріплення кабелю і клемми повинні бути розташовані таким чином, щоб можна було вийняти струмовідний провід перед кабелем заземлення в разі його відкріплення.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що мережеве живлення відповідає тому, що вказано на табличці, закріпленій всередині продукту.
- Відсічні пристрої повинні бути встановлені в стаціонарній системі відповідно до правил системи електропроводки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутове джерело живлення має надійне заземлення.
- Під'єднайте витяжку до витяжного каналу за допомогою відповідної трубки. Див. комерційні аксесуари, зазначені в керівництві по установці (для круглих труб: мінімальний діаметр 120 мм). Довжина випускної труби повинна бути якомога коротше.
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- Слід дотримуватися норм, які стосуються вентиляції.
- Ніколи не підключайте витяжні прилади до каналів, через які виводяться газу


горіння (від нагрівачів, камінів тощо).

- Якщо витяжка використовується разом із неелектричними пристроями (наприклад, пристроями, що працюють на газовому паливі), у приміщенні необхідно забезпечити достатню вентиляцію, щоб уникнути зворотної тяги відпрацьованих газів. У разі використання кухонної витяжки в поєднанні з пристроями, які працюють від неелектричних джерел енергії, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па щоб уникнути повторного засмоктування витяжкою газів назад у приміщення.
- Забороняється спрямовувати потік повітря у витяжний канал, який використовується для відведення диму від приладів, що працюють на газі або інших типах пального.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, уповноважений сервісний центр або компетентний технік, щоб уникнути будь-якого ризику або небезпечної ситуації.
- Підключайте штекер до розетки, яка відповідає чинним нормам і розташована в доступному місці.
- Використання технічних і запобіжних заходів щодо викидів диму регулюється правилами, установленни-

ми місцевими органами влади, які є обов'язковими до виконання.


 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед установкою пристрою зніміть захисні плівки.

- Використовуйте тільки гвинти та інше обладнання, що поставляється з приладом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо гвинти або кріпильні деталі не будуть встановлені, як описано в даній інструкції, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення та догляду, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.
- Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або без досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під ретельним наглядом і не проінструктовані щодо безпечного використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Даним приладом можуть користуватися діти у віці до 8 років і люди з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або з не-

достатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під ретельним наглядом і проінструктовані щодо безпечного користування приладу та безпеки, які це тягне за собою. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час використання приладу і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

- Очищуйте та/або замінійте фільтри через зазначений проміжок часу (існує небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
- Завжди забезпечуйте належну вентиляцію приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (це не стосується пристроїв, які лише забезпечують рециркуляцію повітря в кімнаті).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснута або помітні будь-які пошкодження в глибині матеріалу.

- Не торкайтеся приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Не використовуйте пароочиснісні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтеся на датчики посуду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити полум'я водою, а вимкніть прилад і придушуйте полум'я, наприклад кришкою або ковдрою.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: За процесом готування слід наглядати. Короткий процес приготування слід постійно контролювати.

- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Вентиляція пристрою повинна відповідати інструкціям виробника.
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Витяжки та інші відсмоктувачі кухонних випарів можуть погіршити безпечну роботу приладів, що спалюють газ або інше паливо (включаючи ті, що знаходяться в інших приміщеннях), через зворотний потік відпрацьованих газів. Ці гази можуть спричинити отруєння чадним газом. Після встановлення витяжки або будь-якого іншого відсмоктувача кухонних випарів переконайтеся, що газові прилади перевірені компетентною особою та у відсутності зворотного потоку відпрацьованих газів.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

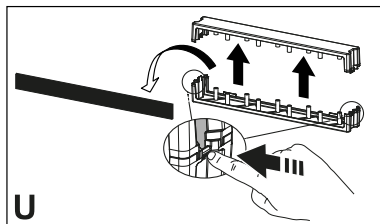
3. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху не постачається, дотримуйтесь інструкцій, що додаються до комплекту, як щодо процедури регенерації, так і щодо часу заміни.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху постачається в комплекті і має тип (U) (див. Інструкцію по монтажу), його можна відновити. Фільтр з активованим вугіллям можна мити й відновлювати кожні 3—4 місяці (або частіше в разі інтенсивного користування витяжкою). Фільтр розрахований не більше ніж на 8 циклів відновлення (у разі особливо інтенсивного користування не рекомендується виконувати процедуру регенерування більше 5

2. ВИКОРИСТАННЯ

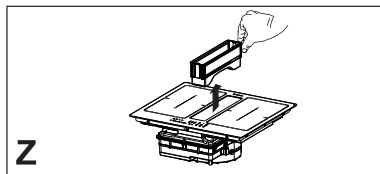
- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.

разів). Для замовлення нового фільтра (U) зверніться до сервісного центру.



Процедура регенерації:

- Мити в посудомийній машині за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, або вручну в гарячій воді без використання абразивних губок. Забороняється використовувати мийні засоби!
- Сушити в духовці за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, протягом 2 годин (рекомендується уважно ознайомитися з інструкцією з експлуатації та збирання вашої духовки).
- Фільтри-жировловлювачі необхідно чистити кожні 2 місяці або частіше в разі особливо інтенсивного користування приладом. Їх можна мити в посудомийній машині. Не мийте решітки у посудомийній машині. (Z).



Загальні рекомендації

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Заборонено вживати їжу, яка випадково впала чи потрапила на поверхню, на функціональні або естетичні компоненти варильної поверхні.

Очищення приладу

- Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.
- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть в'їдливі забруднення, наприклад залишки молока, що витікло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть залишки солодких страв, наприклад варення, що витікло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть розплавлений пластик за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

4. ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

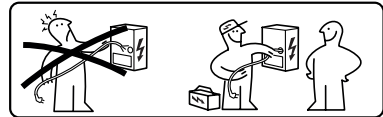
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм позаду, що-

найменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище).

- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

5. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ




⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Дотримуйтесь схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей прилад має з'єднання типу "Y", рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНЕ та ДВОФАЗНЕ підключення: мінімальний перетин провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).

⚠ Увага! Не зварюйте кабелі!


6. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

Символ  на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати разом із звичайними побутовими відходами. Виріб слід утилізувати в центрі, що спеціалізується на переробці електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути внаслідок неналежної утилізації. Щоб отримати більш детальну інформацію про те, як переробити цей виріб, зверніться до місцевих органів влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де ви придбали продукт.

Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС стосовно зменшення використання небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.

Утилізація пакувальних матеріалів

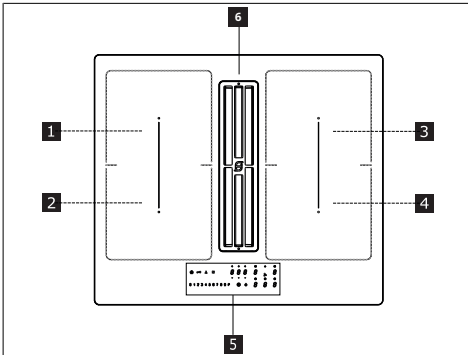
Матеріали із символом  підлягають вторинній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

Ви можете економити енергію щодня під час приготування, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

7. ОПИС ТОВАРУ




1	Одиначна конфорка (220x197 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Одиначна конфорка (220x197 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Одиначна конфорка (220x197 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одиначна конфорка (220x197 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (220 x 395 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3+4	Комбінована конфорка (220 x 395 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ


Виявлення посуду

Кожна конфорка оснащена системою, яка визначає наявність посуду на варильній панелі.

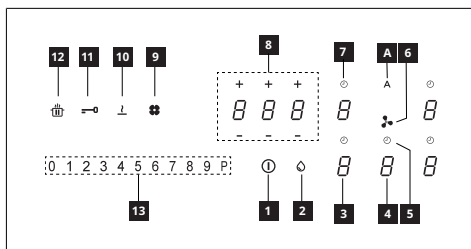
Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагніченим дном, придатні для використання на індукційних плитах.

Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ .

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла є функцією безпеки, яка вказує на те, що поверхня конфорки все ще має температуру, що дорівнює або перевищує 50°C, і, отже, може спричинити опіки при контакті голими руками. Сенсор відповідної конфорки вказує .

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений
2	Індикатор насичення фільтра-жировловлювача
3	Індикатор рівня потужності конфорки
4	Індикатор рівня потужності витяжки
5	Управління таймером витяжки
6	Символ зони управління витяжкою
7	Управління таймером конфорки
8	Зона управління Таймером
9	Індикатор насичення фільтра з активованим вугіллям
10	Кнопка функції Розморожування
11	Кнопка функції Блокування
12	Кнопка функції Пауза
13	Висувна клавіатура
A	Кнопка функції Авто

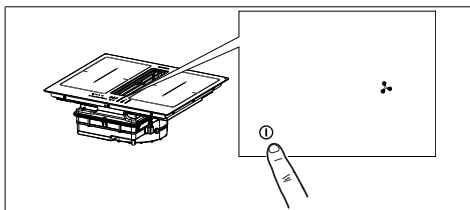
Конфорки можна активувати натисканням відповідного сенсора . Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

Коли на одній з 4 конфорок розміщують, наприклад, каструлю, варильна поверхня автоматично визначає її присутність і загоряється відповідний сенсор, щоб її активувати.

Якщо на плиті немає каструль та інших предметів, сенсор не загоряється.

На панелі керування, функції, які можна вибрати, завжди є видимими, але світяться з низькою інтенсивністю. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

Увімкнення приладу:



Натисніть на 2 секунди кнопку ВКЛ / ВИКЛ, щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні.

В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі зони приготування і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 20 секунд.

Увага: З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання.

Увага: Функції, які можна вибрати, завжди підсвічені/видимі на панелі керування, і це лише ті функції, які можна активувати.

Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.

Сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції.

9. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

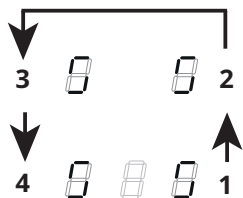
При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за допомогою або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

Підключіть варильну панель до домашньої мережі.

1. Всі сенсори загоряються на кілька секунд, потім гаснуть і залишається тільки , який блимає.
2. Натисніть і утримуйте сенсори конфорки показують .
3. Утримуючи , почніть натискати сенсори конфорок, рухаючись проти годинникової стрілки.



Лівий задній сенсор показує і число, що позначає тип меню. Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

Виберіть сенсор з і натисніть «8» на шкалі потужності.

Виберіть лівий передній сенсор і виберіть правильне налаштування.







Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:







Значення на шкалі потужності	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши і утримуючи .

10. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </p>	<p>+ + + A </p> <p> </p> <p>- - - </p>
<p>Пристрій для безпеки дітей</p>	<p>Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання</p> <p>Щоб активувати: якщо на варильній поверхні є каструля, натисніть і утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо на варильній поверхні немає каструлі, натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів (що не світяться) поруч з точкою з лівої сторони протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Всі сенсоры показують .</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p> <p>Щоб відключити: натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів конфорок протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування.</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p>
<p>Блокування</p>	<p>Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плити вимкнути і знову включити. У разі збою живлення функція відключається.</p> <p>Для активації: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди.</p> <p>Щоб відключити: натисніть .</p>
<p>Функція Boost</p>	<p>Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 5 хвилин.</p> <p>Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «P» на шкалі потужності. Відповідний сенсор вказує .</p> <p>Щоб відключити: виберіть одне з інших можливих значень на шкалі потужності.</p>

<p>Таймер конфорок</p>	<p>Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.</p> <p>Для активації: Під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки. 3 сенсори показують «0 0 0». Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера.</p> <p style="text-align: center;">  Години - Десятки - Хвилини </p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою.</p> <p>Якщо таймер активний для декількох конфорок, 3 сенсори завжди будуть вказувати той таймер, який спливає першим.</p> <p>Щоб відключити: під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки. Встановіть три сенсори на «0 0 0» за допомогою «+» або «-» або натисніть кнопку вкл. / вкл.</p>																						
<p>Таймер (загальний)</p>	<p>Таймер із сигналізацією для загального користування.</p> <p>Для активації: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. 3 сенсори для управління таймером показують «- - -».</p> <p>Натисніть сенсор, щоб увійти в меню таймера і відобразити «0 0 0».</p> <p>Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера.</p> <p style="text-align: center;">  Години - Десятки - Хвилини </p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою.</p> <p>Повторіть зазначені вище операції, щоб змінити значення зворотного відліку.</p> <p>Для вимкнення: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. Натисніть сенсор, щоб отримати доступ до меню таймера, і використовуйте «+» і «-», щоб встановити дисплей на «0 0 0» «-», або натисніть кнопку вкл. / вкл.</p>																						
<p>Функція розморожування</p>	<p>Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть .</p> <p>Сенсор обраної зони показує .</p> <p>Щоб відключити: натисніть  або натисніть .</p>																						
<p>Функція розігріву</p>	<p>Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:</p> <table border="1" data-bbox="266 986 1038 1281"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не доступний</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не доступний</td></tr> </tbody> </table> <p>Для активації, поставивши посуд на плиту та вибравши конфорку, натисніть та утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності протягом 3 секунд. На дисплеї відповідної конфорки відображається "A".</p> <p>Можна підвищити рівень приготування, але його зменшення вимикає функцію.</p> <p>Його також можна відключити, торкнувшись і утримуючи кнопку відповідної конфорки протягом 3 секунд.</p>	Рівень потужності	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не доступний	P	Не доступний
Рівень потужності	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не доступний																						
P	Не доступний																						

Функція Пауза	Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично. Для активації: Поставивши каструлю на варильну поверхню та вибравши конфорку, натисніть і утримуйте кнопку функції Пауза  принаймні 1 секунду. Усі дисплеї показують  .
Функція виклику	Ця функція використовується для виклику налаштувань варильної поверхні у випадку її випадкового відключення або раптового відключення електроенергії. Коли плита вимикається, якщо ви ввімкнете її протягом 6 секунд, торкнувшись  , кнопка  блимає протягом 6 секунд. Натисніть кнопку  , щоб відновити раніше встановлені функції. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.
Комбінований режим (функція "міст")	Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч. Щоб увімкнути / вимкнути: одночасно натискайте лівий або правий сенсор конфорки, щоб вибрати 2 зони, які потрібно об'єднати, поки з'явиться сенсор  , що підтверджує активацію функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.
Функція АВТО "А"	Відповідно до стандартного налаштування, після вмикання витяжки/варильної поверхні витяжка починає працювати в автоматичному режимі, і світлодіод «А» яскраво світиться. Витяжка починає працювати, коли потужність зон приготування стає більшою за «1». Для вимикання необхідно натиснути світлодіод «А», який зменшує яскравість роботи для підтвердження. Також для вимикання можна на шкалі потужності натиснути значення, більше за «1», що підтверджується зменшенням яскравості роботи світлодіода «А». Для повторного вмикання необхідно натиснути світлодіод «А», який починає світитися яскраво.

11. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьошти (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

12. ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ








Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.

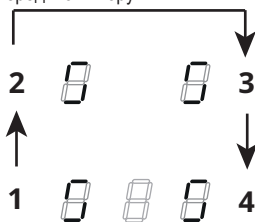
"9"	Натисніть «9» на шкалі потужності для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 1. Робота в цьому режимі обмежується 10 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
"P"	Натисніть «9» на шкалі потужності двічі для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 2. Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.


Функція За-тримка	Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Автоматичний режим вимикається натисканням "A". Натисніть сенсор витяжки і встановіть швидкість на шкалі потужності. Натисніть сенсор керування таймером, на якому відображається «CL», і зображення змінюється на зворотній відлік. Ця функція налаштована на 15 хвилин.
⌚	Символ таймера Після вибору сенсора витяжки натисніть сенсор керування таймером для налаштування зворотного відліку.
💧	Символ обслуговування фільтра-жировловлювача Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається світлодіодом, який постійно горить. Скидання та повторна активація фільтра Після виконання обслуговування на фільтрі: натисніть і утримуйте протягом 5 секунд, - Світлодіод фільтра-жировловлювача вимикається і зворотній відлік починається знову.
⊞	Символ обслуговування вугільного фільтра Витяжка за замовчуванням встановлена у режим відведення. Коли все навантаженням вимкнене, натисніть сенсор керування витяжкою для вмикання витяжки. Натисніть та утримуйте сенсор ще раз протягом 5 секунд, щоб: Увімкнути вугільний фільтр: Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) блимає двічі. Вимкнути вугільний фільтр: Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) блимає двічі. Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів. Скидання та повторна активація вугільного фільтра Після виконання обслуговування на фільтрі: натисніть і утримуйте протягом 5 секунд, - Світлодіод фільтра для усунення неприємних запахів вимикається і зворотній відлік починається знову.

13. ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абаза.

- Натисніть .
- Натисніть  ще раз і утримуйте протягом 3 секунд.
- Клавіша  починає блимати.
- Натисніть і утримуйте : сенсори конфорки показують .
- Утримуючи , почніть натискати сенсор конфорки, рухаючись за годинниковою стрілкою, починаючи з передньої ліворуч.



Задній лівий сенсор по черзі показує , а число від 2 до 7 позначає код меню.

Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

- Натисніть лівий задній сенсор.
- Виберіть число на шкалі живлення, щоб отримати доступ до коду меню.
- Натисніть лівий передній сенсор.
- Виберіть число на шкалі потужності, щоб вибрати значення.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Код меню	Опис	Значення
U2	Меню управління гучністю звуку клавіш.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U3	Меню управління гучністю зумера таймера.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U4	Меню управління рівнем яскравості дисплея.	0 - макс. 9 - мін.
U5	Меню управління анімацією зворотного відліку.	0 - Анімація вимкнена 1 - Анімація активована
U6	Меню функції розпізнавання наявності посуду.	0 - Активована 1 - Не активована
U7	Меню управління часом зворотного відліку.	0 - Постійне блимання та вимкнення 1 - Десять спалахів і вимкнення 2 - Один спалах і вимкнення

– Після введення правильного значення, підтвердіть, натиснувши і утримуючи **1** протягом 2 секунд.

– Щоб вийти з меню без збереження, натисніть **III**.

Якщо не виконується жодна дія, меню користувача закриється через 1 хвилину.

14. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

Ця функція контролює подачу максимальної потужності 3700 Вт між комбінованими конфорками (ліва та права сторони), оптимізуючи розподіл потужності та уникаючи ситуацій перевантаження системи.

Для цього сукупна потужність постійно відстежується і за необхідності зменшується. Якщо забезпечити потрібну сукупну потужність неможливо, блок керування зменшує потужність іншого нагрівального елемента на встановлене значення найближчого нижчого рівня відповідної кривої потужності. Це гарантує, що споживаний струм не перевищує 16 А.

В такому разі генератор визначає останню команду із найвищим пріоритетом від інтерфейсу користувача і, за необхідності, зменшує попереднє налаштування, активоване для іншого нагрівального елемента.

Функція керування потужністю активується у разі виявлення посуду на нагрівальному елементі.

Приклад:

Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена."

15. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

Використовуйте лише каструлі з феромагнітним дном, придатні для використання на індукційних плитах:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (також частково)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластиною

Щоб визначити придатність посуду, перевірте наявність символу **III** (як правило, такий символ нанесений на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, це означає, що сковороду можна використовувати на індукційній плиті.

Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі з плоским дном, які можуть рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

Як використовувати посуд

Мінімальний діаметр каструлі / сковороди для різних конфорок.

Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

Завжди використовуйте ту конфорку, яка найбільше підходить під діаметр дна посуду.

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліва/права	190 мм	230 мм
Окремі ліві/праві	110 мм	190 мм

Порожні або тонкостінні каструлі / сковорідки

Не використовуйте на варильній панелі порожні сковорідки або каструлі з тонким дном, оскільки, якщо темпера-

тура занадто висока, це не дозволить вам контролювати температуру або автоматично вимкнути конфорку. Існує ризик пошкодити поверхню кастрюлі або варильної поверхні.

Якщо це сталося, нічого не чіпайте і зачекайте, поки всі компоненти охолонуть.

Якщо з'являється повідомлення про помилку, дивіться до розділ "Виправлення неполадок".

Нормальний робочий шум варильної поверхні

Індукційна технологія ґрунтується на створенні електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування кастрюлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)

Цей шум виникає під час готування на високому рівні нагрівання. Його зумовлює кількість енергії, що передається від варильної поверхні до посуду. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Тихе свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання порожнього посуду. Він зникає, якщо налити в посуд воду або покласти продукти.

Потріскування

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів. Його зумовлюють вібрації поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

Гучне свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання посуду із шарів різних матеріалів на максимальній потужності одразу на двох зонах приготування. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

Шум вентилятора

Для нормальної роботи електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано охолоджувальним вентилятором, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може продовжувати роботу навіть після вимкнення приладу, якщо температура варильної поверхні залишається високою після вимкнення.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

Цей шум виникає тільки під час роботи щонайменше трьох зон приготування і зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них.

Наведені вище шуми — це є нормальна складова описаної індукційної технології, і їх не потрібно вважати за несправності.

16. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
"Звуковий сигнал при увімкненні. Код помилки не відображається"	Елементи керування втяжною не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до плати електроніки витяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
ER03	Варильна поверхня вмикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із скло-керамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вмикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатньо вентиляється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.

E2	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура кастрюлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте порожній посуд.
E3	Відповідна конфорка вмикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вмикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

17. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація пристрою

Тип: **4300**

Модель: GALILEO SMART BK A600

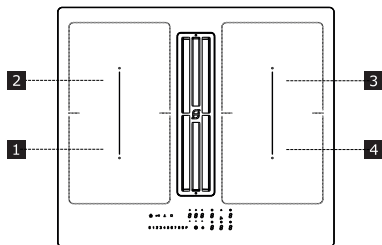
Модель: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Див. паспортну табличку на нижній частині пристрою.

Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

Докладніші технічні характеристики можна знайти на сайті www.faberspa.com

МОДЕЛЬ	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт



- Тип несправності
- Модель приладу (артикул/код)
- Серійний номер (S.N.)

Цю інформацію вказано на паспортній табличці. Паспортна табличка закріплена на нижній частині пристрою.

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Цей прилад розроблений, виготовлений та проданий відповідно до директив ЄЕС.

1,2 Гнучка зона приготування 1 + 2 Об'єднані
3,4 Гнучка зона приготування 3 + 4 Об'єднані

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	600 × 520 (Ш x Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~380-415 В, 50 Гц; 2N~380 В, 60 Гц	
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Зона приготування 1, 2, 3, 4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гнучка зона приготування 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 x 390

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

18. ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

- Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.
- Замінити пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:

1. INFORMÁCIÓK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

i A saját biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a telepítés és az üzembe helyezés előtt. Az utasítást tartsa mindig a készülékkel együtt, eladás vagy harmadik félnek történő átadás esetén is. Fontos, hogy az összes felhasználó ismerje a készülék működési és biztonsági jellemzőit. Ezek a főzölapok az EMC és EMF irányelvek követelményeinek megfelelő indukciós rendszerrel rendelkeznek, és nem zavarják egyéb elektronikus eszköz működését. Szívritmus-szabályozót vagy egyéb elektronikus eszközök viselő személyek forduljanak a kezelőorvosukhoz vagy az eszköz gyártójához, az érzékenységi fok értékelése miatt.

! Az elektromos csatlakozásokat szakember végezze el. Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS szakaszt.


Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékcsorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a

vezetékcsorítók közti kábelek szakasza úgy kell hogy legyen elrendezve, hogy lehetővé tegye, hogy kihúzhassa a feszültség alatt álló földelő vezeték előtt lévő vezetéket, ha kicsúszna a rögzítési helyéről.


- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfeleljen a termék belsejére rögzített táblán lévő adatnak.
- A szakaszoló eszközöket a vezetékes rendszerekre vonatkozó előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített rendszerbe.
- Az I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy a háztartási hálózati tápegység rendelkezzen megfelelő földeléssel.
- Megfelelő csővel kösse össze az elszívót a füstcsővel. Tekintse meg a telepítési kézikönyvben található megvásárolható kiegészítőket (a kör alakú csövekhez: minimum átmérő 120 mm) Az elvezető cső hossza a lehető legrövidebb legyen.
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- Be kell tartani a levegő elvezetésére vonatkozó szabályokat.
- Ne kösse be az elszívó készüléket olyan füstelvezető csőre ahova égéstermék füs-

töt is bevezetnek (kazán, kandalló stb.).

- A füstgázok visszaáramlásának megakadályozása érdekében megfelelő szellőzésről kell gondoskodni abban a helyiségben, ahol a páraelszívó mellett nem elektromos üzemű (például gázüzemű) berendezések is vannak. Amikor a főzőberendezést nem elektromos energiaforrással táplált készülékekkel együtt használják a helyiségben a negatív nyomás nem lehet több, mint 4 Pa annak megakadályozására, hogy a főzőberendezés visszaszívja a füstöt a helyiségbe.
- Tilos a levegő kivezetése ki olyan csatornán keresztül, amelyet gáz- vagy egyéb tüzelésű készülékek füstcsöveként használnak.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártó ki kell cseréltetni a gyártóval, egy hivatalos szervizzel vagy egy szakemberrel, hogy elkerülje az esetleges kockázatokat vagy veszélyes helyzeteket.
- A készülék dugóját a hatályos szabályoknak megfelelő, elérhető zónában található aljzatra csatlakoztassa.
- A füstelvezetésre vonatkozó műszaki és biztonsági teendőket illetően fontos a helyi hatóságok által előírt szabályok körültekintő betartása.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliát.

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A csavarok vagy rögzítőelemek a jelen használati utasítás szerinti telepítésének hiánya áramütés kockázatával járhat.

- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak szigorú felügyelet mellett használhatják, illetve ha egy a biztonságért felelős személy által megfelelő képzésben részesültek a berendezés biztonságos használatával kapcsolatban.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek és csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha szigorú felügyelet alatt állnak, és a berendezés biztonságos használatával és a veszély-

helyzetekkel kapcsolatban képzésben részesültek. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a készülékekkel.



FIGYELMEZTETÉS:

Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, vagy gondoskodjon a folyamatos felügyeletükről.

- Az előírt időtartam lejáratát után tisztítsa meg és/vagy cserélje ki a szűrőket (tűzveszély). Lásd a "Tisztítás és karbantartás" című bekezdést.
- Javasoljuk, hogy a készülék használata közben biztosítsa a helyiség megfelelő szellőzését, amennyiben azt gázzal vagy más tüzelőanyaggal táplált készülékekkel együtt használja (nem vonatkozik azokra a készülékekre, amelyek csak keringetik a levegőt a helyiségben).

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felületen repedéseket észlel, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a felülete megrepedt, vagy ha az anyagában látható károsodások jelennek meg.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrészével.
- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.

- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízsa az edényérezékelőre.

FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert veszélyes helyzetek alakulhatnak ki, és tűz üthet ki. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángot például egy fedéllel vagy tűzoltó takaróval.

FIGYELMEZTETÉS: A főzési és sütési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

- A készüléket úgy kell telepíteni, hogy lehetővé tegye az elektromos ellátás szakaszolását az érintkezések nyitása révén (3 mm), amely II. kategóriájú túlterhelés esetén biztosítja a teljes szakaszolást.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A készülék szellőztetése meg kell hogy feleljen a gyártó utasításainak.

- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- A konyhai páraelszívók, úgy mint a főzési füstelszívók az égési gázok visszatérő áramlása miatt ronthatják a gázt vagy más tüzelőanyagot égető készülékek biztonságos működését (ideértve a más környezetben találhatóakat is). Ezek a gázok szénmonoxid mérgezést okozhatnak. A konyhai páraelszívók, illetve bármilyen más főzési füstelszívók telepítése után ellenőrizze, hogy a gázkészülékeket kompetens személy ellenőrizze, hogy biztosítsa, hogy nem megy végbe az égési gázok visszaáramlása.

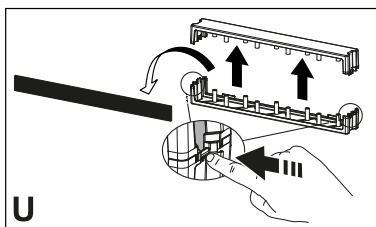
2. HASZNÁLAT

- Az elszívó készüléket kizárólag háztartási felhasználásra a főzés közben keletkező szagok eltávolítására tervezték.
- Semmi esetre se használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne lépjen fel a készülékre.
- A szilikonsatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne

húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

3. ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

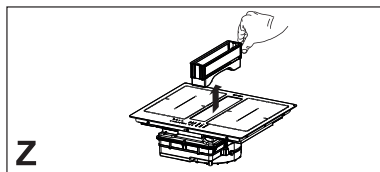
- Bármiféle karbantartási beavatkozás előtt a berendezést kapcsolja le vagy csatlakoztassa le az elektromos ellátásról.
- Ha nem rendelkezik szenes szagszűrővel, kövesse a készlethez tartozó utasításokat mind a regenerálási folyamathoz, mind a cserével kapcsolatos időközkhöz.
- Ha rendelkezik szagszűrővel, és az (U) típusú (tekintse meg az összeszerelési utasítást), akkor az regenerálható. Az aktív szenes szagvédő szűrő 3-4 havonta mosható és regenerálható (vagy gyakrabban, ha a készülék intenzív használatnak van kitéve), legfeljebb 8 regenerációs cikluson keresztül (különösen intenzív használat esetén nem javasolt az 5 ciklusnál hosszabb használat). Új (U) szűrő megrendelése érdekében forduljon a vevőszolgálathoz.



A regenerálás folyamata:

- Mossa legfeljebb 70°-on, mosogatógépben, vagy mossa kézzel, meleg vízben, dörzsszivacs használata nélkül (ne használjon mosószereket!).
- Szárítsa sütőben legfeljebb 70°-os hőmérsékleten 2 órán keresztül (a sütő használati és beszerelési utasításának figyelmes elolvasása javasolt).
- A szírszűrőket minden 2 hónapnyi használat után vagy, ha különösen intenzív a használat, ennél gyakrabban tisztítani kell, ezeket lehet moso-

gatógépben mosni. Ne mossa a rácsokat mosogatógépben. (Z).



Általános ajánlások

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- A főzőlapra, funkcionális vagy esztétikai elemeire véletlenül ráeső vagy azokon tárolt élelmiszereket nem szabad elfogyasztani.

A készülék tisztítása

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot annak elkerülésére, hogy az esetleges ételmaradékok megszenesedjenek. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.
- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószert. Az alkalmazandó mosószerral kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Javasoljuk, hogy védő hatású tisztítószert használjon.
- Távolítsa el a megkeményedett szennyeződést, például a forraláskor kifutott tejet egy üvegkerámia kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Az alkalmazandó kaparóval kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.
- Távolítsa el a cukrot tartalmazó élelmiszereket, például a főzés során kifolyt lekvárt, egy üvegkerámia kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ellenkező esetben az ételmaradványok károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- Az esetleges megolvadt műanyagot egy üvegkerámia kaparóval távolítsa el, amikor a főzőlap még meleg. Ellenkező esetben az ételmaradványok károsíthatják az üvegkerámia felületet.

- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.

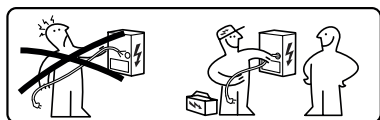
4. BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok, rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasonosítása stb.)!

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsonyfeszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.
- A beépített egységek esetén az alkatrészeket (műanyag és furnérozott panel) hőálló ragasztóval kell összerakni (min. 100 °C): nem megfelelő anyagok és ragasztók használata deformálódást és szétválást okozhat.
- A konyhai modulban elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos bekötéséhez. A készülék feletti függesztett modulokat olyan távolságban kell beépíteni, hogy megfelelő hely álljon rendelkezésre a kényelmes munkavégzéshez.
- A munkalap körül díszítő keményfa szegély használata akkor megengedett, ha a készüléktől való minimális távolság a beépítési ábrán megadottaknak megfelelő.
- A beszerelt készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítési ábráján szerepel (legalább 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500 mm az esetleges függő részeknél).

- A főzőlap szegélye és a munkalap közötti folyadékbeszivárgás megakadályozására a beépítés előtt használja a mellékelt tömítő ragasztót a főzőlap teljes külső szegélye mentén.

5. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



FIGYELMEZTETÉS: Az összes elektromos csatlakozást hivatalos szakember kell hogy elvégezze.


- Tartsa be a kapcsolási rajzot (a termék alsó oldalán található).
- Ez a készülék „Y” típusú csatlakozással rendelkezik, ajánlott az 5 x 2,5 mm²-es H05V2V2-F EGYFÁZISÚ és KÉTFÁZISÚ tápkábel használata: a vezetékek minimum keresztmetszete: 2,5 mm². A tápkábel külső átmérője: min 8 mm - max 12 mm.
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító csatlakozásokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- Csatlakoztassa a készüléket a telepítési kézikönyv szerint (a nemzeti szinten hatályban lévő hálózati feszültségre vonatkozó referencia-előírásoknak megfelelően).

Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

6. KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása


A terméken vagy a csomagoláson lévő

 szimbólum azt jelzi, hogy a terméket

nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. Részletesebb információkért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási szolgáltathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezésekben használt veszélyes anyagok csökkentéséről és a hulladékok ártalmatlanításáról szóló 2012/19/EU irányelvnek.

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

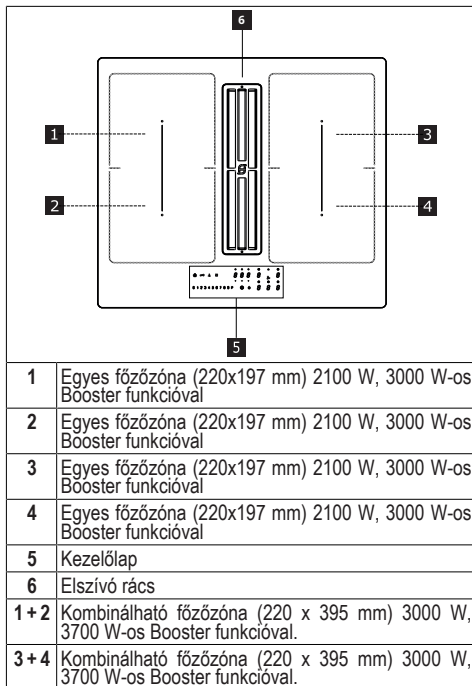
A  szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

A főzés alatt naponta lehetséges energiát megtakarítani a következő javaslatok követésével.

- Amikor vizet melegít, csak a szükséges mennyiséget használja.
- Ha lehetséges, mindig takarja le fedővel az edényeket.
- A főzőzóna bekapcsolása előtt rendezze el az edényt.
- A kisebb edényeket a kisebb főzőzónán helyezze el.
- Az edényeket közvetlenül a főzőzóna közepén helyezze el.
- Használja a maradék hőt az étel melegen tartására vagy felolvasztására.

7. TERMÉK LEÍRÁSA



JELZŐK

Az edény jelenlétének érzékelése

Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli.

Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.

Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a **U** szimbólum.

A maradványhő kijelzése

A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 50 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha pusztá kézzel megérinti. A

megfelelő főzőzóna számkijelzőjén a **H** jelenik meg.

8. KEZELŐLAP



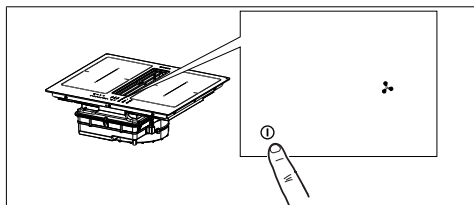
A főzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával **B**. A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

Amikor elhelyez egy edényt a 4 főzőzóna egyikén, a főzőlap automatikusan észleli a jelenlétét, és kivilágít a hozzá tartozó számkijelző a bekapcsoláshoz.

Ha nincs edény vagy egyéb tárgy a főzőlapon, a számkijelző nem látható.

A kezelőlapon a kiválasztható funkciók mindig láthatók, de alacsony intenzitással vannak kivilágítva. Válassza ki a funkciókat a megfelelő szimbólum érintésével.

Készülék bekapcsolása:



Nyomja meg 2 másodpercig az On/Off gombot a főzőlap bekapcsolásához és a funkciók aktiválásához.

Ekkor a főzőlap be van kapcsolva, de minden főzőzóna és a páraelszívó nulla teljesítményen van. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha 20 másodpercig nem használják.

Figyelem: Biztonsági okok miatt az On/Off gombbal bármikor lehetséges a főzőlap kikapcsolása.

Figyelem: A kezelőlapon mindig a világító/látható funkciók a kiválaszthatók és mindig kizárólag ezek aktiválhatók.

A főzőzónák, az elszívó kezelőszerveit és az időzítőt az adott gomb megnyomásával lehet aktiválni.

A visszaigazolást a gomb felerősödő világítása jelenti.


9. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS




A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

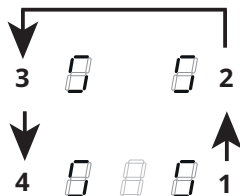
Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a ① segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.


A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.


Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz.

1. Az összes számkijelző kivilágít néhány másodpercre, majd lekapcsol és marad a villogó .

2. Nyomja meg, és tartsa nyomva a  jelet, a főzőzóna számkijelzői a  jelet mutatják.
3. Ha nyomva tartja a  jelet, kezdje nyomni a zóna számkijelzőit az órával ellentétes irányba haladva.



A bal hátsó számkijelző  jelet mutat és egy számot, amely a menü típusát jelzi. A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.

Válassza ki a  jelű számkijelzőt, és nyomja meg a „8”-t a teljesítmény sávban.

Válassza ki a bal elülső számkijelzőt, és válassza ki a megfelelő beállítást.












Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Érték a teljesítmény sávban	KW	Megjegyzés
0	7,4	Szabvány kezdeti beállítás
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a ① megérintésével és nyomva tartásával.

10. FŐZŐLAP FUNKCIÓK

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </p>	
Gyermekbiztonsági eszköz	<p>Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását</p> <p>Az aktiváláshoz: ha egy edény található a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a megfelelő számkijelzőt. Ha nincs edény a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az 5 számkijelző közül az egyiket (nem láthatók) a pont mellett, bal oldalon. Engedje el, és csúsztassa az ujját 0-tól 9-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. Az összes számkijelző a jelet mutatja.</p> <p>A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.</p> <p>A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a főzőzónák 5 számkijelzőjének egyikét. Engedje el, és csúsztassa az ujját 9-től 0-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja.</p> <p>A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.</p>
	<p>Blokkolás</p> <p>Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot. A funkció aktív marad akkor is, ha a főzőlapot lekapcsolja és visszakapcsolja.</p> <p>Aramkimaradás esetén a funkció kikapcsol.</p> <p>Az aktiváláshoz: nyomja meg a jelet, és tartsa nyomva 1 másodpercig.</p> <p>A kiiktatáshoz: nyomja meg a jelet.</p>
Boost funkció	<p>Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 5 percig.</p> <p>Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „P” értéket a teljesítménysávban. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a .</p> <p>A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a teljesítménysávból.</p>
	<p>Főzőzóna időzítő</p> <p>Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével.</p> <p>A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.</p> <p>Az aktiváláshoz: Működő főzőzónával nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. A 3 megjelenő szám „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.</p> <p style="text-align: center;"> Óra - Tized - Perc</p> <p>Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.</p> <p>A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával.</p> <p>Ha az időzítő be van kapcsolva több főzőzónán, a 3 számjegy mindig a leghamarabb lejáró időt mutatja.</p> <p>Kiiktatáshoz: működő főzőzóna mellett nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. Állítsa a 3 számjegyet „0 0 0”-ra a „+” és „-” gombok segítségével, vagy a Be/Ki gomb megnyomásával.</p>

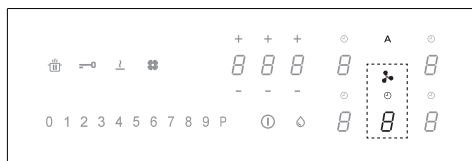
<p>Időzítő (általános)</p>	<p>Időzítő riasztással, általános használatra.</p> <p>Aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.</p> <p>Az időzítő kezelésének 3 számjegye '- - -' jelet mutat.</p> <p>Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és megjelenjen „0 0 0”.</p> <p>Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.</p> <p style="text-align: center;">  Óra - Tized - Perc </p> <p>Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.</p> <p>A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával.</p> <p>Ismételje meg a leírt folyamatot, hogy módosítsa a visszaszámlálás értékét.</p> <p>Kiiktatáshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.</p> <p>Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kijelzőn a „0 0 0” számot, vagy nyomja meg a Be/Ki gombot.</p>																						
<p>Olvasztás funkció</p>	<p>Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a  gombot.</p> <p>A kiválasztott zóna számjegye  jelet mutat.</p> <p>A kiiktatáshoz: nyomja meg a  vagy a  jelet.</p>																						
<p>Melegítő funkció</p>	<p>Ezt a funkciót egy edény melegítéséhez kell használni maximális teljesítményen, mielőtt folytatná a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, beállított végső főzési szintől függ. Tekintse meg a táblázatot.</p> <table border="1" data-bbox="266 635 834 933"> <thead> <tr> <th>Teljesítményszint</th> <th>Időzítő (másodperc)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nem áll rendelkezésre</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nem áll rendelkezésre</td></tr> </tbody> </table> <p>Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”.</p> <p>Növelheti a főzési szintet, de csökkentve kiiktatja a funkciót.</p> <p>Kiiktathatja úgy is, hogy megérinti és nyomva tartja 3 másodpercig az érintett főzőzónát.</p>	Teljesítményszint	Időzítő (másodperc)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nem áll rendelkezésre	P	Nem áll rendelkezésre
Teljesítményszint	Időzítő (másodperc)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nem áll rendelkezésre																						
P	Nem áll rendelkezésre																						
<p>Szünet funkció</p>	<p>Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol.</p> <p>Az aktiváláshoz: Miután egy edényt helyezett a főzőlapra, és kiválasztott egy főzőzónát, nyomja meg és tartsa nyomva a Szünet funkció gombját  legalább 1 másodpercig. Az összes kijelzőn megjelenik: .</p> <p>A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva a  jelet 1 másodpercig, amíg villog. Nyomjon meg bármilyen másik gombot 10 másodpercen belül. A funkció kikapcsol, és a főzőlap folytatja a működést az előző beállításokkal.</p>																						
<p>Előhívás funkció</p>	<p>Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítással vagy hirtelen áramkimaradás esetén.</p> <p>Amikor a főzőlap kikapcsol, ha 6 másodpercen belül bekapcsolja a  gombbal, a  gomb 6 másodpercig villogni fog. Nyomja meg a  gombot, hogy visszaállítsa az előzőleg beállított funkciókat. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.</p>																						

Kombinált mód („hid” funkció)	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy 2 főzőzónát összekössön, hogy egyetlen nagy főzőzónaként használhassa és kezelhesse őket. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy egy nagyobb aljú edényt használjon. Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák kizárólag a bal és jobb oldali zónák.
	Az aktiváláshoz/kiiktatáshoz: nyomja meg egyszerre a bal és jobb oldali számkijelzőket, hogy kiválassza a 2 hídként összekötni kívánt zónát, míg megjelenik a H jel, amely jelzi, hogy a funkció aktív. A másik számkijelzőt a teljesítményszint kiválasztására használja.
AUTO funkció „A”	Az előzetes beállítás alapján amikor a főzőlapot/elszívót bekapcsolják, az elszívó automatikusan üzemmódban aktiválódik, és az „A” LED felgyullad. A páraelszívó akkor lép működésbe, ha a főzőzónák teljesítménye „1” felett van. Az „A” LED megnyomásával iktatható ki, amelynek világítása ekkor erősről gyengégre változik. Kiiktatásához egy „1” feletti érték is megnyomható a teljesítményvonalon, az „A” LED világítása ekkor erősről gyengégre változik. Ismételt aktiválása az „A” LED megnyomásával lehetséges, ennek világítása ekkor erőre változik.

11. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Teljesítményszint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Hevítés	Rizs
4	Hosszas főzés, sűrités, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrités, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Burgonya rősti (sült), omlott, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

12. ELSZÍVÓ FUNKCIÓ



A főzőzónák, az elszívó kezelőszerveit és az időzítőt az adott gomb megnyomásával lehet aktiválni.

„9”	Nyomja meg a teljesítményvonalon a „9” értéket az INTENZÍV 1 sebesség beállításához. Ez a beállítás 10 perces aktiválási időtartammal időzítve van. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre. Kiiktatása egy másik sebesség kiválasztásával lehetséges.
„P”	Nyomja meg a teljesítményvonalon a „9” értéket az INTENZÍV 2 sebesség beállításához. Ez a beállítás 5 perces aktiválási időtartammal időzítve van. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre. Kiiktatása egy másik sebesség kiválasztásával lehetséges.

Funkció Késletetés	Ez a funkció csak az automatikus üzemmód kiiktatása esetén áll rendelkezésre. Az automatikus üzemmódot az „A” megnyomásával iktathatja ki. Nyomja meg a páraelszívó gombját és állítson be egy sebességet a teljesítményvonalon. Nyomja meg az időzítő gombját, amelyen a korábbi „CL” helyett megjelenik a 15 percre beállított visszaszámlálás.
	Időzítő szimbólum Az időzítő gombjának kiválasztása után az időzítő kezelőgombokkal állítsa be a visszaszámlálást.
	Zsírszűrő karbantartása szimbólum A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzés, melyet a LED mutat, mindig aktív. Reset és a szűrő újbóli aktiválása A szűrő karbantartásának elvégzését követően: nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A zsírszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.

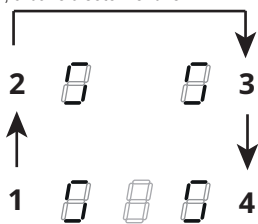
	<p>Aktívzenes szagszűrő karbantartása szimbólum</p> <p>A páraelszívó alapbeállítása az elszívás üzemmód. Az elszívás engedélyezéséhez kikapcsolt helyzetben nyomja meg a páraelszívó gombját. Az alábbiakhoz 5 másodpercig nyomja meg újra a gombot:</p> <p>Aktívzenes szagszűrő aktiválása: 1 másodpercig bekapcsol az aktívzenes szagszűrő szimbóluma.</p> <p>Aktívzenes szagszűrő kiiktatása: Kettőt villog az aktívzenes szagszűrő szimbóluma.</p> <p>Az aktiválást követően az ikon felgyulladás jelzi, hogy el kell végezni a szagszűrő (szagszűrő) karbantartását.</p> <p>Aktívzenes szagszűrő visszaállítása és újraaktiválása A szűrő karbantartásának elvégzését követően: nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

U2	Gombok hangjelzése erősségének kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U3	Percszámláló figyelmeztető hangerősség kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U4	Kijelző fényerősségének kezelőmenüje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Visszaszámlálás animációjának kezelőmenüje.	0 - animáció kikapcsolva 1 - Animáció bekapcsolva
U6	Edény jelenlétét felismerő funkciómenü.	0 - Aktív 1 - Nem aktív
U7	Visszaszámlálás végének kezelőmenüje.	0 - Folyamatos villogás és kikapcsolás 1 - Tíz villogás és kikapcsolás 2 - Egy villogás és kikapcsolás

13. FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

- Nyomj meg a gombot.
- Ismét nyomja meg a gombot, és tartsa nyomva 3 másodpercig.
- A gomb villogni kezd.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a jelet: a főzőző-na számkijelzői a jelet mutatják.
- A jel nyomva tartásával kezdje megnyomni a főzőzőzónák számkijelzőit az óra járásával megegyező irányba, a bal elülsőtől kezdve.



A bal hátsó számkijelző felváltva a jelet és egy számot mutat 2 és 7 között, a menükódot jelölve.

A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paramétereitől függ.

- Nyomja meg a bal hátsó számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy a menükódhoz férjen.
- Nyomja meg a bal elülső számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy kiválassza az értéket.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Menü kódja	Leírás	Érték
------------	--------	-------

- Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a megérítésével és nyomva tartásával 2 másodpercig.
- A menüből történő kilépéshez mentés nélkül, nyomja meg a gombot.

Ha nem hajt végre semmiféle műveletet, a kezelőmenü bezár 1 perc után.

14. TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3700 W-os teljesítmény leadását a kombinált zónák között (bal és jobb oldal), optimalizálva az energiaelosztást, és elkerülve a rendszer túlterhelését.

Ebből a célból az összteljesítmény folyamatos ellenőrzés alatt áll, szükség esetén megtörténik a csökkentése. Ha nem lehet biztosítani a teljes igényelt teljesítményt, az alapbeállítás szerint egy vezérlő elem egy másik főzőelem teljesítményét a megfelelő teljesítménygörbe közvetlenül eggyel alacsonyabb szintjére csökkenti úgy, hogy az áramfelvétel ne haladja meg a 16 ampert.

Ebben az esetben a generátor érzékeli a felhasználói interfész által küldött utolsó magasabb prioritású parancsot, és szükség esetén csökkenti a korábban aktivált beállításokat egy másik főzőelemre vonatkozóan.

A Teljesítménykezelő funkció azonnal aktiválódik, akkor is, ha a főzőelemen egy edény jelenlétét érzékeli.

Példa:


Ha az 1-es főzőzónához kiegészítő (bo-ost) teljesítményszintet választ ki, a 2-es főzőzóna egyidejűleg nem haladhatja meg a 9-es teljesítményszintet, és automatikusan korlátozódik.

15. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

Kizárólag ferromágneses aljú edényeket használjon, amelyek megfelelnek az indukciós főzőlapok használatához:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (ha nem is teljesen)
- ferromágneses borítású vagy ferromágnes lemez aljú alumínium

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény alkalmas-e, ellenőrizze a  jel meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágneset is közelíthet az edény aljához. Ha odatapad, az jelenti, hogy az edényt használhatja indukciós főzőlapon.

Az optimális hatékonyság érdekében mindig lapos aljú edényeket használjon, amely egyenletesen képes elosztani a hőt. Egy nem teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

Hogy használja az edényeket

Az edény/serpenyő minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz.

A főzőlap megfelelő működése biztosítása érdekében az edénynek le kell tarna a főzőlap felszínén lévő egy vagy több hivatkozási pontot, és a megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.

Mindig azt a főzőzónát használja, amely megfelel az edény aljának átmérőjének.

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Bal/jobb kombinált	190 mm	230 mm
Egyszeri bal/jobb	110 mm	190 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne használjon üres vagy vékony aljú edényeket/serpenyőket a főzőlapon, mert akkor nem tudja ellenőrizni a hőmérsékletet illetve automatikusan lekapcsolni a főzőzónát, ha a hőmérséklet túl magas lenne, és így károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felszínét.

Ha ez történne, ne érintsen meg semmit, és várja meg, míg az összes alkotóelem lehűl.

Ha hibaüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítás” szakaszt.

A főzőlap működésének normál zörejei

Az indukciós technológia alapja az elektromágneses tér generálása. Ezek az elektromágneses mezők közvetlenül az edény alján generálnak hőt. A lábasok és serpenyők többféle zajt vagy vibrációt okozhatnak attól függően, hogy hogyan készültek.

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zümmögés (mint egy transzformátor zaja)

Ez a zaj akkor alakul ki, amikor magas hőfokon főz, és a főzőlap által az edényeknek átadott energia mennyiségétől függ. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

Enyhe sípolás

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor a főzőedény üres, és abbamarad, amikor vízzel vagy étellel megtöltik az edényt.

Pattogás

Ez a zaj a többféle anyag egymásra rétegzésével kialakított edényeknél jelentkezik, oka a különböző anyagok találkozásánál a felületek rezgése. A zaj az edényből jön, és az étel mennyiségétől és elkészítésének módjától függően változhat.

Erős fűtүүлés

E a zaj többféle anyagból egymásra helyezett rétegekkel kialakított edényeknél fordul elő, továbbá akkor, amikor az ilyen edényeket maximális teljesítménnyel és két főzőzónán használják. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor

A ventilátor zaja

Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére

és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a rendszer még túl magasnak érzékeli.

Ritmikus és egy óra ketyegéséhez hasonló zajok

Ez a zaj kizárólag akkor jelenik meg, ha legalább három főzőzóna működik, és eltűnik vagy csökken, amikor ezek közül valamelyiket kikapcsolják.

A leírt zajok az indukciós technológia normál jellemzői, ezért nem számítanak hibának.

16. HIBAEELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
„Hangjelzés a bekapcsoláskor. Nincs megjelenő hibakód”	Az elszívó vezérlése nem működik	A LIN-kábel sérülése vagy rossz csatlakozása az elszívó elektronikus kártyáján	A csatlakozás ellenőrzése / a LIN-kábel cseréje
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpaneletről.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ÜGYFELSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törölődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E8	A főzőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy szálakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

E4	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
E5	
E7	
E9	
ER20	
ER22	
ER31	
ER36	
ER42	
ER47	
EA	
EH	

17. MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

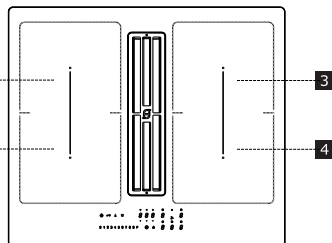
Modell: GALILEO SMART BK A600

Modell: GALILEO SMART BK F600 +
Kit LL H80

Olvassa el a készülék alján található azonosító adattáblát.

A gyártó folyamatosan fejleszti a termékeit. Ennek megfelelően a jelen útmutatóban foglalt szövegek és illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

A műszaki adatokkal kapcsolatos további információ rendelkezésre áll a honlapon: www.faberspa.com



1,2 Főzőzóna rugalmas 1 + 2 hídcsatlakozásban

3,4 Főzőzóna rugalmas 3 + 4 hídcsatlakozásban

Paraméter	Érték	Méret (mm)
Hasznos méretek	-	600 x 520 (Sz x M)
Tápfeszültség/frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~380-415 V, 50 Hz; 2N~380 V, 60 Hz	
Elektromos adatok és a fűtőelemek adatai		
1., 2., 3., 4. főzőzóna	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilis főzőzóna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

MODELL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,02 kW

Paraméter	Érték	Méret (mm)
A készülék súlya	21	kg
A főzőzónák száma	4	
Hőforrás	indukciós	

18. KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

- Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos részegységek karbantar-

tását csak a gyártó vagy a vevőszolgálat végezze.

- Bizonyosodjon meg róla, hogy a sérült kábeleket csak a gyártó vagy a vevőszolgálat cserélje.

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

- Hiba típus
- A készülék modell azonosítója (cikkszám/kód)
- A sorozatszám (S.N.)

Ezek az információk az azonosító adattáblán szerepelnek. Az azonosító adattábla a készülék alján található.

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ezt a készüléket az EGK irányelveinek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před

zemnicím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.


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

ván společně s přístroji napájenými z neelektrických zdrojů energie, negativní tlak v místnosti nesmí překročit 4 Pa, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.

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


 **UPOZORNĚNÍ:** Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

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

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlží dospělá osoba.

- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj mohou používat děti do 8 let a osoby se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje a rizicích, která z toho plynou. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

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

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

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

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

přístroje, které pouze recirkulují vzduch v místnosti).

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

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

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

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

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

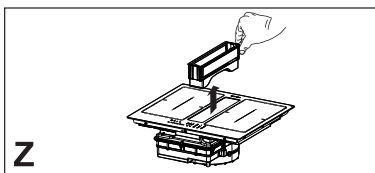
UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

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

2. POUŽITÍ

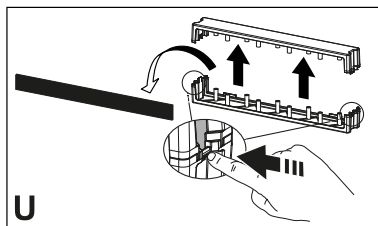
- Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále pod dohledem: přehřátý olej by se mohl vznítit.

- Nespouštějte přístroj pomocí externího časovače nebo pomocí systému samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nainstalován za obdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, aby nedošlo k jeho poškození.
- Aby nedošlo k poškození silikonových spojů, nepokládejte na rám horké nádoby.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a nesmí na něj padat tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádoby.
- Sušte v troubě při MAX teplotě 70° po dobu 2 hodin (doporučujeme si pozorně přečíst návod k použití a montážní instrukce Vaší trouby).
- Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. Nemyjte mřížky v myčce. (Z).



3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Pokud pachový filtr s aktivním uhlím není součástí dodávky, postupujte podle pokynů dodaných se sadou pro postup regenerace i dobu výměny.
- Pokud je dodán pachový filtr s aktivním uhlím a je typu (U) (viz montážní návod), lze jej regenerovat. Pachový filtr s aktivním uhlím možné mýt a regenerovat každé 3-4 měsíce (nebo i častěji, jestliže je digestoř vystavena intenzivnímu používání), až do max 8 cyklů regenerace (v případě zvláště intenzivního používání doporučujeme nepřekračovat 5 cyklů). Pro objednání nového filtru (U) se obraťte na technický servis.



Postup regenerace:

- Myjte v myčce při MAX teplotě 70° nebo myjte ručně teplou vodou. Nepoužívejte abrazivní hubky (nepoužívejte čisticí prostředky!).
- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Na funkčních nebo estetických prvcích varné desky není vhodné konzumovat potraviny, které by mohly náhodně spadnout na povrch nebo se na něm uchytil.

Všeobecná doporučení

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

Čištění zařízení

- Po každém použití varnou desku vyčistěte, aby nemohlo docházet ke karbonizaci zbytků pokrmů. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.
- Ke každodennímu čištění nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku a vhodný čisticí prostředek. Při volbě čisticích prostředků, které mají být použity, se řiďte doporučeními výrobce. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Inkrustace nečistot, např. mléka, které přeteklo při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. Při volbě škrabky, která má být použita, se řiďte doporučeními výrobce.
- Pokrmy obsahující cukr, např. marmeládu, která přetekla při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V

- opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Případný roztavený plast odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

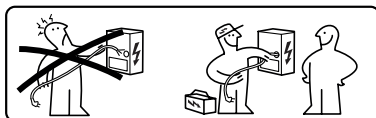
4. POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.
- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízení musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.

- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku vestavěného zařízení (150 mm pro boční stěnu; 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné skříňky nad ním).
- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné plochy a pracovní deskou, před montáží aplikujte přilnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné plochy.

5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ




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

- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení: minimální průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Přístroj připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).

⚠ Pozor! Kablely nesvařujte!


6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

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

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

Likvidace obalových materiálů

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

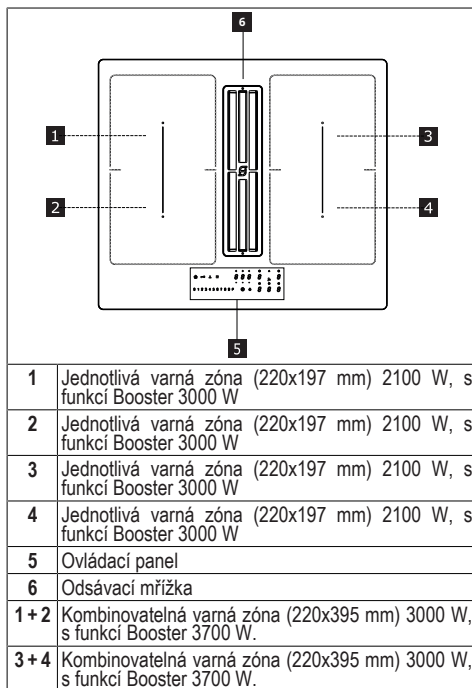
Energetická úspora

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

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.

- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho roztavení.

7. POPIS VÝROBKU




INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

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

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

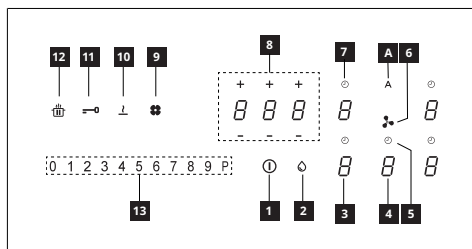
Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol .

Indikátor zbytkové teploty

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která indikuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 50 °C, a proto by mohl při kontaktu s holými rukama způsobit po-

páleniny. Digit na odpovídající varné zóně indikuje **H**.

8. OVLÁDACÍ PANEL



1	Rozsvícené/Zhasnuté
2	Indikátor nasycení tukového filtru
3	Indikátor úrovně výkonu varné zóny
4	Indikátor úrovně výkonu odsávače
5	Ovládání časovače odsávače
6	Symbol zóny ovládání odsávače
7	Ovládání časovače varné zóny
8	Zóna správy časovače
9	Indikátor nasycení uhlíkového filtru
10	Tlačítko funkce Rozpuštění
11	Tlačítko funkce Blokování
12	Tlačítko funkce Pauza
13	Posuvná klávesnice
A	Tlačítko funkce Auto

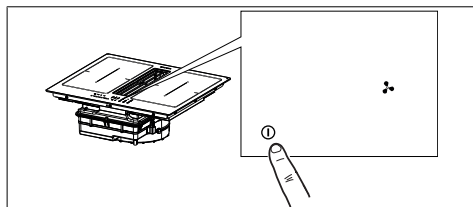
Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu **H**. Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

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

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

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

Zapnutí přístroje:



Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off pro zapnutí a aktivaci funkcí varné plochy.

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

Pozor: Z bezpečnostních důvodů bude vždy možné varnou desku vypnout tlačítkem On/Off.

Pozor: Na panelu ovladačů budou všechny volitelné funkce vždy osvětlené/viditelné a budou vždy jedinými funkcemi, které lze aktivovat.

Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu.

Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením Digitu.

9. OMEZENÍ VÝKONU

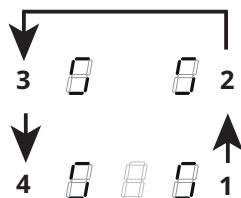
Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.


Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí **1** anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.


Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

Připojte varnou desku k domácí síti.

1. Všechny Digits se na několik sekund rozsvítí, poté zhasnou a zůstane blikat pouze **1**.
2. Stiskněte a přidržte **1**, Digits varných zón indikují **H**.
3. Přidržte **1** a začněte mačkat Digits postupem ve směru hodinových ručiček.




Levý zadní Digit označuje  a číslo udávající typ nabídky. Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

Vyberte Digit s  a stiskněte „8“ na liště výkonu.

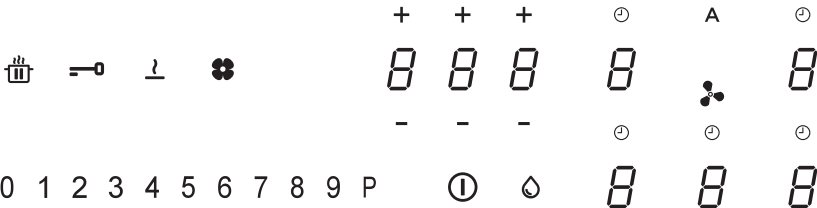





Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.







Specifikace naleznete v následující tabulce:








Hodnota na liště výkonu	kW	Poznámky
0	7,4	Standardní počáteční nastavení
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotykem a podržením .

10. FUNKCE VARNÉ DESKY

	
Dětská pojistka	<p>Tato funkce zabráňuje náhodnému spuštění přístroje</p> <p>Aktivace: pokud je na varné desce hrnec, stiskněte a držte stisknutý příslušný Digit po dobu 3 sekund. Pokud na varné desce není žádný hrnec, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 5 Digitů (nejsou vidět) vedle tečky . Uvolněte a posuňte prst od 0 do 9 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Všechny Digits označují .</p> <p>Deaktivace: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 5 Digitů varných zón. Uvolněte a posuňte prst od 0 do 0 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci.</p> <p>Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.</p>
Blokování	<p>Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta.</p> <p>V případě výpadku proudu je funkce deaktivována.</p> <p>Aktivace: stiskněte  a přidržte 1 sekundu.</p> <p>Deaktivace: stiskněte .</p>
Funkce Boost	<p>Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut.</p> <p>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a vyberte hodnotu „P“ na liště výkonu. Odpovídající Digit indikuje .</p> <p>Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na liště výkonu.</p>

<p>Časovač varných zón</p>	<p>Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnúť konkrétni varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovať individuálne, pretože každá má svoj vlastný časovač.</p> <p>Aktivace: Je-li varná zóna v provozu, stisknete pro přístup k ovladačům správy časovače pro danou zónu. 3 Digits indikují " 0 0 0 ". Stisknete „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.</p> <p style="text-align: center;">  Hodiny - Desítky - Minuty </p> <p>Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka. Pokud je časovač aktivní pro několik varných zón, budou 3 Digits vždy označovat časovač nejbližší k uplynutí doby.</p> <p>Deaktivace: když je varná zóna v provozu, stisknete pro přístup k ovladačům správy časovače pro danou zónu. Nastavte tři Digits na „0 0 0“ pomocí „+“ nebo „-“ anebo stisknete tlačítko On/Off.</p>																						
<p>Časovač (obecný)</p>	<p>Časovač s alarmem pro obecné použití.</p> <p>Aktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou přítomné žádné hrnce nebo aktivní varné zóny. 3 Digits pro ovladače správy časovače označují „- - -“. Stisknutím Digits vstoupíte do nabídky časovače a zobrazíte „0 0 0“. Stisknete „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.</p> <p style="text-align: center;">  Hodiny - Desítky - Minuty </p> <p>Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka. Opakováním výše uvedených operací změníte hodnotu odpočítávání.</p> <p>Deaktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou aktivní žádné hrnce nebo varné zóny. Stisknutím Digits otevřete nabídku časovače a pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte displej na „0 0 0“ nebo stisknete tlačítko On/Off.</p>																						
<p>Funkce Rozpuštění</p>	<p>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a stisknete .</p> <p>Digit vybrané zóny označuje .</p> <p>Deaktivace: stisknete  nebo stisknete .</p>																						
<p>Funkce Ohřev</p>	<p>Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:</p> <table border="1" data-bbox="264 983 1042 1278"> <thead> <tr> <th>Stupeň výkonu</th> <th>Časovač (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Není k dispozici</td></tr> <tr><td>P</td><td>Není k dispozici</td></tr> </tbody> </table> <p>Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stisknete a podržte vybranou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“. Je možné zvýšit úroveň vaření, ale jejím snížením se funkce deaktivuje. Deaktivaci lze provést také stisknutím a podržením stisknutého tlačítka příslušné varné zóny po dobu 3 sekund.</p>	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Není k dispozici	P	Není k dispozici
Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Není k dispozici																						
P	Není k dispozici																						

Funkce Pauza	Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.
	Aktivace: Když je hrnec na varné desce a je zvolena varná zóna, stisknete a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza  po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny displeje označují  .
	Pro deaktivaci: stisknete a držete stisknuté  po dobu 1 sekundy, dokud bliká. Do 10 sekund stisknete jakékoli tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozím nastavením.
Funkce Vyvolání	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.
	Když se varná deska vypne, pokud ji zapnete do 6 sekund dotykem  , bude tlačítko  blikat po dobu 6 sekund. Stisknete tlačítko  pro vyvolání dříve nastavených funkcí. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.
Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem.
	Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo a vpravo. Aktivace/deaktivace: současným stisknutím levých nebo pravých Digitů varných zón vyberte 2 zóny, které chcete přemostit, dokud se neobjeví Digit  označující, že funkce byla aktivována. Druhý Digit se používá k nastavení úrovně výkonu.
Funkce AUTO „A“	U výchozího nastavení se při zapnutí varné plochy/odsávače digestoř bude aktivovat v automatickém režimu a kontrolka „A“ bude svítit intenzivně. Digestoř se spustí, jestliže je výkon varných zón vyšší než "1". Deaktivuje se stisknutím kontrolky „A“ potvrzeným změnou intenzity z intenzivní na slabou. Deaktivuje se rovněž stisknutím nějaké hodnoty vyšší než "1" na liště výkonu potvrzeným změnou intenzity kontrolky „A“ z intenzivní na slabou. Znovu se aktivuje stisknutím kontrolky „A“, která přejde na intenzivní rozsvícení.

11. TABULKA VAŘENÍ


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

12. FUNKCE ODSÁVAČE



Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu.







"9" Stisknete tlačítko „9“ na liště výkonu pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 1. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 10 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.

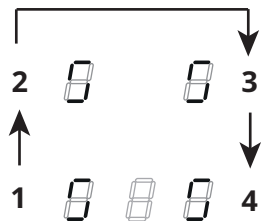
"P"	Stisknete dvakrát „9“ na liště výkonu pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 2. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 5 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
Funkce Delay	Tato funkce je k dispozici pouze v případě, jestliže je deaktivován automatický režim. Automatický režim se deaktivuje stisknutím „A“. Stisknete Digit odsávače a nastavíte rychlost na liště výkonu. Stisknete Digit pro řízení časovače, který zobrazoval "CL", a který přejde na již nastavené odpočítávání na 15 minut.
	Symbol časovače Po zvolení Digitu odsávače stisknete Digit řízení časovačů pro nastavení odpočítávání.


	<p>Symbol údržby tukového filtru</p> <p>Signalizace týkající se čištění tukového filtru, která se zobrazuje pomocí kontrolky, a je stále aktivní.</p> <p>Reset a opětovná aktivace filtru</p> <p>Po provedení údržby filtru:</p> <p>stiskněte na 5 sekund tlačítko . - Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.</p>
	<p>Symbol údržby uhlíkového filtru</p> <p>Výchozí nastavení digestoře je odsávací režim. S vypnutým zařízením stisknutím Digitu ovladačů digestoře pro aktivaci odsávače. Znovu stiskněte na 5 sekund Digit pro následující úkony:</p> <p>Aktivace uhlíkového filtru:</p> <p>Symbol uhlíkového (pachového) filtru se rozsvítí na 1 sekundu.</p> <p>Deaktivace uhlíkového filtru:</p> <p>Symbol uhlíkového (pachového) filtru dvakrát zabliká.</p> <p>Po aktivaci bude rozsvícení ikony signalizovat, že je třeba provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru.</p> <p>Reset a opětovná aktivace uhlíkového filtru</p> <p>Po provedení údržby filtru:</p> <p>stiskněte na 5 sekund tlačítko . - Kontrolka pachového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.</p>

13. PŘÍZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

- Stiskněte .
- Stiskněte znovu  a držte stisknuté po dobu 3 sekund.
- Tlačítko  začne blikat.
- Stiskněte a přidržte : Digits varných zón indikují .
- Držte  a začnete mačkat Digit varné zóny a pokračujte ve směru hodinových ručiček počínaje od předního levého.



Levý zadní Digit střídavě označuje  a číslo od 2 do 7 označující kód nabídky.

Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

- Stiskněte levý zadní Digit.
- Vyberte číslo na liště výkonu, abyste získali přístup ke kódu nabídky.
- Stiskněte levý přední Digit.
- Vyberte číslo na liště výkonu pro výběr hodnoty.

Specifikace naleznete v následující tabulce:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U2	Nabídka správy hlasitosti zvuku tlačítek.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min. 3 - Max.
U3	Nabídka správy hlasitosti bzučáku časovače.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min. 3 - Max.
U4	Nabídka správy úrovně jasu displeje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Nabídka správy animace odpočítávání.	0 - Animace vypnuta 1 - Animace zapnuta
U6	Nabídka funkcí rozpoznávání přítomnosti hrnce.	0 - Zapnuta 1 - Vypnuta
U7	Nabídka pro správu konce odpočítávání.	0 - Nepřetržitě blikání a vypnutí 1 - Deset bliknutí a vypnutí 2 - Jedno bliknutí a vypnutí

- Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením **1** po dobu 2 sekund.

- Pro výstup z nabídky bez uložení stiskněte **1**.

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.

14. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek sníží ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křivkou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.

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

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

Příklad:

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


15. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne zcela úplně)

- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

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

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

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

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

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

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

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

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

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

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

Běžné provozní zvuky varné desky

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

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

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

Mírné syčení

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

Praskání

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

Hlasité syčení

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

Zvuky ventilátoru

Pro správnou funkci elektronického systému je nutné nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci teploty elektronického systému. Může se stát, že ventilátor bude pokračovat v chodu i po vypnutí přístroje, pokud bude teplota varné desky detekována jako příliš vysoká.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikání hodin

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

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

16. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
„Zvukový signál při zapnutí. Žádný zobrazený chybový kód“	Ovládání digestoře nefunguje	Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře	Kontrola připojení/výměna kabelu LIN
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítka. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívajte prázdné hrnce.

E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnek ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnek vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

17. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: GALILEO SMART BK A600

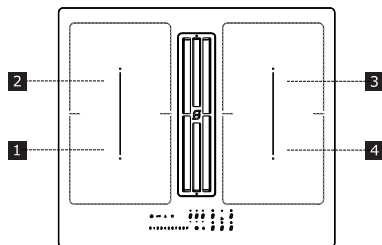
Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,02 kW

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

Výrobce provádí na svých výrobcích neustálá zlepšování. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na internetových stránkách: www.faberspa.com



MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	7,62 kW (základní nastavení)
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	4,72 kW

1,2 Flexibilní varná zóna 1 + 2 v přemostění
3,4 Flexibilní varná zóna 3 + 4 v přemostění

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Užitečné rozměry	-	600 × 520 (Š x H)

1,2 Flexibilní varná zóna 1 + 2 v přemostění		
3,4 Flexibilní varná zóna 3 + 4 v přemostění		
Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~380-415 V, 50 Hz; 2N~380 V, 60 Hz	
Elektrické údaje a ohřevné prvky		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilní varná zóna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Hmotnost zařízení	21	kg
Počet varných zón	4	
Zdroj tepla	indukce	

Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

18. ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

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

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

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

Tyto informace jsou uvedeny na identifikačním štítku. Identifikační štítek je umístěn na spodní straně zařízení.

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



1. INFORMÁCIE O BEZPEČNOSTI

i V záujme vlastnej bezpečnosti a správnej činnosti zariadenia sa pred inštaláciou tohto zariadenia a jeho uvedením do prevádzky dôkladne oboznámte s obsahom tohto návodu. Tento návod vždy uchovávajte v blízkosti zariadenia, aj v prípade jeho predaja alebo postúpenia tretej strane. Je dôležité, aby používatelia poznali všetky prevádzkové a bezpečnostné vlastnosti zariadenia. Tieto varné dosky sú vybavené indukčnými systémami v súlade s požiadavkami smerníc EMC a EMF, preto by nemali interferovať s inými elektronickými zariadeniami. Osoby používajúce kardiosťimulátor alebo iné elektronické prístroje sa musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantovaného prístroja, aby sa posúdila jeho citlivosť na interferencie.

! Elektrické zapojenie musí vykonať kvalifikovaný technik. Pred vykonaním elektrického zapojenia si prečítajte časť **ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE**.

Pri zariadeniach s napájacím káblom musia byť svorky alebo prierez vodičov medzi ukotvovacím bodom kábla a svorkami prevedené tak, aby sa dal v prípade vyklížnutia z kotvy vytiahnuť napájaný vodič predradený uzemňovaciemu káblu.

- Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.
- Skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedenom na štítku upevnenom vnútri výrobku.
- V pevnom systéme je potrebné nainštalovať odpojovacie zariadenia v súlade s normami o káblových systémoch.
- Pri zariadeniach triedy I skontrolujte, či je domáca napájacia sieť vybavená potrebným uzemňovacím pripojením.
- Odsávač výparov pripojte k dymovému kanálu pomocou vhodnej rúry. Dodržte pri tom hodnoty týkajúce sa dostupného príslušenstva (pre cirkulačné potrubia: priemer min. 120 mm). Odvodné potrubie musí byť čo najkratšie.
- Výrobok pripojte k elektrickej sieti pomocou viacpólového vypínača.
- Je potrebné dodržať všetky normy súvisiace s odvodom vzduchu.
- Odsávacie zariadenia nepripájajte k vedeniam, ktorými sa odvádzajú dymy zo spaľovania (kotly, kozuby a pod.).

- Ak sa odsávač používa spolu s neelektrickými zariadeniami (napr. so zariadeniami s plynovými horákmi), v miestnosti sa musí zaručiť dostatočné vetranie, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu odvádzaných výparov. Keď sa varné zariadenie používa spolu so zariadeniami, ktoré nie sú napájané elektrickým prúdom, negatívny tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu výparov z odsávača do miestnosti.
- Vzduch sa nesmie odvádzat' do vedenia používaného ako dymový kanál pre zariadenia, v ktorých sa spaľujú plyny alebo iné palivá.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo akémukoľvek riziku alebo nebezpečnej situácii.
- Zástrčku zariadenia zapojte do zásuvky elektrickej siete v súlade s platnými normami a na prístupnom mieste.
- V súvislosti s technickými a bezpečnostnými normami, ktoré je potrebné dodržiavať pri odvode výparov, je dôležité dôsledne dodržiavať predpisy miestnych orgánov.
- Používajte iba skrutky a ďalšie upevňovacie prvky, dodané spolu so zariadením.



UPOZORNENIE: Ak nenainštalujete skrutky alebo upevňovacie prvky podľa pokynov uvedených v tomto návode, môže vzniknúť riziko úrazu elektrickým prúdom.

- Čistenie ani údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú pod dohľadom dospeléj osoby.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychofyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, okrem prípadu, keď sú pod dôkladným dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť a poučené o bezpečnom používaní zariadenia.
- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov alebo osoby s obmedzenými psychofyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, iba ak sú pod dôkladným dohľadom a poučené o používaní zariadenia a rizikách z neho vyplývajúcich. Nenechajte deti hrať sa so zariadením.



UPOZORNENIE: Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochrannú fóliu.

⚠ UPOZORNENIE: Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zohrejú.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Nedovoľte deťom do 8 rokov, aby sa priblížili k zariadeniu, ak nie sú pod stálym dohľadom.

- Po určenom čase vyčistite a/alebo vymeňte filtre (nebezpečenstvo požiaru). Pozri odsek Čistenie a údržba.
- Ak sa zariadenie používa spoločne so zariadeniami, v ktorých sa spaľujú plyny alebo iné palivá (neplatí pre zariadenia, ktoré iba zabezpečujú cirkuláciu vzduchu v miestnosti), je potrebné zabezpečiť vhodné vetranie miestnosti.

UPOZORNENIE: Ak sú na povrchu dosky praskliny, vypnite zariadenie, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Nezapínajte zariadenie, ak je povrch poškodený alebo sú na ňom viditeľné praskliny.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrymi rukami ani inými časťami tela.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné prístroje.
- Nekladte na povrch varnej dosky kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, pretože by sa mohli prehriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou príslušného ovládača. Nespoliehajte sa

na snímače prítomnosti varných nádob.

UPOZORNENIE: Je nebezpečné nechávať varnú dosku bez dozoru, ak sa používa olej alebo tuky, pretože môže dôjsť k nebezpečnej situácii alebo požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť prípadný požiar vodou. Vypnite zariadenie a uduste plamene napr. pokrievkou alebo hasiacou dekou.

UPOZORNENIE: Pri varení nenechávajte nádoby bez dohľadu. Ak je varenie krátke, musí sa vykonať pod neustálym dohľadom.

- Zariadenie nie je určené na to, aby sa spúšťalo pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: nekladte na varné povrchy žiadne predmety.

- Zariadenie sa musí nainštalovať tak, aby sa dal použiť odpojovač elektrického napájania s otvorom medzi kontaktmi (3 mm), ktorý zaručí úplné odpojenie pri prepätí kategórie III.
- Zariadenie nesmie byť nikdy vystavené vplyvom počasia (dážď, slnečné svetlo).
- Vetranie zariadenia musí byť v súlade s pokynmi výrobcu.
- Uchovávajte obaly mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Kuchynské digestory a iné odsávače výparov z varenia môžu následkom spätného

prúdenia plynov zo spaľovania narušiť bezpečný chod zariadení, v ktorých sa spaľuje plyn alebo iné palivá (vrátane tých, ktoré sa nachádzajú v iných miestnostiach). Tieto plyny môžu spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým. Po inštalácii kuchynského digestora alebo iného odsávača výparov z varenia sa uistite, či plynové zariadenia zabezpečil kvalifikovaný technik tak, aby nedošlo k spätnému prúdeniu plynov zo spaľovania.

2. POUŽÍVANIE

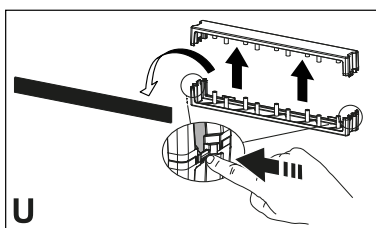
- Odsávacie zariadenie slúži výhradne na odvádzanie pachov z varenia pri používaní v domácnosti.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na iné ako navrhnuté účely.
- Fritézy musia byť pri používaní pod neustálym dohľadom. Ohrievaný olej sa môže vznietiť.
- Zariadenie sa nesmie zapínať externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Zariadenie sa nesmie inštalovať za ozdobné dvere, ktoré by sa mohli prehriať.
- Nevystupujte na zariadenie, inak môže dôjsť k jeho poškodeniu.
- Aby ste zabránili poškodeniu silikónových spojov, nekladte na rám horúce nádoby.
- Na povrchu nekrájajte potraviny, nepripravujte jedlá ani nedovoľte, aby naň spadli tvrdé predmety. Hrnce a panvice neťahajte po povrchu.

3. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred akýmkoľvek zákrokom údržby vypnite zariadenie alebo ho odpojte od napájacej elektrickej siete.
- Ak súčasťou dodávky nie je pachový filter s aktívnym uhlím, dodržte poky-

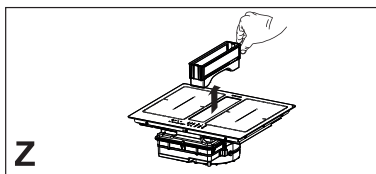
ny uvedené v jeho návode na používanie, tak pri jeho regenerácii, ako aj v súvislosti s intervalmi výmeny.

- Ak je pachový filter s aktívnym uhlím súčasťou dodávky a je typu (U) (pozri pokyny na montáž), môže sa regenerovať. Pachový filter s aktívnym uhlím sa môže umývať a regenerovať každé 3-4 mesiace (alebo častejšie, ak sa digestor často používa), až do max. 8 regeneračných cyklov (v prípade obzvlášť intenzívneho používania odporúčame, aby ste neprekročili 5 cyklov). Pri objednávaní nového filtra (U) sa obráťte na servisné stredisko.



Postup pri regenerácii:

- Umyte filter v umývačke riadu pri MAX. teplote 70° alebo ho ručne umyte v teplej vode bez použitia abrazívnych hubiek (nepoužívajte saponáty!).
- Sušte 2 hodiny v rúre pri MAX. teplote 70° (odporúčame, aby ste si dôkladne prečítali návod na používanie a montáž rúry).
- Tukové filtre sa musia čistiť každé 2 mesiace prevádzky alebo častejšie, ak sa používajú veľmi intenzívne, pričom sa môžu umývať v umývačke riadu. Mriežky neumývajte v umývačke riadu. (Z).



Všeobecné odporúčania

- Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky, kyseliny chlorovodíkovú ani

iné výrobky, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo nechať na ňom stopy.

- Potraviny, ktoré nechtiac spadnú alebo sa usadia na povrchu, na funkčných alebo dekoračných prvkoch varnej dosky, sa nesmú konzumovať.

Čistenie zariadenia

- Varnú dosku čistíte po každom použití, aby prípadné zvyšky potravín nezuholnateli. Čistenie priškvarených a pripálených zvyškov je namáhavejšie.
- Na každodenné čistenie nečistôt používajte mäkkú utierku alebo hubku a vhodný čistiaci prípravok. Dodržiavajte odporúčania výrobcu o používaní čistiacich prípravkov. Odporúčame používať ochranné čistiace prípravky.
- Priškvarené nečistoty, napr. vykypené mlieko, odstráňte škrabkou na sklokeramiku, kým je varná doska ešte teplá. Dodržiavajte odporúčania výrobcu o používaní škrabky.
- Jedlá s vysokým obsahom cukru, napr. vykypený džem, odstráňte škrabkou na sklokeramiku, kým je varná doska ešte teplá. V opačnom prípade môžu zvyšky poškodiť sklokeramický povrch.
- Prípadný priškvarený plast odstráňte škrabkou na sklokeramiku, kým je varná doska ešte teplá. V opačnom prípade môžu zvyšky poškodiť sklokeramický povrch.
- Škvry od vodného kameňa odstráňte po vychladnutí varnej dosky malým množstvom odvápnovacieho roztoku, napr. octom alebo citrónovou šťavou. Potom povrch znovu vyčistíte vlhkou utierkou.

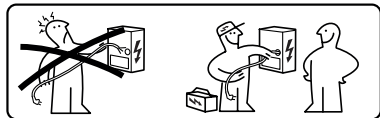
4. POŽIADAVKY NA NÁBYTOK

Pri inštalácii je potrebné dodržať zákony, vyhlášky, smernice a normy (nariadenia súvisiace s bezpečnosťou

elektrických zariadení, správnu recykláciou dielov atď.) platné v krajine použitia!

- Medzi zariadením a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie. Varná doska je určená na vstavenie do pracovnej dosky kuchynskej linky, na modul pre varnú dosku so šírkou 600 mm alebo viac.
- Pri montáži zariadenia na modul z horľavého materiálu je nevyhnutné dôkladne dodržať pokyny a normy o inštalácii nízkonapäťových zariadení a protipožiarne normy.
- Pri vstavaných jednotkách sa musia zložky (plastové materiály a dyhované drevo) namontovať pomocou lepiacich pásov odolných voči teplu (min. 100 °C). Použitie nevhodného materiálu a lepiacich pásov môže mať za následok deformáciu a odlepenie.
- Modul kuchynskej linky musí mať dostatočný priestor na elektrické zapojenie zariadenia. Moduly skriniek nad zariadením sa musia nainštalovať v takej vzdialenosti, aby ostal dostatočný priestor na pohodlnú prácu.
- Použitie dekoračných lemov z tvrdého dreva okolo pracovnej dosky za zariadením je povolené, ak sa zachová minimálna vzdialenosť v súlade s hodnotami uvedenými v schéme inštalácie.
- Minimálna vzdialenosť medzi namontovaným zariadením a zadnou stenou je uvedená v schéme inštalácie vstavaného zariadenia (150 mm od bočnej steny, 40 mm od zadnej steny a 500 mm od prípadných skriniek nad zariadením).
- Aby sa zabránilo vniknutiu kvapalín medzi okraj varnej dosky a pracovnú dosku, pripevnite pred inštaláciou na celý vonkajší okraj varnej dosky dodané lepiace tesnenie.

5. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE




UPOZORNENIE: Všetky elektrické zapojenia musí vykonať poverený inštalčný technik.

- Dodržte schému elektrického zapojenia (umiestnenú na vnútornej strane zariadenia).
- Toto zariadenie je vybavené pripojením typu „Y“, preto odporúčame používať napájací kábel H05V2V2-F s rozmermi 5 x 2,5 mm², JEDNOFÁZOVÉ alebo DVOJFÁZOVÉ pripojenie: minimálny prierez vodičov: 2,5 mm². Vonkajší priemer napájacieho kábla: min. 8 mm – max. 12 mm.
- K pripojovacím svorkám sa dostanete tak, že zložíte kryt rozvodnej skrinky.
- Skontrolujte, či sú vlastnosti domácej elektrickej siete (napätie, maximálny výkon a prúd) v súlade s vlastnosťami zariadenia.
- Pripojte zariadenie tak, ako je znázornené v návode na inštaláciu (v súlade s platnými vnútroštátnymi normami o sieťovom napätí).

Pozor! Káble nezvárajte!

6. ENVIRONMENTÁLNE ASPEKTY


Likvidácia elektrospotrebičov

Symbol  na výrobku alebo balení znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať v zmiešanom komunálnom odpade. Výrobok sa musí zlikvidovať v špecializovanom centre na recykláciu elektrických a elektronických komponentov. Ak sa uistíte, že tento výrobok sa správne zlikvidoval, predídete tak možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli byť

spôsobené jeho nesprávnou likvidáciou. Ak potrebujete bližšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na príslušné úrady, miestny úrad likvidácie odpadov alebo predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2012/19/EÚ o obmedzovaní nebezpečných látok používaných v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Likvidácia obalových materiálov

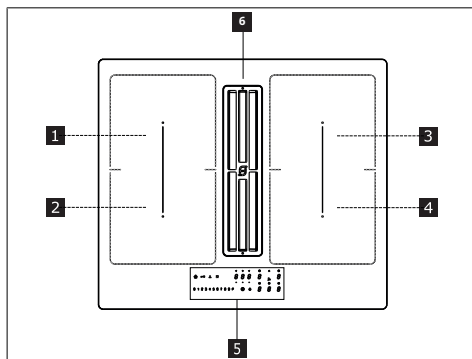
Materiály označené symbolom  sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

Úspora energie

Ak budete dodržiavať nižšie uvedené odporúčania, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Pri zohrievaní vody používajte vždy len potrebné množstvo.
- Ak je to možné, varné nádoby vždy prikryte pokrievkou.
- Pred zapnutím varnej zóny na ňu položte varnú nádobu.
- Menšie varné nádoby položte na menšie varné zóny.
- Položte varnú nádobu vždy do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo používajte na ohriatie alebo rozpustenie potravín.

7. OPIS VÝROBKU



1	Samostatná varná zóna (220x197 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
2	Samostatná varná zóna (220x197 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
3	Samostatná varná zóna (220x197 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (220x197 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
5	Ovládací panel
6	Mriežka odsávača
1+2	Kombinovaná varná zóna (220 x 395 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.
3+4	Kombinovaná varná zóna (220 x 395 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.


6	Symbol ovládacej zóny odsávača
7	Ovládanie časovača varnej zóny
8	Zóna ovládania časovača
9	Indikátor nasýtenia filtra s aktívnym uhlím
10	Tlačidlo funkcie Rozpúšťanie
11	Tlačidlo funkcie Blokovanie
12	Tlačidlo funkcie Pauza
13	Posuvná klávesnica
A	Tlačidlo funkcie Auto

INDIKÁTORY


Detekcia prítomnosti varnej nádoby

Každá varná zóna je vybavená systémom detekcie prítomnosti varnej nádoby na varnej doske.

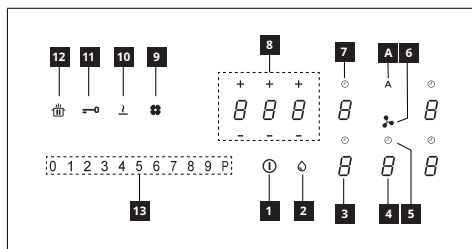
Detekčný systém dokáže rozoznať nádoby s magnetizovateľným dnom, vhodné na používanie na indukčných varných doskách.

Ak sa počas prevádzky nádoba zloží alebo sa použije nevhodná nádoba, na displeji sa zobrazí symbol .


Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla je bezpečnostná funkcia, ktorá signalizuje, že povrch varnej zóny má stále teplotu vyššiu než 50 °C, preto by mohol pri kontakte s rukou spôsobiť popáleniny. Číslica príslušnej varnej zóny ukazuje .

8. OVLÁDACÍ PANEL



1	Zapnutý/Vypnutý
2	Indikátor nasýtenia tukového filtra
3	Indikátor úrovne výkonu varnej zóny
4	Indikátor úrovne výkonu odsávača
5	Ovládanie časovača odsávača

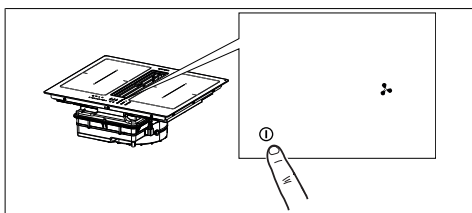
Varné zóny sa dajú aktivovať stlačením príslušnej číslice . Číslica sa silnejšie rozsvieti na potvrdenie úkonu.

Keď sa na jednu zo 4 varných zón umiestni varná nádoba, varná doska automaticky zistí jej prítomnosť a rozsvieti sa príslušná číslica, potrebná na jej aktiváciu.

Ak sa na varnej doske nenachádzajú žiadne varné nádoby ani iné predmety, číslice nesvietia.

Na ovládacom paneli sú voliteľné tie funkcie, ktoré sú viditeľné, ale slabšie osvetlené. Príslušné funkcie sa aktivujú stlačením príslušného symbolu.

Zapnutie zariadenia:



Stlačením tlačidla On/Off na 2 sekundy sa varná doska zapne a aktivujú sa jej funkcie.

Teraz je varná doska zapnutá, ale všetky varné zóny a digestor sú na nulovom výkone. Doska sa automaticky vypne po 20 sekundách nečinnosti.

Upozornenie: Z bezpečnostných dôvodov je vždy možné vypnúť dosku tlačidlom On/Off.

Upozornenie: Na ovládacom paneli sú voliteľné tie funkcie, ktoré sú viditeľné/svietia. Aktivovať sa dajú iba tieto funkcie.

Ovládacie zóny varných zón, odsávača a časovača sa dajú aktivovať stlačením príslušnej číslice.

Aktivácia sa potvrdí zosilnením svetla príslušnej číslice.





9. OBMEDZENIE VÝKONU

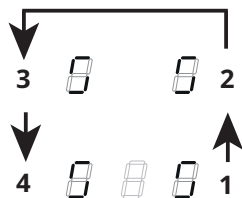
Pri prvom pripojení zariadenia k domácej elektrickej sieti musí inštalačný technik nastaviť výkon varných zón v závislosti od skutočnej kapacity domácej elektrickej siete.


Ak to nie je potrebné, môže sa varná doska zapnúť priamo stlačením tlačidla ① lebo pomocou nižšie uvedeného postupu na prístup k menu.

Pred vykonaním postupu si prečítajte celý odsek.

Pripojte varnú dosku k domácej elektrickej sieti.

1. Všetky číslice sa na niekoľko sekúnd rozsvietia, potom zhasnú a ostane iba blikať symbol .
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , číslice varných zón ukazujú .
3. Pri stále podržanom tlačidle  začnite stláčať číslice varných zón, pričom postupujte proti smeru hodinových ručičiek.



Číslica vľavo hore ukazuje  a číslo označujúce typ menu. Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.

Zvoľte číslicu s  a stlačte číslo „8“ na výkonovej lište.

Zvoľte číslicu vľavo dole a vyberte správne nastavenie.










V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:








Hodnota na výkonovej lište	KW	Poznámky
0	7,4	Štandardné počiatkové nastavenie
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po zadaní správnej hodnoty ju potvrdíte stlačením a podržaním tlačidla ①.

10. FUNKCIE VARNEJ DOSKY

          	+ + +     A 	  
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	- - -   	  
Detická poistka	<p>Táto funkcia zabraňuje nechcenému spusteniu zariadenia</p> <p>Aktivácia: ak sa na varnej doske nachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy príslušnú číslicu. Ak sa na varnej doske nenachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 5 číslic (nesvietia) v blízkosti bodu  na ľavej strane. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 0 po 9 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup. Všetky číslice ukazujú .</p> <p>Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.</p> <p>Deaktivácia: stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 5 číslic varných zón. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 9 po 0 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup.</p> <p>Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.</p>	

Blokovanie	<p>Je možné zablokovať funkcie varnej dosky počas používania, napr. aby ste ju vyčistili. Táto funkcia ostane aktívna, aj keď sa varná doska vypne a znovu zapne. V prípade výpadku prúdu sa funkcia deaktivuje.</p> <p>Aktivácia: stlačte tlačidlo  a podržte ho stlačené 1 sekundu.</p> <p>Deaktivácia: stlačte tlačidlo .</p>
Funkcia Boost	<p>Každá varná zóna sa dá na max. 5 minút nastaviť na prídavnú úroveň výkonu.</p> <p>Aktivácia: zvolte jednu zo 4 varných zón a stlačte hodnotu „P“ na výkonovej lište. Príslušná čísla ukazuje .</p> <p>Deaktivácia: stlačte niektorú z ostatných hodnôt na výkonovej lište.</p>
Časovač varných zón	<p>Časovač umožňuje vypnúť zvolenú varnú zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny sa dajú naprogramovať jednotlivo, pretože každá z nich je vybavená vlastným časovačom.</p> <p>Aktivácia: Stlačte príslušnú varnú zónu, aby ste sa dostali k ovládaniu časovača pre túto zónu. 3 číslice ukazujú „0 0 0“. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača.</p> <p style="text-align: center;"> Hodiny – Desatiny – Minúty</p> <p>Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí. Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak je nastavený časovač pre viac varných zón, 3 číslice vždy ukazujú časovač, ktorý má najbližšie do konca.</p> <p>Deaktivácia: stlačte príslušnú varnú zónu, aby ste sa dostali k ovládaniu časovača pre túto zónu. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte tri číslice na „0 0 0“ alebo stlačte tlačidlo On/Off.</p>
Časovač (všeobecné)	<p>Časovač s alarmom na všeobecné použitie.</p> <p>Aktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna. 3 číslice na ovládanie časovača ukazujú „- - -“. Stlačením číslice prejdite do menu časovača, zobrazí sa „0 0 0“. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača.</p> <p style="text-align: center;"> Hodiny – Desatiny – Minúty</p> <p>Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí. Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak chcete zmeniť hodnotu odpočítavania, zopakujte vyššie opísané úkony.</p> <p>Deaktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna. Stlačením číslice prejdite do menu časovača a pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte na displeji hodnotu „0 0 0“ alebo stlačte tlačidlo „On/Off“.</p>
Funkcia Rozpúšťanie	<p>Aktivácia: zvolte jednu z 4 varných zón a stlačte tlačidlo .</p> <p>Číslica zvolenej varnej zóny ukazuje .</p> <p>Deaktivácia: stlačte tlačidlo  alebo .</p>

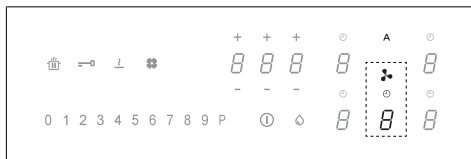
Funkcia Ohrev	Táto funkcia sa požíva na ohriatie varnej nádoby pri maximálnom výkone predtým, než prejdete k vareniu na zvolenej úrovni. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udržiava na najvyššom výkone, závisí od konečnej nastavenej úrovne varenia. Pozri tabuľku:	
	Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
9	Nie je k dispozícii	
P	Nie je k dispozícii	
Aktivácia: s varnou nádobou na zvolenej varnej zóne stlačte a podržte 3 sekundy požadovanú hodnotu (od 1 do 8) na výkonovej lište. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí „A“. Je možné zvýšiť úroveň varenia, ale pri znížení sa funkcia deaktivuje. Funkcia sa dá deaktivovať aj stlačením a podržaním 3 sekundy tlačidla príslušnej varnej zóny.		
Funkcia Pauza	Táto funkcia umožňuje dočasne pozastaviť/znovu spustiť ktorúkoľvek funkciu, aktívnu na varnej doske, pričom sa zníži dostupný výkon varnej zóny a vynulujú sa všetky funkcie. Ak sa funkcia Pauza neaktivuje do 10 minút, varná doska sa automaticky vypne.	
	Aktivácia: S varnou nádobou na zvolenej varnej zóne stlačte a podržte tlačidlo funkcie Pauza  na aspoň 1 sekundu. Na všetkých displejoch sa zobrazí symbol  .	
	Deaktivácia: stlačte a podržte tlačidlo  na 1 sekundu, kým nezačne blikat. Do 10 sekúnd stlačte ktorékoľvek iné tlačidlo. Funkcia sa deaktivuje a varná doska pokračuje s predchádzajúcimi nastaveniami.	
Funkcia Obnovenie	Táto funkcia slúži na obnovenie prevádzkových nastavení varnej dosky v prípade nechceného vypnutia alebo náhleho výpadku prúdu.	
	Ak sa varná doska po vypnutí znovu zapne do 6 sekúnd stlačením tlačidla  , tlačidlo  6 sekúnd bliká. Stlačte tlačidlo  a všetky predvolené funkcie sa obnovia. Na potvrdenie úkonu zaznie zvukový signál.	
Kombinovaný režim (funkcia „most“)	Pomocou tejto funkcie sa dajú prepojiť 2 varné zóny a používať a ovládať ako jedna väčšia varná zóna. Vďaka tomu sa dajú používať varné nádoby so širším dnom. Na túto funkciu sa dajú zvoliť výhradne buď dve zóny vľavo alebo dve zóny vpravo.	
	Aktivácia/deaktivácia: stlačte súčasne číslce oboch varných zón vľavo alebo vpravo, ktoré sa majú spojiť do mostu. Zobrazí sa číslca  , ktorá signalizuje, že funkcia je aktívna. Druhá číslca slúži na nastavenie úrovne výkonu.	
Funkcia AUTO „A“	Varná doska je prednastavená tak, že sa pri zapnutí varnej dosky/odsávača aktivuje digestor v automatickom režime a kontrolka LED „A“ siho svieti. Digestor sa spustí, ak je výkon varných zón vyšší než „1“. Funkcia sa vypne stlačením kontrolky LED „A“, čo sa potvrdí zmenou intenzity svetla zo silného na tlmené. Funkcia sa vypne aj stlačením hodnoty vyššej než „1“ na výkonovej lište, čo sa potvrdí zmenou intenzity svetla kontrolky LED „A“ zo silného na tlmené. Funkcia sa znovu zapne stlačením kontrolky LED „A“, ktorej svetlo bude znovu silné.	

11. TABUĽKA VARENIA

Úroveň výkonu	Spôsob varenia	Na použitie na
1	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
2	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
3	Dosiahnutie teploty	Ryža
4	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
5	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
6	Dlhšie varenie, pomalé dusenie	Cestoviny, polievky, dusené mäso
7	Mierne smaženie	Zemiakové placky, omelety, vyprážanie obalovaných potravín, klobásy
8	Smaženie, fritovanie	Mäso, zemiakové hranolčeky

9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steaky
P	Rýchly ohrev	Varenie vody

12. FUNKCIE ODSÁVAČA



Ovládacie zóny varných zón, odsávača a časovača saajú aktivovať stlačením príslušnej číslice.

„9“ Stlačením čísla „9“ na výkonovej lište nastavíte rýchlosť INTENZÍVNA 1. Toto nastavenie je načasované na 10 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti k predtým nastavenej rýchlosti. Vypne sa zvolením inej rýchlosti.

„P“ Stlačením čísla „9“ na výkonovej lište dvakrát nastavíte rýchlosť INTENZÍVNA 2. Toto nastavenie je načasované na 5 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti k predtým nastavenej rýchlosti. Vypne sa zvolením inej rýchlosti.

Funkcia One-skorenie
Táto funkcia je dostupná, iba ak je vypnutý automatický režim. Automatický režim vypnete stlačením tlačidla „A“.
Stlačte tlačidlo odsávača pár a na pruhu výkonu nastavte rýchlosť.
Stlačte tlačidlo riadenia časomeru, ktorý zobrazoval „CL“, aby sa začalo odpočítavanie nastavené na 15 minút.

Symbol časovača
Po zvolení číslice odsávača stlačením číslic ovládania časovača nastavte odpočítavanie.

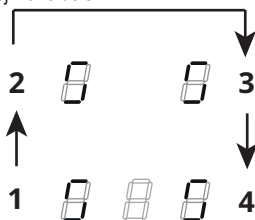
Symbol údržby tukového filtra
Signalizácia čistenia tukového filtra sa zobrazuje pomocou kontrolky LED a je vždy aktívna.
Reset a reaktivácia filtra
Po vykonaní údržby filtra:
na 5 sekúnd stlačte tlačidlo . – kontrolka LED tukového filtra zhasne a začne sa odpočítavanie.

Symbol údržby filtra s aktívnym uhlím
Digestor je prednastavený v režime odsávania. Keď je odsávač vypnutý, zapnete ho stlačením príslušného tlačidla odsávača. Stlačte a podržte číslicu 5 sekúnd, vykoná sa:
Aktivácia filtra s aktívnym uhlím:
Symbol (pachového) filtra s aktívnym uhlím sa rozsvieti na 1 sekundu.
Deaktivácia filtra s aktívnym uhlím:
Symbol (pachového) filtra s aktívnym uhlím dvakrát blikne.
Po aktivácii signalizuje svietiace ikona, že je potrebné vykonať údržbu (pachového) filtra s aktívnym uhlím.
Reset a opätovná aktivácia filtra s aktívnym uhlím
Po vykonaní údržby filtra:
na 5 sekúnd stlačte tlačidlo . – kontrolka LED pachového filtra zhasne a začne sa odpočítavanie.

13. ÚPRAVA POUŽÍVATEĽSKÉHO MENU

Pred vykonaním postupu si prečítajte celý odsek.

- Stlačte tlačidlo .
- Znovu stlačte tlačidlo a podržte ho stlačené 3 sekundy.
- Tlačidlo začne blikat.
- Stlačte a podržte stlačené tlačidlo : číslice varných zón ukazujú .
- Pri podržanom tlačidla začnite stláčať číslice varných zón v smere hodinových ručičiek, pričom začnite od tej vľavo dole.





Číslica vľavo hore ukazuje striedavo a číslo od 2 do 7, označujúce kód menu.

Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.

- Stlačte číslicu vľavo hore.
- Zvolením čísla na výkonovej lište prejdite ku kódu menu.
- Stlačte číslicu vľavo dole.
- Zvolením čísla na výkonovej lište nastavte hodnotu.

V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Kód menu	Opis	Hodnota
U2	Menu nastavenia hlasitosti zvuku tlačidiel.	0 – Zvuk vypnutý 1 – Min. 3 – Max.
U3	Menu nastavenia hlasitosti bzučiaka odpočítavania.	0 – Zvuk vypnutý 1 – Min. 3 – Max.
U4	Menu nastavenia úrovne jasu displeja.	0 – Max. 9 – Min.
U5	Menu nastavenia animácie odpočítavania.	0 – Animácia vypnutá 1 – Animácia zapnutá
U6	Menu funkcie detekcie prítomnosti varnej nádoby.	0 – Aktívna 1 – Neaktívna

U7	Menu nastavenia ukončenia odpočítavania.	0 – Súvislé blikanie a vypnutie 1 – Desať bliknutí a vypnutie 2 – Jedno bliknutie a vypnutie
<p>– Zadajte požadovanú hodnotu a potvrďte stlačením a podržaním tlačidla  na 2 sekundy.</p> <p>– Ak chcete opustiť menu bez uloženia, stlačte tlačidlo .</p>		
<p>Ak sa nevykoná žiadny úkon, používateľské menu za zatvorí po 1 minúte.</p>		

14. FUNKCIA RIADENIA VÝKONU

Tento výrobok je vybavený funkciou elektronického riadenia výkonu.

Táto funkcia riadi dodanie maximálneho výkonu 3700 W medzi kombinovanými varnými zónami (ľavá a pravá strana), pričom optimalizuje rozloženie výkonu a predchádza prepätiu systému.

Preto sa neustále monitoruje celkový výkon a podľa potreby sa znižuje. Ak nie je možné dodať celkový požadovaný výkon, ovládací prvok zníži predvolené nastavenie výkonu iného výhrevného telesa na bezprostredne nižší výkon podľa krivky výkonu, aby sa neprekročil celkový príkon 16 A.

V tomto prípade generátor zistí posledný príkaz s vyššou prioritou zaslaný z používateľského rozhrania, ak je to potrebné, zníži predtým aktivované nastavenia iného výhrevného telesa.

Funkcia riadenia výkonu sa aktivuje ešte pred detekciou varnej nádoby na výhrevnom telese.

Príklad:

Ak sa pre varnú zónu 1 zvolí prídavná úroveň výkonu (boost) (P), varná zóna 2 nebude môcť súčasne prekročiť úroveň výkonu 9 a automaticky sa obmedzí.


15. POUŽÍVANIE VARNÝCH NÁDOB

Aké varné nádoby používať

Používajte výhradne nádoby s dnom z feromagnetického materiálu, ktorý je

vhodný na používanie na indukčných varných doskách:

- liatina
- smaltovaná oceľ
- uhlíková oceľ
- nehrdzavejúca oceľ (aj čiastočne)
- hliník s feromagnetickým poťahom alebo dno s feromagnetickou platňou

Pri určovaní vhodnosti varnej nádoby skontrolujte, či je označená symbolom  (spravidla vytačeným na spodku nádoby). Môžete tiež k spodku varnej nádoby priblížiť magnet. Ak ostane prilpený, znamená to, že nádoba sa dá používať na indukčnej varnej doske.

V záujme optimálnej účinnosti používajte vždy varné nádoby s plochým dnom, ktoré dokáže rovnomerne rozložiť teplo. Nie úplne ploché dno môže ovplyvniť vedenie výkonu a tepla.

Ako používať varné nádoby

Minimálny priemer hrnce/panvice pre jednotlivé varné zóny.

Na zaručenie správnej činnosti varnej dosky musí varná nádoba zakrývať jeden alebo viac bodov označených na povrchu varnej dosky a musí mať minimálny vhodný priemer.

Vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna varnej nádoby.

Varné zóny	Priemer dna varnej nádoby	
	Ø min. (odporúčaný)	Ø max. (odporúčaný)
Kombinovaná vľavo/vpravo	190 mm	230 mm
Samostatná vľavo/vpravo	110 mm	190 mm

Prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom

Nepoužívajte na varnej doske prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom, pretože by sa nedala regulovať teplota ani automaticky vypnúť varná zóna, ak je teplota príliš vysoká. Mohlo by tak dôjsť k poškodeniu varnej nádoby alebo povrchu varnej dosky.

Ak k tomu dôjde, ničoho sa nedotýkajte a počkajte, kým všetky diely nevychladnú.

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie, pozrite si časť „Riešenie problémov“.

Normálne zvuky počas prevádzky varnej dosky

Technológia indukčného ohrevu je založená na vytváraní elektromagnetických polí. Tieto elektromagnetické polia generujú teplo priamo na dne hrnca. Hrnce a panvice môžu v závislosti od ich konštrukcie vytvárať rôzne zvuky alebo vibrácie.

Tieto druhy zvukov sú opísané v nasledujúcom texte:

Mierne bzučanie (ako zvuk transformátora)

Tento zvuk vzniká pri varení s vysokou úrovňou ohrevu a závisí od množstva energie prenášaného z varnej dosky na nádobu. Po znížení úrovne tepla sa hlasitosť zvuku zníži alebo úplne prestane.

Mierne pískanie

Tento zvuk počuť, keď je nádoba na varenie prázdna a prestane, keď nádobu naplníte vodou alebo potravinami.

Praskanie

Tento zvuk počuť, keď sú nádoby vytvorené z niekoľkých vrstiev materiálov

a spôsobujú ho vibrácie v miestach kontaktu jednotlivých materiálov. Zvuk vychádza z nádob a môže sa meniť v závislosti od množstva a typu prípravy jedla.

Silné pískanie

Tento zvuk počuť, keď sú nádoby vytvorené z niekoľkých vrstiev rôznych materiálov, pokiaľ sa nádoby používajú pri maximálnom výkone alebo na dvoch varných zónach. Po znížení úrovne tepla sa hlasitosť zvuku zníži alebo úplne prestane.

Zvuky ventilátora

Pre správnu činnosť elektronického systému bude nevyhnutné nastaviť teplotu varnej dosky. Preto je varná doska vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa aktivuje s cieľom znížiť a regulovať teplotu elektronického systému. Môže sa stať, že ventilátor ostane zapnutý aj po vypnutí spotrebiča, pokiaľ bude zistená teplota varnej dosky ešte vysoká.

Rytmické zvuky podobné tikaniu hodín

Tento zvuk počuť iba vtedy, keď sú zapnuté aspoň tri varné zóny a stíši sa, alebo prestane, keď niektorú varnú zónu vypnete.

Opísané zvuky sú normálnou charakteristikou indukčnej technológie, a preto ich nemožno považovať za chyby.

16. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Kód chyby	Opis	Možná príčina	Riešenie
„Zvuková signalizácia pri zapnutí. Nezobrazuje sa žiadny chybový kód“	Ovládanie digestora nefunguje	poškodený alebo nesprávne pripojený kábel LIN na elektronickej karte digestora	Skontrolujte pripojenie/vymeňte kábel LIN
ER03	Varná doska sa po 10 sekundách vypne.	Zistená nepretržitá aktivácia tlačidiel. Na ovládacom paneli sa nachádza voda alebo varná nádoba.	Odstráňte vodu alebo varnú nádobu zo sklokeramického povrchu a ovládacieho panelu.
ER21	Varná doska sa vypína.	Vnútoraná teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Skontrolujte, či je varná doska vybavená účinným vetracím systémom. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.

E2	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná. Teplota varnej nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Použite vhodnú varnú nádobu. Neohrievajte prázdne varné nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je nevhodná. Varná nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú varnú nádobu. Chyba sa po 8 sekundách automaticky vynuluje a varná zóna sa dá znovu použiť. V prípade ďalších chýb je potrebné vymeniť varnú nádobu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E6	Varná zóna sa nezapína.	Napájacie napätie a/alebo frekvencia mimo rozsahu.	Skontrolujte napájacie napätie a/alebo frekvenciu. Ak je to potrebné, obráťte sa na servisné stredisko.
E8	Varné zóny sa vypínajú.	Porucha ventilátora. Ventilátoru bráni v pohybe prach alebo vlákna.	Vyčistite ventilátor a odstráňte prípadné cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	<p>Odpojte varnú dosku od elektrického napájania.</p> <p>Počkajte niekoľko sekúnd, potom znovu pripojte varnú dosku k elektrickému napájaniu.</p> <p>Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.</p>		

17. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikácia výrobku

Typ: **4300**

Model: GALILEO SMART BK A600

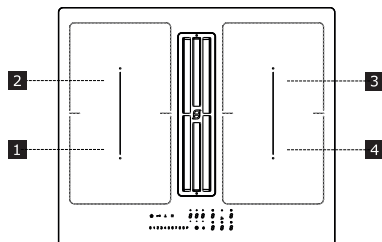
Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Pozrite si identifikačný štítok na spodku výrobku.

Výrobca svoje výrobky neustále vylepšuje. Preto sa text a obrázky v tomto návode na používanie môžu zmeniť aj bez predchádzajúceho upozornenia.

Bližšie informácie o technických údajoch sú uvedené na stránke: www.faber-spa.com

MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	7,62 kW (základné nastavenie)
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	4,72 kW
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	3,72 kW
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	3,02 kW



1,2 Flexibilná varná zóna 1 + 2 most		
3,4 Flexibilná varná zóna 3 + 4 most		
Parameter	Hodnota	Rozmery (mm)
Užitočné rozmery	-	600 x 520 (Š x H)
Napájacie napätie a frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrické údaje a údaje o výhrevných telesách		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilná varná zóna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Hodnota	Rozmery (mm)
Hmotnosť zariadenia	21	kg
Počet varných zón	4	
Zdroj tepla	indukcia	



Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a uvedené na trh v súlade so smernicami ES.

18. ÚDRŽBA – OPRAVY A ZHODA ES

- Uistite sa, že údržbu elektrických komponentov vykonávajú výhradne pracovníci výrobcu alebo servisného strediska.
- Uistite sa, že poškodené káble vymení výhradne pracovník výrobcu alebo servisného strediska.

Pri kontaktovaní servisného strediska poskytnite tieto údaje:

- Druh poruchy
- Model zariadenia (Art./Cod.)
- Sériové číslo (S.N.)

Tieto údaje sú uvedené na identifikačnom štítku. Identifikačný štítok je pripevnený na spodku zariadenia.


Údaje o výrobku v zmysle nariadenia č. 66/2014


Príslušné normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

 Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni la un loc cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță a aparatului. Aceste plite sunt prevăzute cu sisteme de inducție realizate în conformitate cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu trebuie să producă interferențe cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatori cardiace sau de alte dispozitive electronice trebuie să se adreseze propriului medic sau producătorului dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de sensibilitate a acestuia la interferențe.

 Legăturile electrice trebuie să fie executate de un tehnician autorizat. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul **LEGĂTURĂ ELECTRICĂ**.

Pentru aparatele cu cablu de alimentare, bornele sau secțiunea firelor dintre punctul de prindere a cablului și borne trebuie să fie dispuse în așa fel încât să permită scoaterea conductorului sub tensiune aflat în amonte de cablul de împământare, în cazul în care acesta se desprinde din sistemul său de prindere.

- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date, aplicată în interiorul aparatului.
- Dispozitivele de decuplare trebuie să fie montate pe instalația fixă, în conformitate cu legislația în materie de sisteme de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați ca rețeaua de alimentare din încănta locuinței să fie prevăzută cu o legătură de împământare adecvată.
- Conectați hota la coșul de fum folosind o conductă adecvată. Consultați accesoriile care se pot achiziționa, indicate în manualul de instalare (pentru țevile circulare: diametru minim 120 mm) Lungimea conductei de evacuare trebuie să fie cât mai mică cu putință.

- Conectați aparatul la rețeaua electrică, folosind un întrerupător omnipolar.
 - Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
 - Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă gaze de ardere (centrale, șemineuri etc.).
 - Dacă hota este utilizată împreună cu aparate care nu sunt electrice (de ex. aparate cu arzătoare pe gaz), trebuie să se asigure un grad suficient de aerisire în încăpere, pentru a împiedica returnul gazelor de evacuare. În cazul în care aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate de la surse neelectrice de energie, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa, pentru a nu permite ca gazele arse să fie aspirate din nou în încăpere, de către aparatul de gătit.
 - Aerul nu trebuie să fie expulzat într-o conductă care este utilizată pe post de coș de fum pentru aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta va trebui să fie schimbat de către producător, de un centru de asistență autorizat, sau de un tehnician calificat, în vederea evitării oricărui risc sau situație de pericol.
 - Conectați ștecărul aparatului la o priză conformă cu normele în vigoare, situată într-o zonă accesibilă.
 - Referitor la măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autoritățile locale.
- ⚠ AVERTISMENT:** Înainte de a instala aparatul, îndepărtați foliile de protecție.
- Folosiți numai șuruburile și celelalte articole de feronerie livrate împreună cu aparatul.
- ⚠ AVERTISMENT:** Neinstalarea șuruburilor sau a elementelor de fixare conform descrierii din prezentul manual de instrucțiuni poate duce la apariția pericolului de electrocutare.
- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii, decât sub supravegherea unui adult.
 - Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența și de cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea sigură a aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
 - Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele

necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

 **AVERTISMENT:** Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării.

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.

- Curățați și/sau înlocuiți filtrele după perioada specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Se recomandă garantarea unei ventilații adecvate a încăperii atunci când aparatul este utilizat împreună cu aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili (nu se aplică pentru aparatele care doar recirculă aerul în încăpere).

AVERTISMENT: Dacă observați fisuri ale suprafeței, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.

- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.

AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. Nu încercați SUB NICI O FORMĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, ci opriți aparatul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.

AVERTISMENT: Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătit trebuie să fie supravegheat în mod constant.

- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între con-

tacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condiții de suprasarcină de categoria a III-a.

- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Hotele și alte extractoare de fum de gătit pot compromite funcționarea în siguranță a aparatelor care ard gaze sau alți combustibili (inclusiv cele situate în alte medii), din cauza fluxului de retur al gazelor de ardere. Aceste gaze pot provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote de bucătărie sau a oricărui alt extractor de fum de gătit, asigurați-vă că aparatele de gaz sunt testate de o persoană competentă pentru a vă asigura că nu se produce un flux de retur al gazelor de ardere.

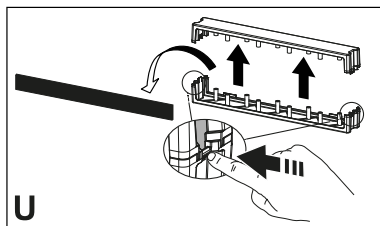
2. UTILIZARE

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Cratițele tip friteuză, pentru prăjit alimente, trebuie monitorizate în permanență în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit poate lua foc.

- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

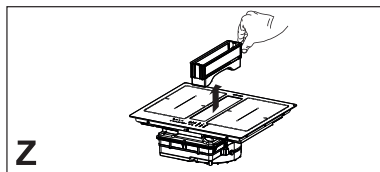
3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Opriți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.
- Dacă aparatul nu este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, urmați instrucțiunile livrate împreună cu setul, atât pentru procedura de regenerare, cât și pentru intervalele de timp de schimbare a acestuia.
- Dacă aparatul este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, de tip (U) (consultați instrucțiunile de asamblare), acesta poate fi regenerat. Filtrul antimirosuri cu cărbune activ poate fi spălat și regenerat la interval de 3-4 luni (sau mai frecvent, dacă hota este supusă la o utilizare intensivă), până la maximum 8 cicluri de regenerare (în cazul unei utilizări deosebit de intensive, este recomandat să nu se depășească 5 cicluri). Pentru a comanda un nou filtru (U), adresați-vă departamentului de asistență.



Procedura de regenerare:

- Spălați în mașina de spălat vase la o temperatură de MAX. 70° sau spălați manual în apă caldă fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți!).
- Uscați în cuptor la o temperatură MAX. de 70° timp de 2 ore (este recomandat să citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de montaj pentru cuptor).
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de utilizare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase. (Z).



Recomandări generale

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Alimentele care cad accidentale sau care se depun pe suprafață, pe elementele funcționale sau estetice ale plitei nu trebuie să fie consumate.

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la

detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.

- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

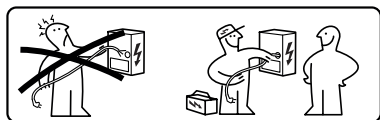
4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, deasupra unui corp de bucătărie având o lățime de cel puțin 600 mm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate

- folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C); utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie aibă un spațiu suficient pentru realizarea legăturilor electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
 - Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
 - Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a aparatului încastat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate).
 - Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



AVERTISMENT: Toate legăturile electrice trebuie să fie executate de un instalator autorizat.


- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.

- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).

⚠️ Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!


6. PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Aparatul a fost realizat în conformitate cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în echipamentele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

Eliminarea ambalajelor

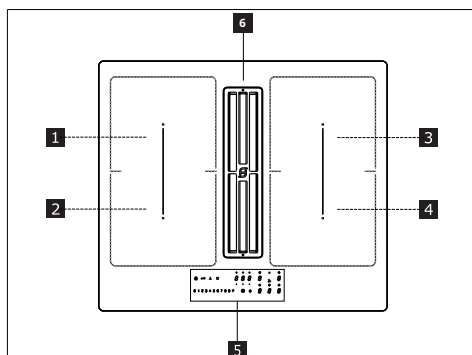
Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

Aveți posibilitatea de a reduce zi de zi consumurile de energie, în timpul gătitului, respectând următoarele recomandări.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

7. DESCRIEREA PRODUSULUI



1	Zonă de gătit simplă (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit simplă (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit simplă (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit simplă (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1+2	Zonă de gătit combinabilă (220 x 395 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.
3+4	Zonă de gătit combinabilă (220 x 395 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem ce detectează prezența unui vas de gătit, pe plită.

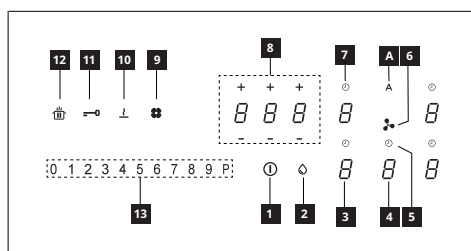
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul **U**.

Indicator de căldură reziduală


Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță, ce semnalează faptul că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica **H**.

8. PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Indicator de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor
3	Indicator al nivelului de putere aferent zonei de gătit
4	Indicator al nivelului de putere al hotei de aspirație
5	Control temporizator hotă de aspirație
6	Simbol zonă de comenzi hotă de aspirație
7	Control temporizator zonă de gătit
8	Zonă de gestionare a temporizatorului
9	Indicator de saturație a filtrului cu cărbune activ
10	Tastă aferentă funcției Topire
11	Tastă aferentă funcției Blocare
12	Tastă aferentă funcției Pauză
13	Tastatură cu rulare
A	Tastă aferentă funcției Auto

INDICATOARE

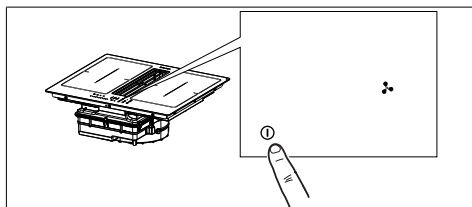
Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare . Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.

Dacă pe plită nu sunt așezate vase de gătit sau alte obiecte, cifrele nu vor fi vizibile.

Pe panoul de comandă, funcțiile ce se pot selecta sunt întotdeauna cele vizibile, însă sunt iluminate la o intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

Pornirea aparatului:



Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off, pentru a porni și activa funcțiile plitei.

În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hota sunt la putere zero. Plita se oprește automat, după 20 de secunde de neutilizare.

Atenție: Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu ajutorul tastei On/Off.


Atenție: Pe panoul de comandă, toate funcțiile ce se pot selecta vor fi întotdeauna cele iluminate/vizibile, fiind întotdeauna unicele ce pot fi activate.

Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.





9. LIMITAREA PUTERII

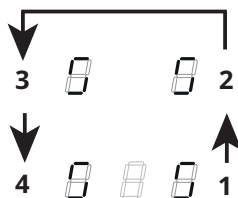
La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.


Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct, folosind  sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.


Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.

1. Toate cifrele se vor aprinde timp de câteva secunde, după care se vor stinge și numai simbolul  va rămâne aprins, cu lumină intermitentă.
2. Apăsați și țineți apăsat simbolul  - cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul .
3. Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele aferente zonelor, acționând în sens opus acelor de ceasornic.



Cifra posterioară din stânga va afișa simbolul  și un număr ce indică tipul de meniu. Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

Selectați cifra cu  și apăsați pe „8”, pe bara de putere.

Selectați cifra anterioară din stânga și selectați setarea corectă.












Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe bara de putere	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

După introducerea valorii corecte, confirmați atingând și ținând apăsat simbolul ①.

10. FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ① ② ③ ④ ⑤</p>	
Dispozitiv de siguranță pentru copii	<p>Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului</p> <p>Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde una din cele 5 cifre (nevizibile) din dreptul punctului aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Toate cifrele vor indica .</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cele 5 cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare.</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p>
Blocare	<p>Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită.</p> <p>În caz de întrerupere a alimentării cu curent, funcția se va dezactiva.</p> <p>Pentru activare: apăsați simbolul și țineți-l apăsat timp de 1 secundă.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați simbolul .</p>
Funcție Boost	<p>Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute.</p> <p>Pentru a activa această funcție: selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „P” de pe bara de putere. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.</p>
Temporizator al zonelor de gătit	<p>Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonile de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.</p> <p>Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.</p> <p>Cele 3 cifre vor afișa „ 0 0 0 ”. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.</p> <p style="text-align: center;"> Ore - Zecimi - Minute </p> <p>Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.</p> <p>La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.</p> <p>Dacă temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, cele 3 cifre vor indica întotdeauna temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.</p> <p>Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.</p> <p>Setați cele trei cifre pe „ 0 0 0 ” folosind tastele „+” sau „-”, sau apăsați tasta On/Off.</p>

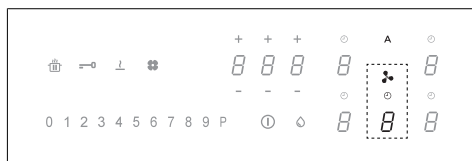
Temporizator (general)	<p>Temporizator cu alarmă, de uz general.</p> <p>Pentru activare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.</p> <p>Cele 3 cifre pentru comenzile de gestionare a temporizatorului vor indica „- - -”.</p> <p>Apăsăți cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și pentru a vizualiza „0 0 0”.</p> <p>Apăsăți pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ore - Zecimi - Minute</p> </div> <p>Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.</p> <p>La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.</p> <p>Repetăți operațiunile descrise, pentru a modifica valoarea cronometrării.</p> <p>Pentru dezactivare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.</p> <p>Apăsăți cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și folosiți tastele „+” și „-” pentru a seta display-ul pe „0 0 0” „-”, sau apăsați tasta On/Off.</p>																						
Funcție Topire	<p>Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe .</p> <p>Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați pe  sau apăsați pe .</p>																						
Funcție Încălzire	<p>Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:</p> <table border="1" data-bbox="266 635 1042 938"> <thead> <tr> <th>Nivel de putere</th> <th>Temporizator (secunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nu este disponibil</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nu este disponibil</td></tr> </tbody> </table> <p>Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bară de putere. Display-ul aferent respectivei zone de gătit va indica „A”.</p> <p>Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției.</p> <p>Funcția se poate dezactiva și apăsând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta aferentă respectivei zone de gătit.</p>	Nivel de putere	Temporizator (secunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nu este disponibil	P	Nu este disponibil
Nivel de putere	Temporizator (secunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nu este disponibil																						
P	Nu este disponibil																						
Funcție Pauză	<p>Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat.</p> <p>Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată tasta aferentă funcției Pauză  timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsăți orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente.</p>																						
Funcție de Reactivare	<p>Această funcție se folosește pentru a reacția setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruște a alimentării cu curent.</p> <p>Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin atingerea simbolului , tasta  se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsăți tasta  pentru a reacția funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.</p>																						

Mod combinat (funcție „punte”)	<p>Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare.</p> <p>Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă.</p> <p>Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonelor de gătit din stânga și din dreapta, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până la afișarea cifrei P ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere.</p>
Funcție AUTO „A”	<p>Conform setărilor predefinite, la pornirea plitei de gătit/sistemului de aspirație, hota se activează în mod automat, iar ledul „A” se aprinde cu lumină intensă. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonei de gătit este mai mare de „1”.</p> <p>Se dezactivează prin apăsarea ledului „A”, dezactivare confirmată de modificarea intensității acestuia, de pe lumină intensă pe lumină difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori mai mare decât „1” pe bara de putere, dezactivare confirmată de modificarea intensității ledului „A”, de pe lumină intensă pe lumină difuză.</p> <p>Se reactivează prin apăsarea ledului „A”, care se va comuta pe aprindere cu lumină intensă.</p>

11. TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Răsti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cărnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă


12. FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.







„9”	Apăsați pe „9” pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 1. Această setare este temporizată pentru o activare de 10 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.
„P”	Apăsați de două ori cifra „9” de pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 2. Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.

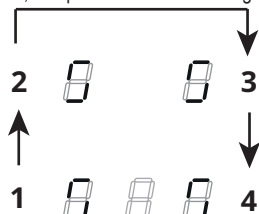
Funcție Delay	<p>Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând pe „A”.</p> <p>Apăsați cifra corespunzătoare hotei și setați o viteză în bara de putere.</p> <p>Apăsați cifra pentru gestionarea temporizatorului care afișează „CL”, dar va trece la cronometrul deja setat la 15 minute.</p>
	<p>Simbol temporizator</p> <p>După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul.</p>
	<p>Simbol întreținere filtru de degresare</p> <p>Simbolul aferent curățării filtrului de rețineră a grăsimilor este afișat prin intermediul ledului și este mereu activat.</p> <p>Resetarea și reactivarea filtrului</p> <p>După ce efectuați întreținerea filtrului: apăsați timp de 5 secunde tasta „-” ledul filtrului de rețineră a grăsimilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.</p>


	<p>Simbol întreținere filtru cu cărbune</p> <p>Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. Cu sarcina dezactivată, apăsați pe cifra comenzilor hotei pentru a activa hota. Apăsați din nou timp de 5 secunde cifra pentru:</p> <p>Activarea filtrului cu cărbune:</p> <p>Simbolul filtrului cu cărbune (de reținere a mirosurilor) se aprinde timp de 1 secundă.</p> <p>Dezactivarea filtrului cu cărbune:</p> <p>Simbolul filtrului cu cărbune (de reținere a mirosurilor) se aprinde intermitent de două ori.</p> <p>După activare, aprinderea pictogramei va semnala faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosoși) cu cărbune.</p> <p>Resetarea și reactivarea filtrului cu cărbune</p> <p>După ce efectuați întreținerea filtrului: apăsați timp de 5 secunde tasta - Iedul filtrului de reținere a mirosurilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.</p>
--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13. PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

- Apăsați pe .
- Apăsați din nou pe  și țineți-l apăsat timp de 3 secunde.
- Tasta  va începe să se aprindă intermitent.
- Apăsați și țineți apăsat simbolul : cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul .
- Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele zonelor de gătit, acționând în sensul acelor de ceasornic, începând din zona din stânga față.





Cifra din stânga spate va afișa în mod alternativ simbolul  și un număr de la 2 la 7, ce reprezintă codul meniului. Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

- Apăsați cifra din stânga spate.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a accesa codul meniului.
- Apăsați cifra din stânga față.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a selecta o valoare.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Cod al meniului	Descriere	Valoare
U2	Meniu de gestionare a volumului sunetului tastelor.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meniu de gestionare a volumului soneriei temporizatorului.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meniu de gestionare a animației aferente cronometrării.	0 - Animație dezactivată 1 - Animație activată
U6	Meniu al funcției de detectare a prezenței vasului de gătit.	0 - Activată 1 - Neactivată
U7	Meniu de gestionare a modului de terminare a cronometrării.	0 - Aprindere intermitentă continuă și oprire 1 - Zece aprinderi intermitente și oprire 2 - O aprindere intermitentă și oprire

- După introducerea valorii corecte, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolul  timp de 2 secunde.

- Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe .

Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.

14. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic.

Această funcție controlează alimentarea cu puterea maximă de 3700 W, între zonele de gătit combinate (din partea stângă și partea dreaptă), optimizând distribuția puterii și evitând apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura puterea totală solicitată, un element de control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare

trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.

Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:


Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (bo-ost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

15. GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat simbolul  (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit.

Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să

acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

Folosiți întotdeauna zona de gătit ce se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată stânga/dreapta	190 mm	230 mm
Simple stânga/dreapta	110 mm	190 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire, pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii, sau stingerea automată a zonei de gătit, în caz de temperatură prea ridicată, ducând la riscul de avariere a vasului de gătit sau a suprafeței plitei.

În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit.

În cazul afișării unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei

Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Aceste câmpuri electromagnetice generează căldură direct pe fundul cratiței. Cratițele și tigăile pot produce o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care au fost fabricate.

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)

Acest zgomot se produce când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată de plită la cratițe. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Șuierat ușor

Acest zgomot este produs când recipientul este gol și încetează după ce recipientul este umplut cu apă sau mâncare.

Trosnet

Acest zgomot apare la cratițe compuse din numeroase materiale stratificate unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se întâlnesc diferitele materiale. Zgomotul provine de la cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Șuierat puternic

Acest zgomot apare la cratițe compuse din diferite materiale stratificate unul peste altul și, de asemenea, atunci când acestea sunt utilizate la regim maxim și, de asemenea, pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură

Zgomote de la ventilator

Pentru o funcționare corectă a sistemului electronic, trebuie să reglați temperatura plitei. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea mare.

Sunete ritmice și similare ticăitului unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispere sau se reduce în momentul în care se stinge o zonă.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

16. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
„Semnal sonor la pornire. Niciun cod de eroare afișat”	Comanda hoteli nu funcționează	avarieră sau conectare incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hoteli	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reparație a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.

E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

17. DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

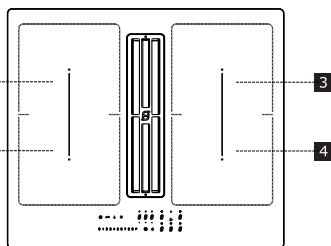
Model: GALILEO SMART BK A600

Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Consultați plăcuța de identificare aplicată pe fundul aparatului.

Producătorul face îmbunătățiri continue la produse. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din prezentul manual de instrucțiuni pot fi modificate, fără preaviz.

Pentru mai multe informații privind datele tehnice, accesați site-ul: www.facebook.com



1,2 Zonă de gătit flexibilă 1 + 2 în punte 3,4 Zonă de gătit flexibilă 3 + 4 în punte

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni utile	-	600 × 520 (L x A)
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Date electrice și ale elementelor de încălzire		
Zonă de gătit 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 × 190
Zonă de gătit flexibilă 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 × 390

MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Putere maximă totală (plită + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plită + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,02 kW

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Greutatea aparatului	21	kg
Număr zone de gătit	4	
Sursă de căldură	inducție	

18. ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt

efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

- Tip de defecțiune
- Model de dispozitiv (Art./Cod)
- Număr de serie (S.N.)

Aceste informații sunt indicate pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare este aplicată la baza aparatului.

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2


EN/CEI 50564



Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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


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

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

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

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

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

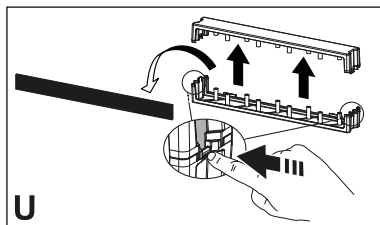
2. UŻYTKOWANIE

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

urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

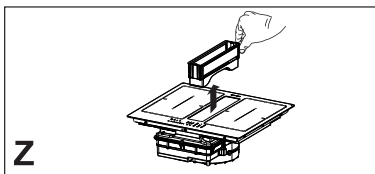
- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.
- Jeżeli nie dostarczono filtra węglowego przeciwzapachowego, należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do zestawu, zarówno w odniesieniu do procedury regeneracji, jak i terminów wymiany.
- Jeśli jest dostarczony filtr węglowy przeciwzapachowy typu (U) (patrz instrukcja montażu), można go zregenerować. Filtr z węgla aktywnego pochłaniający zapachy można myć oraz regenerować co 3-4 miesiące (lub częściej w przypadku intensywnego użytkowania okapu), maksymalnie do 8 cykli regeneracji (w przypadku użytkowania szczególnie intensywnego zaleca się nie przekraczać 5 cykli). Aby zamówić nowy filtr (U), prosimy o kontakt z serwisem obsługi Klienta.



Procedura regeneracji:

- Umyć w zmywarce w temperaturze MAKS. 70° lub ręcznie w gorącej wodzie nie używając myjek ściernych (nie używać detergentów!).
- Wysuszyć w piekarniku w temperaturze MAKS. 70° przez 2 godziny (zaleca się uważnie przeczytać instrukcję obsługi oraz instalacji danej kuchni).
- Filtry przeciwtłuszczowe należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowa-

nia. Filtry można myć w zmywarce. Nie myć kratki w zmywarce. (Z).



Zalecenia ogólne

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

Czyszczenie urządzenia

- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Aby usunąć oporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykłapało w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić cie-

plą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.

- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

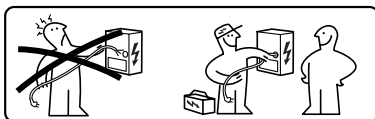
4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

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

- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modulem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do założeń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.

- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych nadwieszanych szafek).
- Aby płyty nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE i DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc


maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.

- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkownika).

Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!


6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Usuwanie sprzętu AGD

Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

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

Usuwanie materiałów opakowaniowych

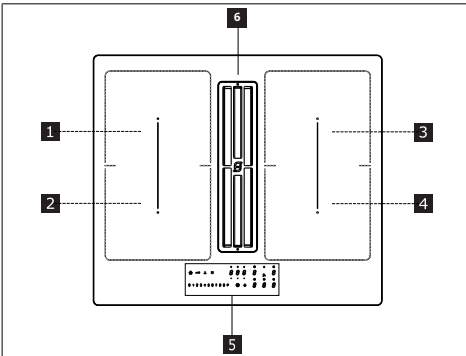
Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

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

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

7. OPIS PRODUKTU




1	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (220x197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1+2	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3+4	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

WSKAŹNIKI


Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

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

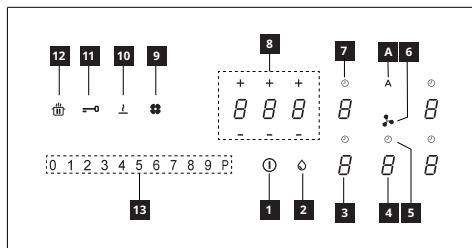
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

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


Wskaźnik pozostałego ciepła

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

8. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczowego
3	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej
4	Wskaźnik poziomu mocy wyciągu
5	Kontrola timera wyciągu
6	Symbol strefy sterowania wyciągiem
7	Kontrola timera strefy grzewczej
8	Strefa zarządzania Timerem
9	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego
10	Przycisk funkcji Rozpuszczania
11	Przycisk funkcji Blokady
12	Przycisk funkcji Pauzy
13	Klawiatura
A	Przycisk funkcji Automatycznej

Strefy grzewcze można uaktywnić wciśnięciem odpowiedni przycisk cyfrowy .

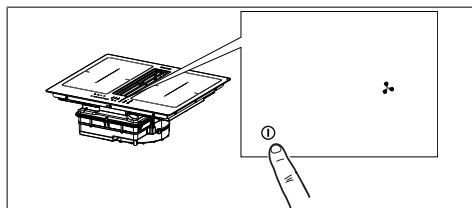
Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

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

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

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

Włączenie urządzenia:



W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off.

Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystało przez 20 sekund, wyłączy się ona automatycznie.


Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa, płytę zawsze można wyłączyć przyciskiem On/Off.

Uwaga: Na panelu sterowania wszystkie możliwe do aktywowania funkcje będą podświetlone/wyświetlane. Będą one jedynymi, które można aktywować.

Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odpowiedni przycisk cyfrowy. Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego.

9. OGRANICZENIE MOCY





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

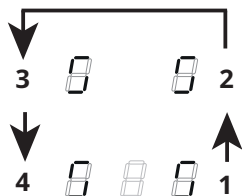
Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy  lub, zamiennie, postępując


zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.


Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, a następnie wyłączą się i będzie migać tylko .
2. Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
3. Trzymając wciśnięty , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref, postępując w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.




Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje  oraz cyfrę wskazującą rodzaj menu. Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą  i wcisnąć „8” na pasku mocy.























Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.










Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:








Wartość na pasku mocy	KW	Uwagi
0	7,4	Standardowe ustawienie początkowe
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy potwierdzić dotykając i przytrzymując .

10. FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

   	+ + +		A	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	  			
	- - -			
	 			
Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia			
	Aby aktywować: jeśli na płycie grzewczej znajduje się garnek, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiedni przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie nie ma garnka, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok kropki  po lewej stronie. Puścić i przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują  . Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.			
	Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych strefy grzewczej. Puścić i przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.			

Blokada	Podczas użytkowania można zablokować funkcję płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej. W przypadku braku zasilania funkcja dezaktywuje się.
	Aby uaktywnić: wcisnąć  i przytrzymać przez 1 sekundę.
	Aby dezaktywować: wcisnąć  .
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 5 minut.
	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wybrać wartość „P” na pasku mocy. Dany przycisk cyfrowy wskazuje  .
	Aby dezaktywować: wybrać jedną z innych wartości na pasku mocy.
Timer stref grzewczych	Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.
	Aby uaktywnić: Gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy. 3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.
	 Godziny - Dziesiątne - Minuty
	Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Jeśli timer jest aktywny na więcej niż jednej strefie grzewczej, 3 przyciski cyfrowe zawsze wskazują najbliższy ten najbliższy zakończeniu ustawionego czasu.
	Aby dezaktywować: gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy. Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0” za pomocą „+” lub „-” lub wcisnąć przycisk On/Off.
Timer (ogólny)	Timer z alarmem do ogólnego użytku.
	Aby uaktywnić: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. 3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.
	 Godziny - Dziesiątne - Minuty
	Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania.
	Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0” „-” lub wcisnąć przycisk On/Off.
Funkcja Rozpuszczania	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć  .
	Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje  .
	Aby dezaktywować: wcisnąć  lub wcisnąć  .

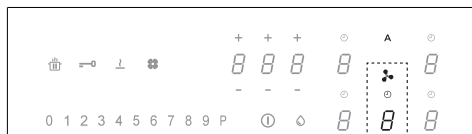
Funkcja Podgrzewania	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:	
	Poziom mocy	Timer (sekundy)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
9	Niedostępne	
P	Niedostępne	
Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”.		
Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję.		
Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.		
Funkcja Pauzy	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.	
	Aby uaktywnić: Po ustawieniu na płycie garnka i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk  funkcji Pauza. Wszystkie wyświetlacze wskazują  .	
	Aby dezaktywować: Wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę, dopóki nie zaczną migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.	
Funkcja Przywracania	Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania.	
	Po wyłączeniu płyty, jeśli zostanie ona ponownie włączona w ciągu 6 sekund poprzez dotknięcie  , przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Wcisnąć przycisk  , aby odzyskać ustawione wcześniej funkcje. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.	
Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie.	
	Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.	
Aby uaktywnić/dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowej lewych lub prawych stref grzewczych w celu wybrania 2 stref do połączenia, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy  oznaczający, że funkcja została uaktywniona. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.		
Funkcja AUTO „A”	Zgodnie z ustawieniami fabrycznymi, po włączeniu płyty grzewczej/wyciągu, okap włącza się w trybie automatycznym, a dioda LED „A” świeci się intensywnym światłem. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest większa niż „1”.	
	Okap wyłącza się naciskając przycisk LED „A”, który następnie zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można również wyłączyć wciskając wartość, większą niż „1”, na pasku mocy. Przycisk LED „A” zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny.	
	Okap można ponownie łączyć naciskając przycisk LED „A”, który zmieni kolor na intensywny.	

11. TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby

6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omelet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

12. FUNKCJE WYCIĄGU



Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odnośny przycisk cyfrowy .

„9”	Na pasku mocy wybrać „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 1. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do poprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
„P”	Na pasku mocy dwukrotnie nacisnąć „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 2. To ustawienie jest czasowe i trwa 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do poprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
Funkcja Opóźnienie	Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny jest dezaktywowany po wciśnięciu „A”. Nacisnąć przycisk cyfrowy wyciągu, a następnie ustawić prędkość na pasku mocy. Nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem, który wyświetlał symbol „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione uprzednio na 15 minut.
	Symbol Timer Po wybraniu przycisku cyfrowego wyciągu, w celu ustawienia odliczania nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem.
	Symbol konserwacji filtra przeciwtłuszczowego Symbol czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego wyświetla się jako LED i pozostaje stale aktywny. Resetowanie i ponowne włączenie filtra Po przeprowadzeniu konserwacji filtra: nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk . - Dioda LED filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.



Symbol konserwacji filtra węglowego
Fabrycznie okap został ustawiony na tryb wyciągu. Po wyłączeniu, nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania okapem, w celu aktywowania wyciągu. Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk cyfrowy, w celu:

Aktywacji filtra węglowego:

Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) będzie się świecił przez 1 sekundę.

Dezaktywacji filtra węglowego:

Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) zamyga dwa razy.

Po aktywacji, zapalona ikona będzie informowała o konieczności przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów).





Zresetowania i ponownego włączenia filtra węglowego

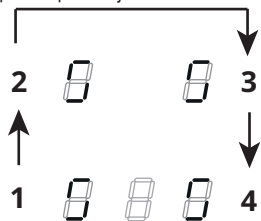
Po przeprowadzeniu konserwacji filtra:

nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk . -
Dioda LED filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.

13. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

- Wcisnąć ①.
- Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ①.
- Przycisk  zacznie migać.
- Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
- Przytrzymując , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref grzewczych, postępując zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, poczynając od tych z przodu po lewej stronie.




Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje na przemianę  i cyfrę od 2 do 7 wskazującą kod menu.

Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

- Wcisnąć lewy tylny przycisk cyfrowy.
- Wybrać numer na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu.
- Wcisnąć przedni lewy przycisk cyfrowy.
- Wybrać liczbę na pasku mocy, aby wybrać wartość.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomej jasności wyświetlacza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna 1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnka.	0 - Aktywne 1 - Nieaktywne

U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie 1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie 2 - Jedno mignięcie i wyłączenie
<ul style="list-style-type: none"> - Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy ①. - Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć . <p>Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.</p>		

14. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

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

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

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

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

Przykład:

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


15. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Kombinowana lewa/ prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/ prawa	110 mm	190 mm

Z jakich naczyń korzystać

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

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

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

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

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

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

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

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

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

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

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

Normalny hałas wytwarzany przez strefę grzewczą w czasie funkcjonowania

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

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Lekkie szумы (jak dźwięki wydawane przez transformator)

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

Lekkie syczenie

Tego typu hałas powstaje w chwili gdy naczynie do gotowania jest puste i prze-

staje być słyszalny po napełnieniu naczynia wodą lub żywnością.

Szum

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i powodowane są drganiami powierzchni w trakcie kontaktu tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne szumienie

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

Hałas wentylatora

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

Dźwięki rytmiczne i podobne do tykania zegara

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

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

16. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
„Sygnał dźwiękowy w momencie włączenia. Żadnych wyświetlonych kodów błędów”	Nie działa sterowanie okapem	Uszkodzony lub źle podłączony przewód LIN na płycie elektronicznej okapu	Sprawdzić podłączenie/wymienić przewód LIN
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekaj na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnki. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.

E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Odlączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

17. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

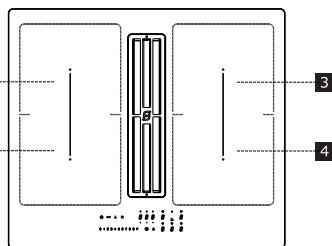
Model: GALILEO SMART BK A600

Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

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

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

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



1,2 Strefa grzewcza elastyczna 1 + 2 w połączeniu
3,4 Strefa grzewcza elastyczna 3 + 4 w połączeniu

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary użytkowe	-	600 × 520 (L x P)
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dane elektryczne oraz dane dot. elementów grzewczych		
Strefa grzewcza 1,2,3,4	2100 W; Funkcja Power Boost: 3000 W	210 x 190
Strefa grzewcza elastyczna 1+2, 3+4	3000 W; Funkcja Power Boost: 3700 W	210 x 390

MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Waga urządzenia	21	kg
Liczba stref grzewczych	4	
Źródło ciepła	indukcja	

18. KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

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

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

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

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

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

Zgodność z normami:


EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564



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

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

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

bela stezaljke moraju biti oblikovane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.

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

Za uređaje s kabelom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja ka-

- Ako se napa upotrebljava zajedno s neelektričnim uređajima (npr. uređaji s plinskim plamenicima), važno je zamčiti dovoljan stupanj ventilacije u prostoriji tako da se spriječi povrat izlaznog zraka. Ako se ploča za kuhanje upotrebljava zajedno s uređajima koji se napajaju s neelektričnih izvora energije, negativan tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa kako bi se spriječilo da se dimovi usišu u prostoriju u kojoj se nalazi ploča za kuhanje.
- Zrak se ne smije izbacivati u cijev koja se upotrebljava kao dimnjak za uređaje na plin ili druga goriva.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.
- Sklopku uređaja priključite na napajanje koje je u skladu s aktualnim propisima i kojemu možete pristupiti.
- Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba provesti za ispušt dima, važno je strogo se pridržavati propisa lokalnih jedinica.

⚠ UPOZORENJE: Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.

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

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

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

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

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

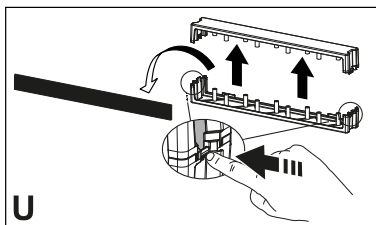
2. UPORABA

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

3. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

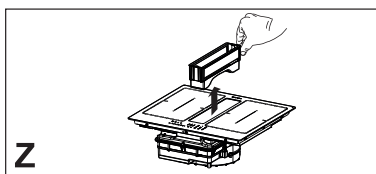
- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.
- Ako filter protiv mirisa od ugljena nije isporučen, slijedite upute isporučene s kompletom i za postupak regeneracije i za vrijeme zamjene.
- Ako je filter protiv mirisa od ugljena isporučen i tipa (U) (pogledajte upute za montažu), može se obnoviti. Filter za miris od aktivnog ugljena može se prati i regenerirati svaka 3-4 mjeseca (ili češće ako je napa podvrgnuta in-

tenzivnoj upotrebi), do najviše 8 ciklusa regeneracije (u slučaju posebno intenzivne upotrebe preporučuje se da ne prelazi 5 ciklusa). Za narudžbu novog filtra (U) kontaktirajte službu za korisnike.



Postupak regeneracije:

- Operite u perilici posuđa na MAX temperaturi od 70 ° ili ručno operite vrućom vodom bez upotrebe abrazivnih spužvi (nemojte koristiti deterdžente!).
- Osušite u pećnici na MAX temperaturi od 70 ° tijekom 2 sata (preporučujemo da pažljivo pročitate korisnički priručnik i upute za montažu pećnice).
- Filtre protiv masnoće valja čistiti svaka 2 mjeseca uporabe ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe, a mogu se prati u perilici posuđa. Rešetke nemojte prati u perilici posuđa. (Z).



Općenite preporuke

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

Čišćenje uređaja

- Ploču za kuhanje čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se

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

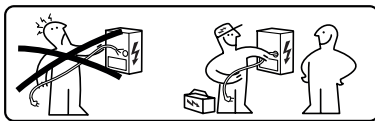
4. ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

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

- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo. Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.

- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) moraju se montirati ljepljivom otpornom na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljepljiva može prouzročiti deformaciju i odvajanje.
- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na udaljenosti koja omogućuje dovoljno prostora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih obruba od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udaljenost ostane onakva kakva je navedena na slikama za ugradnju.
- Minimalna udaljenost između ugrađenog uređaja i stražnjeg zida navedena je na slici za ugradnju ugrađenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

5. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni presjek provodnika: 2,5 mm². Vanjski promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm.


- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Spojite aparat kako je prikazano u priručniku za postavljanje (sukladno referentnim normama za napon mreže koje su važeće na državnoj razini).
- Kada zagrijavate vodu, upotrebjavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.



Pozor! Nemojte zavarivati kabele!


6. ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

Simbol  na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o uporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

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

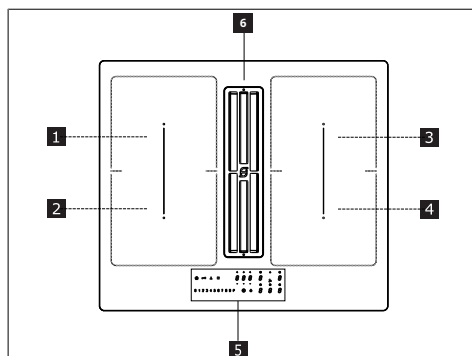
Zbrinjavanje ambalažnog materijala

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

Energetska ušteda

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

7. OPIS PROIZVODA



1	Pojedinačna zona za kuhanje (220x197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
2	Pojedinačna zona za kuhanje (220x197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
3	Pojedinačna zona za kuhanje (220x197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
4	Pojedinačna zona za kuhanje (220x197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
5	Kontrolna ploča
6	Usisna rešetka
1+2	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (220x395 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.
3+4	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (220x395 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.


POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca


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

Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su

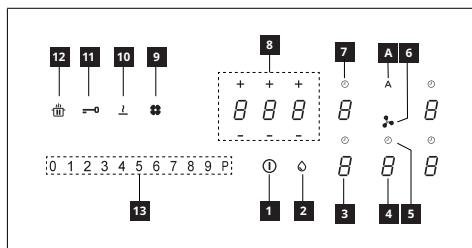
prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.

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


Indikator preostale topline

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

8. KONTROLNA PLOČA



1	Uključeno/isključeno
2	Pokazivač zasićenja filtra protiv masnoće
3	Indikator stupnja snage zone kuhanja
4	Indikator stupnja snage nape
5	Kontrola vremena nape
6	Simbol područja upravljanja napom
7	Mjerač vremena zone kuhanja
8	Područje upravljanja mjeračem vremena
9	Pokazatelj zasićenosti filtra s sktivnim ugljem
10	Tipka za funkciju Otapanje
11	Tipka za funkciju Blokiranje
12	Tipka za funkciju Pauza
13	Tipkovnica za pomicanje
A	Tipka za funkciju Automatski

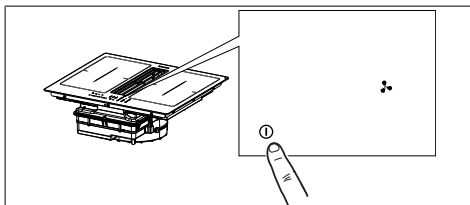
Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj . Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

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

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

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

Uključivanje uređaja:



Pritisnite tipku On/Off na 2 sekunde kako biste uključili i aktivirali funkcije ploče.

U ovom ste trenutku pristupili ploči, ali su sve zone za kuhanje i napa na nultoj snazi. Ploča se automatski gasi nakon 20 sekundi neuporabe.

Pozor: Sigurnosti radi ploču je uvijek moguće isključiti tipkom On/Off.


Pozor: Sve funkcije koje se mogu odabrati na kontrolnoj ploči uvijek su osvijetljene/vidljive i uvijek je moguće aktivirati samo njih.

Komande ploča za kuhanje, nape i brojača vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka.

To se potvrđuje na način da znak intenzivno zasvijetli.


9. OGRANIČENJE SNAGE




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

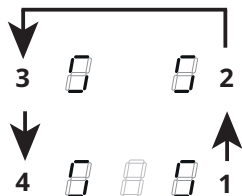
Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na  ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.


Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu.

1. Svi se brojevi osvijetle na nekoliko sekundi a zatim se gase i ostaje samo  koji treperi.

2. Pritisnite i držite pritisnutim  brojevi iz zone kuhanja označavaju .
3. Držite pritisnutim , počnite pritisniti znamenke zona krećući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



Broj natrag lijevo označava  i broj koji označava vrstu izbornika. Prednji lijevi


broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

Odaberite broj s  i pritisnite "8" na traci snage.






















Odaberite prednji lijevi broj i odaberite ispravne postavke.







Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:




Vrijednost na traci snage	KW	Napomene
0	7,4	Standardna početna postavka
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kada se unese ispravna vrijednost potvrdite dodirom i držanjem .

10. FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE

   	+ + +    	 A 
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	- - -   	  
Uređaj za zaštitu djece	<p>Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja</p> <p>Za aktiviranje: ako na ploči za kuhanje postoji lonac, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odgovarajući broj. Ako lonac nije nazočan na ploči za kuhanje, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja (nisu vidljivi) pored točke  na lijevoj strani. Pustite i pomaknite prst od 0 do 9 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Svi brojevi označavaju .</p> <p>Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja iz zona kuhanja. Pustite i pomaknite prst od 9 do 0 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.</p>	
Blokiranje	<p>Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali. U slučaju prekida napajanja, funkcija se deaktivira.</p> <p>Za aktiviranje: pritisnite  i držite pritisnutim na 1 sekundu.</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite .</p>	
Funkcija Boost	<p>Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.</p> <p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „P“ na traci snage. Odgovarajući broj označava .</p> <p>Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na traci snage.</p>	

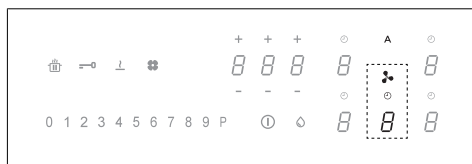
Mjerač vremena zona kuhanja	<p>Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.</p> <p>Za aktiviranje: Dok zona za kuhanje radi, pritisnite za pristup naredbama za upravljanje mjerača vremena za tu zonu. Tri broja pokazuju "0 0 0". Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.</p> <p style="text-align: center;">  Sati - desetine - minuti </p> <p>Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Ako je mjerač vremena aktivan za više zona kuhanja, 3 broja će uvijek pokazivati mjerača vremena koji je najbliži kraju vremena.</p> <p>Za deaktiviranje: dok zona kuhanja radi, pritisnite za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za tu zonu. Postavite tri broja na "0 0 0" koristeći "+" ili "-" ili pritisnite tipku On/Off.</p>																						
Brojač vremena (općeniti)	<p>Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.</p> <p>Za aktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Tri broja za komande upravljanja mjerača vremena pokazuju „---“. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i prikazuje se „0 0 0“. Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.</p> <p style="text-align: center;">  Sati - desetine - minuti </p> <p>Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Poštujte radnje opisane za izmjenu vrijednosti odbrojavanja.</p> <p>Za deaktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i koristite "+" i "-" za postavljanje prikaza na "0 0 0" ili pritisnite tipku On/Off.</p>																						
Funkcija Otapanje	<p>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite .</p> <p>Broj odabrane zone pokazuje .</p> <p>Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite .</p>																						
Funkcija grijanja	<p>Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:</p> <table border="1" data-bbox="266 963 1036 1262"> <thead> <tr> <th>Stupanj snage</th> <th>Mjerač vremena (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> </tbody> </table> <p>Za aktiviranje, sa loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na traci snage. Prikaz odgovarajuće zone kuhanja označava „A“.</p> <p>Moguće je povećati razinu kuhanja ali njeno smanjenje deaktivira funkciju. Moguće je i deaktivirati i dodirom i držanjem na 3 sekunde tipke odgovarajuće zone kuhanja.</p>	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nije raspoloživo	P	Nije raspoloživo
Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nije raspoloživo																						
P	Nije raspoloživo																						

Funkcija pauze	<p>Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.</p> <p>Za aktiviranje: S loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutom tipku funkcije Pauza  bar 1 sekundu. Svi prikazi pokazuju .</p> <p>Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutom  na 1 sekundi dok ne zatreperi. Pritisnite bilo koju drugi tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.</p>
Funkcija Podsjetnika	<p>Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog ili iznenadnog prekida električne energije.</p> <p>Kada se ploča za kuhanje ugasi, ako se upali u roku od 6 sekundi, dodirnom na , tipka  treperi na 6 sekundi. Pritisnite tipku  za povratak prethodno postavljenih funkcija. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.</p>
Kombinirani način (funkcija „most“)	<p>Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom.</p> <p>Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i one s desne strane.</p> <p>Za aktiviranje/deaktiviranje: pritisnite u isto vrijeme broj zona kuhanja s lijeva ili s desna za odabir 2 zone koje ćete spojiti mostom, sve dok se ne pojavi broj  koji označava da je funkcija aktivirana. Drugi broj se koristi za postavljanje razine snage.</p>
Funkcija AUTOMATSKI "A"	<p>Za zadanu postavku, kada se uključi ploča za kuhanje/napa, napa se aktivira u automatskom načinu rada, a LED dioda "A" uključena je intenzivnim svjetlom. Napa počinje raditi ako je snaga zona za kuhanje veća od "1".</p> <p>Deaktivira se pritiskom LED diode "A", koja to potvrđuje promjenom intenziteta, iz intenzivnog u prigušeni. Deaktivira se i pritiskom na neku vrijednost veću od "1" na prikazu snage, što se potvrđuje promjenom intenziteta LED diode "A", iz intenzivnog u prigušeni.</p> <p>Ponovno se aktivira pritiskom LED diode "A", koja prelazi u stanje intenzivnog svjetla.</p>

11. TABLICA KUHANJA


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



12. FUNKCIJE NAPE



Komande ploča za kuhanje, nape i brojača vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka.







"9" Na prikazu snage pritisnite „9“ za namještanje 1. INTENZIVNE brzine. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 10 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.

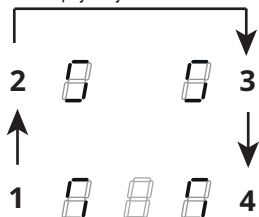
"P"	Na prikazu snage dvaput pritisnite „9“ za namještanje 2. INTENZIVNE brzine. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.
Funkcija Kašnjenje	Ova je funkcija dostupna samo ako se deaktivira automatski način rada. Automatski način rada se isključuje pritiskom na "A". Pritisnite znak za napu i na prikazu snage namjestite neku brzinu. Pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena koji je prikazao „CL“, ali će prijeći na već namješteno odbrojavanje od 15 minuta.
	Simbol brojača vremena Kada odabere znak za napu, pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena kako biste namjestili odbrojavanje.

	<p>Simbol održavanja filtra protiv masnoće Signal koji se odnosi na čišćenje filtra protiv masnoće prikazuje se LED diodom i uvijek je aktiviran.</p> <p>Resetiranje i ponovno aktiviranje filtra Nakon što provedete održavanje filtra: 5 sekundi pritisnite tipku . - LED dioda filtra protiv masnoće ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.</p>
	<p>Simbol održavanja filtra od ugljena Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanja. Kada je napajanje ugašeno, pritisnite znak komande za napu kako biste aktivirali napu. Ponovno na 5 sekundi pritisnite znak za:</p> <p>Aktivaciju filtra od ugljena: Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena uključit će se na 1 sekundu.</p> <p>Deaktivacija filtra od ugljena: Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena zatrepereit će dvaput.</p> <p>Nakon aktivacije uključit će se ikona koja će pokazati da treba provesti održavanje filtra (protiv mirisa) od ugljena .</p> <p>Reset i ponovnu aktivaciju filtra od ugljena Nakon što provedete održavanje filtra: 5 sekundi pritisnite tipku . - LED dioda filtra protiv mirisa ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.</p>

13. PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

- Pritisnite .
- Pritisnite ponovo  i držite pritisnutim 3 sekunde.
- Tipka  počinje treperiti.
- Pritisnite i držite pritisnutim : brojevi iz zone kuhanja označavaju .
- Držeći , počnite pritiskivati gumbе iz zona nastavljajući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed lijevo.



Stražnja lijeva znamenka naizmjenice označava  i broj od 2 do 7 koji označava kôd izbornika.

Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

- Pritisnite stražnju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage za pristup kodu izbornika.
- Pritisnite prednju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage da biste odabrali vrijednost.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Kod izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik upravljanja jačinom zvuka tipki.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Izbornik upravljanja jačinom zujalice s mjerjačem vremena.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Izbornik upravljanja animacijom odbrojavanja.	0 - Animacija je deaktivirana 1 - Animacija je aktivirana
U6	Izbornik funkcije za nazočnost lonca.	0 - Aktivna 1 - Nije aktivna

U7	Izbornik za upravljanje kraljem odbrojanja.	0 - Stalno treperenje i gašenje 1 - Deset bljeskova i isključenje 2 - Jedan bljesak i isključenje
<p>– Kada se unese ispravna vrijednost, potvrdite dodirom i držanjem 0 na 2 sekunde.</p> <p>– Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite III.</p> <p>Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.</p>		

14. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

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

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

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

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

Primjer:


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

15. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

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

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

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol  (obično je otisnut na dnu). Dno lonca možete i približiti magnet. Ako se zalijepi, znači da se lonac može upotrebljavati na indukcijskoj ploči za kuhanje. Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebljavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

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

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

Zone za kuhanje	Promjer dna lonca	
	Ø min. (preporučeno)	Ø maks. (preporučeno)
Kombinirana lijeva/desna	190 mm	230 mm
Samostalna lijeva/desna	110 mm	190 mm

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

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

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

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

Normalni zvukovi tijekom rada ploče za kuhanje

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

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

Blago zujanje (kao zvuk transformatora)

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

Lagano šištanje

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

Pucketanje

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

Snažno šištanje

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

Zvukovi ventilatora

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

Ritmički zvukovi nalik kucanju sata

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

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

16. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
"Zvučni signal nakon uključivanja. Nije prikazan kod pogreške"	Komanda nape ne radi	Oštećenje ili pogrešno priključenje kabela LIN na elektroničku pločicu nape	Provjerite priključak / zamijenite kabal LIN
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.

E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Ne zagrijavajte prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.		

17. TEHNIČKI PODATCI

Identifikacija proizvoda

Tip: **4300**

Model: GALILEO SMART BK A600

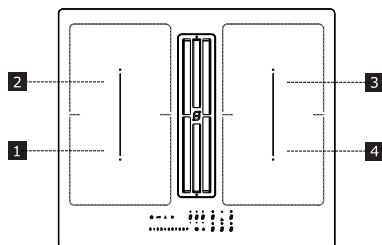
Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Vidi identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu uređaja.

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

Više informacija o tehničkim podacima dostupno je na web mjestu: www.faber-spa.com

MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	7,62 kW (osnovna postavka)
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	4,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	3,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	3,02 kW



1,2 Fleksibilna zona za kuhanje 1 + 2 u mostu 3,4 Fleksibilna zona za kuhanje 3 + 4 u mostu		
Parametar	Vrijednost	Dimenzije (mm)
Korisne dimenzije	-	600 x 520 (§ x dub)
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Električni podatci i podatci o grijacim elementima		
Zona za kuhanje 1,2,3,4	2100 W; Pojačanje snage: 3000 W	210 x 190
Fleksibilna zona za kuhanje 1+2, 3+4	3000 W; Pojačanje snage: 3700 W	210 x 390

Parametar	Vrijednost	Dimenzije (mm)
Masa uređaja	21	kg
Broj zona za kuhanje	4	
Izvor topline	indukcija	



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

18. ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

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

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

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

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

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

1. INFORMACIJE O VARNOSTI

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

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

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

pod napetostjo pred ozemljitvenim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.


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

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


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

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

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

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

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

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

V nobenem primeru se ne dotikajte uporov.

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

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

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

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

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

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

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

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

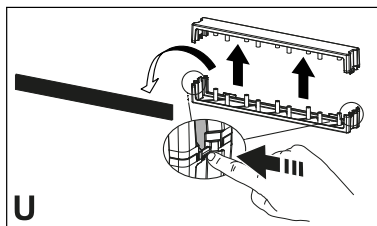
- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Prezračevanje naprave mora ustrezati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

2. UPORABA

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

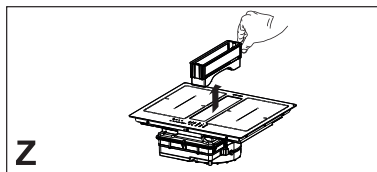
3. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite ali izključite napravo iz omrežja.
- Če filter z aktivnim ogljem proti vonjavam ni na voljo, upoštevajte navodila priložena kompletu, tako za postopek regeneracije kot za čas zamenjave.
- Če je filter z aktivnim ogljem proti vonjavam dobavljen in je tipa (U) (glejte navodila za montažo), ga je mogoče regenerirati. Filter z aktivnim ogljem proti vonjavam je mogoče regenerirati vsake 3–4 mesece (ali pogosteje, kadar gre za intenzivno uporabo nape), do največ 8 regeneracijskih ciklov (v primeru izjemno intenzivne uporabe se priporoča, da ne presežete 5 ciklov). Če želite naročiti nov filter tipa »U«, se obrnite na službo za tehnično pomoč.



Postopek regeneracije:

- Operite v pomivalnem stroju pri temperaturi največ 70 °C ali operite ročno s toplo vodo brez uporabe abrazivnih gobic (ne uporabljajte detergentov!).
- Posušite v pečici pri temperaturi največ 70 °C za 2 uri (priporočamo, da natančno preberete uporabniški priročnik in navodila za montažo pečice).
- Filtre je treba čistiti po vsakih 2 mesecih uporabe, oziroma še pogosteje pri intenzivnejši uporabi, operete pa jih lahko v pomivalnem stroju. Priporočamo da rešetk ne perete v pomivalnem stroju. (Z).



Splošna priporočila

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

Čiščenje naprave

- Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da preprečite, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.
- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno čistilno sredstvo. Sledite priročnikom izdelovalca glede čistilnih

sredstev, ki jih je treba uporabiti. Priporočamo uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.

- Odstranite sprijeto umazanijo, npr. mleko, ki je steklo čez, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. Sledite priporočilom izdelovalca glede strgal, ki jih je treba uporabiti.
- Odstranite hrano, ki vsebuje sladkor, npr. marmelado, ki je stekla čez med kuhanjem, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Odstranite morebitno stopljeno plastiko s strgalom za steklokeramiko, ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.

4. LASNOSTI POHIŠTVA

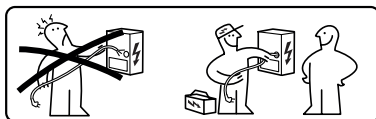
Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila. Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v delovno površino kuhinje nad kuhinjskim modulom, ki mora biti vsaj 600 mm širok.
- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede montaže pri nizki napetosti in s protipožarno zaščito.
- Pri vgrajenih enotah je treba sestavne dele (plastični materiali in furniran les) pritrditi s toplotno odpornimi lepili (min. 100 °C): uporaba neprimernih

materialov in lepil lahko povzroči deformacije in odlepitev.

- Kuhinjski modul mora imeti dovolj prostora za električne priključitve naprave. Omarice nad napravo morajo biti nameščene na takšni razdalji, ki omogoča dovolj prostora za udobno izvajanje delovnih postopkov.
- Uporaba okrasnih letvic iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo je dovoljena pod pogojem, da je najmanjša razdalja vedno enaka razdalji, ki je navedena na slikah za montažo.
- Najmanjša razdalja med nameščeno napravo in steno zadaj je navedena na sliki za namestitev vgradne naprave (150 mm za bočno steno, 40 mm za steno zadaj in 500 mm za morebitne omarice nad napravo).
- Da bi preprečili vdor tekočin med robom kuhalne plošče in delovno površino, pred vgradnjo naprave namestite priloženo tesnilno nalepko po celotnem zunanem robu kuhinjske plošče.

5. PRIKLOP NA ELEKTRIKO



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

- Upoštevajte shemo povezav (na spodnji strani izdelka).
- Ta naprava ima priključek tipa "Y", priporočljivo je uporabiti napajalni kabl H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², ENOFAZNO in DVOFAZNO povezavo: najmanjši odsek vodnika: 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 8 mm - največ 12 mm.


- Priključne spojke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omariče.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite, kot je prikazano v navodilih za namestitvev (v skladu z referenčnimi standardi za omrežno napetost, ki velja na nacionalni ravni).
- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.



Pozor! Kablov ne varite!


6. OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

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

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

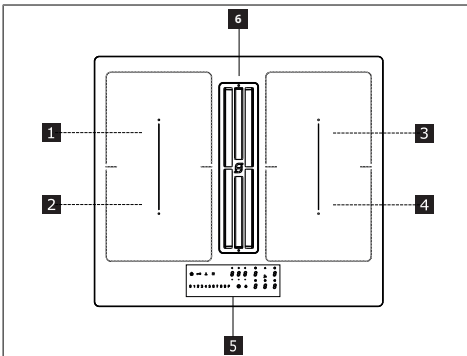
Odstranjevanje embalaže

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

Varčevanje z energijo

Med kuhanjem lahko dnevno prihranite energijo z upoštevanjem spodnjih priporočil.

7. OPIS IZDELKA




1	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
2	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
3	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
4	Posamezno kuhališče (220x197 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka
1+2	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (220 x 395 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.
3+4	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (220 x 395 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.

KONTROLNE LUČKE


Zaznavanje prisotnosti lonca

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

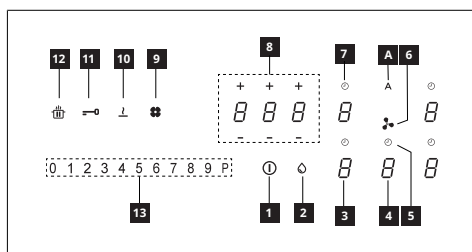
Sistem za zaznavanje lahko zazna lonec ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhhalnih ploščah.

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


Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka odpadne toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhališča še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhališče povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše .

8. NADZORNA PLOŠČA



1	Vklopljeno/izklopljeno
2	Indikator nasičenosti filtra za maščobo
3	Indikator moči kuhališča
4	Kazalnik stopnje moči sesalnika
5	Nadzor časovnika aspiratorja
6	Simbol območja za nadzor sesalnika
7	Nadzor časovnika kuhališča
8	Območje upravljanja s časovnikom
9	Kazalnik nasičenosti filtra z aktivnim ogljem
10	Tipka funkcije topitev
11	Tipka funkcije Blokada
12	Tipka funkcije premor
13	Drsna tipkovnica
A	Tipka funkcije samodejno

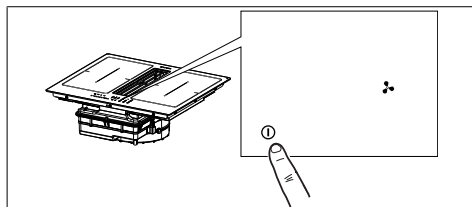
Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko . Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

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

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

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

Vklop aparata:



Pritisnite in 2 sekundi držite tipko za vklop/izklop, da vklopite in aktivirate funkcije plošče.

Sedaj je plošča vklopljena, vendar so vsa kuhalna mesta in napa nastavljeni na moč nič. Plošča se samodejno ugasne po 20 sekundah neuporabe.

Pozor: iz varnostnih razlogov je ploščo vedno mogoče ugasniti s tipko za vklop/izklop.


Pozor: na nadzorni plošči so vse funkcije, ki jih je mogoče izbrati, vedno osvetljene/vidne in bodo vedno edine, ki jih je mogoče aktivirati.

Območja ukazov kuhalnih mest, sesalne naprave in časovnika je mogoče aktivirati s pritiskom referenčne tipke.

To je potrjeno s tipko, ki zasveti intenzivneje.




9. OMEJEVANJE MOČI


Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhališč glede na dejansko zmogljivost gospodinjanskega električnega omrežja.

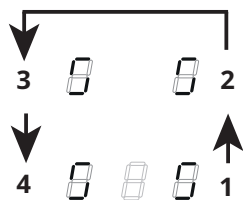
Če to ni potrebno, lahko kuhavno ploščo vključite neposredno s tipko  ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.


Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

Kuhavno ploščo priključite na gospodinjnsko električno omrežje.


1. Vsi indikatorji se zasvetijo za nekaj sekund, nato se ugasnejo in ostane samo , ki utripa.
2. Pritisnite in zadržite  na indikatorjih kuhališč se prikaže .

3. Medtem ko držite , začnite pritisniti indikatorje kuhališč tako, da nadaljujete v nasprotni smeri urnega kazalca.



Levi zadnji indikator prikazuje  in številko, ki označuje vrsto menija. Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je


odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

Z  izberite indikator in na vrstici moči pritisnite »8«.




















Izberite levi sprednji indikator in izberite pravo nastavitvev.






Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:







Vrednost na vrstici moči	KW	Opombe
0	7,4	Standardna začetna nastavitvev
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	








Po vnosu prave vrednosti potrdite z dotikom ali pritiskom na .

10. FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE

				+	+	+		A								
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P						
											-	-	-			
																

Varovalo za otroke	<p>Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave</p> <p>Aktiviranje: če je na kuhalni plošči lonec, pritisnite in zadržite ustrezeni indikator 3 sekunde. Če na kuhalni plošči ni lonca, pritisnite in zadržite za 3 sekunde enega od 5 indikatorjev (niso vidni) ob točki  na levi strani. Spustite in s prstom drsite od 0 do 9 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Vsi indikatorji prikazujejo .</p> <p>Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p> <p>Za izklop: pritisnite in zadržite eno od 5 indikatorjev kuhalnih območij 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 9 do 0 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.</p>
Blokada	<p>Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge.</p> <p>V primeru izpada električne energije se funkcija izklopi.</p> <p>Aktiviranje: pritisnite  in zadržite 1 sekundo.</p> <p>Za izklop: pritisnite .</p>
Ojačevalna funkcija	<p>Vsako kuhališče lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 5 minut.</p> <p>Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhališč in izberite vrednost »P« na vrstici za moč. Na ustreznem indikatorju se prikaže .</p> <p>Za izklop: izberite eno od drugih možnih vrednosti v vrstici za moč.</p>


<p>Časovnik posameznih kuhališč</p>	<p>Časovnik omogoča, da določeno kuhališče izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhališča lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik.</p> <p>Aktiviranje: Ko kuhhalno mesto deluje, pritisnite za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to območje. 3 indikatorji prikazujejo »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.</p> <p style="text-align: center;">  Ure - desetinke - minute </p> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar. Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke. Če je časovnik aktiven za več kuhališč, bodo 3 indikatorji vedno prikazovali časovnik, ki se mu bo najprej iztekel čas.</p> <p>Za izključitev: ko deluje kuhhalno mesto, pritisnite za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to območje. Nastavite tri številke na „0 0 0“ s pomočjo „+“ ali „-“ ali pritisnite tipko za vklop / izklop.</p>																						
<p>Časovnik (splošni)</p>	<p>Časovnik z alarmom za splošno uporabo.</p> <p>Aktiviranje: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhališč ni aktivno. 3 indikatorji za ukaze za upravljanje časovnika prikazujejo » - - «. Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in prikažete »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.</p> <p style="text-align: center;">  Ure - desetinke - minute </p> <p>Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar. Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke. Ponovite opisane postopke za spremembo vrednosti odštevanja časa.</p> <p>Za izklop: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhališč ni aktivno. Pritisnite številko za dostop do menija časovnika in s pomočjo "+" in "-" nastavite zaslon na "0 0 0" "-" ali pritisnite tipko za vklop/izklop.</p>																						
<p>Funkcija topitev</p>	<p>Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhališč in pritisnite .</p> <p>Indikator izbranega kuhališča prikazuje .</p> <p>Za izklop: pritisnite  ali pritisnite .</p>																						
<p>Funkcija segrevanje</p>	<p>Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhališče največjo moč, je odvisen od končne nastavljene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:</p> <table border="1" data-bbox="264 962 1042 1265"> <thead> <tr> <th>Raven moči</th> <th>Časovnik (sekunde)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ni na voljo</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ni na voljo</td></tr> </tbody> </table> <p>Za aktivacijo z loncem na kuhhalni plošči in izbranim kuhališčem pritisnite in zadržite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici za moč 3 sekunde. Na zaslonu ustreznega kuhališča se prikaže »A«. Možno je povečati raven kuhanja, vendar se, če jo zmanjšate, se funkcija izključi. Prav tako jo je mogoče izklopiti z dotikom ali za 3 sekunde zadržanjem tipke zadevnega kuhališča.</p>	Raven moči	Časovnik (sekunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ni na voljo	P	Ni na voljo
Raven moči	Časovnik (sekunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ni na voljo																						
P	Ni na voljo																						


Funkcija Premor	Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalniku in z naravnanjem na ničlo vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi.
	Aktiviranje: Ko je ponev na kuhalni plošči in je izbrano kuhalno polje, pritisnite in zadržite tipko funkcije premor  vsaj za 1 sekundo. Vsi zasloni prikazujejo  .
	Za izklop: pritisnite  in zadržite 1 sekundo da začne utripati. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izklopi in kuhalna plošča deluje s prejšnjimi nastavitvami.
Funkcija Vpoklic	Ta funkcija se uporablja za priklic nastavitve delovanja kuhalne plošče v primeru nenamernega izklopa ali nenadnega izpada električne energije.
	Ko se kuhalna plošča izklopi, če jo v 6 sekundah vklopite z dotikom  , tipka  utripa 6 sekund. Pritisnite tipko  , da obnovite prej nastavljene funkcije. Za potrditev postopka se oglasi pisk.
Kombinirani način (funkcija »most«)	Ta funkcija vam omogoča povezavo med 2 kuhališčima, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhališče. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom. Za to funkcijo lahko izberete kuhališča izključno na levi in na desni.
	Za vklop/izklop: hkrati pritisnite levo ali desno številko kuhališč, tako da izberete 2 kuhališči za mostično povezavo, dokler se ne prikaže  ki označuje, da je bila funkcija aktivirana. Drugi indikator se uporablja za nastavev stopnje moči.
Funkcija SAMODEJNO »A«	Pri privzeti nastavitvi, ko se vklopi kuhalno ploščo/sesalno napravo, se napa vklopi v samodejnem načinu in lučka LED sveti z intenzivno jakostjo. Napa začne delovati, če je moč kuhalnih mest večja od »1«.
	Napa se izklopi, če pritisnete tipko LED, kar je potrjeno s spremembo intenzivnosti, in sicer preide iz intenzivne svetlobe v nežnejšo. Napa je mogoče izklopiti tudi s pritiskom vrednosti, večje od »1«, na vrstici moči, kar je potrjeno s spremembo intenzivnosti lučke LED, ki preide iz intenzivne svetlobe v nežnejšo. Ponovno se vklopi s pritiskom tipko LED »A«, ki bo začela svetilno intenzivno.



11. KAKO KUHATI

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

12. FUNKCIJE SESALNIKA







	
Območja ukazov kuhalnih mest, sesalne naprave in časovnika je mogoče aktivirati s pritiskom referenčne tipke.	
»9«	Pritisnite »9« na vrstici moči, da nastavite INTENZIVNO HITROST 1. Ta nastavev je časovno nastavljena za 10-minutni vklop. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljen hitrost. Izklopi se z izbiro druge hitrosti.

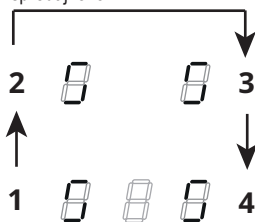
»P.«	Dvakrat pritisnite »9« na vrstici moči, da nastavite INTENZIVNO HITROST 2. Ta nastavev je časovno nastavljena za 5-minutni vklop. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljen hitrost. Izklopi se z izbiro druge hitrosti.
Funkcija Časovni zamik	Ta funkcija je na voljo samo pri izklopu samodejnega načina. Samodejni način se izključi s pritiskom na »A«.
	Pritisnite tipko sesalne naprave in nastavite hitrost na vrstici moči. Pritisnite tipko za upravljanje časovnika, ki prikazuje »CL«, vendar bo prešla na odštevanje, ki je že bilo nastavljen na 15 minut.
	Simbol časovnika Ko pritisnete tipko sesalne naprave, pritisnite tipke za upravljanje časovnika za nastavev odštevanja.

	<p>Simbol vzdrževanja filtra za maščobo</p> <p>Opozorilo glede čiščenja filtra za maščobo je prikazano na lučki LED in je vedno omogočeno.</p> <p>Ponastavitev in ponovni vklop filtra</p> <p>Po opravljenem vzdrževanju filtra:</p> <p>pritisnite in 5 sekund držite tipko . – Lučka LED filtra za maščobo se bo ugasnila in sprožilo se bo odštevanje.</p>
	<p>Simbol vzdrževanja filtra na aktivno oglje</p> <p>Sesalni način je privzeta nastavitev delovanja nape. Pri izklopljeni obremenitvi pritisnite tipko ukazov nape, da omogočite sesalno napravo. Znova pritisnite tipko za 5 sekund za:</p> <p>Vklop filtra na aktivno oglje:</p> <p>Simbol filtra na aktivno oglje (proti vonjavam) zasveti za 1 sekundo.</p> <p>Izklop filtra na aktivno oglje:</p> <p>Simbol filtra na aktivno oglje (proti vonjavam) dvakrat utripne.</p> <p>Po vklopu zasveti ikona, ki opozarja na to, da je treba opraviti vzdrževanje filtra na aktivno oglje (proti vonjavam).</p> <p>Ponastavitev in ponovni vklop filtra na aktivno oglje</p> <p>Po opravljenem vzdrževanju filtra:</p> <p>pritisnite in 5 sekund držite tipko . – Lučka LED filtra proti vonjavam se bo ugasnila in sprožilo se bo odštevanje.</p>

13. PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

- Pritisnite .
- Ponovno pritisnite  in zadržite 3 sekunde.
- Tipka  začne utripati.
- Pritisnite in zadržite : na indikatorjih kuhališč se prikaže .
- Medtem, ko držite pritisnjeno , začnite pritiskati indikatorje kuhališč v nasprotni smeri urnega kazalca, začenši spredaj levo.



Zadnji indikator na levi strani izmenično označuje  in številka od 2 do 7, ki označuje kodo menija.

Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

- Pritisnite indikator na levi strani zadaj.
- Za dostop do kode menija izberite številko v vrstici za vklop.
- Pritisnite levo sprednjo številko.
- V vrstici za vklop izberite številko, da odberete vrednost.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Koda menija	Opis	Vrednost
U2	Meni za upravljanje zvočne jakosti tipk.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Meni za upravljanje zvočne jakosti signalnika števca minut.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Meni za upravljanje animacije odštevanja.	0 - Animacija je onemogočena 1 - Animacija je omogočena
U6	Meni funkcije za zaznavanje prisotnosti lonca.	0 - Aktivna 1 - Ni aktivna

U7	Meni za upravljanje funkcije odštevanja.	0 - Neprekinjeno utripanje in izklop 1 - Deset utripov in izklop 2 - En utrip in izklop
<p>– Po vnosu prave vrednosti, potrdite z dotikom ali zadržanjem pritiska na 1 2 sekundi.</p> <p>– Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete 1.</p>		
<p>Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.</p>		

14. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

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

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

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

V tem primeru generator zazna zadnji ukaz z najvišjo prioriteto, ki ga posreduje uporabniški vmesnik, in po potrebi zmanjša predhodno aktivirane nastavitve za drugi kuhalni element.

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

Primer:


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

15. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate

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

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

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

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

Kako uporabljati lonce

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhališča.

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

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	maks. Ø (priporočen)
Kombinirano levo/desno	190 mm	230 mm
Posamezne levo/desno	110 mm	190 mm

Prazni lonci/poneve ali lonci/poneve s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali loncev/ponev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhališča, če je temperatura

previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhalna plošča poškodujejo.

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

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

Običajni delovni hrup kuhinjske plošče

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

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (podobno hrupu transformatorja)

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

Rahlo piskanje

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

Prasketanje

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

Močno piskanje

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

Hrup ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je treba uravnati temperaturo kuhalne površine. V ta namen je kuhalna površina opremljena z ventilatorjem, katerega funkcija je zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Lahko se zgodi, da ventilator še naprej deluje po izklopu naprave, če je temperatura kuhalne površine še vedno zaznana kot previsoka.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju

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

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

16. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
"Zvočni signal ob zagonu. Koda napake ni prikazana"	Upravljanje nape ne deluje	Poškodba ali slaba priključitev kabla LIN na tiskanem vezju nape	Preverite priključitev oziroma zamenjajte kabel LIN
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhališče se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne grejte praznih loncev.

E3	Ustrezno kuhališče se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhalno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	kuhališče se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in/ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhališča se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Kuhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhalno ploščo znova priključite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

17. TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Tip: **4300**

Model: GALILEO SMART BK A600

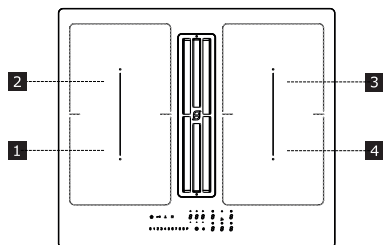
Model: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Glejte identifikacijsko tablico na dnu izdelka.

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

Več informacij o tehničnih podatkih je na voljo na spletni strani: www.faber-spa.com

MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	4,72 Kw
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,72 Kw
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,02 Kw



MODEL	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitve)

1,2 Prilagodljivo kuhhalno mesto 1 + 2 Na krovu		
3,4 Prilagodljivo kuhhalnišče 3 + 4 na krovu		
Parameter	Vrednost	Mere (mm)
Delovne mere	-	600 × 520 (Š × G)

1,2 Prilagodljivo kuhhalno mesto 1 + 2 Na krovu		
3,4 Prilagodljivo kuhhalnišče 3 + 4 na krovu		
Parameter	Vrednost	Mere (mm)
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Podatki o električnih in grelnih elementih		
Kuhhalno mesto 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibilno kuhhalno mesto 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parameter	Vrednost	Mere (mm)
Teža naprave	21	kg
Število kuhhalnih mest	4	
Vir toplote	Indukcija	

18. VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

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

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

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

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

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

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

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

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


- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε περίπτωση που προκληθεί ζημιά λόγω ακατάλληλης εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Τα συστήματα διακοπής πρέπει να εγκατασταθούν στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Ανατρέξτε στα εξαρτήμα-

τα που μπορείτε να αγοράσετε και που αναφέρονται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (για τους κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 120 mm) Το μήκος του σωλήνα εκκένωσης πρέπει να είναι όσο το δυνατό μικρότερο.


- Συνδέστε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη.
- Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την απαγωγή του αέρα.
- Μη συνδέετε τη συσκευή αναρρόφησης σε αγωγούς απαγωγής που μεταφέρουν καυσαέρια (λέβητες, τζάκια κ.λπ.).
- Αν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές με καυστήρες αερίου), θα πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου ώστε να εμποδίζεται η επιστροφή των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται από μη ηλεκτρικές πηγές ενέργειας, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa, έτσι ώστε να αποφεύγεται η εκ νέου αναρρόφηση των καπναερίων στον χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.
- Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται ως καπνοδόχος για συσκευές που τροφοδο-

τούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιοσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.
- Συνδέστε το φως της συσκευής σε μια πρίζα που συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς, τοποθετημένη σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να εφαρμοστούν για την απαγωγή των καυσαερίων, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι κανονισμοί των τοπικών φορέων.

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


- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί

ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

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

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

Προσέξτε να μην αγγίζετε τις ατμιστάσεις.

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

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

παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.

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

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να

σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

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

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

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

- Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Ο εξαερισμός της συσκευής πρέπει να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Οι απορροφητήρες κουζίνας και τα άλλα συστήματα απαγωγής καπναερίων μαγειρέ-

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

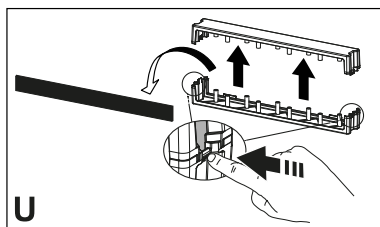
2. ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτζές πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το υπερθερμασμένο λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Για να αποφεύγετε βλάβες στη συσκευή, μην ανεβαίνετε πάνω της.

- Για να αποφύγετε βλάβες στους αρμούς από σιλικόνη, μη στηρίζετε ζεστά σκεύη μαγειρέματος στο πλαίσιο.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- Στεγνώστε στο φούρνο σε μέγ. θερμοκρασία 70° για 2 ώρες (διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο χρήσης και τις οδηγίες εγκατάστασης του φούρου σας).
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες χρήσης ή συχνότερα σε περίπτωση ιδιαίτερα εντατικής χρήσης, και μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις γρίλιες στο πλυντήριο πιάτων. (Z).

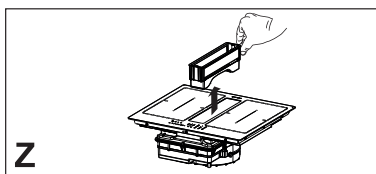
3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.
- Εάν το φίλτρο οσμών άνθρακα δεν παρέχεται ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται μαζί με το κιτ τόσο για τη διαδικασία αναγέννησης όσο και για τους χρόνους αντικατάστασης.
- Εάν το φίλτρο οσμών άνθρακα παρέχεται και είναι τύπου (U) (συμβουλευτείτε τις οδηγίες τοποθέτησης) μπορεί να υποβληθεί σε αναγέννηση. Το φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα μπορεί να πλυθεί και αναγεννηθεί κάθε 3-4 μήνες (ή συχνότερα σε περίπτωση έντονης χρήσης του απορροφητήρα), έως το πολύ 8 κύκλους αναγέννησης (για εξαιρετικά έντονη χρήση συνιστάται να μην υπερβαίνετε τους 5 κύκλους). Απευθυνθείτε στο Σέρβις για να παραγγείλετε ένα νέο φίλτρο (U).



Διαδικασία αναγέννησης:

- Πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων σε μέγ. θερμοκρασία 70° ή στο χέρι με ζεστό νερό χωρίς να χρησιμοποιήσετε συρμάτινα σφουγγαράκια (μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά!)
- Στεγνώστε στο φούρνο σε μέγ. θερμοκρασία 70° για 2 ώρες (διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο χρήσης και τις οδηγίες εγκατάστασης του φούρου σας).
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες χρήσης ή συχνότερα σε περίπτωση ιδιαίτερα εντατικής χρήσης, και μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις γρίλιες στο πλυντήριο πιάτων. (Z).



Γενικές συστάσεις

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

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τη μονάδα εστιών μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση πιθανών υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.
- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.
- Καθαρίζετε τη βρωμιά που έχει ξεραθεί, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι α-

κόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.

- Αφαιρείτε τροφές που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. μαρμελάδα που ξεχειλίσσε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν λιωμένα πλαστικά με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΠΛΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

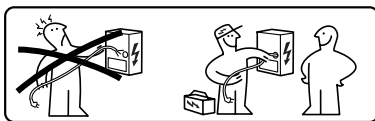
Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας. Η μονάδα εστιών προορίζεται για χωνευτή τοποθέτηση στον πάγκο εργασίας της κουζίνας πάνω από μια μονάδα κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- Αν η συσκευή τοποθετείται πάνω σε εύφλεκτα υλικά, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν τις εγκαταστάσεις με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφάλειας.
- Για τις χωνευτές μονάδες, τα στοιχεία (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες

ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση μη κατάλληλου υλικού και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις και αποκόλληση.

- Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε τέτοια απόσταση ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για άνετη εργασία.
- Η χρήση διακοσμητικής μπορντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της χωνευτής συσκευής (150 mm για τους πλευρικούς τοίχους, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm για τυχόν ντουλάπια στο πάνω μέρος).
- Για να εμποδίζεται η είσοδος υγρών ανάμεσα στο άκρο της μονάδας εστιών και στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε το διαθέσιμο αυτοκόλλητο λάστιχο γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστιών πριν την εγκατάσταση.

5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



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

- Ακολουθήστε το διάγραμμα συνδεσμολογίας (που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» και συνιστάται η χρήση ενός καλωδίου τροφοδοσίας H05V2V2-F


των 5 x 2,5 mm², ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ και ΔΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχιστη διατομή των αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm.

- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού δι-ακλάδωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (σύμφωνα με τα ισχύοντα εθνικά πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου).

Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

6. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ


Διάθεση των ηλεκτρικών συσκευών

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονι-

κό εξοπλισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

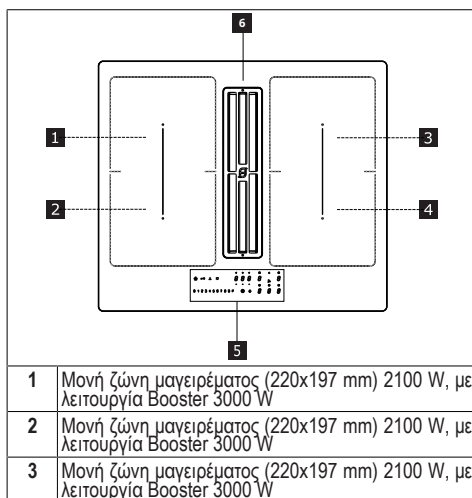
Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

7. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220x197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Γρίλια αναρρόφησης
1+2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.
3+4	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.

6	Σύμβολο ζώνης στοιχείων ελέγχου απορροφητήρα
7	Έλεγχος του χρονοδιακόπτη της ζώνης μαγειρέματος
8	Ζώνη χειρισμού Χρονοδιακόπτη
9	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου ενεργού άνθρακα
10	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
11	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος
12	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
13	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο
A	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

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

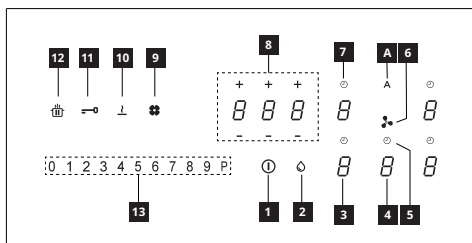
Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.

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

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

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

8. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου για λίπη
3	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος της ζώνης μαγειρέματος
4	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος του απορροφητήρα
5	Έλεγχος του χρονοδιακόπτη του απορροφητήρα

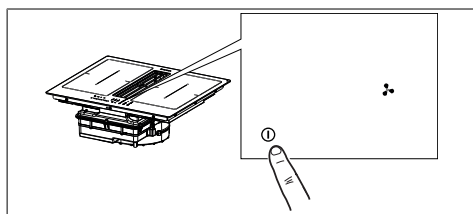
Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο αναφοράς

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

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

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

Ενεργοποίηση της συσκευής:



Πιέστε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off για να ανάψετε και να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών.

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

Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε να απενεργοποιήσετε ανά πάσα στιγμή τη μονάδα εστιών με το πλήκτρο On/Off.

Προσοχή: Στον πίνακα με τα στοιχεία ελέγχου οι λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε είναι πάντα όσες φωτίζονται/εμφανίζονται και είναι πάντα οι μόνες που μπορούν να ενεργοποιηθούν.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα στοιχεία ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.

Ως επιβεβαίωση, το ψηφίο φωτίζεται εντονότερα.

9. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

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

Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το ① ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

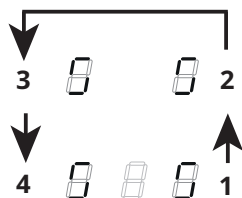
Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.

1. Όλα τα ψηφία φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, έπειτα σβήνουν και παραμένει μόνο το ① που αναβοσβήνει.

2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ②: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν ③.

3. Κρατώντας πατημένο το ②, αρχίστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών προχωρώντας αριστερόστροφα.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει ③ και έναν αριθμό που παραπέμπει στον τύπου μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.









Επιλέξτε το ψηφίο με ③ και πατήστε « 8 » στη γραμμή ισχύος.

Επιλέξτε το μπροστινό αριστερό ψηφίο και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στη γραμμή ισχύος	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Μόλις εισάγετε τη σωστή τιμή επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ①.

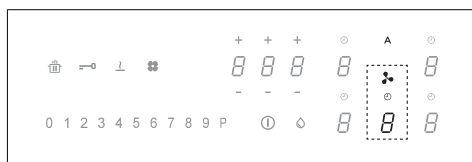
<p>Χρονοδιακόπτης (γενικός)</p>	<p>Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.</p> <p>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Τα 3 ψηφία για τα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνουν «- - -».</p> <p>Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και να εμφανιστεί η ένδειξη «0 0 0».</p> <p>Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.</p> <p style="text-align: center;">  Ωρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά </p> <p>Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.</p> <p>Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.</p> <p><u>Επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται για να αλλάξετε την τιμή της αντίστροφης μέτρησης.</u></p> <p>Για απενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές.</p> <p>Πιέστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα «+» και «-» για να ρυθμίσετε την οθόνη στο «0 0 0» «->» ή πιέστε το πλήκτρο On/Off.</p>																						
<p>Λειτουργία Τήξης</p>	<p>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 εστίες μαγειρέματος και πατήστε .</p> <p>Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει .</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε  ή πατήστε .</p>																						
<p>Λειτουργία Θέρμανσης</p>	<p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:</p> <table border="1" data-bbox="264 675 1037 970"> <thead> <tr> <th>Επίπεδο ισχύος</th> <th>Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> <tr><td>P</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> </tbody> </table> <p>Για ενεργοποίηση, έχοντας ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 ως 8) στη γραμμή ισχύος. Η ένδειξη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος δείχνει «A».</p> <p>Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος, ωστόσο αν το μειώσετε απενεργοποιείται η λειτουργία.</p> <p>Επίσης μπορείτε να την απενεργοποιήσετε αγγίζοντας παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.</p>	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Μη διαθέσιμο	P	Μη διαθέσιμο
Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Μη διαθέσιμο																						
P	Μη διαθέσιμο																						
<p>Λειτουργία Παύσης</p>	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.</p> <p>Για ενεργοποίηση: Με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύσης  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν .</p> <p>Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολέπτων. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών συνεχίζει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.</p>																						

Λειτουργία Ανάκτησης	<p>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας πάσης ή ζαφνικής διακοπής του ρεύματος.</p> <p>Όταν η μονάδα εστιών σβήσει, εάν την ανάψετε εντός 6 δευτερολέπτων αγγίζοντας το 1, το πλήκτρο III αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα. Πατήστε το πλήκτρο III για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.</p>
Συνδυαστική Λειτουργία (Λειτουργία «γέφυρα»)	<p>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση.</p> <p>Οι εστίες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται αριστερά και δεξιά.</p> <p>Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα ψηφία των αριστερών ή δεξιών εστιών μαγειρέματος για να επιλέξετε τις 2 εστίες που θα συνδέσετε σε γέφυρα, έως ότου εμφανιστεί το ψηφίο II που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί. Το άλλο ψηφίο χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.</p>
Λειτουργία AUTO «A»	<p>Όταν ενεργοποιείτε τη μονάδα εστιών/απορροφητήρα, ως προκαθορισμένη ρύθμιση, ο απορροφητήρας ενεργοποιείται στην αυτόματη λειτουργία και το LED «A» ανάβει με έντονο φωτισμό. Ο απορροφητήρας αρχίζει να λειτουργεί αν η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από «1».</p> <p>Απενεργοποιείται πιέζοντας το LED «A» και ο φωτισμός αλλάζει από έντονος σε χαμηλός. Επίσης απενεργοποιείται πιέζοντας μια τιμή, μεγαλύτερη από «1», στη γραμμή ισχύος και ο φωτισμός του LED «A» αλλάζει από έντονος σε χαμηλός.</p> <p>Η επανενεργοποίηση γίνεται πιέζοντας το LED «A» με το φωτισμό να γίνεται και πάλι έντονος.</p>

11. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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



12. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ



Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα στοιχεία ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.







«9»	Πιέστε στη γραμμή ισχύος «9» για να επιλέξετε την ENTONH ταχύτητα 1. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 10 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

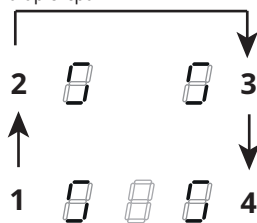
«P»	Πιέστε δύο φορές στη γραμμή ισχύος «9» για να επιλέξετε την ENTONH ταχύτητα 2. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 5 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.
Λειτουργία Delay	<p>Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται πιέζοντας το «A».</p> <p>Πιέστε το ψηφίο του απορροφητήρα και επιλέξτε μια ταχύτητα στη γραμμή ισχύος.</p> <p>Πιέστε το ψηφίο για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη «CL» αλλά περνά αυτόματα στην αντίστροφη μέτρηση με προκαθορισμένο χρόνο 15 λεπτών.</p>
⌚	<p>Σύμβολο χρονοδιακόπτη</p> <p>Αφού επιλέξετε το ψηφίο του απορροφητήρα, πιέστε στα ψηφία διαχείρισης του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση.</p>

	<p>Σύμβολο συντήρησης φίλτρου για λίπη Η ένδειξη που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου για λίπη εμφανίζεται με το LED και είναι πάντα ενεργή. Επιαναφορά και επανενεργοποίηση του φίλτρου Μετά τη συντήρηση του φίλτρου: πιέστε επί 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο . - Το LED του φίλτρου για λίπη σβήνει και ξεκινά εκ νέου η αντίστροφη μέτρηση.</p>
	<p>Σύμβολο συντήρησης φίλτρου ενεργού άνθρακα Η προκαθορισμένη ρύθμιση του απορροφητήρα είναι για λειτουργία απανωγής. Με τον απορροφητήρα απενεργοποιημένο, πιέστε στο σύμβολο των χειριστηρίων απορροφητήρα για να τον ενεργοποιήσετε. Πιέστε πάλι επί 5 δευτερόλεπτα το ψηφίο για: Ενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα: Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (οσμών) ανάβει για 1 δευτερόλεπτο. Απενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα: Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (οσμών) αναβοσβήνει δύο φορές. Μετά την ενεργοποίηση, το άναμμα του εικονιδίου επισημαίνει την ανάγκη συντήρησης του φίλτρου ενεργού άνθρακα (οσμών) . Reset και επανενεργοποίηση φίλτρου ενεργού άνθρακα Μετά τη συντήρηση του φίλτρου: πιέστε επί 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο . - Το LED του φίλτρου οσμών σβήνει και ξεκινά εκ νέου η αντίστροφη μέτρηση.</p>

13. ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

- Πατήστε .
- Πατήστε ξανά  και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.
- Το πλήκτρο  αρχίζει να αναβοσβήνει.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το : τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν .
- Κρατώντας πατημένο το , αρχίστε να πατάτε το ψηφίο των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας δεξιόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά αριστερά.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει εναλλάξ  και έναν αριθμό από το 2 ως το 7 υποδεικνύοντας τον κωδικό του μενού.

Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

- Πιέστε το πίσω αριστερό ψηφίο.
- Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να αποκτήσετε πρόσβαση στον κωδικό του μενού.
- Πιέστε το μπροστινό αριστερό ψηφίο.
- Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να επιλέξετε μια τιμή.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Κωδικός μενού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου των πλήκτρων.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της έντασης του βομβητή του χρονοδιακόπτη.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U4	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Μέγ. 9 - Ελάχ.
U5	Μενού ρύθμισης της κινούμενης ένδειξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Κινούμενη ένδειξη απενεργοποιημένη 1 - Κινούμενη ένδειξη ενεργοποιημένη
U6	Μενού λειτουργίας αναγνώρισης παρουσίας σκεύους.	0 - Ενεργή 1 - Μη ενεργή

U7	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντιστροφής μετρήσης.	0 - Συνεχής αναλαμπή και σβήσιμο 1 - Δέκα αναλαμπές και σβήσιμο 2 - Μία αναλαμπή και σβήσιμο
<p>– Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το 1 για 2 δευτερόλεπτα.</p> <p>– Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε III.</p> <p>Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.</p>		

14. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

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

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

Στην περίπτωση αυτή η γεννήτρια ανιχνεύει την τελευταία ρύθμιση με υψηλότερη προτεραιότητα από τη διεπαφή χρήστη και, αν είναι αναγκαίο, μειώνει τις επιλεχθείσες ρυθμίσεις μιας άλλης ζώνης μαγειρέματος.

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

Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί

ταυτοχρόνως το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτομάτως.”

15. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

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

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

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

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

Τρόπος χρήσης των σκευών

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

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

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

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

Κενές κατασρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

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

Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα.

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

Φυσιολογικοί θόρυβοι λειτουργίας της μονάδας εστιών

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

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ελαφρύς βόμβος (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν μαγειρεύετε με υψηλό επίπεδο θερμότητας και προκαλείται από την ποσότητα της ενέργειας που μεταφέρεται από τη μονάδα εστιών στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρύς συριγγμός

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

Τριγγμός

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

Έντονος συριγγμός

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

Θόρυβοι ανεμιστήρα

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

Ρυθμικοί θόρυβοι παρόμοιοι με το τικ-τακ ενός ρολογιού

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

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

16. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
-------------------	-----------	----------------------------	------

«Ηχητική σήμανση κατά την ενεργοποίηση. Δεν εμφανίζεται κανένας κωδικός σφάλματος»	Το χειριστήριο του απορροφητήρα δεν λειτουργεί	Βλάβη ή κακή σύνδεση του καλωδίου LIN στην ηλεκτρονική πλακέτα του απορροφητήρα	Ελέγξτε τη σύνδεση / αντικαταστήστε το καλώδιο LIN
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αερίζεται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκεύη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

17. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: **4300**

Μοντέλο: GALILEO SMART BK A600

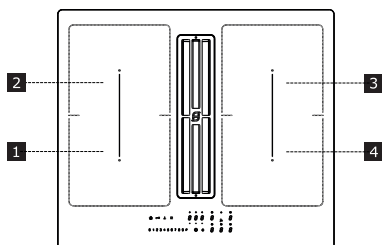
Μοντέλο: GALILEO SMART BK F600 +
Kit LL H80

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

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

Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.

ΜΟΝΤΕΛΟ	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	7,62 Kw (βασική ρύθμιση)
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	4,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,72 Kw
Μέγιστη συνολική ισχύς (μονάδα εστιών + απορροφητήρας)	3,02 Kw



1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 Σε γέφυρα
3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3 + 4 Σε γέφυρα

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Ωφέλιμες διαστάσεις	-	600 x 520 (Π x Β)
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz	
Ηλεκτρικά χαρακτηριστικά και θερμαντικών στοιχείων		
Ζώνη μαγειρέματος 1,2,3,4	2100 W, Power Boost: 3000 W	210 x 190
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1+2, 3+4	3000 W, Power Boost: 3700 W	210 x 390

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Βάρος συσκευής	21	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Πηγή θερμότητας	επαγωγική	

18. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

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

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

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

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

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

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

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

- Този уред не бива да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

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

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

за Почистване и обслужване.

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

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

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

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

вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджерата или с противопожарно одеяло.

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

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

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

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

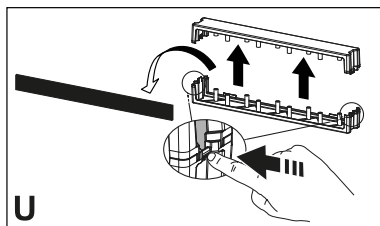
(включително тези, които работят в други помещения), поради обратния поток на газ за горене. Тези газове могат да доведат до натравяне от въглероден двуокис. След инсталирането на един кухненски аспиратор или на какъвто и да е вид екстрактор на изпарения от готвене, уверете се, че газовите уреди са тествани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

2. УПОТРЕБА

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

3. ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

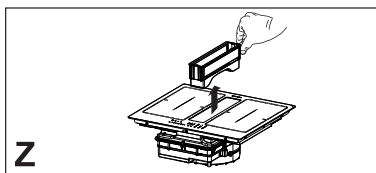
- Изключете или изключете уреда от електрическата мрежа на захранване, преди да пристъпите към каквато и да е операция по поддръжка.
- Ако филтърът срещу миризми с въглен не е доставен, следвайте инструкциите, предоставени с комплекта, както за процедурата за регенерация, така и за сроковете за смяна.
- Ако филтърът срещу миризми с въглен и е от типа (U) (консултирайте инструкциите за монтаж) може да бъде регенериран. Филтърът с активен въглен срещу миризми може да се мие и регенерира на всеки 3-4 месеца (или по-често, ако аспираторът се използва интензивно), най-много до 8 цикъла на регенериране (в случай на особено интензивно използване е препоръчително да не надвишавате 5 цикъла). Свържете се със сервиза за да поръчат нов филтър (U).



Процедура за регенериране:

- Измийте в съдомиялната машина при макс. температура 70° или измийте на ръка с гореща вода, без да използвате абразивни гъби (не използвайте почистващи препарати!).
- Изсушете във фурната при температура макс. 70° за 2 часа (препоръчително е да прочетете внимателно ръководството за потребителя и инструкциите за монтаж на вашата фурна).

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



Общи препоръки

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

Почистване на уреда

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

мърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.

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

4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА

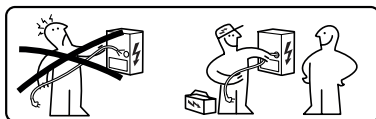
По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

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

достатъчно разстояние, за да се осигури необходимото място за удобна работа.

- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние винаги съответства на указанията, посочени на монтажните чертежи.
- Минималното разстояние между монтирания уред и задната стена е показано на монтажния чертеж за уреда, монтиран на нивото на плота (150 mm за страничната стена, 40 mm за задната стена и 500 mm за стенни шкафове, монтирани над него).
- За да се избегне проникването на течности между ръба на плота на печката и работния плот, преди монтирането трябва да се постави приложеният адхезивен уплътнител по целия външен ръб на плота на печката.

5. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



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

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).
- Този уред разполага с една връзка от типа "Y", препоръчва се употребата на кабел за захранване H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm², връзка МОНОФАЗНА и ДВУФАЗНА: минимално сечение на проводниците: 2,5 mm². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 8 mm - макс. 12 mm.

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

⚠ Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!


6. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакинските уреди

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

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

Изхвърляне на опаковъчните материали

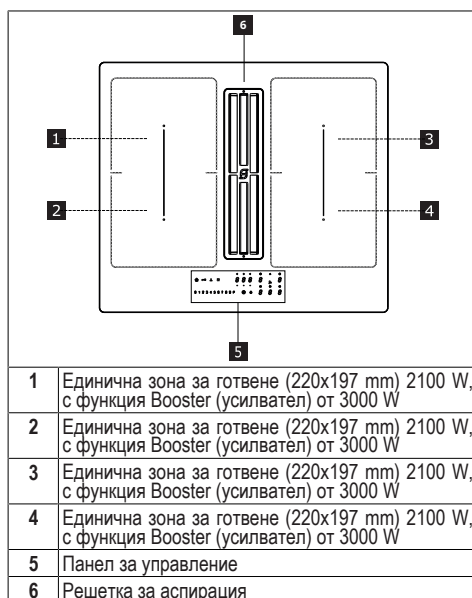
Материалите със символа  могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Пестене на енергия

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

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

7. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
2	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
4	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
5	Панел за управление
6	Решетка за аспирация

1+2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.
3+4	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

10	Бутон на функция Топене
11	Бутон на функция Блокиране
12	Бутон на функция Пауза
13	Клавиатура за прехвърляне
A	Бутон на функция Автоматичен

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

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

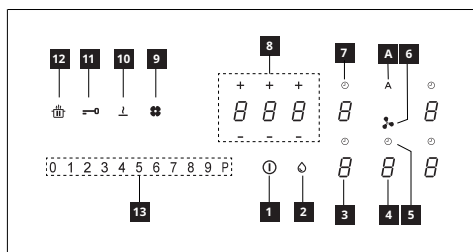
Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

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

Индикатор за остатъчна топлина

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

8. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.
2	Индикатор за запушване на филтъра за мазнини
3	Индикатор за ниво на мощност на нивото на готвене
4	Индикатор за нивото на мощност на аспиратора
5	Управление на таймер на аспиратор
6	Символ на зона команди на аспиратор
7	Управление на таймер на зона за готвене
8	Зона управление Таймер
9	Индикатор за запушване на филтъра с въглен активен

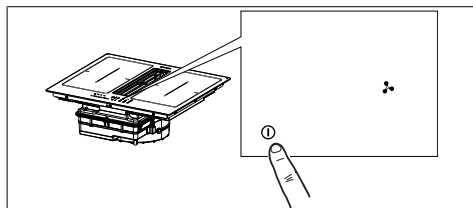
Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак

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

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

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

Включване на уреда:



Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване за 2 секунди, за да включите плота и да активирате функциите му.

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

Внимание: От съображения за безопасност, винаги можете да изключите плота с бутона On/Off.


Внимание: Само функциите, които са осветени/видими на панела за управление, могат да се избират и активират.

Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния референтен бутон.

Цифровият разред светва по-ярко, за да потвърди операцията.





9. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

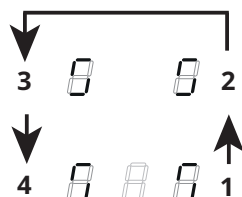
При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.


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

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

Включете плота в електрическата мрежа.

1. Всички знаци светват за няколко секунди, след това се изключват и само  мига.
2. Натиснете и задръжте натиснат : посочения знака на зоните за готвене обозначават .
3. Задръжте натиснат , започнете да натискате знаците на зоните, които се движат обратно на часовниковата стрелка.




Левият заден знак  и една цифра, указваща типа меню. Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

Изберете знака с  и натиснете “ 8 “ на лентата за мощност.





















Изберете предния ляв знак и изберете правилната настройка.








Виж следната таблица за спецификациите:












Стойност на лентата за мощност	KW	Забележки
0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

След като въведете правилната стойност, потвърдете чрез докосване и задръжане .

10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

				+	+	+		A	
									
				-	-	-			
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
							P		
									

Заклучване за деца	<p>Тази функция предотвратява неволно включване на уреда</p> <p>За активиране: ако е налична тенджерата върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди съответния знак. Ако не е налична тенджерата върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 5-те знака (не са видими) до точката  от лявата страна. Отпуснете и плъзнете пръст от 0 до 9 по дължината на лентата за мощност, която визуализира последователността на функциониране. Всички знаци показват .</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p> <p>За деактивиране: натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 5-те знака на зоните за готвене. Отпуснете и плъзнете пръст от 9 до 0 по дължината на лентата за мощност, която визуализира последователността на функциониране.</p> <p>Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.</p>
Блокиране	<p>Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене. Функцията остава активна, дори ако плотът за готвене бъде изключен и включен отново.</p> <p>В случай на прекъсване на захранването, функцията се изключва.</p> <p>За да се активира: натиснете  и задръжте натиснат за 1 секунда.</p> <p>За деактивиране: натиснете .</p>
Усилване на мощността	<p>Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути.</p> <p>За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "P" на лентата за мощност. Съответният знак показва .</p> <p>За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на лентата за мощност.</p>
Таймер на зоните на готвене	<p>Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време.</p> <p>Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.</p> <p>За да активирате: С работеща зона за готвене, натиснете за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.</p> <p>3-те знака показват "0 0 0". Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Часове - Десетици - Минути</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.</p> <p>Ако таймерът е активен за повече зони за готвене, 3-те знака винаги ще показват таймера, който е най-близо до изтичане на времето.</p> <p>За да се деактивира: при функционираща зона за готвене, натиснете за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.</p> <p>Задайте трите знака на "0 0 0" като използвате "+" или "-" или натиснете бутон On/Off.</p>
Таймер (общ)	<p>Таймер с аларма за обща употреба.</p> <p>За да активирате: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.</p> <p>3-те знака за командите за управление на таймера показват "--".</p> <p>Натиснете знака, за да влезете в менюто на таймера и за да визуализирате "0 0 0".</p> <p>Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Часове - Десетици - Минути</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.</p> <p>Повторете описаните операции, за да промените стойността на обратното броене.</p> <p>За активиране: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.</p> <p>Натиснете знака за достъп до менюто на таймера и използвайте "+" и "-", за да настроите дисплея на "0 0 0" или натиснете бутон On/Off.</p>

Функция Топене	<p>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете .</p> <p>Знакът на избраната зона показва .</p> <p>За деактивиране: натиснете  или натиснете .</p>																						
Функция Нагряване	<p>Тази функция се използва за загреване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:</p> <table border="1" data-bbox="264 268 1041 564"> <thead> <tr> <th>Ниво на мощност</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е налично</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не е налично</td></tr> </tbody> </table> <p>За да активирате, с една тенджерата върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата за мощност. Дисплеят на съответната зона за готвене показва "A".</p> <p>Възможно е да се увеличи нивото на готвене, но при неговото намаляване се деактивира функцията.</p> <p>Може да се деактивира и с докосване и задръжане за 3 секунди на бутона на дадената зона за готвене.</p>	Ниво на мощност	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не е налично	P	Не е налично
Ниво на мощност	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не е налично																						
P	Не е налично																						
Функция Пауза	<p>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плотът за готвене се изключва автоматично.</p> <p>За да активирате: С една тенджерата върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат бутон на функцията Пауза  за поне 1 секунда. Всички дисплеи показват .</p> <p>За изключване: натиснете и задръжте натиснат  за 1 секунда, докато мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плотът за готвене продължава с предходните настройки.</p>																						
Функции на Извикване	<p>Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване или внезапно прекъсване на захранването.</p> <p>Когато плотът за готвене се изключи, ако се включите в рамките на 6 секунди чрез докосване на , бутонът  мига за 6 секунди. Натиснете бутон  за да възстановите предварително зададените функции. Издава се звук сигнал за да потвърди операцията.</p>																						
Комбиниран режим (функция "мост")	<p>Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно.</p> <p>Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно.</p> <p>За да активирате/деактивирате: натиснете едновременно знаците на зоната за готвене отляво или отдясно, за да изберете 2-те зони, които да бъдат свързани в мост, докато се появи знакът , за да посочи, че функцията е активирана. Другият знак се използва за да се зададе нивото на мощност.</p>																						
Функция AUTO "А"	<p>Стандартната настройка, когато плотът/аспираторът е включен, е за включване на аспиратора в автоматичен режим, в който LED индикаторът "А" свети ярко. Аспираторът се включва, ако мощността на зоните за готвене е по-голяма от "1".</p> <p>Изключва с натискане на LED индикаторът "А", потвърден от смяната на неговата яркост, от ярко до притъмнена. Той може да се изключи и като на лентата на мощността се натисне стойност, по-голяма от „1“, при което ярко светещият LED индикатор "А" угасва в потвърждение.</p> <p>За да се включи отново, трябва да се натисне LED индикаторът "А", който светва ярко.</p>																						

11. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

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

12. ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР



Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния референтен бутон.

“9” Натиснете върху лентата за мощност “9” за настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА 1. Тази настройка е със зададено време на работа 10 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. Деактивира се, като се избере друга скорост.

“P” Натиснете два пъти върху лентата за мощност “9” за настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА 2. Тази настройка е със зададено време на работа 5 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. Деактивира се, като се избере друга скорост.

Функция Отлагане Тази функция е налична само ако е деактивиран автоматичният режим. Автоматичният режим се деактивира чрез натискане на “A”.

Натиснете цифровия разред за аспиратора и задайте скорост на лентата на мощността.
Натиснете Знака за управление на таймера, който е визуализирал “CL”, но ще се премине на обратно отброяване, предварително зададено на 15 минути.

⌚ Символ на таймер
След като изберете цифровия разред за аспиратора, натиснете цифровия разред за управление на таймера, за да зададете стойност за отброяване.

💧 Символ за обслужване на филтъра за мазнини
Сигналят за почистване на филтъра за мазнини се визуализира от LED индикатора и е винаги активиран.

Ресет и повторно активиране на филтъра

След като сте извършили обслужване на филтъра:

Натиснете и задръжте за 5 секунди. – LED индикаторът на филтъра за мазнини изгасва и обратното отброяване започва отново.

⚙️ Символ за обслужване на филтъра с активен въглен

По подразбиране аспираторът е настроен на режим отвеждане. Когато няма поставени съдове, натиснете цифровия разред за управление на аспиратора, за да го включите в режим всмукване. Натиснете и задръжте цифровия разред за 5 секунди за:

Активиране на филтъра с активен въглен:

Символът на филтъра с активен въглен (против миризми) светва за 1 секунда.

Деактивиране на филтъра с активен въглен:

Символът на филтъра с активен въглен (против миризми) мига два пъти.

След активиране иконата светва, за да покаже, че трябва да се извърши обслужване на филтъра с активен въглен.







Връщане в начално състояние и повторно активиране на филтъра с активен въглен

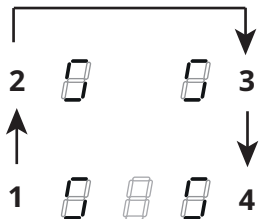
След като сте извършили обслужване на филтъра:


Натиснете и задръжте за 5 секунди. – LED индикаторът на филтъра за миризми изгасва и обратното отброяване започва отново.

13. ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

- Натиснете .
- Натиснете отново  и задръжте натиснат за 3 секунди.
- Бутонът  започва да мига.
- Натиснете и задръжте натиснат : знаците на зоните за готвене обозначават .
- Задръжайки , започнете да натискате знака на зоните за готвене, като продължите по посока на часовниковата стрелка, започвайки от тази напред отляво.



Левият заден знак визуализира алтернативно  и цифра от 2 до 7, показваща код на менюто.


Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.


- Натиснете задния ляв знак.
- Изберете една цифра на лентата за мощност за достъп до кода на менюто.
- Натиснете предния ляв знак.
- Изберете една цифра на лента за мощност за да изберете една стойност.

Виж следната таблица за спецификациите:

Код на менюто	Описание	Стойност
U2	Меню за управление на силата на звука на бутоните.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню за управление на силата на звука на брояча на минути.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню за управление на нивото на яркост на дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню за управление на захранването на обратното броене.	0 - Деактивирана анимация 1 - Активирана анимация

U6	Меню на функцията за разпознаване на присъствие на тенджерата.	0 - Активна 1 - Не активна
U7	Меню за управление на края на обратното отброяване.	0 - Продължително мигане и изключване 1 - Десет мигания и изключване 2 - Едно мигане и изключване

– След като въведете правилната стойност, потвърдете като докоснете и задръжте за  2 секунди.

– За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете .

Ако не се извърши никаква операция, потребителското меню се затваря след 1 минута.

14. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Този уред има функция на електронно управление на мощността.

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

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

В този случай генераторът открива последната команда с най-висока мощност, изпратена от потребителския интерфейс, и ако е необходимо, понижава предишните настройки, активирани за друг елемент за готвене.

Функцията за управление на мощността се активира първо когато се открие наличие на съд върху елемента за готвене.

Пример:

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


Единична ляво/ дясно	110 mm	190 mm
-------------------------	--------	--------

15. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

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

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

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

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

Как да използвате съдовете

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

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

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

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

Празни съдове и съдове с тънко дъно

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

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

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

Нормални шумове на функциониране на плота

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

Тези шумове може да са:

Леко бръмчене (подобно на шум от трансформатор)

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

Леко свирене

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

Пращане

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

Силно свирене

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

Шумове от вентилатор

За да работи правилно електронната система, температурата на зоната на готвене трябва да се регулира. За тази цел плотът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва, за да се намали и регулира температу-

рата в електронната система. Вентилаторът може да продължи да работи и след изключването на уреда, ако има индикация, че температурата на плота за готвене все е твърде висока.

Ритмични звуци като тиктакане на часовник

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

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

16. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможни причини за грешката	Решение
"Звукова сигнализация при включване. Не се визуализира код за грешка"	Аспираторът не изпълнява командата	LIN кабелът е повреден или не е свързан добре към електронната платка на аспиратора	Проверка на връзката/смяна на LIN кабела
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджерата, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджерата. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъкло-керамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджерата. Не затопляйте празни тенджери.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджерата. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджерата. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.

E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.		

17. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта

Тип: **4300**

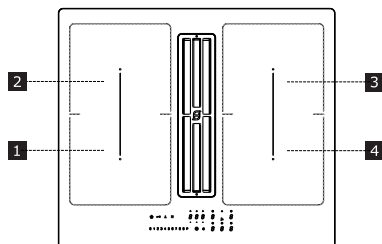
Модел: GALILEO SMART BK A600

Модел: GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80

Вижте идентификационната табелка, поставена на дъното на уреда.

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

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



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

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

Параметър	Стойност	Размери (mm)
Работни размери	-	600 x 520 (Ш x Д)
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Данни за електрически и нагревателни елементи		
Зона за готвене 1,2,3,4	2100 W; Усилване на Мощността: 3000 W	210 x 190
Гъвкава зона за готвене 1+2, 3+4	3000 W; Усилване на Мощността: 3700 W	210 x 390

МОДЕЛ	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	7,62 Kw (основна настройка)
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	4,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,02 kW

Параметър	Стойност	Размери (mm)
Тегло на уреда	21	кг
Брой на зоните за готвене	4	
Източник на топлина	индукция	

18. ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ

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

Когато се обръщате към сервиза, посочвайте следната информация:

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

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

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТА

i За сопствена сигурност и правилно функционирање на апаратот, прочитајте го внимателно прирачникот пред инсталацијата и ставањето во функција. Чувајте ги инструкциите секогаш заедно со апаратот, дури и во случај на преотстапување или пренос на трети лица. Важно е корисниците да ги знаат сите карактеристики на функционирање и безбедноста на апаратот. Овие плотни располагаат со системи за индукција сообразни со барањата од директивите за електромагнетна компатибилност и електромагнетни полиња и не би требало да се мешаат со други електронски уреди. Лицата кои носат пејсмекер или други електронски уреди треба да се консултираат со својот лекар или производителот на вградениот уред за да се оцени степенот на подложност на пречки.

! Електричните поврзувања треба да се изведат од страна на компетентен техничар. Пред електричното поврзување, прочитајте го делот **ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ**.

За апаратите со кабел за струја, терминалите или делот на жиците меѓу точката на закотвување на кабелот и терминалите треба да бидат поставени на таков начин за да се овозможи вадење на жиците под напон пред жицата за заземјување во случај на излегување кабел од закотвувањето.

- Производителот не прифаќа никаква одговорност за оштетувања, настанати при неправилна монтажа или монтажа која не одговара на правилата за монтирање.
- Проверете дали електричната мрежа одговара на мрежата наведена на плочката со податоци фиксирана во внатрешноста на производот.
- Уредите за одделување треба да бидат инсталирани фиксно во уредот во согласност со стандардите за кабелски системи.
- За апаратите од класа I, проверете дали домашната електрична

мрежа располага со соодветно заземјување.

- Поврзете го аспираторот со оџакот со помош на соодветна цевка. Погледнете ги додатоците што може да се купат наведени во прирачникот за монтирање (за кружни цевки: минимален дијаметар 120 mm) Должината на одводната цевка треба да биде што е можно пократка.
- Поврзете го производот со струја со помош на омниполарен прекинувач.
- Мора да се почитуваат сите прописи за вентилација на воздухот.
- Никогаш не поврзувајте го аспираторот со одводи низ кои се пренесуваат запаливи гасови (грејачи, камини итн.).
- Ако аспираторот се користи заедно со апарати кои не работат на електрична струја (на пр. апарати со пламеници на гас), неопходно е да се обезбеди соодветна вентилација во просторијата за да се спречи враќање назад на издувните гасови. Кога аспираторот се користи заедно со апарати кои не работат на електрична струја, негативниот притисок во просторијата не смее да биде поголем од 4 Pa, со цел да се спречи враќање на издувните гасови назад во

просторијата од страна на аспираторот.

- Воздухот не смее да се испушта во оџак што се користи за испуштање гасови од апарати што работат на гас или на други горива.
- Ако кабелот за струја е оштетен, потребно е да се замени од страна на производителот, овластен сервисен центар или компетентен техничар за избегнување на секаков вид на ризик или опасна ситуација.
- Поврзете го приклучокот со штекер којшто одговара на важечките регулативи и се наоѓа на пристапна локација.
- Во врска со техничките и безбедносните мерки што треба да се преземат за исфрлање на гасовите, важно е строго да се почитуваат регулативите донесени од локалните власти.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Пред да го инсталирате апаратот, отстранете ги фолиите за заштита.

- Користете ги само завртките и другата железарија доставена заедно со апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Неинсталирањето на завртки или уреди за фиксирање како што е опишано во постоечките инструкции може да предизвика опасност од електричен удар.

- Операциите на чистење и одржување не смеат да ги извршуваат деца, доколку не се под надзор на возрасен.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигура дека не си играат со апаратот.
- Овој апарат не смее да се користи од лица (вклучително деца) со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку не се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин од лице одговорно за нивната безбедност.
- Овој апарат може да се користи од страна на деца на возраст над 8 години и лица со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не ги

оставајте децата да си играат со апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Апаратот и неговите пристапни делови стануваат многу жешки во текот на нивната употреба.

Бидете многу внимателни и не ги допирајте отпорниците.

Чувајте ги децата помали од 8 години подалеку од апаратот, освен ако не се под постојан надзор.

- Чистете ги и/или заменувајте ги филтрите по наведениот временски период (опасност од пожар). Видете го делот за Одржување и чистење.
- Погрижете се секогаш да има соодветна вентилација во просторијата кога апаратот го користите со апарати кои се напојуваат со гас или други горива (ова не се однесува на апарати кои само го циркулираат воздухот во просторијата).

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината покажува цепнатини, исклучете го апаратот за да избегнете опасност од електричен удар.

- Не вклучувајте го апаратот ако е напукната површината или ако е видливо дека е оштетена дебелината на материјалот.
- Не го допирајте апаратот со мокри раце или делови од телото.

- Не користете уреди на пареа за чистење на производот.
- Не оставајте на плотната метални предмети како на пр. ножеви, вилушки, лажици и капацы бидејќи може да се загреат.
- Користете ја соодветната команда за да ја исклучите плотната по употреба; немајте доверба во сензорите од тенџерињата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасно е оставање без надзор на плотната кога се користат масло или масти, бидејќи може да се создаде опасна ситуација и да се развие пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да гасите евентуални пламени со вода, туку исклучете го апаратот и задушете ги пламените на пример со капак или незапалива покривка.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Готвењето мора да го надгледувате. Краткото готвење треба постојано да се надгледува.

- Апаратот не е предвиден за ставање во функција со помош на надворешен тајмер или посебен далечински систем.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасност од пожар: не оставајте предмети на површините за готвење.

- Апаратот треба да биде инсталиран на начин што дозволува одвојување од

електричното напојување со отвор меѓу контактите (3 mm) кој обезбедува целосно одвојување во услови на преоптоварување од категорија III.

- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Вентилацијата на апаратот треба да биде во согласност со инструкциите на производителот.
- Чувајте ја амбалажата подалеку од деца и домашни животни.
- Аспираторите и другите исфрлувачи на пареа од готвењето може да го нарушат безбедното функционирање на апаратите кои согоруваат гас или други горива (вклучително сместените во други средини), поради повратниот проток на согорливите гасови. Овие гасови може да предизвикаат труење од јаглерод моноксид. По монтирањето на аспираторот или каков и да било друг исфрлувач на пареа од готвењето, осигурајте се дека апаратите на гас се тестираат од страна на квалификувано лице за да се гарантира да не дојде до повратен проток на согорливите гасови.

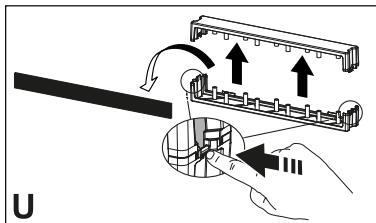
2. КОРИСТЕЊЕ

- Аспираторот е дизајниран единствено за елиминирање на пареата од готвење во домашни услови.
- Не користете го апаратот за други намени, освен за оние за кои е дизајниран.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не ракувајте со апаратот со помош на надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Апаратот никогаш не смее да се монтира зад декоративна врата, за да се спречи негово прегревање.
- Никогаш немојте да стоите на апаратот, бидејќи така може да го оштетите.
- Не оставајте жешки тенџериња и тави на рамката, бидејќи тоа може да ги оштети силиконските заптивки.
- Не сечете и не подготвувајте храна на површината и не испуштајте тешки предмети на него. Не влечете ги тавите или чиниите по површината.

3. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

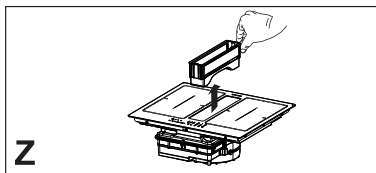
- Исклучете го или одвојте го апаратот од електричната мрежа на напојување пред каква било интервенција на одржување.
- Ако не е доставен филтерот со јаглен против миризби следете ги инструкциите доставени со комплетот како за процедурата на обновување така и за времињата на замена.
- Ако е доставен филтерот со јаглен против миризби и е од типот (U) (погледнете ги инструкциите за монтажа) тој може да се обновува. Филтерот со активен јаглен против

миризби може да се мие и освежува на секои 3-4 месеци (или почесто, ако аспираторот се користи интензивно), максимум 8 циклуси на обновување (во случај на особено интензивна употреба се препорачува да не надминете повеќе од 5 циклуси). За нарачка на нов филтер (U), контактирајте го сервисот.



Процедура на освежување:

- Измијте го во машина за миење садови на МАКС. температура од 70° или измијте го на рака со жешка вода без да користите абразивни сунѓери (не користете детергенти!).
- Исушете го во рерна на МАКС. температура од 70° во траење од 2 часа (се препорачува внимателно да го прочитате упатството за корисник и упатствата за составување на вашата рерна).
- Филтрите за маснотии мора да се чистат на секои 2 месеци работа, или почесто во случај на особено интензивна употреба. Тие можат да се мијат во машина за миење садови. Не мијте ги решетките во машина за миење садови. (Z).



Општи препораки

- Никогаш не користете абразивни сунѓери, челична волна, хидрохлорна киселина или други

производи коишто можат да ја изгребат или оштетат површината.

- Храната што случајно ќе падне или ќе се нафати на површината, функционалните или естетските елементи на плотната не смеат да се јадат.

Чистење на апаратот

- Плотната чистете ја по секоја употреба, за да спречите горење на остатоците од храна. Многу потешко е да се отстрани загорена храна.
- За секојдневната нечистотија, користете влажна крпа или сунѓер и соодветен детергент. Следете ги препораките на производителот за детергентите што може да ги користите. Се препорачува употреба на заштитни детергенти.
- Отстранете ја запечената нечистотија, на пример, претечено млеко, со помош на гребалка соодветна за стакло-керамички плочи, додека плотната е уште топла. Следете ги препораките на производителот за гребалките што може да ги користите.
- Отстранете ја запечената нечистотија, на пример, претечен џем, со помош на гребалка соодветна за стакло-керамички плочи, додека плотната е уште топла. Ако не го направите тоа, остатоците од храна може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете ја растопената пластика, со помош на гребалка соодветна за стакло-керамички плочи, додека плотната е уште топла. Ако не го направите тоа, остатоците од храна може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете го бигорот со помош на мала количина на раствор за отстранување бигор, на пример оцет или сок од лимон, откако ќе се излади плотната. Потоа избришете со влажна крпа.

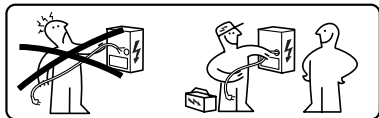
4. БАРАЊА ЗА МЕБЕЛОТ

За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!

- Не користете силиконски кит меѓу апаратот и работната површина. Плотната е дизајнирана за вградување во кујнската работна површина, врз кујнска единица со ширина од 600 mm или повеќе.
- Ако апаратот се вгради врз запаливи материјали, мора строго да се почитуваат насоките и регулативите за нисконапонски инсталации и спречување пожар.
- За единиците за вградување, компонентите (пластични материјали и фурнирано дрво) треба да бидат монтирани со лепаци отпорни на топлина (мин. 100 °C): употребата на несоодветни материјали и лепаци може да предизвика деформација и одлепување.
- Кујнската единица мора да има доволно простор за да може апаратот да се поврзе со струја. Единиците монтирани на сид над апаратот мора да се монтираат на доволно растојание за да има простор за удобно работење.
- Употребата на декоративни рабови од дрво околу работната површина зад апаратот е дозволена, под услов минималното растојание да е во согласност со наведеното во цртежите за монтажа.
- Минималното растојание меѓу вградениот апарат и задниот сид е наведено на цртежот за монтажа за вграден апарат (150 mm за страничниот сид, 40 mm за задниот сид и 500 mm за секоја единица што е вградена на сид над него).

- За да спречите навлегување течности меѓу работ на плотната и работната површина, ставете самолеплива заптивка по должината на надворешниот раб на плотната пред да ја монтирате.

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Сите електрични поврзувања треба да бидат направени од страна на овластен инсталатер.

- Почитувајте ја приклучната шема (поставена на долната страна од производот).
- Овој апарат е со тип на поврзување „Y“, се препорачува употреба на кабел за струја H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², МОНОФАЗНА и БИФАЗНА врска: мин. пресек на проводниците: 2,5 mm². Надворешен дијаметар на кабелот за струја: мин. 8 mm - макс. 12 mm.
- До терминалите за поврзување може да се пристапи со отстранување на капакот на кутијата за поврзување.
- Проверете дали струјата во домаќинството (напон, максимален напон и струја) се компатибилни со оние на апаратот.
- Поврзете го апаратот како што е прикажано во прирачникот за монтирање (во согласност со важечките референтни стандарди за мрежниот напон на национално ниво).

⚠ Внимание! Не ги лемете каблите!


6. ЗАШТИТА НА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Отстранување на електричните апарати за домаќинството

Симболот  на производот или на неговата амбалажа означува дека тој не смее да се отстранува заедно со нормалниот домашен отпад. Производот треба да се предаде во соодветен центар за рециклирање на електронска и електрична опрема. Придржувајќи се на правилата за отстранување на уредот, вие ќе помогнете за спречување на настанување на потенцијална штета на животната средина и на здравјето на луѓето која може да настане како последица на неправилно ракување со ваков вид на отпад. За подетални информации како да се рециклира овој производ, обратете се до општинските органи, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата каде го имате купено производот.

Апаратот е во согласност со директивата 2012/19/EУ за намалување на употребата на опасни супстанции во електричните и електронските уреди и расходување на отпадот.

Отстранување на материјалите за амбалажа

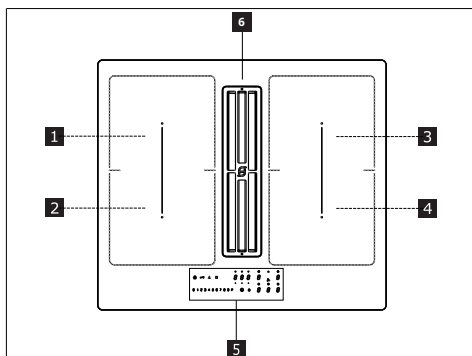
Материјалите со симболот  може да се рециклираат. Отстранете ги материјалите за амбалажа во соодветни контејнери за рециклирање.

Енергетска заштита

Може да се штеди секојдневно енергија за време на готвењето, следејќи ги следниве совети.

- Кога се загрева вода, користете ја само потребната количина.
- Ако е можно, секогаш покривајте ги тенџерињата со капак.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го тенџерето.
- Ставете ги помалите тенџериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја стопите.

7. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ



1	Единечна рингла (220x197 mm) функција на засилувач од 3000 W	2100 W, со
2	Единечна рингла (220x197 mm) функција на засилувач од 3000 W	2100 W, со
3	Единечна рингла (220x197 mm) функција на засилувач од 3000 W	2100 W, со
4	Единечна рингла (220x197 mm) функција на засилувач од 3000 W	2100 W, со
5	Контролна табла	
6	Решетка за всмукување	
1+2	Комбиниращка рингла (220 x 395 mm) функција на засилувач 3700 W.	3000 W, со
3+4	Комбиниращка рингла (220 x 395 mm) функција на засилувач 3700 W.	3000 W, со

ИНДИКАТОРИ

Детекција на присуство на тенџере

Секоја рингла е опремена со систем што го открива присуството на тенџере врз плотната.

Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенџерињата со

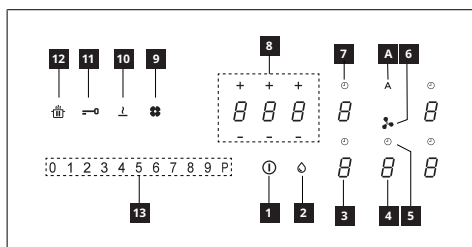
магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни.

Ако се тргне тенџерето за време на функционирањето или се користи несоодветно тенџере, на екранот се појавува симболот

Индикатор за заостаната топлина

Индикаторот за заостаната топлина е безбедносна функција за сигнализирање дека површината на ринглата е сè уште на температура еднаква или поголема од 50 °C и значи може да предизвика изгореници при контакт со голи раце. Сензорот на соодветната рингла покажува

8. КОМАНДНА ТАБЛА



1	Вклучено/Исклучено
2	Индикатор за заситеност на филтерот за маснотија
3	Индикатор за нивото на моќност на ринглата
4	Индикатор за нивото на моќност на аспираторот
5	Контрола на тајмерот од аспираторот
6	Симбол за контроли на аспираторот
7	Контрола на тајмерот од ринглата
8	Зона за управување со тајмер
9	Индикатор за заситеност на филтерот со активен јаглен
10	Копче на функцијата Топење
11	Копче на функцијата Блокада
12	Копче на функцијата Пауза
13	Тастатура со лизгање
A	Копче на функцијата Автоматски

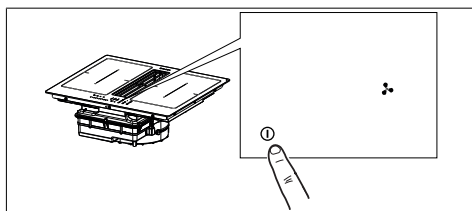
Ринглите може да се активираат со притискање на соодветниот сензор . Сензорот засветува поинтензивно за да се потврди операцијата.

Кога ќе се позиционира тенцере на една од 4-те рингли, плотната автоматски го открива присуството и засветува соодветниот сензор за негово активирање.

Ако нема тенцериња или други објекти на плотната, сензорите не се видливи.

На командната табла, функциите што може да се избираат се секогаш оние видливите но осветлени со слаб интензитет. Изберете ги функциите допирајќи го соодветниот симбол.

Вклучување на апаратот:



Притиснете го и држете го копчето Вклучено/Исклучено 2 секунди за да ја вклучите плотната и да ги активирате нејзините функции.

Во тој момент, плотната е вклучена, но сите рингли и аспираторот се на нула напојување. Плотната ќе се исклучи автоматски по 20 секунди ако не се користи.

Внимание: Заради безбедносни причини, плотната секогаш може да се исклучи со помош на копчето Вклучено/Исклучено.

Внимание: Функциите што може да се избираат се секогаш оние коишто светат или се видливи на контролната табла и само тие секогаш може да се вклучат.

Контролите за ринглите, аспираторот и тајмерот може да се активираат со притискање на соодветниот сензор.

Сензорот светнува поинтензивно за да ја потврди работата.

9. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

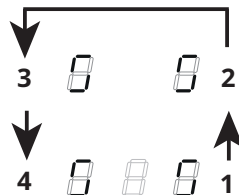
При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа, монтерот треба да ја постави моќноста на ринглите врз основа на ефективниот капацитет на електричниот апарат за домаќинството.

Ако тоа не е потребно, плотната може да се вклучи директно користејќи ① или, алтернативно, следете ја процедурата опишана долу за да се повика менито.

Пред да ја извршите процедурата се советува да го прочитате целиот параграф.

Поврзете ја плотната на домашната мрежа.

1. Сите сензори засветуваат неколку секунди а потоа се гаснат и останува да свети само ⑤.
2. Притиснете го и држете го притиснато ⑥ сензорите на ринглите покажуваат ⑦.
3. Одржувајќи го притиснато ⑥, почнете да ги притискате сензорите на ринглите постапувајќи во обратен правец од стрелките на часовникот.




Задниот лев сензор покажува ⑧ и број што го покажува типот на менито. Предниот лев сензор покажува број што зависи од параметрите покажани во изборот.

Изберете го сензорот со ⑧ и притиснете „ 8 “ на лентата за моќност.

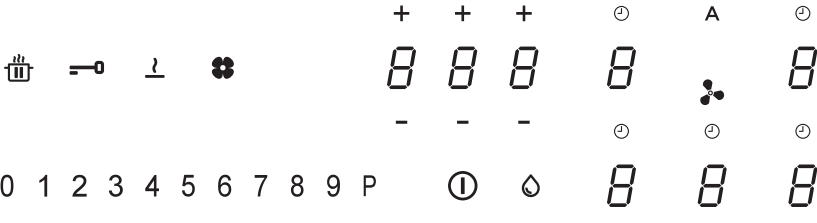






Изберете го предниот лев сензор и изберете ја точната поставка.








Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Вредност на лентата за моќност	KW	Забелешка
0	7,4	Почетна поставка стандард
1	4,5	
2	3,5	

Штом ќе се внесе точната вредност потврдете допирајќи и држејќи .

10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТНАТА

	
Уред за заштита на деца	<p>Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата</p> <p>За активирање: ако има тенцере на плотната, притиснете го и држете го притиснато соодветниот сензор 3 секунди. Ако нема тенцере на плотната, притиснете и држете притиснато 3 секунди еден од 5-те сензори (невидливи) до точката  на левата страна. Отпуштете и лизгајте со прстот од 0 до 9 долж лентата за моќност што ја покажува секвенцата на функционирање. Сите сензори покажуваат .</p> <p>Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.</p> <p>За деактивирање: притиснете и држете притиснато 3 секунди еден од 5-те сензори на ринглите. Отпуштете и лизгајте со прстот од 9 до 0 долж лентата за моќност што ја покажува секвенцата на функционирање. Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.</p>
Блокада	<p>Може да се блокираат функциите на плотната за време на употреба, на пример за чистење на плотната. Функцијата останува активна дури и ако плотната се исклучи и повторно вклучи. Во случај на прекин на струјата, функцијата се деактивира.</p> <p>За активирање: притиснете  и држете притиснато 1 секунда.</p> <p>За деактивирање: притиснете .</p>
Функција за интензивна моќност	<p>Секоја рингла може да се поставува на дополнително ниво на моќност максимално 5 минути.</p> <p>За активирање: изберете една од 4-те рингли и изберете ја вредноста „P“ на лентата за моќност. Соодветниот сензор покажува .</p> <p>За деактивирање: изберете една од другите можни вредности на лентата за моќност.</p>
Тајмер на ринглите	<p>Тајмерот овозможува исклучување на една посебна рингла по завршувањето на поставеното време.</p> <p>Ринглите може да се програмираат поединечно, така што секоја располага со сопствен тајмер.</p> <p>За активирање: Со ринглата во функција, притиснете за да ги повикате командите за управување на тајмерот за таа зона.</p> <p>Функцијата може да се прекине со притискање на кое било копче.</p> <p>Ако тајмерот е активен за повеќе рингли, 3-те сензори покажуваат „0 0 0“. Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на тајмерот.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Часови - Десетини - Минути</p> <p>Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време.</p> <p>По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал. Функцијата може да се прекине со притискање на кое било копче.</p> <p>Ако тајмерот е активен за повеќе рингли, 3-те сензори го покажуваат секогаш најблискиот тајмер до истекувањето на времето.</p> <p>За деактивирање: со ринглата во функција, притиснете за да ги повикате командите за управување на тајмерот за таа зона.</p> <p>Поставете ги трите сензори на „0 0 0“ користејќи „+“ или „-“ или притиснете го копчето On/Off.</p>

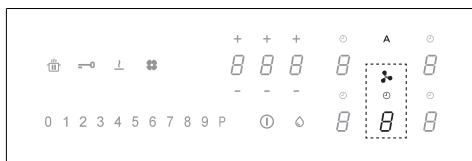
<p>Тајмер (генерички)</p>	<p>Тајмер со аларм за општа употреба.</p> <p>За активирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџериња или активни рингли. 3-те сензора за командите за управување на тајмерот покажуваат „---“.</p> <p>Притиснете го сензорот за да го повикате менито на тајмерот и видете „0 0 0“.</p> <p>Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на тајмерот.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Часови - Десетини - Минути</p> </div> <p>Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време.</p> <p>По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал. Функцијата може да се прекине со притискање на кое било копче.</p> <p>Повторете ги опишаните операции за да ја измените вредноста на одбројувањето.</p> <p>За деактивирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџериња или активни рингли.</p> <p>Притиснете го сензорот за да го повикате менито на тајмерот и користете “+” и “-” за да го поставите екранот на “0 0 0” или притиснете го копчето On/Off.</p>																						
<p>Функција за топење</p>	<p>За активирање: изберете една од 4-те рингли и притиснете .</p> <p>Сензорот на избраната рингла покажува .</p>																						
<p>Функција за загревање</p>	<p>За деактивирање: притиснете  или притиснете .</p>																						
<p>Функција за загревање</p>	<p>Оваа функција се користи за загревање на тенџере на максимална моќност пред да се продолжи со готвење на избраното ниво. Интервалот на времето во која се одржува ринглата на максималната моќност зависи од поставеното финално ниво на готвење. Погледнете ја табелата:</p> <table border="1" data-bbox="266 635 1037 933"> <thead> <tr> <th>Ниво на моќност</th> <th>Тајмер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е на располагање</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не е на располагање</td></tr> </tbody> </table> <p>За активирање, со тенџере на плотната и избрана рингла, притиснете ја и држете ја притиснато 3 секунди избраната вредност (од 1 до 8) на лентата за моќност. Екранот на соодветната рингла покажува „А“.</p> <p>Може да се зголеми нивото на готвење, но со негово намалување се деактивира функцијата.</p> <p>Може да се деактивира и со допирање и држење 3 секунди на копчето од ринглата во прашање.</p>	Ниво на моќност	Тајмер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не е на располагање	P	Не е на располагање
Ниво на моќност	Тајмер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не е на располагање																						
P	Не е на располагање																						
<p>Функција за пауза</p>	<p>Оваа функција овозможува ставање во пауза/повторно активирање на која било активна функција на плотната, намалувајќи ја расположивата моќност во ринглата и анулирајќи ги сите функции. Ако функцијата „Пауза“ не се деактивира во рок од 10 минути, плотната се исклучува автоматски.</p> <p>За активирање: Со тенџере на плотната и избрана рингла, притиснете го и држете го притиснато копчето на функцијата „Пауза“  најмалку 1 секунда. Сите екрани покажуваат .</p> <p>За деактивирање: притиснете и држете притиснато  1 секунда сè додека не засвети. Притиснете го кое било друго копче во рок од 10 секунди. Функцијата се деактивира а плотната продолжува со претходно поставените поставки.</p>																						
<p>Функција за повикување</p>	<p>Оваа функција се користи за повикување на поставките за функционирање на плотната во случај на ненамерно запирање или ненадејно прекинување на струјата.</p> <p>Кога ќе се исклучи плотната, ако се вклучи во рок од 6 секунди допирајќи , копчето  свети 6 секунди. Притиснете го копчето  за да ги повратите претходно поставените функции. Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата.</p>																						

Комбиниран начин (функција „мост“)	<p>Оваа функција овозможува поврзување на две рингли за користење и контролирање како една единечна и поширока рингла. Ова нуди можност за користење на тенџериња со пошироко дно.</p> <p>Ринглите што може да се избираат за оваа функција се исклучиво оние од лево и оние од десно.</p> <p>За активирање/деактивирање: притиснете ги истовремено сензорите на ринглите од лево или од десно за избирање на 2-те рингли за поврзување со мост, сè додека не се појави сензорот P за да покаже дека е активирана функцијата. Другиот сензор се користи за поставување на нивото на моќност.</p>
Функција АВТОМАТСКИ „А“	<p>Стандардна поставка кога плотната/аспираторот е вклучен да се стартува во автоматски режим со ЛЕД „А“ кое свети јасно. Аспираторот се вклучува ако моќноста на ринглите е поголема од „1“.</p> <p>Тоа се деактивира со притискање на ЛЕД „А“ кое го менува интензитетот од јасно во замаглено како потврда. Тоа може да се деактивира со притискање вредност повисока од „1“ на лентата за моќност, што се потврдува со фактот дека ЛЕД „А“ го менува интензитетот од јасно во замаглено.</p> <p>Тоа се деактивира со притискање на ЛЕД „А“ кое го менува интензитетот во јасно светло.</p>

11. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

Ниво на моќност	Начин на готвење	Да се користи за
1	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
2	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
3	Загревање	Ориз
4	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
5	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
6	Продолжено готвење, варење	Тестенини, супи, варено месо
7	Лесно пржење	Пржење компири, омлет, панирана и пржена храна, колбас
8	Пржење, пржење со потопување	Месо, чипс
9	Брзо пржење на висока температура	Шницли
P	Брзо загревање	Вриење вода

12. ФУНКЦИИ НА АСПИРАТОРОТ



Контролите за ринглите, аспираторот и тајмерот може да се активираат со притискање на соодветниот сензор.

„9“	<p>Притиснете „9“ на лентата за моќност за да поставите ИНТЕНЗИВНА 1 брзина. Оваа брзина е поставена да работи 10 минути. Откако ќе помине ова време, системот автоматски ќе се врати во претходно поставената брзина. Се деактивира со избирање различна брзина.</p>
„P“	<p>Притиснете „9“ на лентата за моќност двапати за да поставите ИНТЕНЗИВНА 2 брзина. Оваа брзина е поставена да работи 5 минути. Откако ќе помине ова време, системот автоматски ќе се врати во претходно поставената брзина. Се деактивира со избирање различна брзина.</p>

Функција Одложување	<p>Оваа функција е достапна само ако е деактивиран автоматскиот режим. Автоматскиот начин се деактивира со притискање на „А“.</p> <p>Притиснете го сензорот за аспиратор и поставете ја брзината на лентата за моќност.</p> <p>Притиснете го сензорот за управување со тајмерот, кој прикажувал „CL“, но тоа ќе го промени одбројувањето. Ова е однапред поставено на 15 минути.</p>
	<p>Ссимбол за тајмер</p> <p>По избирање на сензорот за аспираторот, притиснете го сензорот за управување со тајмер за да започне одбројувањето.</p>
	<p>Симбол за одржување на филтерот за маснотија</p> <p>Сигналот за чистење на филтерот за маснотија се прикажува со ЛЕД и секогаш евозможен.</p> <p>Ресетирање и реактивирање на филтерот</p> <p>По спроведување дејства за одржување на филтерот:</p> <p>притиснете го и задржете го копчето 5 секунди.</p> <p>- ЛЕД за филтерот за маснотии ќе се изгасне и повторно ќе започне одбројувањето.</p>



Симбол за одржување на филтерот со активен јаглен

Аспираторот фабрички е поставен во режим на извлекување. Без никакво олтоварување, притиснете го сензорот за контроли на аспираторот за да го овозможите вшмукувањето. Притиснете и држете го сензорот повторно 5 секунди за да:

Активирање на филтерот со јаглен:

Симболот на филтерот со јаглен (миризби) светнува 1 секунда.

Деактивирање на филтерот со јаглен:

Симболот на филтерот со активен јаглен (миризби) трепка двапати.

По активирањето, иконата ќе светне за да покаже дека мора да се спроведе одржување на филтерот со активен јаглен (миризба).

Ресетирање и реактивирање на филтерот со активен јаглен







По спроведување дејства за одржување на филтерот:

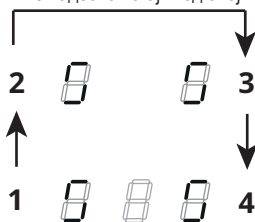
притиснете го и задржете го копчето 5 секунди.


- ЛЕД за филтерот за миризба ќе се изгасне и повторно ќе започне одбројувањето.

13. ПЕРСОНАЛИЗИРАЊЕ НА КОРИСНИЧКОТО МЕНИ

Пред да ја извршите процедурата се советува да го прочитате целиот параграф.

- Притиснете .
- Повторно притиснете  и држете го притиснато 3 секунди.
- Копчето  почнува да свети.
- Притиснете и држете притиснато : сензорите на ринглите покажуваат .
- Држејќи , почнете да го притискате сензорот на ринглите надесно појакми од оној напред лево.





Задниот лев сензор покажува наизменично  и број од 2 до 7 што го покажува кодот на менито.

Предниот лев сензор покажува број што зависи од параметрите покажани во изборот.

- Притиснете го задниот лев сензор.
- Изберете број на лентата за моќност за да го повикате кодот од менито.
- Притиснете го предниот сензор лево.
- Изберете број на лентата за моќност за да изберете вредност.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Код на менио	Опис	Вредност
U2	Мени за управување со звучниот волумен на копчињата.	0 - Деактивиран звук 1 - мин. 3 - макс.
U3	Мени за управување со гласноста на звучниот сигнал од тајмерот.	0 - Деактивиран звук 1 - мин. 3 - макс.
U4	Мени за управување со нивото на осветленост на екранот.	0 - макс. 9 - мин.
U5	Мени за управување со анимацијата на одбројувањето.	0 - Деактивирана анимација 1 - Активирана анимација
U6	Мени на функцијата за препознавање присуство на тенцере.	0 - Активно 1 - Неактивно

U7	Мени за управување со завршувањето одбројувањето.	0 - Континуирано светење и гаснење 1 - Десет светења и гаснење 2 - Едно светење и гаснење
<p>– Штом ќе се постави точната вредност, потврдете допирајќи и држејќи  2 секунди.</p> <p>– За да излезете од менито без да зачувате, притиснете .</p> <p>Ако не се изврши никаква операција, корисничкото мени се затвора по 1 минута.</p>		

14. ФУНКЦИЈА ЗА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА

Овој производ има електронски контролирана функција за управување со моќноста.

Оваа функција го контролира доставувањето на максималната моќност од 3700 W меѓу комбинираните рингли (лева и десна страна), оптимизирајќи ја дистрибуцијата на моќноста и избегнувајќи ситуации на преоптоварување на системот.

За да го направите ова, вкупната моќност се следи континуирано и се намалува кога е неопходно. Ако не е можно да се обезбеди вкупната потребна моќност, контролен елемент ја намалува моќноста според претходно утврдена вредност во друг елемент за готвење, за да биде на ниво веднаш под неговата соодветна крива за моќност. Ова обезбедува тековната потрошувачка од 16 A да не се надминува.

Во ваков случај, генераторот ја детектира последната команда со највисок приоритет испратена од корисничкиот итнерфејс, и ако е неопходно, ги намалува претходните поставки активирани за друг елемент за готвење.

Функцијата за управување со моќноста се активира прва кога ќе се детектира присуство на тава на елементот за готвење.

Пример:


Ако за ринглата 1 се изберете нивото на дополнителна моќност (интензивна моќност) (P), ринглата 2 не може истовремено да го надмине нивото на моќност 9 и се ограничува автоматски.“

15. УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНЏЕРИЊАТА

Какви тенџериња да се користат

Користете исклучиво тенџериња со дно од соодветен феромагнетен материјал за користење на индукционите плотни:

- лиено железо
- емајлиран челик
- карбонски челик
- неоксидирачки челик (исто нецелосно)
- алуминиум со феромагнетна облога или дно со феромагнетна плоча

За да се утврди соодветноста на едно тенџере, проверете дали го има симболот  (вообичаено испечатен на дното). Може да се приближи и магнет на дното од тенџерето. Ако се залепи, тоа значи дека тенџерето може да се користи на индукциона плочна.

За да се гарантира оптимална ефикасност, секогаш користете тенџериња со рамно дно за да се дистрибуира рамномерно топлината. Дното кое не е совршено рамно може да влијае врз спроведувањето на моќноста и на топлината.

Како да се користат тенџерињата

Минимален дијаметар на тенџерето/тавата за разните видови рингли.

За да се гарантира правилно функционирање на плотната, тенџерето треба да покрива една или повеќе од референтните точки наведени на површината од плотната

и треба да биде со соодветен минимален дијаметар.

Користете ја секогаш ринглата што најдобро одговара на дијаметарот од дното на тенџерето.

Рингли	Дијаметар на дното од тенџерето	
	Ø мин. (препорачан)	Ø макс. (препорачан)
Комбинација лево/ десно	190 mm	230 mm
Единечни лево/ десно	110 mm	190 mm

Празни тенџериња/тави со тенко дно

Не користете празни тенџериња/тави или со тенко дно врз плотната бидејќи тоа не би овозможило контролирање на температурата или автоматско исклучување на ринглата ако температурата е многу висока, со ризик од оштетување на тенџерето или површината на плотната.

Ако тоа се случи, не допирајте ништо и почекајте да се изладат сите компоненти.

Ако се појави порака за грешка, консултирајте се со делот „Решавање на проблемите“.

Нормални работни звуци во плотната

Индукциската технологија е базирана на создавање електромагнетни полиња. Овие електромагнетни полиња генерираат топлина директно на дното на тавата. Тенџерињата и тавите може да произведат низа звуци или вибрации, во зависност од нивната структура.

Овие типови звуци може да се опишат на следниот начин:

Лесно зуење (како звук од трансформатор)

Овој звук се произведува кога готвите со високо ниво на топлина и се определува со количината енергија што се трансферира од плотната на

тавите. Звукот ќе престане или ќе се намали кога ќе се намали топлината.

Лесно свирење

Овој звук се произведува кога тенџерето или тавата е празна, и прекинува веднаш што се наполни со вода или храна.

Крцкање

Овој звук настанува кај тави направени од повеќе слоеви на различни материјали и е предизвикан од вибрација на површините каде што се спојуваат различните материјали. Звукот доаѓа од тавите и може да варира во зависност од количината на храна и начинот на подготвката што се користи.

Силно свирење

Овој звук настанува кај тави направени од слоеви на различни материјали и исто така кога тие се користат на максимално ниво и на две рингли. Звукот ќе престане или ќе се намали кога ќе се намали топлината

Звуци на вентилатор

За правилно да работи електронскиот систем, температурата на плотната мора да се регулира. Затоа, плотната е опремена со вентилатор за ладење којшто се активира за да ја намали и регулира температурата во електронскиот систем. Вентилаторот може да продолжи да работи и по исклучување на апаратот, ако температурата на плотната и понатаму е многу висока.

Ритмички звуци како отчување на часовник

Овој звук се појавува само кога работат најмалку три рингли, и исчезнува или се намалува кога некои од нив ќе се исклучат.

Звуците се опишани како нормална карактеристика на индукциската технологија и не се третираат како дефекти.

16. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
„Акустично сигнализирање при вклучување. Нема видлив код за грешка“	Аспираторот не работи	Кабелот LIN е оштетен или лошо поврзан со електричната табла на аспираторот	Проверете ја конекцијата/заменете го LIN кабелот
ER03	Плотната се исклучува по 10 секунди.	Откриено континуирано активирање на копчињата. Вода или тенџере врз командната табла.	Отстранете ја водата или тенџерето од стакло-керамичката површина и од командната табла.
ER21	Плотната се исклучува.	Внатрешната температура на електронските компоненти е многу висока.	Оставете ја плотната да се излади. Проверете дали плотната располага со задоволителна вентилација. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E2	Соодветната рингла се исклучува.	Празна или несоодветна тава. Многу висока температура на тенџерето или на стакло-керамичната површина. Многу висока температура на електронските компоненти.	Оставете ја плотната да се излади. Користете соодветна тава. Не загревајте ги празните тави.
E3	Соодветната рингла се исклучува.	Несоодветна тава. Тенџерето ги губи своите магнетни својста и може да предизвика оштетувања на индукционата плотна.	Користете соодветна тава. Грешката се поништува автоматски по 8 секунди а ринглата може повторно да се користи. Во случај на дополнителни грешки треба да го замените тенџерето. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E6	Ринглата не се вклучува.	Напонот и/или фреквенцијата на напојување надвор од интервалот.	Проверете го напонот и/или фреквенцијата на мрежата. Ако е потребно, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E8	Ринглите исклучуваат.	Дефект на вентилаторот. Вентилаторот е запушен од прашина или влакна.	Исчистете го вентилаторот и отстранете ги евентуалните туѓи тела. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Исклучете ја плотната од напојувањето. Почекајте неколку секунди, а потоа повторно поврзете ја плотната на напојувањето. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.		

17. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

Модел: GALILEO SMART BK F600 +
Kit LL H80

Идентификација на производ

Тип: **4300**

Модел: GALILEO SMART BK A600

Видете ја плочката за идентификации прикачена на дното на производот.

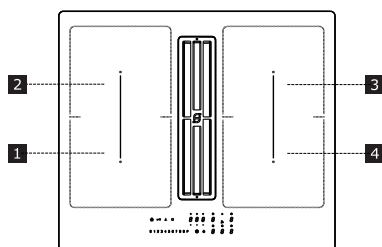
Производителот прави континуирани подобрувања на производите. Поради таа причина, текстот и илустрациите во овој прирачник за употреба може да се менуваат беа претходна најава.

Повеќе информации за техничките податоци ќе најдете на интернет страницата: www.faberspa.com

1,2 Флексибилна рингла 1 + 2 Во мост 3,4 Флексибилна рингла 3 + 4 Во мост		
Параметар	Вредност	Димензии (mm)
Флексибилна рингла 1+2, 3+4	3000 W; Интензивна моќност: 3700 W	210 x 390

Параметар	Вредност	Димензии (mm)
Тежина апаратот	на 21	kg
Број на рингли	4	
Извор на топлина	Индукција	

МОДЕЛ	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	7,62 Kw (основна поставка)
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	4,72 Kw
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	3,72 Kw
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	3,02 Kw



1,2 Флексибилна рингла 1 + 2 Во мост 3,4 Флексибилна рингла 3 + 4 Во мост		
Параметар	Вредност	Димензии (mm)
Работни димензии	-	600 x 520 (Ш x Д)
Напон напојување со струја / фреквенција	на 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Податоци за електричен елемент и елемент за греење		
Рингла 1, 2, 3, 4	2100 W; Интензивна моќност: 3000 W	210 x 190

18. ОДРЖУВАЊЕ - ПОПРАВКА И СООБРАЗНОСТ

- Погрижете се одржувањето на електричните делови да го врши само производителот или техничари за сервисирање.
- Погрижете се оштетените кабли да ги заменува само производителот или техничари за сервисирање.

Кога контактирате со одделот за сервис, обезбедете ги следните информации:

- Тип на дефект
- Модел на апарат (Произ./Шиф.)
- Сериски број (S.N.)

Информациите може да се најдат на плочката за идентификација. Плочката за идентификација се наоѓа на дното на апаратот.

Информации за производот според регулативата бр. 66/2014

Референтни стандарди:


EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564



Овој апарат е проектиран, произведен и комерцијализиран согласно Директивите на ЕЕЗ.

1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

 Për sigurinë vetjake dhe funksionimin e duhur të pajisjes, ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para instalimit dhe vënies në punë. Mbajini këto udhëzime gjithmonë pranë pajisjes, edhe në rast se nuk do e përdorni më apo do t'ia kaloni një pale të tretë. Është e rëndësishme që përdoruesi t'i njohin të gjitha karakteristikat e funksionimit dhe të sigurisë së pajisjes. Këto pianura gatimi kanë sisteme induksioni që pajtohen me kërkesat e direktivës EMC dhe EMF dhe nuk duhet të krijojnë interferenca me pajisje të tjera elektronike. Personat që kanë të implantuar stimulues kardiakë ose aparate të tjera elektronike, duhet të këshillohen me mjekun ose me prodhuesin e këtyre aparateve të implantuar, për të vlerësuar ndjeshmërinë ndaj interferencave.

 Lidhjet elektrike duhet të kryhen nga një teknik ose person kompetent. Para se të bëhet lidhja elektrike, lexoni seksionin LIDHJA ELEKTRIKE.

Për pajisjet me kabëll ushqimi, morsetat ose seksioni i fijeve nga pika e ancorimit të kabllit dhe morsetave, duhet të jetë i tillë që të mundësojë nxjerrjen e përcjellësit nën tension që ndodhet në pjesën e sipërme të kabllit të tokëzuar, në rast se del nga ancorimi.

- Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëme të mundshme që vijnë si pasojë e një instalimi ose përdorimi të papërshtatshëm.
- Kontrolloni nëse ushqimi i rrjetit përputhet me atë që specifikohet në etiketën e të dhënave brenda produktit.
- Në impiantin e fiksuar duhet të instalohen automate, në përputhje me normativat për sistemet e kablllove.
- Për pajisjet e Kategorisë I, kontrolloni nëse rrjeti shtëpiak i ushqimit elektrik ka një lidhje të tokëzuar të përshtatshme.
- Lidhni aspiratorin me gypin për daljen e tymit duke përdorur tubacion të përshtatshëm. Për blerjen e aksesoreve referojuni atyre që specifikohen në manualin e instalimit (për tubat rrethorë me diametër minimal 120 mm). Gjatësia e tubacionit të shkarkimit duhet të jetë sa më e vogël të jetë e mundur.
- Lidhni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës shumëpolar.
- Është e nevojshme që t'u përmbaheni normativave lidhur me shkarkimin e ajrit.

- Mos e lidhni pajisjen thithëse me kanale shkarkimi që përcjellin tymra djegieje (kaldaja, oxhaqe etj.).
 - Nëse aspiratori përdoret së bashku me pajisje joelektrike (p.sh. pajisje me djegës gazi), është e nevojshme të garantoni një shkallë të mjaftueshme ajrimi të dhomës në mënyrë që të ndaloheret kthimi i gazrave të shkarkimit. Kur pajisja e gatimit përdoret së bashku me pajisjet që ushqehen nga burime energjie joelektrike, presioni negativ në dhomë nuk duhet të kalojë 4 Pa, për t'i penguar tymrat që të rithithen në dhomë nga pajisja e gatimit.
 - Ajri nuk duhet të dalë nga një kanal që përdoret si gyp i daljes së tymrave për pajisjet që ushqehen me gaz ose me lëndë të tjera djegëse.
 - Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, nga një qendër asistence e autorizuar ose nga një teknik kompetent për të shmangur çdo rrezik apo situatë rreziku.
 - Spinën e pajisjes lidhni me një prizë në përputhje me normat në fuqi, të vendosur në një vend të arritshëm.
 - Për sa u përket masave teknike e të sigurisë që duhen marrë për shkarkimin e tymrave, ka rëndësi të ndiqni me vëmendje normat e parashikuara nga autoritetet lokale.
- ⚠ PARALAJMËRIM:** Para se të instaloni pajisjen, hiqni veshjet mbrojtëse.
- Përdorni vetëm vidat dhe artikujt e tjerë metalikë të përfshira bashkë me pajisjen.
- ⚠ PARALAJMËRIM:** Mos instalimi i vidave ose i mekanizmave fiksues, siç përshkruhet në këto udhëzime, mund të sjellë rreziqe dridhjesh elektrike.
- Proceset e pastrimit dhe të mirëmbajtjes nuk duhet të kryhen nga fëmijë, përveç rasteve kur mbikëqyren nga një i rritur.
 - Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
 - Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose pa përvojë dhe njohuri, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes për përdorimin e sigurt të pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
 - Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijë nën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose me përvojë dhe njohuri të pamjaftueshme, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes lidhur me

përdorimin e sigurt të pajisjes dhe me rreziket që sjell një gjë e tillë. Mos lini që fëmijët të luajnë me pajisjen.

PARALAJMËRIM:

Pajisja dhe pjesët e saj që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

Bëni shumë kujdes që të mos prekni rezistencat.

Mbajini larg fëmijët nën 8 vjeç, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Pastroni dhe/ose zëvendësoni filtrat pas periudhës së specifikuar (rrezik zjarri). Shikoni paragrafin “Pastrimi e mirëmbajtja”.
- Ju rekomandojmë të garantoni ajrimin e duhur të dhomës kur pajisja përdoret së bashku me pajisje që ushqehen me gaz ose lëndë të tjera djegëse (nuk aplikohet për pajisjet që vetëm riqarkullojnë ajrin e dhomës).

PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja ka plasaritje, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e dridhjeve elektrike.

- Mos e ndizni pajisjen nëse sipërfaqja është e plasaritur ose ka dëmtime të dukshme në trupin e materialit.
- Mos e prekni pajisjen me duar ose me pjesë të tjera të trupit të lagura.
- Mos përdorni pajisje me avull për pastrimin e produktit.

- Mos vendosni mbi sipërfaqen e pianurës objekte metalike, si thika, pirunë, lugë ose kapakë, pasi mund të nxehen së tepërmi.
- Përdorni komandën e përshtatshme për të fikur pianurën pas përdorimit; mos i besoni sensorëve të tenxhereve.

PARALAJMËRIM: Është e rrezikshme ta lini pianurën pa mbikëqyrje kur përdoren vajra ose yndyra, pasi mund të krijohet një situatë rreziku dhe ndezje zjarri. Mos u përpiqni ASNJËHERË të fikni zjarret e mundshme me ujë, por fikeni pajisjen dhe flakën për shembull, me një kapak ose një mbulesë kundër zjarrit.

PARALAJMËRIM: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces i shkurtët gatimi duhet të mbikëqyret në mënyrë të vazhdueshme.

- Pajisja nuk është projektuar për t'u vënë në punë me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçantë.

PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

- Pajisja duhet të instalohet në mënyrë të tillë, që të mundësojë seksionimin e ushqimit elektrik me një hapësirë kontakti (3 mm) që garanton seksionimin e plotë në kushte mbingarkese të kategorisë III.

- Pajisja nuk duhet të ekspozohet asnjëherë ndaj agjentëve atmosferikë (shi, diell).
- Ajrimi i pajisjes duhet të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Mbajini ambalazhet të paarritshme nga fëmijët dhe kafshët shtëpiake.
- Aspiratori i kuzhinës dhe pajisjet e tjera për nxjerrjen jashtë të tymrave të gatimit mund të pengojnë funksionimin e sigurt të pajisjeve që djegin gaz ose lëndë djegëse (duke përfshirë ato që ndodhen në mjedise të tjera), për shkak të fluksit të kthimit të gazeve djegëse. Këto gaze mund të shkaktojnë helmim nga monoksidi i karbonit. Pas instalimit të një aspiratori kuzhine ose të një pajisjeje çfarëdo për nxjerrjen jashtë të tymrave të gatimit, sigurohuni që pajisjet me gaz të testohen nga një person kompetent, për të garantuar që të mos ketë fluks të kthimit të gazit djegës.

2. PËRDORIMI

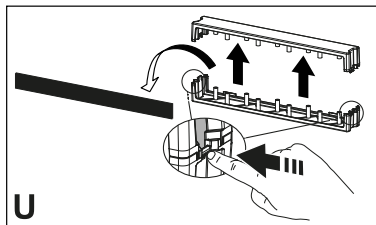
- Pajisje thithëse është projektuar ekskluzivisht për eliminimin e erërave të gatimit gjatë përdorimit shtëpiak.
- Mos e përdorni në asnjë rast pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat duhet të monitorohen gjithmonë gjatë përdorimit: vaji i mbinxehur mund të marrë flakë.
- Mos e ndizni pajisjen me një kohëmatës të jashtëm ose me një

sistem komandimi në distancë të veçuar.

- Pajisja nuk duhet të instalohet pas një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Për të shmangur dëmtimet në pajisje, mos hipni me këmbë mbi pajisje.
- Për të shmangur dëmtimet e xhuntove prej silikoni, mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi shasi.
- Mos prisni ose mos përgatisni ushqime mbi sipërfaqe dhe mos lini të bien mbi të sende të forta. Mos i tërhiqni zvarrë tenxheret ose enët e gatimit mbi sipërfaqe.

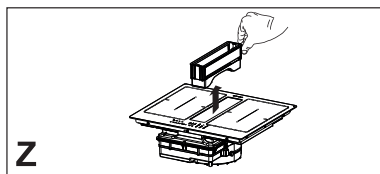
3. PASTRIMI E MIRËMBAJTJA

- Para se të kryeni çfarëdo ndërrhyrjeje për mirëmbajtjen, fikeni pajisjen ose shkëputeni atë nga rrjeti i ushqimit elektrik.
- Nëse filtri kundër erërave nuk ofrohet, ndiqni udhëzimet e marrë bashkë me paketën, si për procedurën e rigjenerimit, ashtu edhe për kohët e zëvendësimit.
- Nëse filtri kundër erërave me karbon ofrohet dhe është e tipit (U) (referojuni udhëzimeve të montimit) mund të rigjenerohet. Filtri kundër erërave me karbon aktiv mund të lahet e të rigjenerohet çdo 3-4 muaj (ose më shpesh nëse aspiratori i nënshtrohet një përdorimi intensiv), deri në një maksimum prej 8 ciklesh rigjenerimi (në rast përdorimi veçanërisht intensiv rekomandohet të mos tejkalohen 5 cikle). Drejtohuni tek shërbimi i asistencës për të porositur një filtër të ri (U).



Procedura e rigjenerimit:

- Lajeni në enëlarëse në temperaturë MAX prej 70° ose lajeni me dorë me ujë të nxehtë pa përdorur sfungjerë gërryes (mos përdorni detergjente!).
- Thajeni në furrë në temperaturë MAX prej 70° për 2 orë (rekomandohet të lexoni me kujdes manualin e përdorimit dhe udhëzimet e montimit të furrës tuaj).
- Filtrat kundër yndyrës duhet të pastrohen çdo 2 muaj përdorimi ose më shpesh, nëse përdorimi është veçanërisht intensiv dhe mund të lahen në enëlarëse. Mos i lani rrjetat në enëlarëse. (Z).



Rekomandime të përgjithshme

- Mos përdorni kurrë sfungjerë gërryes, lesh çeliku, acid muriatik ose produkte të tjerë që mund të gërvishin ose të lënë shenja në sipërfaqe.
- Ushqimet që bien aksidentalisht ose depozitohen mbi sipërfaqe, mbi elementet funksionale ose estetike të pianurës nuk duhet të konsumohen.

Pastrimi i pajisjes

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Pastrimi i papastërtive të ngurtësuar dhe të karbonizuara është shumë i lodhshëm.
- Për të pastruar papastërtitë e përditshme, përdorni leckë ose sfungjer të butë dhe një detergjent të përshtatshëm. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me detergjentet që duhen përdorur. Këshillohet përdorimi i produkteve larës mbrojtës.

- Hiqni papastërtitë e ngurtësuar, p.sh. qumështin e derdhur gjatë zierjes, me një kruajtëse për qelq qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtësen që duhet përdorur.
- Hiqini ushqimet që përmbajnë sheqer, p.sh. marmelatën e derdhur gjatë zierjes, me një kruajtëse për qelq qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Në të kundërt, mbetjet mund ta dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqini veshjen e mundshme prej plastmase me ndihmën e një kruajtëseje për qelq qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Në të kundërt, mbetjet mund ta dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël solucioni zhgëlqerëzues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë të lagur.

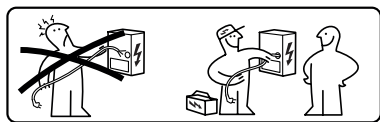
4. KUSHTET QË DUHET TË PLOTËSOJNË MOBILIET

Për procedurën e instalimit është e detyrueshme të ndiqni ligjet, urdhëresat, direktivat dhe normat (rregulloret për sigurinë e impianteve elektrike, riciklimin e duhur të komponentëve etj.) në fuqi në vendin e përdorimit!

- Mos përdorni ngjitës silikon midis pajisjes dhe planit të punës. Pianura do të montohet me inkaso në planin e punës së kuzhinës sipër një moduli për kuzhinë me gjerësi prej 600 mm ose më shumë.
- Në rast se pajisja është e montuar mbi materiale të ndezshme, është e nevojshme të respektoni me përpikëri udhëzimet dhe normat lidhur me instalimet me tension të ulët dhe mbrojtjen kundër zjarrit.

- Për njësitë inkaso, komponentët (materiale plastike dhe me rimeso druri) duhet të montohen me ngjitës rezistues ndaj nxehtësisë (min. 100 °C): përdorimi i materialit dhe i ngjitësve të papërshtatshëm mund të shkaktojë deformim dhe shkëputje.
- Moduli i kuzhinës duhet të ketë hapësirë të mjaftueshme për lidhjet elektrike të pajisjes. Modulet varëse sipër pajisjes duhet të instalohen në një distancë të tillë që të lejojnë hapësirë të mjaftueshme për të punuar në mënyrë të rehatshme.
- Përdorimi i kornizave dekoruese me dru të fortë rreth planit të punës pas pajisjes lejohet, me kusht që distanca minimale të mbetet gjithnjë e barabartë me atë që tregohet në figurat e instalimit.
- Distanca minimale midis pajisjes së montuar dhe murit të pasmë tregohet në figurën e instalimit të pajisjes inkaso (150 mm për murin anësor, 40 mm për murin e pasmë dhe 500 mm për mobilet eventuale që qëndrojnë sipër).
- Për të penguar hyrjen e lëngjeve midis kornizës së pianurës së gatimit dhe planit të punës, vini guarnicionin ngjitës në të gjithë kornizën e jashtme të pianurës para instalimit.

5. LIDHJA ELETRIKE



⚠ PARALAJMËRIM: Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një instalues i autorizuar.

- Ndiqni skemën e lidhjeve (që ndodhet në anën e poshtme të produktit).
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit "Y", ndaj këshillohet të përdoret një kabllë ushqimi H05V2V2-F me 5 x 2,5 mm², lidhje MONOFAZË dhe DYFAZORE: seksion minimal i përcjellësve: 2,5


mm². Diametri i jashtëm i kabllit të ushqimit: min 8 mm - maks. 12 mm.

- Morsetat lidhëse mund të arrihen duke hequr kapakun e kutisë së lidhjeve.
- Verifikoni nëse karakteristikat e impiantit elektrik të shtëpisë (tensioni, fuqia maksimale dhe korrenti) janë në përputhje me ato të pajisjes.
- Lidhjen pajisjen siç tregohet në manualin e instalimit (në përputhje me normat e referencës për tensionin e rrjetit, të cilat janë në fuqi në nivel kombëtar).

⚠ Kujdes! Mos bëni saldime te kabllot!

6. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektroshtëpiake

Simboli  mbi produkt ose mbi ambalazhin e tij tregon se produkti nuk duhet të asgjësohet bashkë me mbeturinat normale shtëpiake. Produkti duhet të asgjësohet pranë një qendre të specializuar në riciklimin e komponentëve elektrikë dhe elektronikë. Duke u siguruar që ky produkt të asgjësohet në mënyrë e duhur, do të kontribuojë në parandalimin e pasoja të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin, që do të shkaktoheshin nga një asgjësim i papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rreth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejtojeni autoriteteve bashkiake, shërbimit lokal të asgjësimit të mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.

Pajisja është në përputhje me direktivën 2012/19/UE për reduktimin e lëndëve të rrezikshme të përdorura në pajisjet elektrike dhe elektronike dhe asgjësimin e mbeturinave.

Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve

Materialet me simbolin  janë të riciklueshme. Asgjësojini materialet

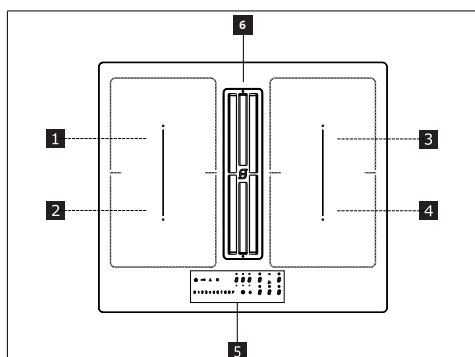
ambalazhuese në konteinerët e posaçëm të grumbullimit për riciklimin.

Kursim energjie

Gjatë gatimit mund të kurseni energji çdo ditë, nëse ndiqni sugjerimet e mëposhtme.

- Kur ngrohet uji, përdorni vetëm sasinë e nevojshme.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi tenxhere.
- Para se të aktivizoni zonën e gatimit, sistemoni tenxheren.
- Sistemojini tenxheret më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Pozicionojini tenxheret në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për t'i ruajtur ushqimet të ngrohta ose për t'i shkrire ato.

7. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT



1	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
2	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
3	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
4	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
5	Kontrolli i kohëmatësit të aspiratorit
6	Rrjeta e thithjes së ajrit
1+2	Zona e gatimit e kombinueshme (220 x 395 mm) 3000 W, me funksionin Përforcues 3700 W.
3+4	Zona e gatimit e kombinueshme (220 x 395 mm) 3000 W, me funksionin Përforcues 3700 W.

TREGUESIT

Rilevimi i pranisë së tenxheres

Çdo zonë gatimi është e pajisur me një sistem që identifikon praninë e një tenxhereje mbi planin e gatimit.

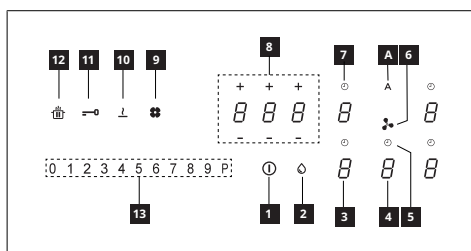
Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion.

Nëse tenxherja hiqet gjatë funksionimit ose nëse përdoret një tenxhere e papërshtatshme, në ekran shfaqet simboli **U**.


Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi i nxehtësisë së mbetur është një funksion sigurie që sinjalizon se sipërfaqja e zonës së gatimit ka ende një temperaturë të barabartë ose më të madhe se 50 °C dhe mund të shkaktojë kështu djegie kur bie në kontakt me duart e zhveshura. Shifra e zonës përkatëse të gatimit është **H**.

8. PANELI I KONTROLLIT



1	Ndezur/fikur
2	Treguesi i ngopjes së filtrit kundër yndyrës
3	Treguesi i nivelit të fuqisë së zonës së gatimit
4	Treguesi i nivelit të fuqisë së aspiratorit
5	Kontrolli i kohëmatësit të aspiratorit
6	Simboli i zonës së komandave të aspiratorit
7	Kontrolli i kohëmatësit të zonës së gatimit
8	Zona e rregullimit të kohëmatësit
9	Treguesi i ngopjes së filtrit të karbonit aktiv
10	Butoni i funksionit të shkrirjes
11	Butoni i funksionit të bllokimit
12	Butoni i funksionit të pauzës
13	Tastiera e rrëshqitshme
A	Butoni i funksionit automatik

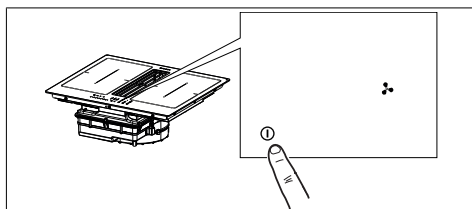
Zonat e gatimit mund të aktivizohen duke shtypur shifrat e referencës . Shifra do të ndriçohet me më shumë intensitet për të konfirmuar procesin.

Kur vendoset një tenxhere mbi një nga 4 zonat e gatimit, pianura e identifikon automatikisht praninë dhe ndriçon shifrën përkatëse për aktivizimin.

Nëse nuk ka tenxhere apo objekte të tjera mbi pianurën, shifrat nuk janë të dukshme.

Në panelin e kontrollit, funksionet që mund të zgjidhen janë gjithmonë ato të dukshmet, por që ndriçohen me intensitet të ulët. Zgjidhni funksionet duke prekur simbolin korrespondues.

Ndezja e pajisjes:



Shtypni për 2 sekonda butonin On/Off për të ndezur e aktivizuar funksionet e pianurës.

Në këtë moment pianura është e ndezur, por të gjitha zonat e gatimit dhe aspiratori e kanë fuqinë zero. Pianura fiket automatikisht pas 20 sekondash mospërdorimi.


Kujdes: Për arsye sigurie, mund ta fikni pianurën gjithmonë me butonin On/Off.

Kujdes: Të gjitha funksionet që mund të zgjidhen në panelin e kontrollit do të jenë gjithmonë ato të ndriçuarat/të dukshmet dhe do të jenë të vetmet që mund të aktivizohen. Komandat e zonave të gatimit apo të aspiratorit dhe kohëmatësi mund të aktivizohen duke shtypur mbi shifrën e referencës.

Konfirmimi jepet nga ndriçimi i shifrës që bëhet më intensiv.





9. KUFIZIMI I FUQISË

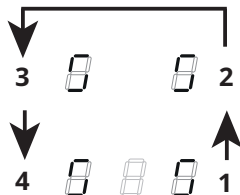
Gjatë lidhjes së parë të pajisjes me ushqimin e rrjetit shtëpiak, instaluesi duhet të konfigurujë fuqinë e zonave të gatimit në bazë të kapaciteteve efektive të impiantit elektrik shtëpiak.


Nëse kjo nuk është e nevojshme, pianura mund të ndizet direkt me anë të  ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në menu.


Para se të kryeni procedurën, ju këshillojmë të lexoni gjithë paragrafin.

Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak.

1. Të gjitha shifrat do të ndriçohen për disa sekonda, e më pas do të fiken dhe do të mbetet vetëm  që do të pulsojë.
2. Shtypni dhe mbani shtypur , shifrat e zonave të gatimit do të tregojnë .
3. Duke mbajtur shtypur , filloni të shtypni shifrat e zonave të gatimit duke vepruar në drejtim kundërorar.




Shifra e pasme majtas do të tregojë  dhe një numër që tregon llojin e menusë. Shifra e përparme majtas tregon një numër që varet nga parametrat e specifikuar në përzgjedhje.

Zgjidhni shifrën me  dhe shtypni “ 8 “ mbi shiritin e fuqisë.

Zgjidhni shifrën e përparme majtas dhe zgjidhni cilësimin e duhur.












Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Vlera e shiritit të fuqisë	KW	Shënime
0	7,4	Cilësimi fillestar standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Pasi të keni vendosur vlerën e duhur, konfirmoni duke prekur dhe mbajtur .

10. FUNKSIONET E PIANURËS

Mekanizmi i sigurisë së fëmijëve	<p>Ky funksion pengon aktivizimin pa dashje të pajisjes</p> <p>Për ta aktivizuar: nëse mbi pianurën ndodhet një tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda shifren përkatëse. Nëse mbi pianurë nuk ndodhet asnjë tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda një nga 5 shifrat (që nuk duken), pranë pikës në anën e majtë. Lëshojeni dhe zvarriteni gishtin nga 0 deri në 9 përgjatë shiritit të fuqisë që tregon sekuencën e funksionimit. Të gjitha shifrat do të tregojnë .</p> <p>Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda një nga 5 shifrat e zonave të gatimit. Lëshojeni dhe zvarriteni gishtin nga 9 deri në 0 përgjatë shiritit të fuqisë që tregon sekuencën e funksionimit. Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.</p>
Blokimi	<p>Gjatë përdorimit të pianurës mund t'i bllokoni funksionet e saj, si për shembull, për ta pastruar. Funksioni qëndron aktiv edhe nëse pianura fiket dhe rindizet. Në rast se ndërpritet korrenti, funksioni çaktivizohet.</p> <p>Për ta aktivizuar: shtypni dhe mbajeni shtypur për 1 sekondë.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni .</p>
Funksioni Përforcues	<p>Çdo zonë gatimi mund të konfigurohet në një nivel fuqie më të lartë për një maksimum prej 5 minutash.</p> <p>Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe zgjidhni vlerën "P" mbi shiritin e fuqisë. Shifra përkatëse do të tregojë .</p> <p>Për ta çaktivizuar: zgjidhni një nga vlerat e tjera të mundshme mbi shiritin e fuqisë.</p>
Kohëmatësi në zonat e gatimit	<p>Kohëmatësi mundëson fikjen e një zone të caktuar gatimi në përfundim të kohës së konfiguruar. Zonat e gatimit mund të programohen një nga një, pasi secila ka kohëmatësin e saj.</p> <p>Për ta aktivizuar: Me zonën e gatimit në punë e sipër, shtypeni për të hyrë në komandat e rregullimit të kohëmatësit për atë zonë. 3 shifrat tregojnë "0 0 0". Shtypni "+" ose "-" për të konfiguruar numërimin mbrapsht të kohëmatësit.</p> <p style="text-align: center;"> Orë - Dhjetëshe - Minuta</p> <p>Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar.</p> <p>Pasi të ketë përfunduar numërimi mbrapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funksioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindo buton.</p> <p>Nëse kohëmatësi është aktiv për disa zona gatimi, 3 shifrat do të tregojnë gjithmonë kohëmatësin më të afërt me skadimin e kohës.</p> <p>Për ta çaktivizuar: me zonën e gatimit në punë e sipër, shtypeni për të hyrë në komandat e rregullimit të kohëmatësit për atë zonë. Konfiguroni tre shifrat në "0 0 0" me anën e "+" ose "-" ose shtypni butonin On/Off.</p>

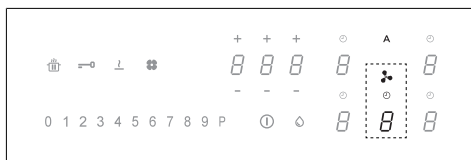
<p>Kohëmatësi (i përgjithshëm)</p>	<p>Kohëmatësi me alarm për përdorim të përgjithshëm.</p> <p>Për ta aktivizuar: ndizni pianurën duke u siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive. 3 shifrat për komandat e rregullimit të kohëmatësit tregojnë "--".</p> <p>Shtypni shifërën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe për të shfaqur "0 0 0".</p> <p>Shtypni "+" ose "-" për të konfiguruar numërimin mbrapsht të kohëmatësit.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Orë - Dhjetëshe - Minuta</p> </div> <p>Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar.</p> <p>Pasi të ketë përfunduar numërimi mbrapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funkzioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindo buton.</p> <p>Përsëritini proceset e përshkruara për modifikimin e vlerës së numërimit mbrapsht.</p> <p>Për ta çaktivizuar: ndizni pianurën duke u siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive. Shtypni shifërën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe përdorni "+" dhe "-" për të konfiguruar ekranin në "0 0 0" ose shtypni butonin On/Off.</p>																						
<p>Funksioni i shkrirjes</p>	<p>Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni .</p> <p>Shifra e zonës së zgjedhur tregon .</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni  ose .</p>																						
<p>Funksioni i ngrohjes</p>	<p>Ky funksion përdoret për të ngrohur një tenxhere me fuqi maksimale para se të vazhdoni me gatimin në një nivel të zgjedhur. Intervali i kohës gjatë së cilët do të gëndrojnë zona e gatimit në fuqinë maksimale, varet nga niveli i gatimit përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:</p> <table border="1" data-bbox="262 600 1041 895"> <thead> <tr> <th>Niveli i fuqisë</th> <th>Kohëmatësi (sekondat)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>I padisponueshëm</td></tr> <tr><td>P</td><td>I padisponueshëm</td></tr> </tbody> </table> <p>Për ta aktivizuar, me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 1 në 8) mbi shiritin e fuqisë. Ekran i zonës përkatëse të zonës së gatimit tregon "A".</p> <p>Është e mundur të rritni nivelin e gatimit, por duke e ulur, çaktivizohet funksioni.</p> <p>Mund ta çaktivizoni edhe duke prekur dhe mbajtur për 3 sekonda butonin e zonës së gatimit në fjalë.</p>	Niveli i fuqisë	Kohëmatësi (sekondat)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	I padisponueshëm	P	I padisponueshëm
Niveli i fuqisë	Kohëmatësi (sekondat)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	I padisponueshëm																						
P	I padisponueshëm																						
<p>Funksioni i pauzës</p>	<p>Ky funksion mundëson të vësh në pauzë/të riaktivizosh cilindo funksion aktiv në pianurë, duke ulur fuqinë e zonës së gatimit dhe duke zeruar gjithë funksionet. Nëse funksioni i pauzës nuk çaktivizohet brenda 10 minutash, pianura do të fiket automatikisht.</p> <p>Për ta aktivizuar: Me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbani të shtypur butonin e funksionit të pauzës  për të paktën 1 sekondë. Të gjithë ekranet tregojnë .</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbani shtypur  për 1 sekondë derisa të pulsojë. Shtypni cilindo buton tjetër brenda 10 sekondash. Funksioni do të çaktivizohet dhe pianura do të vazhdojë me konfigurimet e mëparshme.</p>																						
<p>Funksioni i rikthimit</p>	<p>Ky funksion përdoret për të rikthyer konfigurimet e funksionit të pianurës në rast se e fikni pa dashje ose nëse shkëputet papritur korrenti.</p> <p>Kur pianura fiket, nëse e rindizni brenda 6 sekondash duke prekur , butoni  do të pulsojë për 6 sekonda. Shtypni butonin  për të rikuperuar funksionet e konfiguruar më parë. Do të lëshohet një bip për të konfirmuar procesin.</p>																						

Modaliteti i kombinuar (funksioni "urë")	<p>Ky funksion mundëson lidhjen e 2 zonave të gatimit për t'i përdorur dhe kontrolluar ato si një zonë të vetme dhe më të madhe gatimi. Kjo mundëson përdorimin e tenxhereve me bazament më të madh.</p> <p>Zonat e gatimit që mund të zgjidhen për këtë funksion janë vetëm ato në të majtë dhe ato në të djathtë.</p> <p>Për ta aktivizuar/çaktivizuar: shtypni njëkohësisht shifrat e zonave të gatimit në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur 2 zonat që do të lidhni me njëra-tjetrën, derisa të shfaqet shifra 1 për të treguar që funksioni është aktivizuar. Shifra tjetër përdoret për të konfiguruar nivelin e fuqisë.</p>
Funksioni AUTOMATIK "A"	<p>Sipas cilësimit të paracaktuar, kur ndizet pianura/aspiratori, aspiratori aktivizohet në modalitetin automatik dhe drita LED "A" ndriçohet me intensitet. Aspiratori hyn në punë nëse fuqia e zonave të gatimit është më e madhe se "1".</p> <p>Ai çaktivizohet duke shtypur dritën LED "A", gjë që konfirmohet nga ndryshimi i intensitetit, nga intensive në të zbehtë. Ai çaktivizohet edhe duke shtypur një vlerë më të madhe se "1" mbi shiritin e fuqisë, gjë që konfirmohet nga ndryshimi i intensitetit të dritës LED "A" nga intensive në të zbehtë. Ai riaktivizohet duke shtypur dritën LED "A" që do të kalojë në të ndezur intensive.</p>

11. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokolatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokolatë, xhelatinë, salca
3	Për ta vendosur në temperaturën	Oriz
4	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Për gatim të gjatë, për të zier ngadalë	Makarona, supë, mish i zier
7	Për skuqje të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galetë dhe të skuqura, salsicë
8	Skuqje, skuqje me zhytje	Mish, patate të skuqura
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Biftek
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje uji

12. FUNKSIONI I THITHJES SË AJRIT



Komandat e zonave të gatimit apo të aspiratorit dhe kohëmatësi mund të aktivizohen duke shtypur mbi shifërën e referencës.

"9"	Shtypni "9" mbi shiritin e fuqisë për të konfiguruar shpejtësinë INTENSIVE 1. Ky cilësim është programuar për të qëndruar aktiv për 10 minuta. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e konfiguruar më parë. Çaktivizohet duke zgjedhur një shpejtësi tjetër.
"P"	Shtypni "9" dy herë mbi shiritin e fuqisë për të konfiguruar shpejtësinë INTENSIVE 2. Ky cilësim është programuar për të qëndruar aktiv për 5 minuta. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e konfiguruar më parë. Çaktivizohet duke zgjedhur një shpejtësi tjetër.

Funksioni Vones a	<p>Ky funksion është i disponueshëm vetëm nëse çaktivizohet modaliteti automatik. Modaliteti automatik çaktivizohet duke shtypur "A".</p> <p>Shtypni shifërën e aspiratorit dhe konfiguroni shpejtësinë në shiritin e fuqisë.</p> <p>Shtypni shifërën për rregullimin e kohëmatësit që tregonte "CL" por që do të kalojë në numërimin mbarsht të konfiguruar me 15 minuta.</p>
	<p>Simboli i kohëmatësit</p> <p>Pasi të zgjidhni shifërën e aspiratorit, shtypni shifërën për rregullimin e kohëmatësit për të konfiguruar numërimin mbarsht.</p>
	<p>Simboli i mirëmbajtjes së filtrit kundër yndyrës</p> <p>Pastrimi i filtrit kundër yndyrës sinjalizohet me dritën LED dhe është gjithmonë aktiv.</p> <p>Rivendosja e parametrevave dhe riaktivizimi i filtrit</p> <p>Pasi të keni bërë mirëmbajtjen e filtrit: shtypni për 5 sekonda butonin . - Drita LED e filtrit kundër yndyrës do të fiket dhe do të riaktivizohet numërimi mbarsht.</p>

	<p>Simboli i mirëmbajtjes së filtrit me karbon</p> <p>Sipas cilësimit të paracaktuar, aspiratori është në modalitet thithës. Me ngarkesë të fikur, shtypni shifrën e komandave të aspiratorit për ta aktivizuar. Shtypni shifrën sërish për 5 sekonda për:</p> <p>Aktivizimin e filtrit me karbon:</p> <p>Simboli i filtrit (kundër erërave) me karbon ndizet për 1 sekondë.</p> <p>Çaktivizimin e filtrit me karbon:</p> <p>Simboli i filtrit (kundër erërave) me karbon pulson dy herë.</p> <p>Pas aktivizimit, ndezja e ikonës do të sinjalojë se është e nevojshme të bëhet mirëmbajtja e filtrit (kundër erërave) me karbon .</p> <p>Rivendosja e parametrave dhe riaktivizimi i filtrit me karbon</p> <p>Pasi të keni bërë mirëmbajtjen e filtrit: shtypni për 5 sekonda butonin . - Drita LED e filtrit kundër erërave do të fiket dhe do të riaktivizohet numërimi mbrapsht.</p>
---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kodi i menu së	Përshkrimi	Vlera
U2	Menjuja e rregullimit të volumit të tingujve të butonave.	0 - Tingulli joaktiv 1 - minimumi 3 - maksimumi
U3	Menjuja e rregullimit të volumit të ziles së numërimit të minutave.	0 - Tingulli joaktiv 1 - minimumi 3 - maksimumi
U4	Menjuja e rregullimit të nivelit të ndriçimit të ekranit.	0 - maksimumi 9 - minimumi
U5	Menjuja e rregullimit të animimit të numërimit mbrapsht.	0 - Animimi joaktiv 1 - Animimi aktiv
U6	Menjuja e funksioni të identifikimit të pranisë së tenxheres.	0 - aktive 1 - joaktive
U7	Menjuja e rregullimit të përfundimit të numërimit mbrapsht.	0 - pulsimit i vazhdueshëm dhe fikje 1 - dhjetë pulsime dhe fikje 2 - një pulsimit dhe fikje







- Pasi të jetë vendosur vlera e duhur, konfirmojeni duke prekur dhe mbajtur  për 2 sekonda.

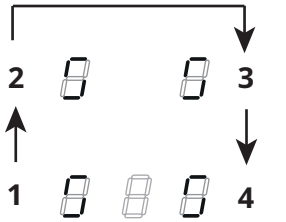
- Për të dalë nga menjuja pa e ruajtur, shtypni .


Nëse nuk kryeni asnjë veprim, menjuja e përdoruesit do të fiket pas 1 minute.

13. PERSONALIZIMI I MENUSË SË PËRDORUESIT

Para se të kryeni procedurën, ju këshillojmë të lexoni gjithë paragrafin.

- Shtypni .
- Shtypni sërish  dhe mbajeni shtypur për 3 sekonda.
- Butoni  fillon të pulsojë.
- Shtypni dhe mbani shtypur , shifrat e zonave të gatimit do të tregojnë .
- Duke mbajtur shtypur , filloni të shtypni zonat e gatimit duke vepruar në drejtim orar nga përpara në të majtë.



Shifra e pasme majtas tregon me alternim  dhe një numër nga 2 në 7 që tregon kodin e menisë.

Shifra e përparme majtas tregon një numër që varet nga parametrat e specifikuar në përzgjedhje.

- Shtypni shifrën e pasme majtas.
- Zgjidhni një numër në shiritin e fuqisë për të hyrë në kodin e menisë.
- Shtypni shifrën e përparme majtas.
- Zgjidhni një numër mbi shiritin e fuqisë për të zgjedhur një vlerë.

Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

14. FUNKSIONI I RREGULLIMIT TË FUQISË

Ky produkt është pajisur me një funksion për rregullimin e fuqisë me kontroll elektronik.

Ky funksion kontrollon shpërndarjen e fuqisë maksimale prej 3700 W midis zonave të gatimit të kombinuara (ana e majtë dhe ana e djathtë), duke optimalizuar shpërndarjen e fuqisë dhe duke shmangur mbingarkesat e sistemit.

Për këtë qëllim monitorohet vazhdimisht fuqia totale, duke e ulur sipas nevojës. Nëse nuk është e mundur të arrihet fuqia totale e kërkuar, një element kontrolli redukton sipas cilësimit të paracaktuar fuqinë e një elementi tjetër gatimi në nivelin që vjen menjëherë nën grafikun përkatës të fuqisë, në mënyrë që të mos tejkalohet thithja e rrymës prej 16 A.

Në këtë rast gjeneratori identifikon komandën e fundit me përparësi më të madhe që është bërë nga përdoruesi dhe, nëse është e nevojshme, redukton cilësimet e aktivizuara më parë për një element tjetër gatimi.

Funkzioni i rregullimit të fuqisë aktivizohet që në fillim edhe kur identifikohet prania e një tenxhereje mbi elementin e gatimit.

Shembull:


Nëse për zonën e gatimit 1 zgjidhet niveli i fuqisë shtesë (përforcimi) (P), zona e gatimit 2 nuk mund ta tejkalojë njëkohësisht nivelin e fuqisë 9 dhe do të fuqizohet automatikisht.”

15. UDHËZIM PËR PËRDORIMIN E TENXHERE

Cilat tenxhere duhet të përdorni

Përdorni vetëm tenxhere që e kanë bazamentin me material ferromagnetik të përshtatshëm për t'u përdorur mbi pianura me induksion:

- gize
- çelik i emaluar
- çelik karboni
- çelik i pandryshkshëm (edhe jo plotësisht)
- alumin me veshje ferromagnetike ose bazament me piastër ferromagnetike

Për të përcaktuar përshtatshmërinë e një tenxhereje, kontrolloni që të jetë i pranishëm simboli  (përgjithësisht i stampuar në bazament). Mund të afroni edhe një magnet te bazamenti i tenxheres. Nëse uthitet, do të thotë se tenxherja mund të përdoret në një pianurë me induksion.

Për të garantuar efikasitet maksimal, përdorni gjithmonë tenxhere me bazament të sheshtë që mund ta shpërndajnë nxehtësinë në mënyrë uniforme. Një bazament jo plotësisht i sheshtë mund të ndikojë në përcimin e fuqisë dhe të nxehtësisë.

Si t'i përdorni tenxheret

Diametri minimal i tenxheres/tiganit për zonat e ndryshme të gatimit.

Për të garantuar funksionimin e duhur të pianurës, tenxherja duhet të mbulojë një ose më shumë pika reference që tregohen mbi sipërfaqen e pianurës dhe duhet të ketë diametrin minimal të përshtatshëm.

Përdorni gjithmonë zonën e gatimit që përputhem më mirë me diametrin e bazamentit të tenxheres.

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Zona e kombinuar majtas/djathtas	190 mm	230 mm
Zonat teke majtas/djathtas	110 mm	190 mm

Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament të hollë

Mos përdorni tenxhere/tiganë bosh ose me bazament të hollë mbi pianurë, pasi kjo nuk do të lejonte kontrollimin e temperaturës ose fikjen automatike të zonës së gatimit, nëse temperatura është shumë e lartë, me rrezikun e dëmtimit të tenxheres ose të sipërfaqes së pianurës.

Nëse ndodh një gjë e tillë, mos prekni asgjë dhe prisni derisa të ftohen të gjithë komponentët.

Nëse shfaqet një mesazh gabimi, referojuni seksionit “Zgjidhja e problemeve”.

Zhurma normale funksionimit të pianurës

Teknologjia me induksion bazohet mbi krijimin e fushave elektromagnetike. Këto fusha elektromagnetike gjenerojnë nxehtësi direkt tek fundi i tenxheres. Tenxheret e tiganët mund të bëjnë një larmi zhurmash ose dridhjes sipas mënyrës me të cilën janë prodhuar.

Këto lloj zhurmash përkruhen si më poshtë vijon:

Gumëzhimë e lehtë (si zhurma e një transformatori)

Kjo zhurmë bëhet kur gatuhet me një nivel të lartë nxehjeje dhe përcaktohet nga sasia e energjisë së transferuar nga pianura e gatimit tek tenxheret. Zhurma ndalon ose ulet kur reduktohet niveli i nxehjes.

Fishkëllimë e lehtë

Kjo zhurmë bëhet kur ena e gatimit është bosh dhe ndalon pasi ena mbushet me ujë ose ushqim.

Kërcitje

Kjo zhurmë verifikohet me tenxhere prej materialesh të shumta të shtresëzuara njëri mbi tjetrin dhe shkaktohet nga dridhjet e sipërfaqeve ku materialet e ndryshme takohen. Zhurma vjen nga tenxheret e mund të ndryshojë në bazë të sasisë e tipologjisë së përgatitjes së ushqimit.

Fishkëllimë e fortë

Kjo zhurmë verifikohet me tenxhere prej materialesh të ndryshme të shtresëzuara njëri mbi tjetrin dhe, përveç kësaj, kur këto përdoren në regjimin maksimal dhe gjithashtu mbi dy

zona gatimi. Zhurma ndalon ose ulet kur reduktohet niveli i nxehjes

Zhurmat e ventilatorit

Për një funksionim korrekt të sistemit elektronik, është e nevojshme të rregullohet temperatura e pianurës së gatimit. Për këtë qëllim pianura e gatimit është pajisur me një ventilator ftohës që aktivizohet për të ulur e rregulluar temperaturën e sistemit elektronik. Mund të ndodhë që ventilatori të vazhdojë të funksionojë pasi aparati të jetë fikur në qoftë se temperatura e pianurës rilevohet si ende shumë e lartë.

Tinguj ritmikë e të ngjashëm me tiktakun e orës

Kjo zhurmë shfaqet vetëm kur të paktën tri zona të gatimit janë në funksion e zhduket ose ulet në çastin kur fiket njëra.

Zhurmat e përshkruara përfaqësojnë një karakteristikë normale të teknologjisë me induksion e si rrjedhim nuk mund të konsiderohen si defekte.

16. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përshkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
"Sinjalizim akustik në momentin e ndezjes. Nuk shfaqet asnjë kod gabimi"	Komandimi i aspiratorit nuk funksionon	dëmtim ose lidhje e gabuar e kabllit LIN në skedën elektronike të aspiratorit	verifikoni lidhjen/zëvendësoni kabllin LIN
ER03	Pianura fiket pas 10 sekondash.	Është identifikuar një aktivizim i vazhdueshëm i butonëve. Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose tenxhere.	Hiqni ujin ose tenxheren nga sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E2	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme. Temperatura e tenxheres ose e sipërfaqes prej qelqi qeramik është shumë e lartë. Temperatura e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.

E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktojë dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërish. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të ndërtoni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuenca e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është bllokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik. Prisni disa sekonda, e më pas rilidheni pianurën me ushqimin elektrik. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifikoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.		

17. TË DHËNAT TEKNIKE

Identifikimi i produktit

Lloji: **4300**

Modeli: GALILEO SMART BK A600

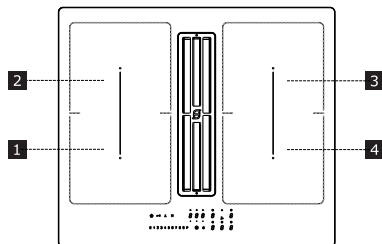
Modeli: GALILEO SMART BK F600 + paketa LL H80

Referojuni etiketës së identifikimit të vendosur në pjesën e poshtme të pajisjes.

Prodhuesi bën përmirësime të vazhdueshme në produkt. Për këtë arsye teksti dhe ilustrimet e këtyre udhëzimeve të përdorimit mund të ndryshojnë pa paralajmërim.

Për më shumë informacione lidhur me të dhënat teknike, vizitoni: www.faberspa.com

MODELI	GALILEO SMART BK F600 + paketa LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	7,62 Kw (cilësimi bazë)
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	4,72 Kw
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	3,72 Kw
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	3,02 Kw



1,2 Zonë gatimi fleksibël 1 + 2 në lidhje urë		
3,4 Zonë gatimi fleksibël 3 + 4 në lidhje urë		
Parametri	Vlera	Përmasat (mm)
Përmasat dobishme e	-	600 x 520 (L x P)
Tensioni/frekuenca e ushqimit	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Të dhënat elektrike dhe elementet ngrohëse		
Zonat e gatimit 1,2,3,4	2100 W; Fuqi maksimale: 3000 W	210 x 190
Zona e gatimit fleksibël 1+2, 3+4	3000 W; Fuqi maksimale: 3700 W	210 x 390

Parametri	Vlera	Përmasat (mm)
Pesha e pajisjes	21	kg
Numri i zonave të gatimit	4	
Burim nxehtësie	induksion	



Kjo pajisje është projektuar, prodhuar dhe shitur në përputhje me direktivën e CEE.

18. MIRËMBAJTJA - RIPARIMET DHE PËRPUTHSHMËRIA

- Sigurohuni që mirëmbajtja e komponentëve elektrike të bëhet vetëm nga prodhuesi ose nga shërbimi i asistencës.
- Sigurohuni që kabllot e dëmtuara të zëvendësohen vetëm nga prodhuesi ose nga shërbimi i asistencës.

Kur kontaktoni shërbimin e asistencës, jepni informacionet e mëposhtme:

- Lloji i defektit
- Modeli i pajisjes (Art./Kod.)
- Numri i serisë (S.N.)

Këto informacione jepen tek etiketa e identifikimit. Etiketa e identifikimit është e vendosur në pjesën e poshtme të pajisjes.


Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014


Normat e referencës:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

 Ради ваше сигурности и исправног рада уређаја, пажљиво прочитајте ово упутство пре уградње и употребе. Увек држите ова упутства заједно са уређајем, чак и у случају продаје или преноса трећим лицима. Важно је да корисници знају све радне и сигурносне карактеристике уређаја. Ове плоче за кување имају индукционе системе који су у складу са захтевима ЕМЦ и ЕМФ директива и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да се консултују са својим лекаром или произвођачем уграђеног уређаја како би проценили своју подложност сметњама.

 Електричне везе мора да изведе професионални техничар. Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте одељак **ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК**.


попречни пресек жица између тачке причвршћивања кабла и терминала морају бити постављени тако да омогуће извлачење водова под напоном изнад жице уземљења у случају цурења на место причвршћења.

- Произвођач не може бити одговоран за било какву штету насталу неправилном инсталацијом или употребом.
- Проверите да ли мрежно напајање одговара напајању назначеном на плочици са подацима која је причвршћена унутар производа.
- Уређаји за раздвајање морају бити уграђени у фиксни електрични систем у складу са прописима о прикључивању система.
- За уређаје класе 1 проверите да ли кућно напајање има одговарајући прикључак на уземљење.
- Аспиратор причврстите за вентилациону цев помоћу погодне цеви. Погледајте прибор који се може купоти, а који је наведен у упутству за инсталирање (за кружне цеви: минимални пречник 120 mm). Дужина одводних цевовода мора бити што је могуће краћа.
- Прикључите производ на струју преко двополног прекидача.

За уређаје са кабловима за напајање, терминали или

- Морају се поштовати прописи о системима за вентилацију.
 - Никад не прикључујте аспиратор на цеви кроз које пролазе производи сагоревања (грејачи, камини и др.).
 - Ако се аспиратор користи заједно са неелектричним уређајима (нпр. уређајима са гасним горионцима), мора се обезбедити довољна проветреност просторије да би се спречио повратни ток издувног гаса. Када се аспиратор користи заједно са уређајима који не користе електричну енергију, негативан притисак у просторији не сме прећи 4 Pa да се испарења не би враћала кроз аспиратор у просторију.
 - Ваздух не сме да се одводи у вентилациону цев која се користи за одвод испарења из уређаја који раде на гас или друга горива.
 - Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервисни центар или надлежни техничар како би се избегао било који ризик или опасност.
 - Утикач уређаја ставите у утичницу која је у складу са важећим прописима и налази се на приступачном месту.
 - У погледу техничких и безбедносних мера које треба предузети ради одвођења испарења, неопходно је пажљиво праћење прописа локалних органа.
- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.
- Користите само завртње и остале хардверске предмете испоручене са уређајем.
- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Ако не инсталирате вијке или причвршћиваче како је описано у овим упутствима, може доћи до ризика од струјног удара.
- Чишћење и одржавање не смеју вршити деца, осим ако их не надгледа одрасла особа.
 - Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
 - Овај уређај не смеју да користе особе (укључујући децу) са смањеним психофизичко-сензорним способностима или без искуства и знања, осим ако их особа која је одговорна за њихову сигурност не надгледа пажљиво и не упућује у безбедну употребу апарата.
 - Овај уређај могу да користе деца која нису млађа од 8 година и особе са смањеним психофизичко-

сензорним способностима или са недовољним искуством и знањем, под условом да су под пажљивим надзором и упућене о безбедној употреби уређаја и опасностима које то са собом носи. Не дозвољавајте деци да се играју уређајем.

 **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели.

Пазите да не додирујете отпорнике.

Децу млађу од 8 година држите на безбедној удаљености од уређаја, осим ако су под непрекидним надзором.

- Очистите и/или замените филтере након назначеног временског периода (опасност од ватре). Види одељак „Чишћење и одржавање”.
- Увек обезбедите одговарајућу проветреност просторије када се уређај користи заједно са другим уређајима који раде на гас или друга горива (ово не важи за уређаје који само рециркулишу ваздух у просторији).

УПОЗОРЕЊЕ: Ако површина има пукотине, искључите апарат да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Не укључујте уређај ако је површина напрсла или се види било какво оштећење у материјалу.
- Не додирујте уређај мокрым рукама или деловима тела.
- Не користите парне чистаче за чишћење производа.
- Не постављајте металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци на површину за кување, јер се могу прегрејати.
- Користите одговарајућу команду да искључите плочу за кување после употребе; не ослањајте се на сензоре на лонцима.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати плочу за кување без надзора када користите уље или маст, јер то може створити опасну ситуацију и довест до избијања пожара. **НИКАДА** не покушавајте да угасите пламен водом, већ искључите апарат и угушите пламен, на пример поклопцем или покривачем.

УПОЗОРЕЊЕ: Процес кувања се мора надгледати. Кратки поступак кувања се мора непрестано надгледати.

- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: не стављајте

предмете на површину за кување.

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 mm) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.
- Чувајте амбалажу ван домашаја деце и кућних љубимаца.
- Кухињски аспиратори и други одводници кухињских пара могу да наруше безбедан рад уређаја који сагоревају гас или друга горива (укључујући и оне који се налазе у другим просторима) услед повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови могу проузроковати тровање угљен-моксидом. После уградње аспиратора или било ког другог система за извлачење дима за кување, побрините се да гасне уређаје тестира надлежна особа како би се осигурало да нема повратног протока гасова сагоревања.

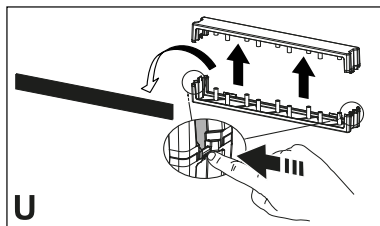
2. УПОТРЕБА

- Аспиратор је пројектован искључиво за уклањање кухињских испарења у домаћинству.
- Никад не користите уређај за било шта осим за оно за шта је намењен.
- Фритезе се морају непрекидно надгледати за време употребе: прегрејано уље се може запалити.
- Не користите уређај помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Уређај не сме да се поставља иза украсних врата да се не би прегрејао.
- Не пењите се на уређај јер може да се оштети.
- Не стављајте вреле шерпе и тигање на оквир јер могу да се оштете силиконске заптивке.
- Не сеците и не припремајте намирнице на површини уређаја и не испуштајте тврде предмете на њега. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.

3. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

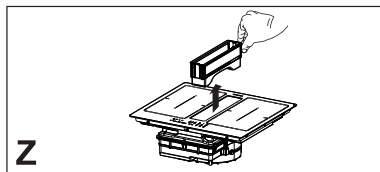
- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог одржавања.
- Ако угљени филтер против мириса није испоручен, следите упутства која сте добили уз комплет и за поступак регенерације и за време замене.
- Ако је угљени филтер против мириса типа (Y) (погледајте упутства за монтажу), може се регенерисати. Филтер са активним угљем може да се регенерише свака 3–4 месеца (или чешће ако се аспиратор користи интензивно), до највише 8 циклуса регенерације (у случају нарочито интензивне употребе не препоручује се више од 5 циклуса). Да бисте наручили

нови филтер (U), обратите се сервису.



Поступак регенерације:

- Перите у машини за прање суђа на температури до 70 °C или ручно у топлој води не користећи абразивне сунђере (не користите детерџенте!).
- Сушити у рерни 2 сата на температури до 70 °C (препоручује се да пажљиво прочитате кориснички приручник и упутство за склапање пећнице).
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца употребе или чешће ако је употреба посебно интензивна, а могу се прати у машини за прање суђа. Не перите решетке у машини за прање суђа. (3).



Опште препоруке

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Храна која случајно падне или се наталожи на површини, функционалним или естетским елементима плоче за кување не сме да се поједе.

Чишћење уређаја

- Чистите плочу за кување након сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много

је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.

- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Скорене нечистоће, нпр. загорело просуто млеко, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Користите стругаче које препоручује произвођач.
- Храну која садржи шећер, нпр. пекmez проливен током кувања, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, наслаге могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Истопљену пластику уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, наслаге могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

4. ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

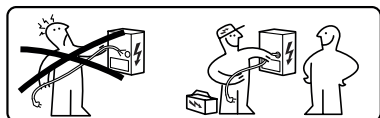
За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче. Ова оплоча за кување је пројектована тако да се поставља на плочу кухињског

елемента ширине од 600 мм или више.

- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.
- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °Ц): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.
- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.
- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.
- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад).
- Да бисте спречили продор течности између ивице штедњака и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице штедњака.

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има прикључак типа „Y“, препоручује се употреба кабла за напајање H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², за ЈЕДНОФАЗНИ и ДВОФАЗНИ прикључак: минимални пресек проводника: 2,5 mm². Спољни пречник кабла за напајање: мин 8 mm - макс 12 mm.
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Повежите апарат као што је приказано у упутству за инсталацију (у складу са референтним стандардима за мрежни напон на снази на националном нивоу).

⚠ Пажња! Не заварујте каблове!

6. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ


Одлагање кућних апарата

Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримерним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима,

локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

Уређај је усклађен са директивом 2012/19/EU о смањењу употребе опасних материја у електричној и електронској опреми и о одлагању отпада.

Одлагање амбалажног материјала

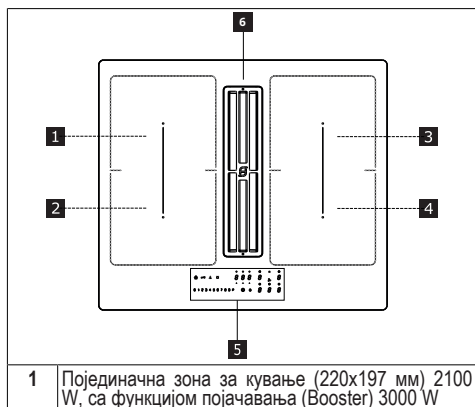
Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Ušteda energije

Праћењем доле наведених савета свакодневно можете уштедети енергију за време кувања.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлим или за отопљавање.

7. ОПИС ПРОИЗВОДА




2	Појединачна зона за кување (220x197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (220x197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (220x197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
5	Контролна табла
6	Усисна решетка
1+2	Комбинована зона за кување (220x395 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.
3+4	Комбинована зона за кување (220x395 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.

ИНДИКАТОРИ


Детекција посуда

Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство шерпе на плочи за кување.

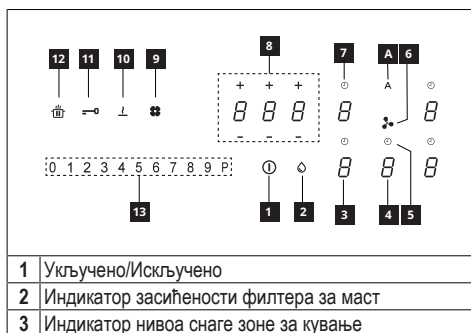
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање.

Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол .


Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то да је површина простора за кување и даље на температури од 50 °C или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује .

8. КОНТРОЛНА ТАБЛА



4	Индикатор нивоа снаге аспиратора
5	Контрола тајмера аспиратора
6	Симбол подручја за контролу аспиратора
7	Контрола тајмера зоне за кување
8	Подручје управљања тајмером
9	Индикатор засићености филтера са активним угљем
10	Функцијски тастер Одмрзавање
11	Функцијски тастер Блокирање
12	Функцијски тастер Пауза
13	Клизна тастатура
A	Тастер за аутоматску функцију

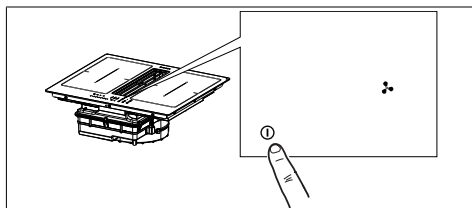
Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку . Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кување аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала.

Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве и које су осветљене малим интензитетом. Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

Укључивање уређаја:



Притисните дугме напајања на 2 секунде да бисте укључили штедњак и активирали његове функције.

Сада је штедњак укључен, али су све грејне зоне и аспиратор искључени. Ако се не користи, штедњак ће се аутоматски искључити након 20 минута.

Упозорење: Штедњак може ради безбедности увек да се искључи дугметом напајања.


Упозорење: Функције које могу да се одаберу биће увек оне које су осветљене/видљиве на контролној табли и биће увек једине које могу да се активирају.

Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.

Број почиње јаче да светли и тиме потврђује рад.





9. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

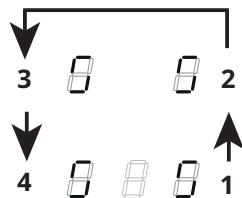
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.


Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу  или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

Спојите плочу за кување на кућну мрежу.

1. Све цифре се пале на неколико секунди, а затим се искључују и остаје само  која трепери.
2. Притисните и држите , цифре зоне за кување показују .
3. Док држите притиснуто , почните да притискате цифре зона у смеру супротном од смера казаљке на сату.














Лева задња цифра означава  и то је број који означава тип менија. Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

Изаберите цифру помоћу  и притисните „8“ на траци напајања.

Изаберите леву предњу цифру и изаберите тачно подешавање.

Потражите спецификације у доњој табели:

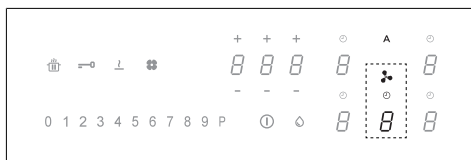
<p>Тајмер (генерички)</p>	<p>Тајмер са алармом за општу употребу.</p> <p>За активирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.</p> <p>Три цифре за команде тајмера означавају „- -“.</p> <p>Притисните цифру да бисте приступили менију тајмера и приказали „0 0 0“.</p> <p>Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Сати - десетине - минуте</p> </div> <p>Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време.</p> <p>На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер.</p> <p>Поновите описане операције да бисте променили вредност одбројавања.</p> <p>За деактивирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.</p> <p>Притисните цифру за приступ менију тајмера и користите „+“ и „-“ да подесите екран на „0 0 0“ „-“ или притисните тастер за укључивање/искључивање.</p>																						
<p>Функција Одмрзавање</p>	<p>За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните .</p> <p>Индикатор одговарајуће зоне показује .</p> <p>За деактивирање: притисните  или притисните .</p>																						
<p>Функција Грејање</p>	<p>Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу.</p> <table border="1" data-bbox="266 638 806 933"> <thead> <tr> <th>Ниво снаге</th> <th>Тајмер (секунде)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Није доступно</td></tr> <tr><td>П</td><td>Није доступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Да бисте је активирали, са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување притисните и држите 3 секунде вредност (од 1 до 8) изабрану на траци за напајање. На дисплеју одговарајуће зоне за кување приказано је „А“.</p> <p>Могуће је повећати ниво кувања, али са смањивањем нивоа функција се деактивира.</p> <p>Такође се може деактивирати додиром и држањем 3 секунде тастера дотичне зоне за кување.</p>	Ниво снаге	Тајмер (секунде)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Није доступно	П	Није доступно
Ниво снаге	Тајмер (секунде)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Није доступно																						
П	Није доступно																						
<p>Функција Пауза</p>	<p>Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.</p> <p>За активирање: Са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување, притисните и држите дугме функције Пауза  најмање 1 секунду. Сви дисплеји показују .</p> <p>За деактивирање: притисните и држите 1 секунду  док не почне да трепће. Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.</p>																						
<p>Функција Опозива</p>	<p>Ова функција се користи за опозив поставки рада плоче за кување у случају ненамерног искључивања или изненадног прекида напајања.</p> <p>Када се плоча искључи, ако је у року од 6 секунди укључите додиром на , дугме  трепће 6 секунди. Притисните дугме  да бисте повратили претходно постављене функције. За потврду операције чује се звучни сигнал.</p>																						

Комбиновани режим (функција "премощавања")	<p>Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну и већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом.</p> <p>Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве и оне са десне стране.</p> <p>За активирање/деактивирање: истовремено притисните леву или десну цифру зоне за кување да бисте изабрали 2 зоне које ће се премостити, све док се не појави цифра P да означи да је функција активирана. Друга цифра се користи за подешавање нивоа снаге.</p>
Функција АУТО "А"	<p>Стандардно подешавање при укљученом штедњаку/аспиратору је да се аспиратор укључује у аутоматском режиму са јако осветљеним ЛЕД "А". Аспиратор се укључује ако је снага грејних зона већа од 1.</p> <p>Искључује се притискањем ЛЕД "А" која ради потврде мења осветљење са јарког на пригушено. Може се деактивирати и притискањем вредности веће од 1 на скали снаге, што се потврђује променом осветљења ЛЕД "А" са јаког на пригушено.</p> <p>Поново се активира притискањем ЛЕД "А" која почиње јако да светли.</p>

11. ТАБЛИЦА КУВАЊА



Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде


12. ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА



Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.


"9"	<p>Притисните „9“ на траци за напајање да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 1. Ово подешавање је ограничено на 10 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.</p>
"P"	<p>Двапут притисните „9“ на скали снаге да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 2. Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.</p>

Функција Одлагање	<p>Ова функција је доступна само ако је искључен аутоматски режим рада. Аутоматски режим се деактивира притиском на „А“.</p> <p>Притисните број за аспиратор и подесите брзину на скали снаге.</p> <p>Притисните број за управљање тајмером, који са „CL“ прелази на одбројавање које је унапред подешено на 15 минута.</p>
	<p>Симбол тајмера</p> <p>Након бирања броја за аспиратор, притисните број за управљање тајмером да бисте подесили одбројавање.</p>
	<p>Симбол одржавања филтера за маст</p> <p>Сигнал за чишћење филтера масти приказује се са ЛЕД лампицом и увек је омогућен.</p> <p>Ресетовање и реактивирање филтера</p> <p>Након радова на одржавању филтера: притисните и 5 секунди држите . - ЛЕД лампица филтера за маст ће се искључити и поново ће почети одбројавање.</p>

	<p>Симбол одржавања филтера са активним угљем</p> <p>Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања. Кад потрошачи нису укључени, притисните број за аспиратор да бисте омогућили аспиратор. Притисните и 5 секунди држите број да бисте:</p> <p>Активирали филтер са активним угљем: Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) укључује се на 1 секунду.</p> <p>Деактивирали филтер са активним угљем: Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) трепне двапут.</p> <p>Након активирања укључује се икона која показује да морају да се обаве радови на одржавању филтера са активним угљем (за мирисе).</p> <p>Ресетовање и реактивирање филтера са активним угљем Након радова на одржавању филтера: притисните и 5 секунди држите . - ЛЕД лампица филтера са активним угљем ће се искључити и поново ће почети одбројавање.</p>
--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Код менија	Опис	Вредност
U2	Мени за управљање јачином звука дугмета.	0 - Звук искључен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Мени за управљање јачином звука тајмера.	0 - Звук искључен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Мени за управљање јачином осветљења екрана.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Мени за управљање анимацијом одбројавања.	0 - Анимација деактивирана 1 - Анимација активирана
U6	Мени функције препознавања присуства шерпе.	0 - Активна 1 - Није активна
U7	Мени за управљање крајем одбројавања.	0 - Непрекидно трептање и искључивање 1 - Десет трептаја и искључивање 2 - Један трептај и искључивање





– Након што је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем ① 2 секунде.

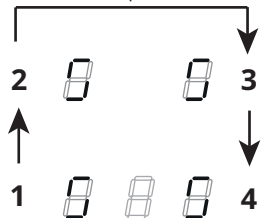
– Да бисте изашли из менија без чувања, притисните .


Ако се ништа не предузме, кориснички мени ће се затворити после 1 минута.

13. ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

- Притисните ①.
- Притисните поново ① и држите 3 секунде.
- Тастер  почиње да трепће.
- Притисните и држите : цифре зоне за кување показују .
- Док држите , почните да притискате цифру зоне за кување, настављајући у смеру казаљке на сату почев од оне напред лево.



Лева задња цифра означава наизменично  и један број од 2 до 7 који означава код менија.

Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

- Притисните леву задњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте приступили коду менија.
- Притисните леву предњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте изабрали једну вредност.

Потражите спецификације у доњој табели:

14. ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између комбинованих зона за кување (лева и десна страна), оптимизујући расподелу снаге и избегавајући ситуације преоптерећења система.

У том циљу непрекидно се прати и по потреби смањује укупна снага. Ако није могуће пружити жељену укупну снагу, управљачки модул смањује снагу у другој грејној зони за унапред одређену вредност тако да буде тик испод одговарајуће криве снаге. Тиме се осигурава да не дође до прекорачења јачине струје од 16 А.

Тада генератор детектује задњу команду највишег приоритета

добијену из корисничког интерфејса и по потреби смањује претходна подешавања активирана за другу грејну зону.

Функција управљања снагом се укључује тек при откривању присуства посуде на грејној зони.

Пример:


Ако је додатни ниво снаге (боост) (П) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена.”

15. ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол  (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

Да бисте осигурали оптималну ефикасност, увек користите посуде са равним дном које могу равномерно расподелити топлоту. Дно које није савршено равно може утицати на проводљивост снаге и топлоте.

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.

Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише,

шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

Увек користите зону за кување која најбоље одговара пречнику дна шерпе.

Зоне кувања	Пречник дна шерпе	
	мин. Ø (препоручено)	макс. Ø (препоручено)
Комбинована лева/ десна	190 mm	230 mm
Појединачна лева/ десна	110 mm	190 mm

Празни лонци/шерпе или са танким дном

Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче.

Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе.

Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Решавање проблема“.

Нормални звуци рада плоче за кување

Технологија индукције заснива се на стварању електромагнетних поља. Та електромагнетна поља стварају топлоту на самом дну посуде. Шерпе и тигањи могу да производе различите звуке или вибрације, зависно од њихове конструкције.

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

Ова врста звука настаје при кувању на слабој ватри и зависи од количине енергије пренете из плоче за кување

на посуду. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања.

Тихи звиждук

Ова врста звука настаје кад је шерпа или тигањ празан и престаје чим се сипа вода или храна.

Пуцкетање

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, услед вибрирања спојних површина тих материјала. Овај звук долази из посуда и зависи од количине хране и начина припреме.

Гласан звиждук

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, кад се користе на најјачој ватри и на две грејне зоне. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања

Бука вентилатора

Да би електронски систем радио како треба, температура плоче за кување мора да се регулише. Да би се то постигло, плоча за кување има вентилатор који се укључује да би смањило и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради неко време након искључивања уређаја ако је температура плоче за кување и даље превисока.

Ритмични звуци попут откуцаја сата

Ова врста звука настаје само онда кад раде бар три грејне зоне и престаје или се смањује кад се нека од њих искључи.

Описани звуци су нормална појава код индукције и не треба их сматрати кваром.

16. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
„Звучни сигнал по укључивању. Није приказан код грешке“	Команда аспиратора не ради.	ЛИН кабл је оштећен или лоше спојен са штампаном плочом аспиратора	Проверите спој или замените ЛИН кабл
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања нпосле 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.

E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

17. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

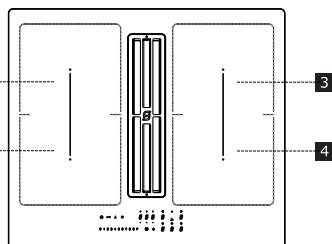
Модел: GALILEO SMART BK A600

Модел: GALILEO SMART BK F600 +
Kit LL H80

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач непрекидно ради на побољшавању производа. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

Више информација о техничким подацима доступно је на сајту:
www.faberspa.com



1,2 Флексибилне грејне зоне 1 + 2 У мосту 3,4 Флексибилне грејне зоне 3 + 4 У мосту		
Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Радне димензије	-	600 x 520 (Ш x Д)
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Електрични и термички подаци		
Грејне зоне 1,2,3,4	2100 W; појачање снаге: 3000 W	210 x 190
Флексибилне грејне зоне 1+2, 3+4	3000 W; појачање снаге: 3700 W	210 x 390

МОДЕЛ	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
	GALILEO SMART BK A600
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	7,62 Kw (основна поставка)
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	4,72 Kw
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,72 Kw
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,02 Kw

Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Маса уређаја	21	кг
Број грејних зона	4	
Извор топлоте	индукција	

18. ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

- Побрините се да одржавање електричних компонената спроводи искључиво произвођач или овлашћени сервисери.
- Побрините се да оштећене каблове замењује искључиво произвођач или овлашћени сервисери.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

- Врста квара
- Модел уређаја (Art./Cod.)
- Серијски број (S.N.)

Те информације можете наћи на натписној плочици. Натписна плочица је причвршћена за дно уређаја.

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са ЕЕЗ смерницама.

1. معلومات بشأن السلامة

بطريقة تسمح باستخراج الموصل تحت الجهد الموجود قبل الكابل الأرضي في حالة خروجه من مبيته.

• لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.

• تحقق من أن التغذية الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.

• يجب تركيب أجهزة قطع في الشبكة الثابتة وفقاً للمعايير الخاصة بأنظمة توصيل الكابلات.

• بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن شبكة التغذية المنزلية تمتلك توصيلاً أرضياً مناسباً.

• قم بتوصيل الشفط بالمدخنة باستخدام أنبوب مناسب. يُرجى الرجوع إلى الملحقات التي يمكن شراؤها والموضحة في دليل التركيب (بالنسبة للأنابيب الدائرية: الحد الأدنى للقطر 120 مم) يجب أن يكون طول أنابيب الطرد أقصر ما يمكن.

• قم بتوصيل المنتج بالشبكة الكهربائية باستخدام مفتاح لفصل جميع الأقطاب.

• من الضروري الالتزام باللوائح المتعلقة بطرد الهواء.

• لا تقم بتوصيل جهاز الشفط بأنابيب الطرد التي تنقل أدخنة الاحتراق

• من أجل سلامتكم الشخصية

ومن أجل التشغيل الصحيح

للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والتشغيل.

احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز، حتى في حالة بيعه أو نقله إلى الغير. من المهم أن

يعرف المستخدمون جميع مواصفات التشغيل والسلامة

الخاصة بالجهاز. تحتوي هذه

المواقد على أنظمة حث مطابقة

لاشترطات توجيهات التوافق

الكهرومغناطيسي والمجال

الكهرومغناطيسي ومن المفترض ألا تتداخل مع أجهزة

إلكترونية أخرى. يجب على

حاملي أجهزة تنظيم ضربات

القلب أو غيرها من الأجهزة

المزروعة الإلكترونية استشارة طبيهم أو الشركة

المنتجة للجهاز المزروع لتقييم

درجة قابلية تعرضهم للتداخل.

يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية من قبل فني مختص.

قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي،

اقرأ قسم التوصيل الكهربائي.

بالنسبة للأجهزة التي تحتوي على كابل طاقة، يجب ترتيب كتل

التوصيل أو مقطع الأسلاك بين نقطة التثبيت وكتل التوصيل



⚠️ **تحذير:** قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية.

• لا تستخدم إلا المسامير ومنتجات المعدات الأخرى الواردة برفقة الجهاز.

⚠️ **تحذير:** إن عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت على النحو الموصوف في هذه التعليمات يمكن أن يؤدي إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

• يجب ألا ينفذ الأطفال عمليات النظافة والصيانة، إلا إذا تمت مراقبتهم من قبل شخص بالغ.

• يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

• يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

• يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة الكافيتين، طالما أنه يتم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر التي يستوجبها.

(غلايات، مدافئ، الخ).

• إذا تم استخدام جهاز الشفط مع أجهزة غير كهربائية (مثل الأجهزة العاملة بمشاعل غاز)، فإنه من الضروري ضمان درجة كافية من التهوية في المكان بحيث يتم منع عودة غازات الطرد. عند استخدام جهاز الطهي مع أجهزة تتم تغذيتها بمصادر طاقة غير كهربائية، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في المكان 4 باسكال، من أجل منع إعادة شفط الأدخنة إلى المكان بواسطة جهاز الطهي.

• يجب عدم طرد الهواء في مجرى يستخدم كمدخنة للأجهزة التي تتم تغذيتها بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود.

• في حالة تلف كابل الطاقة، فإنه من الضروري استبداله من الشركة المنتجة أو من مركز خدمة معتمد أو فني مختص لتفادي أية مخاطر أو مواقف خطيرة.

• قم بتوصيل قابس الجهاز بمقبس مطابق للوائح السارية، مع وضعه في منطقة يمكن الوصول إليها.

• بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة التي يجب تبنيها لطرد الأدخنة، من المهم الاتباع الدقيق للقواعد المنصوص عليها من قبل السلطات المحلية.

الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على حساسات الأواني.

تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء أي لهب باستخدام الماء، ولكن أطفئ الجهاز واخنق ألسنة اللهب على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية مضادة للحريق.

تحذير: يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.

• الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

تحذير: خطر الحريق: لا تُسند أشياء على أسطح الطهي.

• يجب تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصل التغذية الكهربائية بواسطة فتحة بين نقاط التلامس (3 مم) مما يضمن الفصل الكامل في ظروف الحمل الزائد من الفئة الثالثة.

• يجب ألا يتعرض الجهاز أبدًا للعوامل الجوية (المطر والشمس).

• يجب أن تتطابق تهوية الجهاز مع تعليمات الشركة المنتجة.

• حافظ على مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.

• إن شفاطات المطبخ وأجهزة طرد أدخنة الطهي الأخرى يمكن أن

لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

توخَّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقاومات.

أبقِ الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا، ما لم تتم مراقبتهم باستمرار.

• نظّف و/أو استبدل المرشحات بعد الفترة المحددة (خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.

• نوصى بضمن تهوية كافية للمكان عند استخدام الجهاز مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا يسري ذلك على الأجهزة التي تعمل فقط على إعادة تدوير الهواء في المكان).

تحذير: إذا ظهرت تشققات على السطح، أطفئ الجهاز لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

• لا تقم بإشعال الجهاز إذا ظهرت تشققات على السطح أو إذا كانت الأضرار واضحة في سُمك المادة.

• لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.

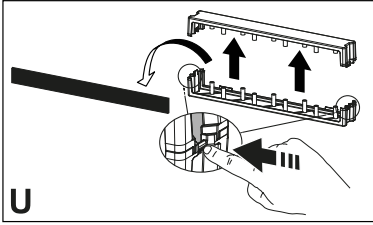
• لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.

• لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.

• استخدم الأمر المخصص لإطفاء

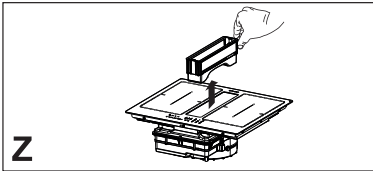
للروائح، فاتبع التعليمات الواردة مع الطقم سواءً بشأن إجراء التجديد أو بشأن أوقات الاستبدال.

- إذا تم توريد مرشح الكربون المانع للروائح وكان من النوع (U) (راجع تعليمات التركيب) فإنه يمكن تجديده. يمكن غسل مرشح الكربون النشط المانع للروائح وتجديده كل 3-4 أشهر (أو أكثر في حالة تعرض الشفاط لاستخدام مكثف)، حتى 8 دورات تجديد بحد أقصى (في حالة الاستخدام شديد الكثافة، نوصي بعدم تجاوز 5 دورات). اتصل بخدمة العملاء لطلب شراء مرشح جديد (U).



إجراء التجديد:

- يُغسل في غسالة الأطباق على درجة حرارة 70° كحد أقصى أو يُغسل يدويًا بالماء الساخن دون استخدام قطع إسفنج كاشطة (لا تستخدم منظفات!).
- يُجفف في الفرن على درجة حرارة 70° كحد أقصى لمدة ساعتين (نوصي بقراءة دليل المستخدم بعناية وتعليمات تركيب الفرن الخاص بك).
- يجب تنظيف مرشحات الدهون كل شهرين من الاستخدام، أو بشكل أكثر تكرارًا إذا كان الاستخدام شديد الكثافة، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق. لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق. (Z).



يؤثر سلباً على التشغيل الآمن للأجهزة التي تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (بما في ذلك تلك الموجودة في غرف أخرى)، بسبب التدفق الراجع لغازات الاحتراق. يمكن أن تؤدي هذه الغازات التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط المطبخ أو أي جهاز طرد آخر لأدخنة الطهي، تأكد من إجراء اختبار لأجهزة الغاز من قبل شخص مختص لضمان عدم وجود تدفق راجع لغازات الاحتراق.

2. الاستخدام

- جهاز الشفط مصمم حصراً للتخلص من روائح الطهي في الاستخدام المنزلي.
- في أي حال من الأحوال، لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمم من أجلها.
- يجب مراقبة المقالي باستمرار أثناء الاستخدام: قد تنتشب النيران في الزيت شديد السخونة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب لأغراض الزينة لمنع ارتفاع درجة حرارته.
- من أجل تجنب إلحاق أضرار بالجهاز، لا تصعد بقدميك على الجهاز.
- من أجل تجنب إتلاف وصلات السليكون، لا تسند أو اني الطهي الساخنة على الهيكل.
- لا تُقَطِّع أو تحضر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.

3. التنظيف والصيانة

- أطفئ الجهاز أو افصله عن التغذية الكهربائية قبل إجراء أي تدخل للصيانة.
- إذا لم يتم توريد مرشح الكربون المانع
- توصيات عامة
- لا تستخدم أبداً الإسفنج الكاشطة أو

الصوف الفولاذي أو حمض المرياتيك أو منتجات أخرى قد تخدش السطح أو تترك علامات عليه.

لا يجب تناول الأطعمة التي تسقط بشكل عرضي أو تترسب على السطح أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية للموقد.

تنظيف الجهاز

نظف الموقد بعد كل استخدام لتفادي تفحم أية بقايا من الطعام. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيداً من الجهد.

من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنج ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواقية.

أزل الأوساخ المترسبة، على سبيل المثال، الحليب الفائز أثناء الغليان، بواسطة مكشّطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. اتبع توصيات الشركة المصنعة بشأن المكشّطة المطلوب استخدامها.

أزل الأطعمة المحتوية على السكر، على سبيل المثال، المربي الفائرة أثناء الطهي، بواسطة مكشّطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.

أزل أي بلاستيك مذاب بواسطة مكشّطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.

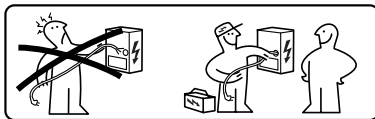
أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظّف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

4. اشتراطات قطع الأثاث


بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة

- لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز وسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.
- بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو بقتشة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100° مئوية): قد يؤدي استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة إلى التشوه والانفصال.
- يجب أن تتوفر مساحة كافية في وحدة المطبخ للتوصيلات الكهربائية بالجهاز. يجب تركيب الوحدات المعقدة فوق الجهاز على مسافة تسمح بمساحة كافية للعمل بشكل مريح.
- يُسمح باستخدام حواف مزخرفة من الخشب الصلب حول سطح العمل خلف الجهاز طالما أن الحد الأدنى للمسافة يظل دائماً على النحو المبين في أشكال التركيب.
- يُشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المُركّب والجدار الخلفي في شكل تركيب بالجهاز الغاطس (150 مم عن الجدار الجانبي، 40 مم عن الجدار الخلفي و 500 مم عن أي وحدات معلقة بالأعلى).
- من أجل منع تسرب السائل بين حافة الموقد وسطح العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرققة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

5. التوصيل الكهربائي



التخلص من مواد التغليف

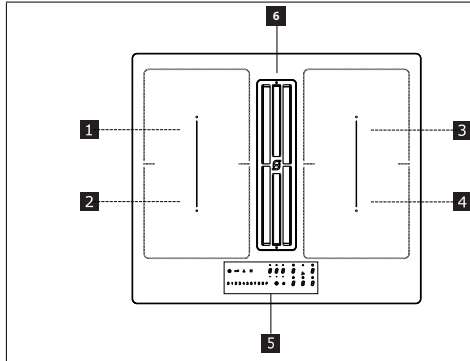
المواد التي تحمل الرمز  هي مواد قابلة لإعادة التدوير. التخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

وظيفة ترشيد الطاقة

من الممكن توفير الطاقة يوميًا أثناء الطهي، عن طريق اتباع الاقتراحات التالية.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائمًا بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

7. وصف المنتج



1	منطقة طهي منفردة (197×220 مم) 2100 واط، مع وظيفة التعزيز 3000 واط
2	منطقة طهي منفردة (197×220 مم) 2100 واط، مع وظيفة التعزيز 3000 واط
3	منطقة طهي منفردة (197×220 مم) 2100 واط، مع وظيفة التعزيز 3000 واط
4	منطقة طهي منفردة (197×220 مم) 2100 واط، مع وظيفة التعزيز 3000 واط


تحذير: يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.

- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y"، ننصح باستخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 5 × 2.5 مم² وتوصيل أحادي الطور وثنائي الطور: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم.
- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات النظام الكهربائي المنزلي (الجهد، القدرة القصوى والتيار) مطابقة لمواصفات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في دليل التركيب (وفقًا للمعايير المرجعية السارية على المستوى الوطني بشأن جهد الشبكة الكهربائية).

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!

6. الجواب البيئية

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب التخلص من المنتج لدى مركز متخصص في إعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن كيفية إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بسلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/2012/19 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

4	مؤشر مستوى قدرة الشفاط
5	التحكم في مؤقت الشفاط
6	رمز منطقة أدوات التحكم في الشفاط
7	التحكم في مؤقت منطقة الطهي
8	منطقة إدارة المؤقت
9	مؤشر تشبع مرشح الكربون النشط
10	مفتاح وظيفة الإذابة
11	مفتاح وظيفة الحظر
12	مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت
13	لوحة مفاتيح بالتمرير
A	مفتاح الوظيفة الأوتوماتيكية

5	لوحة التحكم
6	شبكة الشفط
1+	منطقة طهي قابلة للجمع (395×220 مم)
2	3000 واط، مع وظيفة التعزيز 3700 واط.
3+	منطقة طهي قابلة للجمع (395×220 مم)
4	3000 واط، مع وظيفة التعزيز 3700 واط.

المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز **U**.

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي **8**. يضيء الرقم بشكل مكثف من أجل تأكيد العملية.

عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الـ 4، يكتشفه الموقد أوتوماتيكيًا ويضيء الرقم المقابل من أجل تنشيطه.

في حالة عدم وجود أواني أو أشياء أخرى على الموقد، لا تكون الأرقام مرئية.

على لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار هي الظاهرة دائمًا ولكنها مضيئة بكثافة منخفضة. اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.

مؤشر الحرارة المتبقية

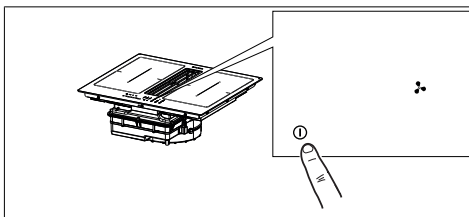
مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقًا عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي

المقابلة إلى **H**.

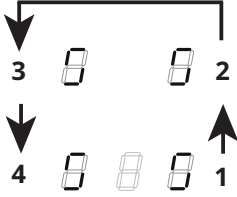
8. لوحة التحكم

1	موقد/مطفأ
2	مؤشر تشبع مرشح الدهون
3	مؤشر مستوى قدرة منطقة الطهي

إشعال الجهاز:



- ٢ اضغط واستمر بالضغط على ٥ تشير أرقام مناطق الطهي إلى 5.
- ٣ أثناء الاستمرار بالضغط على ٥، ابدأ بالضغط على أرقام المناطق بالمتابعة في عكس اتجاه عقارب الساعة.



يشير الرقم الأيسر الخلفي إلى [] ورقم يشير إلى نوع القائمة. يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

اختر الرقم بواسطة [] واضغط على "8" على شريط القدرة.

اختر الرقم الأمامي الأيسر واختر الضبط الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

ملاحظات	القيمة على كيلو شريط القدرة واط	0
الضبط الأولي القياسي	7.4	0
	4.5	1
	3.5	2
	2.8	3

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكد عن طريق الاستمرار في لمس ①.

اضغط لمدة ثانيتين على مفتاح التشغيل/الإيقاف لتشغيل وظائف الموقد وتنشيطها.

في هذه اللحظة، يتم تشغيل الموقد غير أن جميع مناطق الطهي والشفاط تكون على القدرة صفر. ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً بعد 20 ثانية من عدم الاستخدام.

تنبيه: لدواعي الأمان، سيكون من الممكن دائماً إطفاء الموقد عبر مفتاح التشغيل/الإيقاف.

تنبيه: في لوحة التحكم، ستكون جميع الوظائف القابلة للاختيار مضيئة/مرئية دائماً وستظل هي الوظائف الوحيدة القابلة للتنشيط دائماً.

يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والموقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.

يتم التأكيد عبر إضاءة الرقم الذي يصبح مضيئاً بشكل مكثف.

9. الحد من القدرة

عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على السعات الفعلية للنظام الكهربائي المنزلي.

إن لم يكن ذلك ضرورياً، يجوز إشعال الموقد مباشرةً باستخدام ①، أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

قبل تنفيذ الإجراء، نصح بقراءة الفقرة بأكملها.

قم بتوصيل موقد الطهي بالشبكة المنزلية.

- ١ تضيء جميع الأرقام ليضع ثوان، ثم تنطفئ ويبقى وامضاً فقط.

<p>يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط.</p> <p>يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها.</p> <p>من أجل التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.</p> <p>تشير الأرقام الـ 3 إلى "0 0 0". اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8</p> <p>ساعات - أعشار - دقائق</p> <p>لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.</p> <p>بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تفسير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح.</p> <p>إذا كان المؤقت نشطاً للعديد من مناطق الطهي، فستشير الـ 3 أرقام دائماً إلى المؤقت التالي الذي سينقضي وقته.</p> <p>من أجل إلغاء التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.</p> <p>اضبط الأرقام الثلاثة على "0 0 0" باستخدام "+" أو "-" أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.</p>	<p>مؤقت مناطق الطهي</p>
<p>مؤقت مع إنذار للاستخدام العام.</p> <p>من أجل التنشيط: أشعل المؤقت مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.</p> <p>تشير الـ 3 أرقام الخاصة بأوامر إدارة المؤقت إلى " - - -".</p> <p>اضغط على الرقم للدخول إلى قائمة المؤقت وعرض "0 0 0".</p> <p>اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8</p> <p>ساعات - أعشار - دقائق</p> <p>لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.</p> <p>بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تفسير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح.</p> <p>كزّر العمليات الموصوفة من أجل تعديل قيمة العد التنازلي.</p> <p>من أجل التنشيط: أشعل المؤقت مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.</p> <p>اضغط على الرقم من أجل الدخول إلى قائمة المؤقت واستخدم "+" و "-" من أجل ضبط الشاشة على "0 0 0" أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.</p>	<p>المؤقت (عام)</p>

<p>من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على 1. بشير رقم المنطقة المختارة إلى U.</p>	<p>وظيفة الإذابة</p>																						
<p>من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على 1 أو اضغط على 1.</p>	<p>وظيفة التسخين</p>																						
<p>تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول:</p>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>الموقت (ثواني)</th> <th>مستوى القدرة</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>48</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>144</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>230</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>312</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>408</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>120</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>168</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>216</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>غير متاح</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>غير متاح</td> <td>P</td> </tr> </tbody> </table>	الموقت (ثواني)	مستوى القدرة	48	1	144	2	230	3	312	4	408	5	120	6	168	7	216	8	غير متاح	9	غير متاح	P	
الموقت (ثواني)	مستوى القدرة																						
48	1																						
144	2																						
230	3																						
312	4																						
408	5																						
120	6																						
168	7																						
216	8																						
غير متاح	9																						
غير متاح	P																						
<p>للتنشيط، بعد وضع قدر أو مقلاة على الموقد واختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 ثوانٍ. تشير شاشة منطقة الطهي المقابلة على "A". من الممكن زيادة مستوى الطهي، لكن تقليله يلغي تنشيط الوظيفة. يمكن أيضًا إلغاء تنشيط الوظيفة بلمس زر منطقة الطهي المحددة مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ.</p>																							
<p>تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصفير جميع الوظائف. إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت خلال 10 دقائق، ينطفئ الموقد أوتوماتيكيًا. من أجل التنشيط: والإبقاء على الموقد وبعد اختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار بالضغط على مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت U لمدة 1 ثانية على الأقل. تشير جميع الشاشات إلى U.</p>	<p>وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa</p>																						
<p>من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط على U لمدة 1 ثانية حتى يومض. اضغط على أي مفتاح آخر خلال 10 ثوانٍ. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة ويستمر الموقد بالإعدادات السابقة.</p>																							


<p>وظيفة الاستدعاء</p>	<p>تستخدم هذه الوظيفة لاستدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المقصود أو الانقطاع المفاجئ للتيار الكهربائي.</p>
<p>الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")</p>	<p>تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع.</p> <p>مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي حصراً تلك الموجودة على اليسار وعلى اليمين.</p> <p>من أجل التنشيط/إلغاء التنشيط: اضغط بالتزامن على أرقام منطقة الطهي اليمنى أو اليسرى لاختيار المنطقتين المطلوب توصيلهما، حتى يظهر الرقم II للإشارة إلى أنه قد تم تنشيط الوظيفة. يُستخدم الرقم الآخر لضبط مستوى القدرة.</p>
<p>الوظيفة الأوتوماتيكية "A"</p>	<p>في الضبط الافتراضي، فإنه عند تشغيل الموقد/الشفاط، يتم تنشيط الشفاط في الوضع الأوتوماتيكي وبضوء الليد "A" بشكلٍ كثيف. يتم تشغيل الشفاط إذا كانت قدرة مناطق الطهي أكبر من "1".</p> <p>يتم إلغاء تنشيطه بالضغط على الليد "A" الذي يؤكد تغيير كثافته، من كثيف إلى خفيف. يتم إلغاء التنشيط أيضاً بالضغط على قيمة ما، أكبر من "1"، على شريط القدرة الذي يؤكد التغيير في كثافة الليد "A" من كثيف إلى خفيف.</p> <p>يتم إعادة تنشيطه بالضغط على الليد "A" والذي سينتقل إلى ضوء مكثف.</p>

11. جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرون، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روستي)، العجة، الأطعمة المقلية بالقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالغمر	للحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

12. وظائف الشفاط

<p>رمز صيانة مرشح الدهون</p> <p>تُعرَض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح الدهون بواسطة الليد ويتم تمكينها دائماً.</p> <p>إعادة ضبط وتنشيط المرشح</p> <p>بعد إجراء صيانة المرشح:</p> <p>اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح . - سينطفئ الليد الخاص بمرشح الدهون وسيتم إعادة تشغيل العد التنازلي.</p>	
<p>رمز صيانة مرشح الكربون</p> <p>في الضبط الافتراضي، يكون الشفاط في وضع الشفط. والجمل مطفأ، اضغط على رقم أوامر الشفاط لتفعيل الشفط. اضغط مجدداً على الرقم لمدة 5 ثوانٍ من أجل:</p> <p>تنشيط مرشح الكربون:</p> <p>يضيء مرشح الكربون (المانع للروائح) لمدة 1 ثانية.</p> <p>إلغاء تنشيط مرشح الكربون:</p> <p>يومض رمز مرشح الكربون (المانع للروائح) مرتين.</p> <p>بعد التنشيط، ستشير إضاءة الأيقونة إلى أنه من الضروري إجراء صيانة مرشح الكربون (المانع للروائح).</p> <p>إعادة ضبط وإعادة تنشيط مرشح الكربون</p> <p>بعد إجراء صيانة المرشح:</p> <p>اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح . - سينطفئ الليد الخاص بالمرشح المانع للروائح وسيبدأ العد التنازلي من جديد.</p>	

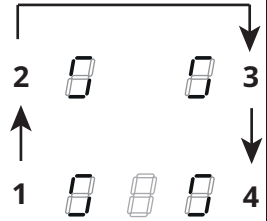
	<p>يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والمؤقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.</p>
<p>“ 9 ”</p> <p>اضغط على شريط القدرة "9" لضبط السرعة المكثفة 1. هذا الضبط موقوت للتنشيط لمدة 10 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق اختيار سرعة مختلفة.</p>	<p>“ P ”</p> <p>اضغط مرتين على شريط القدرة "9" لضبط السرعة المكثفة 2. هذا الضبط موقوت للتنشيط لمدة 5 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق اختيار سرعة مختلفة.</p>
<p>وظيفة التأخ</p> <p>ير</p> <p>تُتاح هذه الوظيفة فقط إذا تم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي. يتم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي بالضغط على "A".</p> <p>اضغط على رقم الشفاط واضبط السرعة في شريط القدرة.</p> <p>اضغط على الرقم لإدارة المؤقت الذي يعرض "CL" غير أنه سينتقل إلى العد التنازلي المضبوط مسبقاً على 15 دقيقة.</p>	<p>⌚</p> <p>رمز المؤقت</p> <p>بمجرد اختيار رقم الشفاط، اضغط على أرقام إدارة أجهزة التوقيت لضبط العد التنازلي.</p>

13. تخصيص قائمة المستخدم

U5	قائمة إدارة الرسم المتحرك الخاص بالعد التنازلي.	0 - الرسم المتحرك معطل 1 - الرسم المتحرك نشط
U6	قائمة وظيفة التعرف على وجود الإناء.	0 - نشطة 1 - غير نشطة
U7	قائمة إدارة نهاية العد التنازلي.	0 - وميض مستمر وإطفاء 1 - عشر ومضات وإطفاء 2 - وميض وإطفاء
<p>- بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد عن طريق لمس والاستمرار في لمس ① لمدة ثانيتين.</p> <p>- للخروج من القائمة بدون حفظ، اضغط على ②.</p> <p>إذا لم تُنفذ أية عملية، سيتم إغلاق قائمة المستخدم بعد 1 دقيقة.</p>		

قبل تنفيذ الإجراء، ننصح بقراءة الفقرة بأكملها.

- اضغط على ①.
- اضغط مجدداً على ① واستمر بالضغط لمدة 3 ثوانٍ.
- يبدأ المفتاح ③ في الوميض.
- اضغط واستمر بالضغط على ③: تشير أرقام مناطق الطهي إلى ④.
- مع الضغط على ③، ابدأ بالضغط على رقم منطقة الطهي من خلال المتابعة في اتجاه عقارب الساعة اعتباراً من الرقم الأول على اليسار.



يشير الرقم الخلفي الأيسر بالتناوب إلى ④ ورقم من 2 إلى 7 والذي يشير إلى كود القائمة.

يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

- اضغط على الرقم الخلفي الأيسر.
- اختر رقماً على شريط القدرة للدخول إلى كود القائمة.
- اضغط على الرقم الأمامي الأيسر.
- اختر رقماً على شريط القدرة لاختيار قيمة ما.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

كود القائمة	الوصف	القيمة
U2	قائمة إدارة مستوى صوت المفاتيح.	0 - الصوت معطل 1 - الحد الأدنى 3 - الحد الأقصى
U3	قائمة إدارة مستوى صوت جرس عداد الدقائق.	0 - الصوت معطل 1 - الحد الأدنى 3 - الحد الأقصى
U4	قائمة إدارة مستوى سطوع الشاشة.	0 - الحد الأقصى 9 - الحد الأدنى

14. وظيفة إدارة القدرة

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونياً.

تتحكم هذه الوظيفة في إمداد القدرة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المجمعة (الجانب الأيسر والجانب الأيمن)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع القدرة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

لهذا الغرض، تتم مراقبة القدرة الإجمالية باستمرار، مع تقليلها إن لزم الأمر. إن لم يكن من الممكن توفير القدرة الإجمالية المطلوبة، فإن عنصر تحكم سيقفل وفقاً للضبط الافتراضي من قدرة عنصر طهي آخر إلى المستوى الأقل مباشرة عن منحني القدرة المعني، بحيث لا يتم تجاوز استهلاك التيار البالغ 16 أمبير.

في هذه الحالة، يكتشف المولد الأمر الأخير الذي يمتلك الأولوية الأعلى المرسل من واجهة المستخدم ويقفل، إن لزم الأمر، الإعدادات المنشطة مسبقاً لعنصر طهي آخر. كما يتم تنشيط وظيفة إدارة القدرة أولاً عند اكتشاف وجود إناء على عنصر الطهي.

مثال:

الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى (الموصى به)
190 مم	230 مم	الجمع الأيسر/ الأيمن
110 مم	190 مم	المناطق المنفردة اليسرى/اليمنى


بالنسبة لمنطقة الطهي 1، إذا تم اختيار مستوى القدرة الإضافي (التعزيز) (P)، فلن يكون من الممكن أن تتجاوز منطقة الطهي 2 في نفس الوقت مستوى القدرة 9 وسيتم الحد منها أوتوماتيكياً."

15. دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

لا تستخدم إلا الأواني ذات القاع المصنوع من مادة حديدية مغناطيسية مناسبة للاستخدام على مواقد الحث:

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكرتون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألمونيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة الإناء، تأكد من وجود الرمز  (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضاً تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقاً، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائماً الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلاة لمناطق الطهي المختلفة.

من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائماً منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي	قطر قاع الإناء
-------------	----------------

الأواني/المقالي الفارغة أو ذات القاع الرقيق

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرقيق على الموقد نظراً لأن ذلك قد لا يسمح بالتحكم في درجة الحرارة أو إطفاء منطقة الطهي أوتوماتيكياً إذا ارتفعت درجة الحرارة أكثر من اللازم، مع ما يلحق بذلك من مخاطر إتلاف الوعاء أو سطح الموقد.

إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات.

إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

ضوضاء عادية أثناء تشغيل الموقد

تستند تقنية الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تُولّد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

طنين خفيف (مثل ضوضاء المحول)

تنتج هذه الضوضاء عند الطهي بمستوى حرارة عالي وتحددها كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى الأواني. تنتهي الضوضاء أو تتخفض عندما ينخفض مستوى الحرارة.

طريقة خفيفة

تنتج هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتنتهي بمجرد امتلاء الوعاء بالماء أو الطعام.

طفاقة

للحصول على التشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري ضبط درجة حرارة الموقد. لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة الموقد لا تزال مرتفعة للغاية.

أصوات إبقاعية ومشابهة لدقات الساعة

لا تظهر هذه الضوضاء إلا عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل وتخفتي أو تقل عند إطفاء بعضها.

تمثل الضوضاء الموصوفة صفة عادية لتكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر الضوضاء من الأواني ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

طريقة قوية

تحدث هذه الضوضاء مع الأواني المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، كما تصدر عندما تُستخدم الأواني بالسعة القصوى وأيضًا على منطقتي طهي. تنتهي الضوضاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة

ضوضاء المروحة

16. حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
"إشارة صوتية عند الإشعال. لا يتم عرض أي كود خطأ"	أمر الشفطا لا يعمل	تلف كابل LIN أو التوصيل السيئ له على البطاقة الإلكترونية للشفط	تحقق من توصيل/استبدال كابل LIN
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثوانٍ.	تم الكشف عن تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم.
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإناء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية. درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. استخدم إناءً مناسبًا. لا تقم بتسخين الأواني الفارغة.

<p>استخدم إناءً مناسباً.</p> <p>يفقد الإناء خصائصه المغناطيسية ويمكن أن يتسبب في إلحاق ثوان ويمكن استخدام منطقة الطهي مجدداً.</p> <p>في حالة حدوث أخطاء أخرى، من الضروري استبدال الإناء.</p> <p>إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.</p>	<p>الإناء غير مناسب.</p> <p>يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوان ويمكن أن يتسبب في إلحاق أضرار بموقد الحث.</p>	<p>تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.</p>	<p>E3</p>
<p>افحص جهد و/أو تردد الشبكة.</p> <p>إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.</p>	<p>جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.</p>	<p>لا تشتعل منطقة الطهي.</p>	<p>E6</p>
<p>نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة.</p> <p>إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.</p>	<p>عطل في المروحة.</p> <p>المروحة عالقة بسبب الأتربة أو النسالة.</p>	<p>تنطفئ مناطق الطهي.</p>	<p>E8</p>
<p>افصل الموقد عن التغذية الكهربائية.</p> <p>انتظر بضع ثوان، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية.</p> <p>إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.</p>			<p>E4</p> <p>E5</p> <p>E7</p> <p>E9</p> <p>ER20</p> <p>ER22</p> <p>ER31</p> <p>ER36</p> <p>ER42</p> <p>ER47</p> <p>EA</p> <p>EH</p>

17. البيانات التقنية

اطلع على اللوحة التعريفية المثبتة في الجزء السفلي من المنتج.

تعريف المنتج

النوع: 4300

تُدخل الشركة المنتجة تحسينات مستمرة على المنتجات. لهذا السبب، يمكن أن يتغير النص والرسوم التوضيحية الخاصة بتعليمات الاستخدام هذه دون إشعار مسبق.

الطراز: GALILEO SMART BK A600

الطراز: GALILEO SMART BK F600 + Kit

LL H80

يتوفر المزيد من المعلومات عن البيانات الفنية على
الموقع الإلكتروني: www.faberspa.com

1,2 منطقة طهي مرنة 1 + 2 في جسر 4,3 منطقة طهي مرنة 3 + 4 في جسر		
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
جهد/تردد التغذية الكهربائية	V, 220-240 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, ;50 Hz 2N~ 380 V, 60 Hz	
البيانات الكهربائية وعناصر التسخين		
منطقة الطهي 4,3,2,1	2100 واط؛ طاقة التعزيز: 3000 واط	x 190 210
منطقة طهي مرنة 3+4, 1+2	3000 واط؛ طاقة التعزيز: 3700 واط	x 390 210

المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
وزن الجهاز	21	كجم
عدد مناطق الطهي	4	
مصدر الحرارة	الحث	

18. الصيانة - الإصلاح والمطابقة

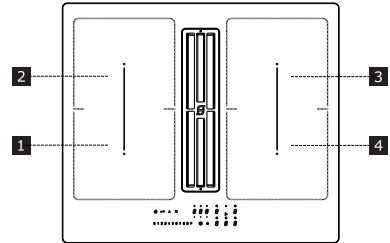
- تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية لا تُنفَّذ إلا بواسطة الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.
- تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط عن طريق الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (المنتج/الكود)
- الرقم المسلسل (.S.N.)

تُذكر هذه المعلومات على اللوحة التعريفية. اللوحة التعريفية مثبتة في الجزء السفلي من الجهاز.

الطرز	GALILEO SMART BK F600 + Kit LL H80
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	7,62 كيلوواط (الأساسي)
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	4,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,02 كيلوواط



1,2 منطقة طهي مرنة 1 + 2 في جسر 4,3 منطقة طهي مرنة 3 + 4 في جسر		
المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
الأبعاد الصافية	-	520 x 600 (L x P)

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014

المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات
.CEE

