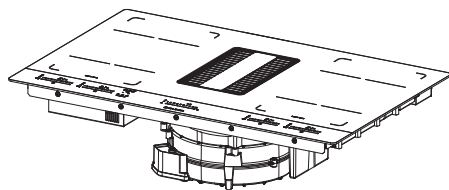


- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- HR KORISNIČKI PRIRUČNIK
- RO MANUAL DE UTILIZARE
- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- TR KULLANICI KILAVUZU
- SQ MANUALI I PËRDORIMIT
- MK ПРИРАЧНИК ЗА КОРИСТЕЊЕ
- KK ПАЙДАЛАНУШЫ НҮСҚАУЛЫҒЫ
- AR كِتَابُ تَعْلِيمَاتِ الْاِسْتِعْمَالِ



**GALILEO HE BK GLASS NG A83**





## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**i** Dla własnego bezpieczeństwa i prawidłowego działania produktu przed instalacją oraz korzystaniem z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Niniejszą instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem, nawet jeśli jest ono przenoszone lub sprzedawane. Użytkownicy muszą w pełni znać działanie i funkcje bezpieczeństwa urządzenia. Systemy indukcyjne tych płyt grzewczych spełniają wymogi standardów EMC w sprawie zgodności elektromagnetycznej, a także dyrektywy EMF w sprawie nadwrażliwości elektromagnetycznej i nie powinny zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające rozruszniki serca lub użytkownicy innych implantów elektronicznych powinni skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby sprawdzić, czy przyrządy te są wystarczająco odporne na zakłócenia.



Połączenie przewodowe musi być wykonane przez wyspecjalizowanego technika. Przed przystąpieniem do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej należy

zapoznać się z rozdziałem **PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**.


W przypadku urządzeń z przewodami zasilającymi rozmieszczenie zacisków lub długość przewodów pomiędzy zakotwiczeniem przewodu a zaciskami powinna być taka, aby przewodzące przewody doprowadzające naprężyły się przed przewodem uziemiającym, jeśli przewód zsunie się z zakotwiczenia przewodu.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwej lub nieprawidłowej instalacji.
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieci elektrycznej jest takie samo, jak wskazano na tabliczce znamionowej znajdującej się wewnątrz produktu.
- Listwy do odłączania urządzeń pobierających prąd muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy krajowe źródło zasilania gwarantuje odpowiednie uziemienie.
- Podłączyć wyciąg do przewodu kominowego odpowiednią rurą. Dostępne akcesoria – zob. instrukcja instalacji (jeśli rury okrągłe: minimalna średnica 120 mm). Droga przewodu kominowego musi być możliwie jak najkrótsza.


- Podłączyć urządzenie do sieci energetycznej za pomocą przełącznika omnipolarnego.
- Należy przestrzegać przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.
- Wyciągu nie należy podłączać do wylotowych przewodów kominowych, które odprowadzają produkty spalania (kotłów, kominków itp.).
- Jeśli wyciąg jest używany wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (np. gazowymi), należy zapewnić odpowiedni poziom wentylacji danego pomieszczenia, aby zapobiec cofaniu się spalin gazowych. Gdy kuchenka jest używana wraz z urządzeniami zasilanymi energią inną niż elektryczna, podciśnienie w danym pomieszczeniu nie może przekraczać 0,04 mbar, aby zapobiec cofaniu się oparów do pomieszczenia przez urządzenie kuchenne.
- Powietrze nie może być usuwane do przewodu kominowego, który jest używany do odprowadzania oparów z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę należy ze względów bezpieczeństwa zlecić producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub innej wykwalifikowanej osobie.
- Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniaz-

da, które odpowiada obowiązującymi przepisom i znajduje się w dostępnym miejscu.

- Należy ściśle przestrzegać przepisów lokalnych władz dotyczących środków technicznych i bezpieczeństwa, które należy podjąć w związku z usuwaniem oparów.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed instalacją urządzenia usunąć folie ochronne.


- Używać tylko śrub i małych części do podparcia urządzenia.

 **OSTRZEŻENIE:** Niezamontowanie śrub ani mocować zgodnie z instrukcją może prowadzić do zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie patrzeć bezpośrednio na oświetlenie przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające ...).
- Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, ani osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkowania

przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji oraz potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego części mogą silnie nagrzewać się podczas pracy.

Należy unikać dotykania elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

- Wyczyścić lub wymienić filtry po upływie określonego czasu (zagrożenie pożarowe). Patrz paragraf dotyczący czyszczenia i konserwacji.
- Kiedy urządzenie jest używane w tym samym czasie co urządzenie spalające gaz lub inne paliwa, należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia (nie dotyczy urządzeń, które jedynie oddają powietrze z powrotem do pomieszczenia).
- **UWAGA:** Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć niebezpieczeństwa po-

rażenia prądem elektrycznym.

- Nie włączać urządzenia, jeśli jego powierzchnia jest pęknięta lub jeśli występuje uszkodzenie grubości materiału.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała.
- Do czyszczenia produktu nie używać odkurzacza parowego.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po zakończeniu używania płyty pole grzewcze należy wyłączyć za pomocą przycisku, pomimo funkcji wykrywania obecności naczynia.
- **UWAGA:** Pozostawianie bez nadzoru gotujących się potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Zagrożenie pożarem: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

- Upewnić się, że urządzenie zostało zamontowane w sposób umożliwiający odłączenie go od sieci, z odstępem otwarcia styków (3 mm) zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce).
- Upewnić się, że wentylacja urządzenia odbywa się zgodnie z instrukcjami producenta.

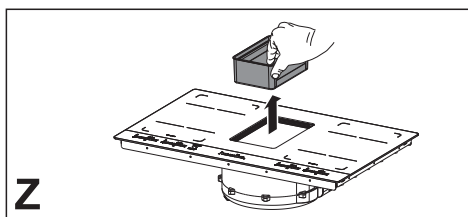
## 2. ZASTOSOWANIE

- Wyciąg został zaprojektowany wyłącznie do potrzeb domowych w celu eliminacji oparów kuchennych.
- Urządzenia nie należy używać do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażenie w głębokim tłuszczu musi być stale kontrolowane: przegrzany olej może przyskać na boki.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wspinać się na urządzenie.
- Aby uniknąć uszkodzenia spoiny silikonowej, nie kłaść gorącego naczynia na ramie urządzenia.
- Nie kroić ani nie przygotowy-

wać jedzenia na powierzchni ani nie upuszczać na nią twardych przedmiotów. Nie przeciągać naczyń kuchennych po powierzchni płyty.

## 3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Filtr zapachowy z aktywowanym węglem może być regenerowany. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na samym zestawie, zarówno dla sposobu regeneracji, jak i dla częstotliwości wymiany.
- Filtry tłuszczu Z Filtry należy czyścić co 2 miesiące lub częściej w przypadku intensywnego użytkowania; możliwe jest ich mycie w zmywarce.



### Zalecenia ogólne:

- Unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię.
- Nie należy spożywać żywności, która przypadkowo upadła lub osadziła się na powierzchni, elementach funkcjonalnych lub ozdobnych płyty grzewczej.

### Czyszczenie urządzenia

- Czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu, aby zapobiec przywieraniu resztek żywności. Czyszczenie przyschniętych oraz przywartych zabrudzeń wymaga znacznie większego wysiłku.
- Do czyszczenia codziennych zabrudzeń używać miękkiej ściereczki lub gąbki oraz odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Zalecamy używanie ochronnych środków czyszczących.
- Zaschnięte zabrudzenia, np. po wykipieniu mleka, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Pozostałości produktów o wysokiej zawartości cukru, jak np. marmolada, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklano-ceramicznej.
- Roztopiony plastik usuwać za pomocą skrobaka do

powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklanoceramicznej. Osad z kamienia usuwać, używając niewielkiej ilości roztworu środka odkamieniającego, np. octu lub soku z cytryny, po całkowitym ostygnięciu płyty. Następnie wyczyścić ponownie wilgotną ściereczką.

#### 4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

- Płyta grzewcza przeznaczona jest do montażu w blacie nad elementem zabudowy kuchennej o szerokości równej lub większej niż 600 mm.
- W przypadku montażu w meblach wykonanych z materiałów palnych należy ściśle stosować się do wytycznych i norm w zakresie instalacji niskonapięciowych i ochrony przeciwpożarowej.
- Meble, w których montowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z odpowiednich materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C): Użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może skutkować wypaczeniem i odklejeniem.
- Ilość wolnego miejsca w elemencie zabudowy kuchennej przeznaczonym do montażu urządzenia musi umożliwiać wykonanie połączeń elektrycznych.
- Elementy podwieszane nad urządzeniem muszą być zamontowane na wysokości zapewniającej wystarczającą ilość miejsca na wygodną pracę.
- Montowanie dekoracyjnych obramowań drewnianych wzdłuż blatu za urządzeniem jest dozwolone pod warunkiem zachowania minimalnej odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zabudowanym urządzeniem a tylną ścianą wskazana jest na rysunku montażowym urządzenia (150 mm dla bocznej ścianki, 40 mm dla tylnej i minimum 500 mm dla jakiegokolwiek szafki powyżej).
- Aby zapobiec wyciekowi płynu pomiędzy krawędzią płyty a blatem, przed montażem należy umieścić dostarczoną uszczelkę, wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty.


#### 5. PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Połączenie przewodowe musi być wykonane przez wyspecjalizowanego technika.
- Urządzenie wyposażone jest w osprzęt typu „Y” i wymaga co najmniej przewodu zasilającego typu H05VV-F. Podłączenie JEDNOFAZOWE, DWUFAZOWE i TRÓJFAZOWE: min. przekrój przewodów: 2,5 mm<sup>2</sup>. Zewnętrzna średnica przewodu zasilającego: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Dostęp do zacisków przyłączeniowych – po zdjęciu pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
- Upewnić się, że specyfikacja domowej sieci elektrycznej (napięcie, maksymalna moc i natężenie prądu) jest zgodna ze specyfikacją urządzenia.
- Podłączyć urządzenie jak pokazano na

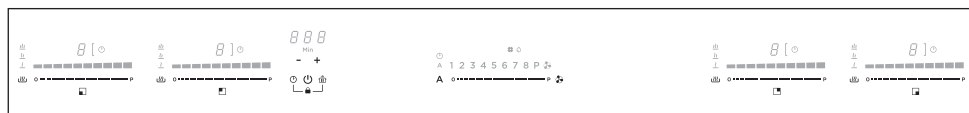
schemacie (zgodnie z napięciem sieciowym i krajową normą odniesienia).

- Sugerujemy użycie przewodu zasilającego 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. w przypadku korzystania z przewodu zasilającego 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: w przypadku podłączenia trójfazowego oddzielić 2 przewody i usunąć niebieskie osłony z szarych przewodów.

#### 6. UTYLIZACJA

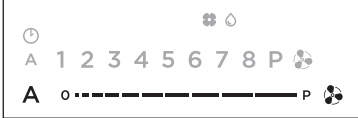




- Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, do jakiego prowadzi nieodpowiednia utylizacja produktu. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem sprzedaży produktu.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

## 7. ELEMENTY STEROWNICZE



	<p>Wł./WYŁ. płyty/okapu Nacisnąć, aby włączyć. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.</p> <p>Domyślnie po włączeniu płyty/wyciągu okap jest w trybie automatycznym i zapali się dioda A. Dotknąć (nacisnąć) pasek wyboru, aby wyłączyć tryb automatyczny i pracować z wentylatorem wyciągu w trybie ręcznym. Dioda A wyłączy się.</p>
	<p>Włączanie minutnika Wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk - okap wejdzie w tryb opóźnienia z minutnikiem ustawionym na 15 min. Na okapie zaświeci się wskaźnik opóźnienia . Ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 5 sekund, aby wyłączyć opóźnienie. Gdy minutnik zakończy odliczanie, pojawi się sygnał dźwiękowy (wyłączy się po 2 minutach lub po naciśnięciu przycisku On/Off), natomiast wskazanie  zgaśnie. Odliczanie nie jest widoczne; wizualną informację zwrotną zapewnia dioda .</p>
	Stop&Go / Odwołanie
	<p>Zwiększanie/zmniejszanie minutnika dla strefy gotowania Wcisnąć i przytrzymać, aby ponownie uruchomić filtr tłuszczu Wcisnąć i przytrzymać, aby ponownie uruchomić neutralizujący zapachy filtr węglowy</p>
	Blokada klawiszy. Dotknąć  oraz  i przytrzymać przez kilka sekund



	
	<p>Wybór wentylatora wyciągu Zwiększanie/zmniejszanie prędkości (mocy) wyciągu</p>
<p style="text-align: center;">A</p>	<p>Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej (domyślnie aktywny jest tryb automatyczny). Po dotknięciu (naciśnięciu) paska wyboru okapu kuchennego tryb automatyczny ulega dezaktywacji, a wentylator wyciągu działającego urządzenia zaczyna pracować w trybie ręcznym. Aby ponownie aktywować tryb automatyczny, nacisnąć przycisk <b>A</b>. Zaświeci się dioda <b>A</b>, wskazując, że okap działa w tym trybie.</p> <p>Domyślnie okap pracuje w trybie wentylacyjnym. <b>Aktywacja filtra węglowego</b> Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk <b>A</b> na okapie przy pierwszym włączeniu urządzenia. Od tego momentu ikona wskaże, kiedy konieczne będzie przeprowadzenie konserwacji filtra węglowego (neutralizującego zapachy) . Powiadomienie o czyszczeniu filtra smaru za pomocą diody  jest zawsze uruchomione. <b>Ponowne aktywowanie nasycenia zapachowego filtra węglowego</b> Po wykonaniu konserwacji filtrów: Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk - - dioda smarowania zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk + - dioda zapachu zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>Ustawić prędkość <b>INTENSYWNĄ 1</b> Ta prędkość jest zaprogramowana na 10 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.</p>
	<p>Ustawić prędkość <b>INTENSYWNĄ 2</b> Ta prędkość jest zaprogramowana na 5 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.</p>



	Wi./WYŁ. płyty/okapu Nacisnąć, aby włączyć. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.
	Wybrać strefę gotowania, aby ustawić niezależny minutnik. Jest to odliczanie, które można ustawić dla każdej strefy gotowania, nawet jednocześnie. Pod koniec zaprogramowanego okresu strefy gotowania wyłączają się automatycznie, o czym informuje sygnał dźwiękowy. Aktywacja/regulacja minutnika płyty: Wcisnąć przycisk , aby wybrać strefę gotowania, która ma być aktywowana. Odnosna ikona zapali się na polu grzewczym. Po wybraniu żądanej strefy gotowania zaprogramować czas działania minutnika: Nacisnąć przycisk +, aby zwiększyć czas automatycznego wyłączenia Nacisnąć przycisk -, aby zmniejszyć czas automatycznego wyłączenia
<b>- +</b>	Ustawianie czasu (plus/minus)
	Stop&Go / Odwołanie Ta funkcja pozwala zawiesić / uruchomić ponownie dowolną funkcję aktywną na płycie grzewczej, wywołując spadek mocy gotowania do zera. Nacisnąć, aby aktywować; nacisnąć ponownie i przesunąć całkowicie wskazany suwak od lewej do prawej, aby ją dezaktywować. Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja paury nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie. Ta funkcja pozwala odzyskać wszystkie ustawienia płyty kuchennej w przypadku przypadkowego wyłączenia. Aktywacja: - Ponownie włączyć płytę kuchenną - Nacisnąć  w ciągu 6 sekund
	Blokowanie/odblokowywanie płyty kuchennej Funkcja pozwala zablokować ustawienia płyty grzewczej, aby zapobiec przypadkowemu manipulowaniu, pozostawiając aktywowane już funkcje. Powtórzyć operację, aby ją dezaktywować.
	Wskaźnik pozycji strefy gotowania Strefy gotowania mogą pracować w połączeniu, tworząc pojedynczą strefę o tym samym poziomie mocy. Przednie strefy są główne, a tylne strefy gotowania to strefy wtórne. Aby aktywować połączenie stref gotowania: dotknąć jednocześnie 2 pasków, a zaświeci się symbol . Paskiem wyboru strefy głównej można wybrać poziom mocy. Aby wyłączyć tę funkcję połączenia stref gotowania, należy po prostu powtórzyć tę samą procedurę aktywacji
	Wybór strefy gotowania Zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy Dodatkowa funkcja zasilania, która pozostaje aktywna przez 10 minut, po czym temperatura powraca do wcześniej ustawionej wartości. Dotknąć i przewinąć pasek wyboru i włączyć wzmocnienie mocy Power Booster. Poziom wzmocnienia mocy jest pokazywany na wyświetlaczu wybranej strefy za pomocą symbolu „P”.
	Aktywacja menedżera temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się .
	Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 42 °C
	Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 74 °C
	Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 92 °C
	Uruchomiona strefa połączenia dwóch stref gotowania
	Uruchomione wzmocnienie mocy




## Jak działają indukcyjne płyty grzewcze


Indukcyjne płyty grzewcze funkcjonują w sposób znacznie różniący się od działania tradycyjnych kuchenek i płyt grzewczych. Cewka indukcyjna, znajdująca się pod szklano-ceramiczną powierzchnią, wytwarza szybko zmieniające się pole magnetyczne, które nagrzewa bezpośrednio magnetyzującą się podstawę naczynia.

Powierzchnia szklano-ceramiczna nagrzewa się tylko poprzez kontakt z gorącym naczyniem. Zasilanie przerywane jest natychmiast po usunięciu naczynia z pola grzejnych płyty.

## Czujnik wykrywający obecność naczynia

Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik wykrywający obecność naczynia. Czujnik ten rozpoznaje naczynia o dnach ulegającym namagnesowaniu, odpowiednio do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi. Jeżeli naczynie zostanie usunięte z pola grzejnego lub jeśli zostanie umieszczone na nim nieodpowiednie naczynie, na wyświetlaczu obok paska regulacyjnego pojawi się migający symbol 

Jeżeli żadne naczynie nie zostanie umieszczone w polu grzejnym w ciągu 10 sekund aktywności czujnika:

- Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie 10 sekund.
- Na wyświetlaczu każdego pola grzejnego widoczny będzie symbol .

## Naczynia

### Odpowiednie naczynia

Do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej nadają się wyłącznie naczynia o dnach ulegających namagnesowaniu. Cała powierzchnia dna powinna przyciągać magnes.

### Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania na płycie indukcyjnej


Naczynia używane na powierzchni indukcyjnych płyt grzewczych muszą być wykonane z metalu o własnościach magnetycznych i muszą mieć odpowiednio duże dno.

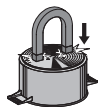
### Odpowiednie naczynia:

- Emaliowane, metalowe naczynia o grubym dnie.
- Żeliwne naczynia z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej i aluminiowe ze specjalnym dnem.

### Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia miedziane, ze stali nierdzewnej, aluminiowe, ze szkła żaroodpornego, drewniane, ceramiczne i z terakoty.
- Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy zbliżyć magnes do dna – jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli nie można użyć magnesu, można wlać niewielką ilość wody do naczynia, umieścić je na polu grzejnym i włączyć

to pole. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.



**Uwaga:** używać wyłącznic naczyń o idealnie płaskim dnie, które są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. Używanie naczyń o nierównym dnie może spowodować zmniejszenie wydajności układu grzewczego i uniemożliwić wykrycie naczynia na polu grzejnym.

## Odgłosy podczas gotowania

Podczas gotowania naczynia mogą wydawać odgłosy. Nie jest to oznaką nieprawidłowego działania, ani w żaden sposób nie wpływa na funkcjonowanie urządzenia.

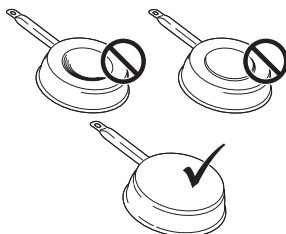
Odgłosy zależą od rodzaju użytego naczynia. Jeżeli wydawane odgłosy są nadzbyt dokuczliwe, zaleca się użycie innego naczynia.

## Porady dotyczące oszczędzania energii

- Średnica dna naczynia musi odpowiadać średnicy pola grzejnego.



- Kupując naczynie, należy sprawdzić, czy podana średnica to średnica dna czy góry naczynia, ponieważ prawie zawsze góra jest większa niż podstawa.
- Przygotowując potrawy, które wymagają długiego gotowania, można zaoszczędzić czas i energię, używając szybkowaru, który również umożliwia zachowanie w żywności witamin.
- Upewnić się, że szybkowar zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ jeśli jest go za mało i przegrzeje się, może to spowodować uszkodzenie zarówno szybkowaru, jak i pola grzewczego.
- Jeśli jest to możliwe, należy zawsze zakrywać naczynie odpowiednią pokrywką.
- Wybierać naczynie odpowiednie do gotowanego produktu. Duże, w połowie puste naczynie powoduje straty energii.



Pole grzejne	Podstawa naczynia		Uwagi
	Ø Min. (zalecana)	Ø Max. (zalecana)	
184 mm x 220 mm (pojedyncze)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (podwójne)	110 mm	245 mm	z funkcją łączenia pól

### Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól magnetycznych. Mogą one generować ciepło bezpośrednio w dnie naczynia. Garnki i naczynia mogą powodować różne odgłosy lub wibracje, w zależności od sposobu w jaki zostały wyprodukowane.

Takie odgłosy opisywane są w następujący sposób:

#### Niskie brzęczenie (jak transformator)

Taki dźwięk jest wytwarzany podczas gotowania przy dużym poziomie ciepła. Wynika on z ilości energii przekazywanej z płyty grzewczej do naczynia. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

#### Cichy gwizd

Dźwięk powstaje, gdy podgrzewane naczynie jest puste i zanika, gdy zostanie do niego wlana woda lub umieszczona w nim żywność.

#### Trzeszczenie

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej. Powoduje to powstawanie wibracji powierzchni w miejscu stykania się różnych materiałów. Dźwięk pojawia się na naczyniu i może różnić się w zależności od ilości i sposobu przygotowywania żywności.

#### Głośny gwizd

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej, i gdy jest dodatkowo używane przy maksymalnej wydajności, a także na dwóch polach grzejnych. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

### Odgłosy wentylatora


Aby zapewnić prawidłowe działanie układu elektronicznego, konieczne jest regulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator chłodzący, który uruchamia się, aby zmniejszyć i wyregulować temperaturę układu elektronicznego. Wentylator może także działać nadal po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty grzewczej jest ciągle za wysoka.

### Rytmiczne i podobne do wskazówek zegara odgłosy

Dźwięk pojawia się tylko wtedy, gdy włączone są przynajmniej trzy pola grzejne i zanika lub słabnie, gdy niektóre z nich zostaną wyłączone.

Opisane dźwięki to normalny element opisanej technologii indukcyjnej i nie należy ich uważać za usterki.

### Włączanie urządzenia

Przytrzymać przycisk  przez jedną sekundę, aby włączyć urządzenie.

- W obszarze wskazującym poziom mocy pojawi się migający symbol „0”.
- Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.

### Wybór pola grzejnego


Nacisnąć „0” obok sildera danego pola grzejnego i przeciągnąć je, aby ustawić poziom mocy.

### Wyłączanie pola grzejnego

Dotknąć symbolu „0” obok sildera.

- Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, a pozostałe pola grzejne będą wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

### Wyłączanie płyty




Dotknąć  przytrzymać przez kilka sekund, aby wyłączyć płytę.

- Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, a wszystkie pola grzejne będą wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy powierzchnia pola grzejnego jest wciąż rozgrzana po wyłączeniu, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „H” ostrzegający przed ryzykiem poparzenia

Poziom mocy	Metoda gotowania	Zastosowanie
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Wolne gotowanie	Ryż
4	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Wolne gotowanie (kontynuacja), duszenie	Makarony, zupy, mięso
7	Podsmażanie	Placki ziemniaczane, omelety, dania panierowane, kielbasy
8	Smażenie, smażenie na głębokim tłuszczu	Mięso, frytki
9	Smażenie błyskawiczne	Steki
P	Szybkie nagrzewanie	Gotowanie wody








Poziom temperatury	Metoda gotowania	Zastosowanie
	Rozpuszczanie	Rozpuszczanie masła, czekolady lub miodu w temperaturze ok. 42°C
	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie sosów i potraw w temperaturze gotowej do podania – ok. 74°C
	Wolnego gotowania	Utrzymywanie przygotowanych potraw w temperaturze ok. 92°C

### Ustawienia funkcji rozmrażania, utrzymywania ciepła oraz wolnego gotowania

Za pomocą funkcji rozmrażania można rozmrozić produkty lub delikatnie roztopić masło, czekoladę lub miód.

Utrzymywanie ciepła pomaga przechować gotowe potrawy w temperaturze ok. 74°C.

Opcja wolnego gotowania utrzymuje potrawy w temperaturze ok. 92°C. Gotowanie w tak niskiej temperaturze umożliwia zachowanie wartości odżywczych składników.

- Wybierz pole grzejne poprzez naciśnięcie „0” obok Siltera danego pola.
- Nacisnąć  jeden raz.
- Aby wybrać opcję rozmrażania/rozpuszczania, nacisnąć ponownie. .
- Pojawi się ikona .
- Aby wybrać opcję utrzymywania ciepła, nacisnąć  kolejny raz.
- Pojawi się ikona .
- Aby wybrać opcję wolnego gotowania, nacisnąć  kolejny raz.
- Pojawi się ikona .

### Ustawienia funkcji PowerPlus

Wszystkie pola grzejne wyposażone są w funkcję Booster PowerPlus.


Gdy funkcja PowerPlus jest włączona, wybrane pole pracuje ze zwiększoną mocą przez 10 minut. Funkcji PowerPlus używać można np. do szybkiego podgrzewania dużej ilości wody.

- Przesunąć slider do końca, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”.
- Aby przerwać działanie funkcji PowerPlus, przesunąć slider naabrany niższy poziom mocy.

### Minutnik


Gdy minutnik jest włączony, wybrane pole grzejne wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu, którego zakres wynosi od 1 minuty do 1 godziny i 59 minut.

### Ustawianie minutnika

- Włączona płyta.
- Odpowiednio nastawione pole grzejne.
- Nacisnąć .
- „00” pojawi się na środku wyświetlacza.
- Dotknąć symbolu + aby zwiększyć ilość czasu na minutniku, lub symbol - aby ją zmniejszyć.

Po naciśnięciu symbolu **+** po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się cyfra „1”.

### Zmiana ustawień minutnika

- Ustawiony minutnik.
- Nacisnąć .
- Wybrać aktywne pole grzejne z ustawionym minutnikiem, którego wskazanie ma zostać zmienione.
- Zmienić czas minutnika za pomocą symboli **+** oraz **-**.





### Funkcja łączenia pól

Funkcja łączenia pól pozwala na połączenie dwóch osobnych pól i sterowanie nimi jak jednym polem.

- Nacisnąć slider obu pól grzejnych.
  - Na wyświetlaczu obok pól pojawi się symbol „I” po jednej stronie i „J” po drugiej.

Jeżeli jedno z pól jest już włączone podczas aktywowania funkcji, to ustawienia mocy i minutnika tego pola zostaną zastosowane dla obu łączonych pól. Jeżeli obydwa pola są już włączone, ustawienia zostaną zresetowane.

### Zabezpieczenie przed dziećmi

- Włączone urządzenie
- Dotknąć  oraz  i przytrzymać przez kilka sekund, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz jest teraz zablokowany. Jeżeli podczas trwania blokady wyświetlacz wyłączy się automatycznie, blokada będzie dalej aktywna po ponownym włączeniu urządzenia.
- Aby wyłączyć zabezpieczenie, nacisnąć  oraz  i przytrzymać przez kilka sekund.

### Funkcja szybkiego podgrzewania

Ta funkcja służy do rozgrzewania naczynia do maksymalnej mocy, przed kontynuowaniem gotowania z wybranym poziomem mocy. Okres czasu przez który strefa grzewcza utrzymywana jest na maksymalnym poziomie mocy zależy od ustawionego, końcowego poziomu gotowania.

Patrz, tabela:

Poz. Moc	Timer
1	48 sekund
2	144 sekundy
3	230 sekund
4	312 sekund
5	408 sekund
6	120 sekund
7	168 sekund
8	216 sekund
9	niedostępny
P	niedostępny

W celu aktywowania, z jednym naczyniem na płycie kuchennej oraz po uprzednim wybraniu strefy grzewczej, na pasku mocy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8). Na wyświetlaczu odnośnej strefy grzewczej wyświetla się „A”.

Możliwe jest zwiększenie poziomu gotowania, ale po jego zmniejszeniu funkcja dezaktywuje się. Funkcję można też dezaktywować przytrzymując przez 3 sekundy wciśnięty przycisk odnoszący się do danej strefy grzewczej.

MODEL	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Maksymalna moc całkowita	7,620 kW

Kody błędów			
Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER 03 i ciągły dźwięk	Czujnik stale aktywny; sterowanie dotykowe wyłącza się po upływie 10 s	Woda lub gotowany produkt na szkle nad czujnikami sterowania dotykowego	Oczyścić powierzchnie sterowania, usunąć obiekty z czujników.
ER20	Pamięć flash – błąd sterowania dotykowego	Uszkodzenie elementu sterowania dotykowego	Wymienić sterowanie dotykowe
ER22	Awaria układu analizującego działanie przycisku, interfejs użytkownika wyłącza się po upływie 3,5-7,5 s	Przerwanie lub zwarcie w obwodzie czujników przycisku	Wymienić sterowanie dotykowe
ER31	Niepoprawne dane konfiguracyjne lub odchylenie pomiędzy generatorem a sterowaniem dotykowym	Wymagane ponowne skonfigurowanie generatora indukcyjnego	Nowa konfiguracja (menu serwisowe)
ER36	Niewłaściwa wartość NTC w sterowaniu dotykowym; interfejs użytkownika wyłącza się	Przerwanie lub zwarcie w obwodzie NTC	Wymienić sterowanie dotykowe
ER47	Brak komunikacji między sterowaniem dotykowym a modułem indukcyjnym	Brak lub błędna komunikacja LIN! (slave nie odpowiada na żądanie mastera)	Kabel przyłączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.
U400	Ciągły dźwięk Zbyt wysoki prąd zasilania na wejściu	Nieprawidłowe podłączenie płyty grzewczej	Skorygować podłączenie przewodu zasilającego
E/2	Przekroczona temperatura elementu indukcyjnego	Przeciążenie płyty grzewczej lub puste naczynie	Umożliwić ostygnięcie systemu.
E/A	Błąd na płytce zasilającej	Awaria podzespołu	Wymienić płytkę zasilającą
E/6	Błąd na płytce zasilającej lub w elemencie zasilającym	Brak zasilania energią elementu zasilającego lub błąd płytki zasilającej	1. Sprawdzić okablowanie 2. Sprawdzić płytkę filtra 3. Wymienić płytkę zasilającą
E/8	Nieprawidłowa prędkość wentylatora	Błąd w lewym lub prawym wentylatorze	Zablokowany wylot powietrza, np. papierem Wymienić uszkodzony wentylator
E/9	Uszkodzony czujnik temperatury na cewce indukcyjnej		Wymienić cewkę indukcyjną, wymienić płytkę zasilającą

## 8. KONSERWACJA i NAPRAWA

- Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.

Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (art.)
- Numer seryjny (SN)

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka umieszczona jest na spodzie produktu.

## 9. DANE TECHNICZNE

### Identyfikacja produktu

Typ: 4300

Model: GALILEO HE BK GLASS NG A83

Zob. tabliczkę znamionową umieszczoną na spodzie produktu.

Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów. Z tego powodu treści i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia. Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej:

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



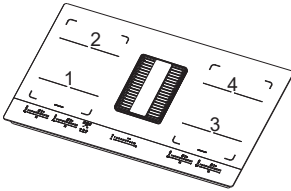
### FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi stosowanymi w trybie łączonym (1+2 i 3+4), optymalizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu. Funkcja rozdziela maksymalną moc pomiędzy strefy grzewcze użytkowane w trybie łączonym. Patrz: ilustracja. W razie potrzeby funkcja redukuje moc w jednej ze stref grzewczych używanych w trybie łączonym (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Przykład:  
 Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 5.

## GALILEO HE BK GLASS NG A83





1,2 Pole grzejne 1+2; Połączone  
 3,4 Elastyczne pole grzejne 3+4; Połączone

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary robocze	-	830 × 520 (szer. x gł.)
Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Moc elementów grzejnych		
Pole grzejne 1,2,3,4	2100 W; z funkcją Booster: 3700 W	230 x 210
Elastyczne pole grzejne 1+2, 3+4	Pojedyncze: 2100 W; Z funkcją Booster: 3700 W Połączone: 3700 W	Pojedyncze: 230 x 210 Połączone: 460 x 210

Parametr	Symbol	Wartość	Jednostka miary
Masa urządzenia	M	26 / 19	kg
Liczba pól grzejnych		4	
Źródło ciepła		indukcja	

## 1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

 Zbog vlastite sigurnosti i pravilnog rada uređaja, prije postavljanja i uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik. Ove upute držite uvijek s uređajem, čak i ako ga preselite ili prodate. Korisnici moraju biti u potpunosti upoznati s radom i sigurnosnim značajkama uređaja. Indukcijski sustavi ovih ploča za kuhanje udovoljavaju zahtjevima iz norma o elektromagnetskoj kompatibilnosti, kao i zahtjevima Direktive o elektromagnetskim poljima te ne bi smjeli ometati druge elektroničke uređaje. Osobe s elektrostimulatorom srca ili drugim ugrađenim elektroničkim uređajima trebaju razjasniti sa svojim liječnikom ili s proizvođačem ugrađenog uređaja je li on dovoljno otporan na interferencije.

 Ožičenje treba izvesti specijalizirani tehničar. Prije izvođenja električnih spojeva molimo pogledajte poglavlje **ELEKTRICNO SPAJANJE**.

Kod uređaja koji imaju kabele za napajanje, raspored završetaka ili dužina vodiča između sidrišta kabela i završetaka treba biti takav da se, ako kabel isklizne iz svog sidrišta, vodiči kojima prolazi struja zategnu prije vodiča uzemljenja.

- Proizvođač se neće smatrati od-

govornim za bilo kakvu štetu do koje došlo zbog nepravilnog ili neprikladnog postavljanja.

- Provjerite odgovara li mrežni napon onom koji se navodi na nazivnoj pločici pričvršćenoj unutar proizvoda.
- Naprava za isključivanje mora biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- Kod uređaja i klase provjerite jamči li kućno napajanje odgovarajuće uzemljenje.
- Odvod pare spojite na dimovod putem prikladne cijevi. Molimo pogledajte u priručniku za postavljanje dodatnu opremu koju se može kupiti (ako se radi o kružnoj cijevi: minimalni promjer 120 mm). Dimovod mora biti što je moguće kraći.
- Spojite proizvod na mrežno napajanje pomoću svepolnog prekidača.
- Potrebno je poštovati propise o ispuštanju zraka.
- Uređaj za odvod pare nemojte spajati na odsisne kanale za dimove od izgaranja (bojlera, kamina itd.).
- Ako se odvod pare rabi zajedno s uređajima koji nisu električni (npr. plinskim uređajima), u prostoriji treba jamčiti dostatno prozračivanje kako bi se spriječio povrat ispušnog plina. Kad se uređaj za kuhanje rabi zajedno s uređajima koji se napajaju energijom drukčijom od one električne, negativan tlak u prostoriji ne



smije prelaziti 0,04 mbar kako bi se spriječilo da uređaj za kuhanje uvlači dimove natrag u prostoriju.

- Zrak se ne smije ispuštati u dimnjak koji služi za ispušne plinove uređaja na plin ili druga goriva.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov serviser ili slično kvalificirana osoba, kako bi se izbjegla opasnost.
- Ukopčajte utikač u utičnicu sukladnu važećim propisima, koja se nalazi na dostupnom mjestu.
- S obzirom na tehničke i sigurnosne mjere koje treba poduzeti za ispuštanje dima, važno je detaljno slijediti propise lokalnih vlasti.

**⚠ UPOZORENJE:** prije postavljanja uređaja uklonite sve zaštitne folije.

- Služite se samo vijcima i sitnim dijelovima koji se dostavljaju s uređajem.

**⚠ UPOZORENJE:** ako se vijke ili pričvrstu napravu ne postavi prema ovim uputama, može doći do električne opasnosti.

- Nemojte gledati izravno u svjetlo kroz optičke naprave (dvoгледе, povećala, ...).
- Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim,

osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno bez iskustva i znanja osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili ne uputi u uporabu uređaja.

- Ovim se uređajem mogu koristiti djeca od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno bez iskustva i znanja ako ih se nadzire ili uputi u sigurno rukovanje uređajem te ako su svjesni povezanih opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem.

**⚠ UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom upotrebe.

Pazite da ne dodirnete grijače. Ne dopuštajte pristup djeci mlađoj od 8 godina ako ih stalno ne nadzirete.

- Filtere očistite i/ili zamijenite nakon naznačenog vremenskog razdoblja (opasnost od požara). Vidi odlomak Čišćenje i održavanje.
- Prostorija mora imati prikladnu ventilaciju ako se ovaj uređaj rabi istovremeno s uređajima na plin ili druga goriva (ne odnosi se na one uređaje koji samo ispuštaju zrak natrag u prostoriju).
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Nemojte uključivati uređaj ako je površina napuknuta ili postoji oštećenje u smislu debljine materijala.



- Nemojte dodirivati uređaj mokrim dijelovima tijela.
- Za čišćenje proizvoda ne smijete rabiti uređaj za čišćenje parom.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne bi se smjeli stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću njezinog upravljačkog elementa i ne oslanjajte se na detektor posude.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora može biti opasno i rezultirati požarom. **NIKADA** ne pokušavajte gasiti vatru vodom, već iskopčajte uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili dekom za gašenje požara.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
- Ovaj uređaj nije namijenjen upravljanju putem vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: nemojte stavljati stvari na površine za kuhanje.
- Uvjerite se da je uređaj postavljen tako da ga se može iskopčati iz električnog napajanja i da razmak između kontakata (3 mm) osigurava potpuno isključivanje u uvjetima kategorije nadnapona III.
- Uvjerite se da uređaj nije izložen atmosferskim utjecajima (kiši, suncu).

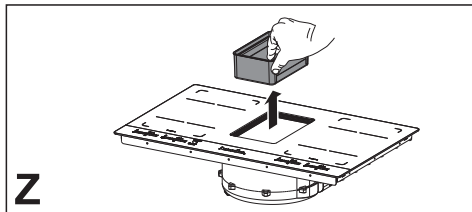
- Uvjerite se da je ventilacija uređaja u skladu s proizvođačevim uputama.

## 2. UPORABA

- Uređaj za odvod pare je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu, za uklanjanje kuhinjskih mirisa.
- Nemojte se nikad koristiti uređajem u svrhe drukčije od onih za koje je namijenjen.
- Duboke pržilice s masnoćom morate neprestano nadgledati tijekom uporabe: pregrijano ulje može prsnuti.
- Nemojte rukovati uređajem putem vanjskog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- Kako bi se izbjeglo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza ukrasnih vrata.
- Kako biste izbjegli oštećivanje uređaja.
- nemojte se penjati na uređaj.
- Da ne biste oštetili silikonski ispun, nemojte stavljati vruće posuđe za kuhanje na okvir.
- Nemojte rezati ili pripremati hranu na površini i pazite da vam tvrdi predmeti ne padnu na nju. Nemojte povlačiti posuđe za kuhanje po površini.

### 3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Filter s aktivnim ugljenom za neugodne mirise može se regenerirati. Slijedite upute koje se daju na samom kompletu i po pitanju regeneracijske metode i po pitanju vremena zamjene.
- Filteri za masnoću **Z** Filtere morate očistiti svaka 2 mjeseca rada ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe, a možete ih prati u perilici posuda. Rešetku nemojte prati u perilici posuda.



#### Opće preporuke

- Nikad ne rabite jastučiće za ribanje, čeličnu vunu, solnu kiselinu ili druge proizvode koji bi mogli ogrepti površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Hranu koja je slučajno pala ili ste je položili na površinu, odnosno na funkcijske ili estetske elemente ploče za kuhanje, ne smije se jesti.

#### Čišćenje uređaja

- Očistite uređaj nakon svake uporabe kako biste spriječili izgaranje ostataka hrane. Čišćenje isušene i izgorjele nečistoće zahtijeva veći napor.
- Svakodnevnu nečistoću čistite mekanom krpom ili spužvom, vodom i prikladnim sredstvom za čišćenje. Slijedite savjete proizvođača u vezi sa sredstvima za čišćenje. Preporučujemo uporabu zaštitnih sredstava za čišćenje.
- Okorjelu nečistoću npr. od prekipjelog mlijeka uklonite strugalicom dok je staklokeramička ploča za kuhanje još topla. Molimo slijediti savjete proizvođača u vezi sa strugalicom.
- Strugalicom uklonite prekipjelu hranu bogatu šećerom, poput marmelade, dok je staklokeramička ploča za kuhanje još topla. u suprotnom se staklokeramička površina može oštetiti.
- Strugalicom uklonite otopljenu plastiku dok je staklokeramička ploča za kuhanje još topla. u suprotnom se staklokeramička površina može oštetiti.
- Kad se ploča za kuhanje ohladi, malom količinom npr. octa ili limunskog soka, koji otapaju kamenac, uklonite mrlje od kamenca. Zatim ponovno očistite vlažnom krpom.

#### 4. ZAHTJEVI ZA ORMARIĆ

- Ploča za kuhanje je namijenjena ugradnji u radnu površinu iznad kuhinjskog elementa širine 600 mm ili više.
- Pri montiranju zapaljivog materijala treba se strogo pridržavati smjernica i normi za niskonaponske instalacije i za zaštitu od požara.
- Komponente (plastični materijali i furnirano drvo) montiranih jedinica trebaju biti sastavljene


ne ljepljima otpornim na toplinu (min. 100°C): neprikladni materijali i ljepljiva mogu dovesti do savijanja i odvajanja.

- Kuhinjski element mora pružati dovoljno prostora za električne spojeve uređaja. Viseći ormarići iznad uređaja moraju se nalaziti na udaljenosti koja osigurava dovoljno prostora za udoban rad.
- Dopušta se uporaba dekorativnih rubova od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja; u tom slučaju minimalna udaljenost ostaje ona koja se navodi na ilustracijama za postavljanje.
- Minimalni razmak između ugradbenog uređaja i stražnje stijenke naznačen je na ilustraciji za njegovo postavljanje (150 mm za bočnu, 40 mm za stražnju stijenku i minimalno 500 mm za bilo koji ormarić iznad njega).
- Kako biste spriječili curenje tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne ploče, prije sastavljanja stavite dostavljenu samoljepljivu brtvu duž cijelog vanjskog ruba ploče za kuhanje.

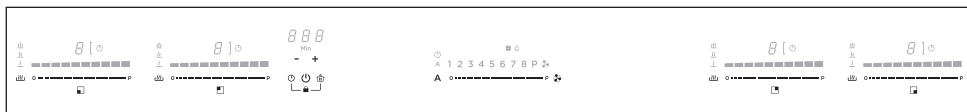
#### 5. ELEKTRIČNO SPAJANJE

- Ožičenje treba izvesti specijalizirani tehničar.
- Ovaj uređaj ima priključak tipa "Y" i zahtijeva kabel za napajanje barem tipa H05VV-F. JEDNOFAZNI, DVOFAZNI i TROFAZNI spoj: min. presjek vodiča: 2,5 mm<sup>2</sup>. Vanjski promjer kabla za napajanje: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Spojni završetci se vide kad skinete poklopac priključne kutije.
- Uvjerite se da su karakteristike električnog sustava u kućanstvu (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Spojite uređaj kao što se vidi na shemi (u skladu s mrežnim naponom i referentnom normom u vašoj zemlji).
- Savjetujemo uporabu kabla za napajanje 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. u slučaju uporabe kabla za napajanje 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, treba slijediti upute u nastavku: za trofazni spoj odvojite 2 žice i uklonite plavu ovojnicu na sivim žicama.






#### 6. ODLAGANJE

- Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da se s ovim proizvodom ne smije postupati kao s kućnim otpadom. Umjesto toga, treba ga predati odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električne i elektroničke opreme. Propisnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi koje bi se inače mogle prouzročiti neodgovarajućom obradom otpada ovoga proizvoda. Detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda možete dobiti od lokalnog gradskog ureda, komunalne službe ili u prodavaonici u kojoj ste kupili proizvod.
- Ovaj uređaj je u skladu s Direktivom 2012/19/EU po pitanju smanjenja opasnih tvari u električnim i elektroničkim uređajima te odlaganju otpada.

## 7. UPRAVLJAČKI ELEMENTI



	<p>UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ploče za kuhanje/kuhinske nape Pritisnite UKLJUČENO. Ponovno pritisnite za ISKLJUČIVANJE.</p> <p>Po zadanoj postavci, kad uključite ploču za kuhanje/odvod pare, kuhinjska napa je u automatskom načinu i LED <b>A</b> će se uključiti. Dodirnite (pritisnite) traku za odabir kako biste deaktivirali automatski način i rukovali ventilatorom za odvod pare u ručnom načinu. LED <b>A</b> će se isključiti.</p>
	<p>Aktiviranje mjerača vremena Pritisnite tipku i zadržite je 5 sekundi i kuhinjska napa će prijeći u način odgode s mjeračem vremena unaprijed postavljenim na 15 min. LED indikator odgode na kuhinjskoj napi će se uključiti . Ponovno pritisnite tipku i zadržite je 5 sekundi kako biste deaktivirali odgodu. Kad mjerač vremena završi s odbrojavanjem, začut će se zvučni signal (u trajanju od 2 minute, odnosno zaustavit će se kad pritisnete gumbе Uklj./Isklj.), dok će se pokazivač  isključiti. Odbrojavanje se ne vidi: vizualnu povratnu informaciju daje LED .</p>
	<p>Stani-Kreni/Pozovi</p>
	<p>Produlji/Skrati trajanje mjerača vremena za zonu kuhanja Pritisnite i zadržite kako biste resetirali filter za masnoću Pritisnite i zadržite kako biste resetirali filter s ugljenom za neugodne mirise</p>
	<p>Zaključavanje tipaka. Istovremeno dodirnite  i  nekoliko sekundi</p>

		
	<p>Odabir ventilatora za odvod pare Povećanje/Smanjenje brzine (snage) izvlačenja</p>	
<p style="text-align: center; font-size: 2em;">A</p>	<p>Aktiviranje/deaktiviranje automatske funkcije (po zadanoj postavci aktivan je automatski način). Kad dodirnete (pritisnete) traku za odabir kuhinjske nape, automatski način se deaktivira i ventilator za odvod pare radi u ručnom načinu. Da biste ponovno aktivirali automatski način pritisnite tipku <b>A</b> i LED <b>A</b> će zasvijetliti, što pokazuje da kuhinjska napa radi u tom načinu.</p> <p>Po zadanoj postavci, kuhinjska napa je u kanalskom načinu rada. <b>Aktiviranje filtera s ugljenom</b> Kad prvi put uključite kuhinjsku napu, pritisnite tipku <b>A</b> na njoj u trajanju od 5 s. Od tog trenutka osvijetljena ikona će pokazivati kad bude potrebno izvršiti održavanje filtera s ugljenom (za neugodne mirise)  . Obavještanje o čišćenju filtera za masnoću putem LED-a  stalno je aktivno. <b>Resetiranje zasićenog filtera s aktivnim ugljenom za neugodne mirise</b> Nakon što ste izvršili održavanje filtera: pritisnite i zadržite 5 s tipku <b>-</b> - LED za masnoću će se isključiti i indikator će ponovno početi s odbrojavanjem; pritisnite i zadržite 5 s tipku <b>+</b> - LED za neugodne mirise će se isključiti i indikator će ponovno početi s odbrojavanjem.</p>	
<p style="text-align: center; font-size: 2em;">P</p>	<p>Postavka brzine <b>INTENZIVNA 1</b> Ova brzina je vremenski ograničena na 10 minuta. Na kraju tog vremena sustav se automatski vraća na brzinu koja je bila prije postavljena.</p>	
	<p>Postavka brzine <b>INTENZIVNA 2</b> Ova brzina je vremenski ograničena na 5 minuta. Na kraju tog vremena sustav se automatski vraća na brzinu koja je bila prije postavljena.</p>	




	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ploče za kuhanje/kuhinjske nape Pritisnite UKLJUČENO. Ponovno pritisnite za ISKLJUČIVANJE.
	Odaberite zonu kuhanja kako biste postavili neovisan mjerač vremena. Radi se o odbrojavanju koje možete postaviti za svaku pojedinu zonu kuhanja pa i istovremeno. Na kraju postavljenog vremena, zone kuhanja će se automatski isključiti, o čemu obavještava zvučni signal. Aktiviranje/podešavanje mjerača vremena ploče za kuhanje: više puta pritisnite tipku  kako biste izabrali zonu kuhanja koju želite aktivirati. Pripadajuća ikona na zoni kuhanja će se osvijetliti. Kad odaberete željenu zonu kuhanja, podesite trajanje mjerača vremena: pritisnite + kako biste produljili vrijeme automatskog isključivanja pritisnite - kako biste skratili vrijeme automatskog isključivanja
- +	Postavljanje vremena (plus/minus)
	Stani-Kreni/Pozovi Ova funkcija omogućava obustavljanje/ponovno pokretanje bilo koje aktivne funkcije na ploči za kuhanje, dovodeći snagu kuhanja na nulu. Pritisnite za aktiviranje, ponovno pritisnite i kliznite naznačeni klizač s lijeva do kraja na desno za deaktiviranje. Napomena: ako nakon 10 minuta ne deaktivirate funkciju Stanka, ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Ova funkcija omogućava vraćanje svih postavki ploče za kuhanje u slučaju nehotećnog isključivanja. Aktiviranje: - Ponovno uključite ploču za kuhanje - Pritisnite  u roku od 6 sekundi
	Zaključavanje/otključavanje ploče za kuhanje Omogućava blokiranje postavki ploče za kuhanje kako bi se spriječilo neočekivano neovlašteno diranje, s tim da postavljene funkcije ostaju aktivne. Za deaktiviranje ponovite radnju.
	Indikator položaja zone kuhanja Zone kuhanja mogu raditi u kombinaciji, tako da se dobije jedinstvena zona s istom razinom snage. Prednja glavna i stražnja sporedna zona kuhanja. Za aktiviranje funkcije "mosta": istovremeno dodirnite 2 trake i simbol  će se osvijetliti. Pomoću trake za odabir glavne zone možete odabrati razinu snage. Za deaktiviranje funkcije "mosta" jednostavno ponovite isti postupak kao i za aktiviranje.
	Odabir zone kuhanja Povećanje/Smanjenje razine snage Dodatna značajka snage koja ostaje aktivna 10 minuta, nakon čega se temperatura vraća na prethodno postavljenu vrijednost. Dodirnite traku za odabir i pomičite se duž nje da biste aktivirali Pojačanje snage. Razina pojačanja snage vidi se na pokazivaču odabrane zone u obliku simbola "P".
	Aktiviranje Upravljanja temperaturom. Zaslon pokazuje .
	Kuhanje/Održavanje toplog jela na 42 °C
	Kuhanje/Održavanje toplog jela na 74 °C
	Kuhanje/Održavanje toplog jela na 92 °C
	Aktivirana je zona "mosta" između dvije zone kuhanja
	Aktivirano je Pojačanje snage

## Kako rade indukcijske ploče za kuhanje


Indukcijske ploče za kuhanje rade znatno drukčije od konvencionalnih ploča za kuhanje ili onih s električnim vrućim pločama. Indukcijska zavojnica ispod staklokeramičke površine stvara magnetsko polje: ono se brzo pretvara u struju i izravno grije dno (koje se može magnetizirati) posuđa za kuhanje. Staklokeramika se zagrijava samo vrućim posuđem za kuhanje. Ako posudu uklonite iz zone kuhanja, napajanje se odmah prekida.

## Detektiranje posude

Svaka zona kuhanja ima funkciju detektiranja posude. Detektiranje posude prepoznaje posuđe za kuhanje s dnom koje se može magnetizirati, prikladno za uporabu na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Ako tijekom rada posuđe uklonite ili rabite neprikladnu posuđe, na zaslonu pored stupčastog pokazivača trepće .

Ako u vremenu od 10 sekundi koliko traje detektiranje posude na zonu kuhanja ne stavite nijednu posudu:

- Zona kuhanja se automatski isključuje nakon 10 sekundi;
- Na pokazivaču svake pojedine zone kuhanja vidi se .

## Posuđe za kuhanje

### Prikladno posuđe za kuhanje

Za kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje prikladno je samo posuđe čije se dno može potpuno magnetizirati.

Svaka točka na cijelom dnu posude za kuhanje privlači magnet.


### Posuđe za uporabu pri kuhanju indukcijom

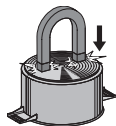
Posuđe koje se rabi na indukcijskoj površini za kuhanje mora biti metalno, imati magnetska svojstva i dovoljno široko dno.

### Prikladno posuđe za kuhanje:

- Emajlirano čelično posuđe debelog dna,
- Posuđe od lijevanog željeza emajliranog dna,
- Posuđe od višeslojnog nehrđajućeg čelika, feritnog nehrđajućeg čelika i aluminija s posebnim dnom.

### Neprikladno posuđe za kuhanje:

- Posuđe od bakra, nehrđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drva, keramike i terakote.
- Kako biste vidjeli je li tava prikladna, približite magnet njezinom dnu: ako ga ono privlači, tava je prikladna za kuhanje indukcijom. Ako nemate magnet, možete staviti malu količinu vode u tavu, staviti je na neku zonu kuhanja i pokrenuti tu zonu. Ako se na zaslonu pojavi simbol , znači da tava nije prikladna.



**Napomena:** služite se samo posuđem za kuhanje koje ima savršeno ravno dno i prikladno je za indukcijske zone kuhanja. Uporaba posuđa za kuhanje neravnog dna mogla bi ugroziti učinkovitost sustava grijanja i spriječiti detektiranje posuđa na zoni kuhanja.

## Buka tijekom kuhanja

Tijekom kuhanja posuđe može praviti buku. To ne znači da postoji neka neispravnost u radu, niti na bilo koji način utječe na rad uređaja.

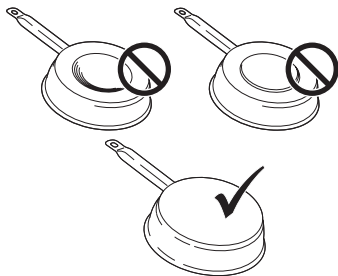
Buka ovisi o tome kojim se posuđem za kuhanje služite. Ako buka izaziva znatnu smetnju, problem možete riješiti promjenom posuđa za kuhanje.

## Savjeti za uštedu energije

- Promjer dna tave mora odgovarati promjeru zone kuhanja.



- Pri kupovanju tave provjerite odnosi li se navedeni promjer na njezino dno ili na vrh, jer je vrh skoro uvijek širi od dna.
- Prilikom pripremanja jela koja se dugo kuhaju možete uštedjeti vrijeme i energiju ako rabite ekspresni lonac koji omogućuje i očuvanje vitamina u hrani.
- Uvjerite se da u ekspresnom loncu ima dovoljno tekućine jer će se on inače pregrijati, što može prouzročiti oštećenje i ekspresnog lonca i zone kuhanja.
- Ako je to moguće, tave uvijek poklopite prikladnim poklopcem.
- Izaberite prikladnu tavu s obzirom na količinu hrane koju treba skuhati. Velikom, polupraznom tavom rasipate energiju.



Zona kuhanja	Dno tave		Opaske
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)	
184 mm x 220 mm (jednostruka)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dvostruka)	110 mm	245 mm	s funkcijom "mosta"

### Normalna buka pri radu ploče za kuhanje

Indukcijska tehnologija se temelji na stvaranju elektromagnetskih polja. Ona mogu stvarati toplinu izravno na dnu posuđa za kuhanje. Lonci i tave mogu izazivati raznu buku ili vibracije - ovisno o načinu na koji su proizvedeni.

Slijedi opis te buke.

### Blagi šum (poput transformatora)

Ovaj zvuk se stvara pri kuhanju na visokoj razini topline. Temelji se na količini energije koja se prenosi s ploče za kuhanje na posuđe za kuhanje. Buka prestaje ili se utišava kad se smanji razinu topline.

### Tih zvižduk

Ovaj zvuk se stvara kad je posuda za kuhanje prazna. Prestaje kad se u nju stavi vodu ili hranu.

### Pucketanje

Do ovog zvuka dolazi kad se posuđe za kuhanje sastoji od više slojeva različitih materijala. Izazivaju ga vibracije površina na kojima razni materijali dolaze u dodir. Buka se javlja na posuđu za kuhanje i može se razlikovati ovisno o količini i metodi pripremanja hrane.

### Glasan zvižduk

Do ovog zvuka dolazi kad se posuđe za kuhanje sastoji od više slojeva različitih materijala a rabite ga na maksimalnoj postavci topline i još k tome na dvije zone kuhanja. Buka prestaje ili se utišava kad se smanji razinu topline.

### Buka ventilatora

Kako bi elektronički sustav pravilno radio, potrebno je podesiti temperaturu ploče za kuhanje. u tu svrhu ploča za kuhanje ima ventilator za hlađenje koji se aktivira radi snižavanja i podešavanja temperature elektroničkog sustava. Ventilator može nastaviti s radom i nakon što uređaj isključite ako se nakon toga još uvijek detektira previsoka temperatura ploče za kuhanje.

### Ritmički zvukovi i zvukovi slični otkucajima sata

Do tih zvukova dolazi samo kad rade najmanje tri zone kuhanja, a nestaju ili slabe kad se neke od tih zona isključe.

Opisani zvukovi normalan su element spomenute indukcijske tehnologije i ne treba ih smatrati neispravnostima.

### Uključivanje uređaja




Držite **A** pritisnuto jednu sekundu kako biste uključili uređaj.

- **"0"** trepće na svim pokazivačima razina snage.
- Ako više ništa ne poduzmete, uređaj se nakon 10 sekundi isključuje iz sigurnosnih razloga.

### Odabir zone kuhanja

Pritisnite **"0"** pored stupčastog klizača zone kuhanja i povucite prstom po njemu da biste postavili razinu snage.

Razina snage	Način kuhanja	Čemu služi
1	Topljenje, lagano grijanje	Maslac, čokolada, želatina, umaci
2	Topljenje, lagano grijanje	Maslac, čokolada, želatina, umaci
3	Bubrenje	Riža
4	Nastavak kuhanja, zgušnjavanje, dinstanje	Povrće, krumpiri, umaci, voće, riba
5	Nastavak kuhanja, zgušnjavanje, dinstanje	Povrće, krumpiri, umaci, voće, riba
6	Nastavak kuhanja, pirjanje	Tjestenina, juha, pirjano meso
7	Lagano prženje	Popečci (od krumpira), omleti, pohane (pržene) namirnice, kobasice
8	Prženje, duboko prženje	Meso, čips
9	Naglo i jako prženje	Odrezak
P	Brzo zagrijavanje	Kipuća voda

Razina temp.	Način kuhanja	Čemu služi
	Topljenje	Topljenje maslaca, čokolade ili meda na oko 42 °C
	Održavanje toplog jela	Umaci, držanje jela spremnog za posluživanje na oko 74 °C
	Sporo kuhanje	Držanje gotovog jela na toplom, na oko 92 °C

### Isključivanje zone kuhanja

Dodirnite **"0"** na stupčastom pokazivaču.

- Ako više ništa ne poduzmete i ostale zone kuhanja su isključene, uređaj se nakon 10 sekundi isključuje.

### Isključivanje ploče za kuhanje

Dodirnite **A** nekoliko sekundi da biste isključili ploču za kuhanje.

- Ako više ništa ne poduzmete na zaslonu i sve zone kuhanja su isključene, uređaj se nakon 10 sekundi isključuje.

### Indikator preostale topline

Nakon što isključite zonu kuhanja i dok je ona još vruća, na ploči svijetli "H" sve dok postoji rizik od opekline.








### Postavljanje funkcija Odmrzavanje, Održavanje toplog jela i Sporo kuhanje

Funkcijom odmrzavanja možete odmrzavati hranu ili blago otopiti maslac, čokoladu ili med.

Postavka održavanja toplog jela pomaže vam u održavanju topline gotovih jela na otpr. 74 °C.

Postavka sporog kuhanja pomaže vam u održavanju topline gotovih jela na otpr. 92 °C.

Uz postavku sporog kuhanja možete kuhati na niskim temperaturama kako biste očuvali hranjive vrijednosti namirnica.

- Odaberite zonu kuhanja pritiskom na **"0"** pored stupčastog pokazivača zone kuhanja.
- Pritisnite  jedan put.
- Da biste odabrali postavku "Topljenje" (odmrzavanje), pritisnite  još jednom. Pojavljuje se .
- Da biste odabrali postavku "Održavanje toplog jela", pritisnite  još jednom. Pojavljuje se .
- Da biste odabrali postavku "Sporo kuhanje", pritisnite  još jednom. Pojavljuje se .

### Postavka "PowerPlus"

Sve zone kuhanja imaju funkciju pojačanja snage "PowerPlus".

Kad uključite PowerPlus, odabrana zona kuhanja 10 minuta će raditi dodatnom, jačom snagom.


PowerPlus možete rabiti, na primjer, za brzo zagrijavanje velike količine vode.

- Povlačite prstom na gore po stupčastom pokazivaču sve dok se na zaslonu ne pojavi **"P"**.
- Da biste okončali "PowerPlus", povucite prstom na dolje po stupčastom pokazivaču do željene razine snage.

### Mjerač vremena


Kad aktivirate mjerač vremena, zona kuhanja će se isključiti po isteku vremena koje ste postavili, između 1 min i 1 sata i 59 min.

### Postavljanje mjerača vremena

- Ploča za kuhanje je uključena.
- Zona kuhanja je postavljena.
- Pritisnite .
- "00" trepće u sredini zaslona.
- Dodirnite **+** kako biste produljili trajanje mjerača vremena; dodirnite **-** kako biste ga skratili.

Kad pritisnete **+** prvi put, na zaslonu se osvjetljava **"1"**.

### Promjena postavke mjerača vremena

- Mjerač vremena je postavljen.
- Pritisnite aktivnu zonu kuhanja mjerača vremena na čiju postavku želite promijeniti.
- Pritisnite .
- Promijenite trajanje mjerača vremena pomoću **+** i **-**.

### Funkcija "Most"





Funkcija "mosta" omogućava uključivanje dviju zona kuhanja tako da ih se može zajedno podešavati.

- Pritisnite stupčaste pokazivače dviju zona kuhanja.
- Pokazivač pored dviju zona pokazuje "I" s jedne, i "J" s druge strane.

Ako jedna zona kuhanja već radi kad uključite funkciju "most", razina snage i vrijeme rada te zone kuhanja rabiće se za obje zone. Ako obje zone kuhanja već rade, vremena rada na pokazivačima razine snage će se izbrisati.

U funkciji "Most" nije moguće postaviti pojačanje brzine.

### Sigurnosno zaključavanje

- Uređaj je uključen.
- Istovremeno dodirnite  i  nekoliko sekundi, dok se ne oglasi zvučni signal. Zaslom je zaključan. Kad se zaslon isključuje u ovom stanju, funkcija zaključavanja bit će još uvijek aktivna i kad ponovno pokrenete ploču za kuhanje.
- Da biste deaktivirali sigurnosno zaključavanje, istovremeno pritisnite  i  nekoliko sekundi.

MODEL	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Maks. ukupna snaga	7,620 kW



### **Funkcija Zagrijavanje**

Ova se funkcija upotrebljava za zagrijavanje lonca na maksimalnu snagu prije nastavka kuhanja na odabranom stupnju. Vremenski interval u kojem se zona za kuhanje održava na maksimalnoj snazi ovisi o namještenom konačnom stupnju snage. Vidi tablicu:

<b>Stupanj snage</b>	<b>Brojač vremena</b>
1	48 sekundi
2	144 sekunde
3	230 sekundi
4	312 sekundi
5	408 sekundi
6	120 sekundi
7	168 sekundi
8	216 sekundi
9	Nije dostupno
P	Nije dostupno

Za aktivaciju s loncem na ploči za kuhanje i odabranoj zoni za kuhanje pritisnite i 3 sekunde držite pritisnutom odabranu vrijednost (od 1 do 8) na prikazu snage. Na zaslonu odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će se „A“.

Stupanj snage može se povećavati, ali ako se smanji, funkcija se deaktivira.

Može se deaktivirati i dodirrom i držanjem 3 sekunde tipke odgovarajuće zone za kuhanje.

<b>Kodovi pogrešaka</b>			
<b>Kod pogreške</b>	<b>Opis</b>	<b>Mogući uzrok pogreške</b>	<b>Rješenje</b>
<b>ER 03 i neprekidan zvuk</b>	Neprekidno aktiviranje senzora; TC se isključuje nakon 10 s	Voda ili posude za kuhanje na staklu prekrivaju senzore dodirnih tipki	Očistite površinu za dodirno upravljanje, uklonite predmete sa senzora.
<b>ER20</b>	Memorija Flash – pogreška TC	µC- je neispravan	Zamijenite TC
<b>ER22</b>	Neispravna procjena tipke, korisničko sučelje se isključuje nakon 3,5-7,5 s	Kratki spoj ili otvoren krug u području senzornih tipki	Zamijenite TC
<b>ER31</b>	Pogrešni konfiguracijski podaci ili odstupanje između generatora i TC	Potrebna je nova konfiguracija indukcijskog generatora	Nova konfiguracija (Servisni izbornik)
<b>ER36</b>	Neispravna vrijednost NTC na TC; korisničko sučelje se isključuje	Kratki spoj ili otvoren krug NTC-a	Zamijenite TC
<b>ER47</b>	Pogreška u komunikaciji između TC i indukcije	Nema komunikacije ili pogrešna komunikacija LIN! (Podređeni ne odgovara na zahtjev glavnog)	Spojni kabel nije pravilno ukopčan ili je neispravan.
<b>U400</b>	Neprekidan zvuk - Previsok ulazni napon	Nepravilan spoj ploče za kuhanje	Ispravite spoj za napajanje
<b>E/2</b>	Previsoka temperatura indukcijskog elementa	Preopterećena ploča za kuhanje ili je iz posude za kuhanje sve iskuhalo	Pustite da se sustav ohladi.
<b>E/A</b>	Pogreška na naponskoj ploči	Kvar komponente	Zamijenite naponsku ploču
<b>E/6</b>	Pogreška na naponskoj ploči	Nema napajanja ili pogreška na naponskoj ploči	1. provjerite ožičenje 2. provjerite ploču filtera 3. zamijenite naponsku ploču
<b>E/8</b>	Pogrešna brzina ventilatora	Pogreška na lijevom ili desnom ventilatoru	Blokiran odvod zraka, npr. papirom Zamijenite neispravan ventilator
<b>E/9</b>	Neispravan senzor temperature na induktoru		Zamijenite induktor Zamijenite naponsku ploču

## 8. ODRŽAVANJE I POPRAVAK

- Osigurajte da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili Usluga kupcima.
  - Osigurajte da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili Usluga kupcima.
- Prilikom stupanja u kontakt s Uslugom kupcima, molimo navedite sljedeće podatke:
- vrstu kvara
  - model uređaja (Art./Cod.)
  - serijski broj (S.N.)
- Ti se podaci navode na nazivnoj pločici. Nazivna pločica je pričvršćena s donje strane.

## 9. TEHNIČKI PODACI

### Identifikacija proizvoda

Tip: 4300

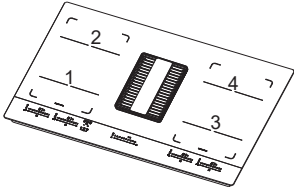
Model: GALILEO HE BK GLASS NG A83

Pogledajte nazivnu pločicu koja se nalazi na donjoj strani proizvoda.

Proizvođač neprestano poboljšava proizvod. Zbog tog razloga se tekst i ilustracije u ovom priručniku mogu promijeniti bez najave. Daljnje informacije o tehničkim podacima raspoložive su na: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>FUNKCIJA UPRAVLJANJE SNAGOM</b></p> <p>Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.</p> <p>Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W između kombiniranih zona za kuhanje (1+2 e 3+4), tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava. Funkcija raspodjeljuje maksimalnu raspoloživu snagu između zona za kuhanje koje se koriste u kombiniranom načinu rada. Vidi ilustraciju. Funkcija smanjuje snagu druge zone za kuhanje koja radi u kombiniranom načinu rada, ako je potrebno (posljednjoj komandi dodijeljen je najviši prioritet).</p> <p>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 5.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### GALILEO HE BK GLASS NG A83

	<p>1, 2 Fleksibilna zona 1+2 povezane "mostom" 3, 4 Fleksibilna zona kuhanja 3+4 povezane "mostom"</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Parametar	Vrijednost	Dimenzije (mm)
Radne dimenzije	-	830 × 520 (Š × D)
Frekvencija/napon napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Vrijednosti snage i grijaćeg elementa		
Zona kuhanja 1, 2, 3, 4	2.100 W; Pojačanje snage: 3.700 W	230 x 210
Fleksibilna zona kuhanja 1+2, 3+4	3.700 W	460 x 210

Parametar	Simbol	Vrijednost	Mjerna jedinica
Težina uređaja	M	26 / 19	kg
Broj zona kuhanja		4	
Izvor topline		indukcija	

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

**i** Pentru siguranța dumneavoastră și funcționarea corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de instalare și utilizare. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar dacă vă mutați sau îl vindeți. Utilizatorii trebuie să cunoască toate funcțiile și caracteristicile de siguranță ale aparatului. Sistemele de inducție ale acestor plite corespund cerințelor standardelor EMC (privind compatibilitatea electromagnetică), precum și Directivei EMF (privind câmpurile electromagnetice) și nu ar trebui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Utilizatorii de stimulatoare cardiace sau utilizatorii de alte implanturi electronice ar trebui să clarifice cu medicul lor sau cu producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

**!** Conexiunile trebuie realizate de către un tehnician specializat. Înainte de a efectua conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică, vă rugăm să consultați Capitolul **CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ**.

Pentru aparatele cu cabluri de

alimentare, dispunerea bornelor sau lungimea conductoarelor între ancorajul cablului și borne trebuie să fie astfel încât conductoarele de curent să fie tensionate înaintea conductorului de împământare, în cazul în care cablul iese din ancorajul său.

- Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru eventualele daune rezultate din instalarea incorectă sau necorespunzătoare.
- Verificați dacă tensiunea rețelei electrice corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu date tehnice fixată în interiorul produsului.
- Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în instalațiile fixe, în conformitate cu regulile de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați dacă rețeaua de alimentare cu energie a locuinței garantează o împământare adecvată.
- Conectați hota la coșul de evacuare prin intermediul unei conducte corespunzătoare. Vă rugăm să consultați accesoriile disponibile prezentate în manualul de instalare (conducta circulară: diametru minim 120 mm). Traseul tubulaturii de evacuare trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- Conectați produsul la rețeaua de alimentare cu energie electrică prin intermediul unui întrerupător omnipolar.
- Trebuie îndeplinite regulamentele privind evacuarea aerului.
- Nu conectați hota la conductele

de evacuare care transportă gaze combustibile (boilere, șeminee etc.).

- Dacă hota este utilizată în combinație cu aparate care nu sunt electrice (de exemplu, aparate cu funcționare pe bază de gaz), trebuie asigurată o ventilare corespunzătoare pentru a evita revenirea în încăperea a gazelor evacuate. Atunci când aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate cu altfel de energie decât electrică, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 0,04 mbari pentru a împiedica evacuarea fumului în încăperea de către aparatul de gătit.
- Aerul nu trebuie eliminat printr-un coș utilizat pentru evacuarea fumului produs de aparatele cu funcționare pe bază de gaz sau alte tipuri de carburanți.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele.
- Conectați hota la o priză conformă cu normele în vigoare și amplasată într-o zonă accesibilă.
- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță care trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu strictețe reglementările furnizate de autoritățile locale.

**⚠️ AVERTIZARE:** Înainte de a instala aparatul, scoateți folia de protecție.

- Utilizați numai șuruburi și piese mici pentru a sprijini aparatul.

**⚠️ AVERTIZARE:** Neinstalarea corectă a șuruburilor sau nefixarea aparatului în conformitate cu aceste instrucțiuni poate provoca pericole de natură electrică.

- Nu priviți direct lumina prin dispozitive optice (binoclu, lupă etc.).
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, fără supraveghere.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) având capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate și instruite referitor la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiența și cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

 **AVERTIZARE:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea rezistențelor.

Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

- Curățați și/sau înlocuiți filtrele după intervalul de timp specificat (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățarea și întreținerea.
- Trebuie să existe o ventilație adecvată a încăperii când aparatul este utilizat în același timp cu aparatele cu funcționare pe bază de gaz sau alți carburanți (nu se aplică pentru aparatele care doar evacuează aerul înapoi în încăpere).
- **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita orice posibilitate de electrocutare.
- Nu porniți dispozitivul, dacă suprafața este crăpată sau dacă există o deteriorare a grosimii materialului.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede.
- Nu se vor utiliza aparate de curățat cu abur pentru curățarea produsului.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie amplasate pe suprafața plitei deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă

și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

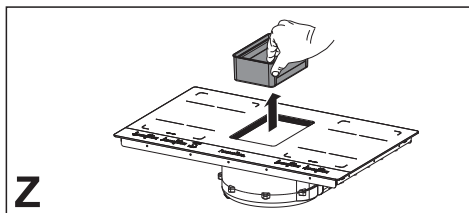
- **AVERTIZARE:** Nu lăsați pe plită nesupravegheate alimente ce conțin grăsimi sau ulei, întrucât poate fi periculos și pot provoca apariția unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul folosind apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra de exemplu cu un capac sau cu o pătură antifoc.
- **ATENȚIE:** Procesul de preparare termică trebuie supravegheat. Un proces scurt de preparare termică trebuie supravegheat în permanență.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- **AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu păstrați diverse obiecte pe suprafețele de gătit.
- Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să permită deconectarea de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, cu o deschidere de contact (3 mm) care să asigure o deconectare completă în condițiile unei supratensiuni de categoria III.
- Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus agenților atmosferici (ploaie, soare).
- Asigurați-vă că ventilarea aparatului este în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

## 2. UTILIZARE

- Hota a fost concepută exclusiv pentru uzul casnic, pentru eliminarea mirosurilor din bucătărie.
- Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât în cel pentru care a fost conceput.
- În timpul utilizării, friteuzele trebuie să fie supravegheate continuu: uleiul încins poate sări.
- Nu utilizați aparatul cu un comutator temporizat extern sau cu un sistem separat de comandă la distanță.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu urcați pe aparat.
- Pentru a evita deteriorarea rosturilor de silicon, nu puneți vase fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați sau pregătiți alimentele pe suprafață, nu scăpați obiecte grele pe ea. Nu târați vasele pe suprafață.

## 3. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Filtrul anti-miros de carbon activ poate fi regenerat. Urmați instrucțiunile furnizate pe kit atât pentru metoda de regenerare, cât și pentru intervalul de înlocuire.
- Filtrele pentru grăsime **Z** Filtrele trebuie curățate la fiecare două luni de funcționare sau mai frecvent pentru o utilizare intensă și pot fi spălate în mașina de spălat vase.



### Recomandări generale

- Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- Nu este permisă consumarea alimentelor care au căzut sau au fost așezate accidental pe suprafața, elementele funcționale sau estetice ale plitei.

### Curățarea aparatului

- Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a preveni arderea reziduurilor alimentare. Curățarea resturilor de mâncare arse și uscate necesită foarte mult efort.
- Pentru a curăța zilnic resturile de mâncare, utilizați o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă și detergent corespunzător. Respectați sfatul producătorului în ceea ce privește agentul de curățare utilizat. Recomandăm folosirea agenților protectivi de curățare.
- Îndepărtați reziduurile de mâncare ca, de exemplu, lapte care a dat în fier, cu o racletă specială, cât timp plita este caldă. Respectați sfatul producătorului în ceea ce privește racleta utilizată.
- Îndepărtați alimentele dulci ca, de exemplu, marmelada care a dat în fier, cu o racletă specială, cât timp plita este caldă. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată.
- Îndepărtați plasticul topit cu ajutorul unei raclete speciale, cât timp plita este caldă. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată.
- Îndepărtați urmele de calcar cu ajutorul unei soluții de dizolvare a calcarului ca, de exemplu, oțet sau suc de lămâie, cât timp plita este caldă. După aceea, curățați cu o cârpă umedă.

#### 4. CONDIȚII PE CARE TREBUIE SĂ LE ÎNDEPLINEASCĂ BAZA DE MONTARE


- Plita este destinată montării într-un blat, deasupra unui element de bucătărie cu lățimea de 600 mm și mai mare.
- Dacă aparatul este instalat pe o bază inflamabilă, trebuie respectate cu strictețe indicațiile și standardele privind instalațiile de joasă tensiune, precum și cele privind protecția anti-incendiu.
- Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adezivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C). Materialele și produsele adezive necorespunzătoare pot cauza deformări și dezlipiri.
- Elementul de bucătărie trebuie să asigure suficient spațiu pentru racordurile electrice ale aparatului. Elementele suspendate de bucătărie situate deasupra aparatului trebuie să fie instalate la o distanță care să asigure spațiu suficient pentru procesul de lucru.
- Este permisă utilizarea marginilor decorative din lemn masiv în jurul blatului din spatele aparatului, în cazul în care este respectată distanța minimă menționată în imaginile privind instalarea.
- Distanța minimă dintre aparatul încorporat și peretele din spate este menționată în imaginile privind montarea aparatului încadrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru spate și 500 mm minim pentru orice dulap deasupra ei).
- Pentru a preveni scurgerea lichidului între marginea plitei și blat, așezați garnitura adezivă furnizată de-a lungul întregii margini exterioare a plitei înainte de asamblare.

#### 5. RACORDAREA ELECTRICĂ

- Conexiunile trebuie realizate de către un tehnician specializat.
- Acest aparat are un racord de tip „Y” și necesită un cablu pentru rețeaua de alimentare cu energie electrică de cel puțin tipul H05VV-F. Conexiune MONOFAZATĂ, BIFAZATĂ și TRIFAZATĂ: secțiunea min. a conductorilor: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diametrul exterior al cablului de alimentare: min. 7 mm - max. 15 mm.
- Bornele pentru conexiune sunt expuse atunci când capacul cutiei de conexiuni este îndepărtat.
- Asigurați-vă că caracteristicile sistemului electric al locuinței (tensiunea, nivelul maxim pentru curent și putere) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după modul prezentat în diagramă (în conformitate cu referința privind tensiunea rețelei electrice și standardul din țara respectivă).
- Vă recomandăm să utilizați cablul pentru rețeaua de alimentare cu energie electrică 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. În cazul utilizării cablului pentru rețeaua de alimentare cu energie electrică 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, trebuie respectate instrucțiunile de mai jos: pentru conexiunea trifazată,

separați cele 2 fire și îndepărtați învelișul albastru de pe firele gri.

#### 6. ELIMINAREA






- Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb, aparatul trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.
- Aparatul este în conformitate cu Directiva 2012/19/UE, privind reducerea substanțelor periculoase pentru sănătate utilizate în aparatele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.




















## 7. COMENZI



	<p>Butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al plitei/hotei Apăsați butonul de pornire. Apăsați din nou pentru a opri.</p> <p>Implicit, atunci când porniți plita/hota, aceasta din urmă se află în modul automat și se va aprinde LED-ul A. Atingeți (apăsați) bara de selectare pentru a dezactiva modul automat și a lucra cu ventilatorul extractorului în modul manual. Led-ul A se va stinge.</p>
	<p>Activați temporizatorul Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 5 secunde și hota va intra în modul „pornire cu întârziere” cu un timp presetat al temporizatorului de 15 minute. LED-ul indicatorului „pornire cu întârziere” de pe hotă se va aprinde . Apăsați și mențineți apăsat din nou butonul timp de 5 secunde pentru a dezactiva modul „pornire cu întârziere”. Când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, există un semnal acustic (timp de 2 minute sau se va opri atunci când se apasă butonul pornire/oprire), în timp ce afișajul  se stinge. Numărătoarea inversă nu este vizibilă, LED-ul  este feedback-ul vizual.</p>
	<p>Stop&amp;Go (oprire/ pornire)/ Reinvocare</p>
	<p>Creștere/Reducere temporizator pentru zona de gătit Apăsați și mențineți apăsat pentru resetarea filtrului pentru grăsime Apăsați și mențineți apăsat pentru resetarea filtru anti-miros de carbon</p>
	<p>Blocare taste. Apăsați  și  pentru câteva secunde</p>

	
	<p>Selectare ventilator extractor Creșterea/Reducere viteză (putere) de aspirație</p>
<p style="text-align: center;"><b>A</b></p>	<p>Activare/Dezactivare funcție automată (în mod implicit, modul automat este activ). Atunci când bara de selectare a hotei este atinsă (apăsată), modul automat se dezactivează și hota funcționează cu ventilatorul în modul manual. Pentru a reactiva modul automat, apăsați butonul <b>A</b> și LED-ul <b>A</b> se va aprinde pentru a indica că hota funcționează în acest mod.</p> <p>Implicit, hota se află în modul de evacuare. <b>Activarea filtrului de carbon</b> Când hota este pornită pentru prima dată, apăsați butonul <b>A</b> de pe hotă timp de 5 secunde. Din acel moment, pictograma aprinsă va indica când este necesar să efectuați întreținerea filtrului de carbon (anti-miros)  . Notificarea de curățare a filtrului pentru grăsime prin led  este întotdeauna activată. <b>Resetarea indicatorului de semnalizare a saturației filtrului anti-miros de carbon activ</b> După efectuarea operațiunilor de întreținere a filtrelor: apăsați și mențineți apăsat butonul - timp de 5 secunde - LED-ul pentru grăsime se va stinge, iar numărătoarea inversă va începe din nou. apăsați și mențineți apăsat butonul + timp de 5 secunde - LED-ul anti-miros se va stinge, iar numărătoarea inversă va începe din nou.</p>
<p style="text-align: center;"><b>P</b></p>	<p>Setarea vitezei <b>INTENSIV 1</b> Această viteză este programată să funcționeze timp de 10 minute. La sfârșitul acestei perioade, sistemul revine automat la viteză setată anterior.</p>
	<p>Setarea vitezei <b>INTENSIV 2</b> Această viteză este programată să funcționeze timp de 5 minute. Această viteză este programată să funcționeze timp de 5 minute. La sfârșitul acestei perioade, sistemul revine automat la viteză setată anterior.</p>




	<p>Butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al plitei/hotei Apăsați butonul de pornire. Apăsați din nou pentru a opri.</p>
	<p>Selecțai zona de gătit pentru a seta temporizatorul independent. Numărătoarea inversă poate fi setată pentru fiecare zonă de gătit, chiar și simultan. La finalul perioadei setate, zonele de gătit se vor opri automat și un semnal acustic va anunța acest lucru. Activarea/Reglarea temporizatorului plitei: Apăsați mai mult timp tasta  pentru a alege zona de gătit pe care doriți să o activați. Pictograma corespunzătoare de pe zona de gătit se va aprinde. Când este selectată zona de gătit dorită, reglați durata temporizatorului: Apăsați butonul + pentru a crește timpul de oprire automată Apăsați butonul - pentru a reduce timpul de oprire automată</p>
<p>- +</p>	<p>Setarea orei (plus /minus).</p>
	<p>Stop&amp;Go (oprire/pornire)/ Reinvocare Această funcție permite suspendarea / repornirea oricărei funcții active pe plită, aducând puterea de preparare la zero. Apăsați pentru a activa, apăsați din nou și glisați complet glisorul indicat de la stânga la dreapta pentru a dezactiva. Notă: Dacă după 10 minute funcția „Pauză” nu este dezactivată, plita se va opri automat. Această funcție permite recuperarea tuturor setărilor plitei, în caz de oprire accidentală. Activare: - Porniți din nou plita - Apăsați  în decursul a 6 secunde</p>
	<p>Blocare/deblocare plită Permite blocarea setărilor plitei pentru a preveni modificarea accidentală, lăsând funcțiile care au fost deja setate active. Repetați operațiunea pentru a dezactiva.</p>
	<p>Indicator pentru poziția zonei de gătit. Zonele de gătit pot lucra împreună, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Zone de gătit principale față și secundare spate. Pentru a activa funcția de legătură: atingeți simultan cele 2 bare, iar simbolul  se aprinde. Nivelul de putere se poate selecta de pe bara de  selectare a zonei principale. Pentru a dezactiva funcția de legătură, pur și simplu repetați aceeași procedură de activare.</p>
	<p>Selectarea zonei de gătit Creșterea/Reducerea nivelului de putere Funcția putere suplimentară care rămâne activă timp de 10 minute, după care temperatura revine la valoarea setată anterior. Atingeți și derulați bara de selectare și activați funcția Booster (intensificare). Nivelul de putere Booster apare pe afișajul zonei selectate cu simbolul „P”.</p>
	<p>Activarea dispozitivului de gestionare a temperaturii. Pe afișaj apare .</p>
	<p>Preparare / Continuați încălzirea la 42°C</p>
	<p>Preparare / Continuați încălzirea la 74°C</p>
	<p>Preparare / Continuați încălzirea la 92°C</p>
	<p>Zonă de legătură dintre cele două zone de gătit activate</p>
	<p>Puterea Booster activată</p>

## Cum funcționează plita cu inducție


Plitele cu inducție funcționează diferit de cele convenționale sau de plitele solide. Bobina de inducție aflată sub sticla ceramică creează un câmp magnetic ce alternează rapid și care încălzește direct baza magnetizabilă a vasului de gătit. Căldura vasului de gătit se transmite sticlei ceramice. În momentul în care vasul de gătit este îndepărtat de pe ochi, alimentarea se întrerupe imediat.

## Detectarea vaselor

Fiecare ochi este dotat cu un detector de vas. Detectorul de vas recunoaște vasul de gătit cu bază magnetizabilă potrivit pentru utilizarea pe plitele cu inducție.

Dacă vasul de gătit este îndepărtat în timpul utilizării sau dacă este utilizat un vas de gătit necorespunzător, ecranul din apropierea grilei de bare luminează intermitent .

Dacă niciun vas de gătit nu este plasat pe ochi pe parcursul celor 10 secunde după activarea detectorului de vase:

- Ochiul se închide automat după 10 secunde.
- Ecranul fiecărui ochi afișează .

## Vase de gătit

### Vase de gătit corespunzătoare

Pentru prepararea alimentelor cu ajutorul plitei cu inducție pot fi utilizate numai vasele de gătit cu bază complet magnetizabilă.

Magnetul aderă în fiecare punct la baza vasului de gătit.


### Vase de gătit adecvate pentru utilizare la gătirea prin inducție

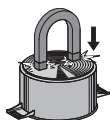
Vasele de gătit utilizate pe suprafața de gătire prin inducție trebuie să fie executate din metal cu proprietăți magnetice și o bază suficient de largă.

### Vase de gătit corespunzătoare:

- Vase de gătit din oțel emailat cu bază groasă.
- Vase de gătit din fontă cu bază emailată.
- Vase de gătit din oțel inoxidabil multistrat, oțel inoxidabil feritic și aluminiu cu bază specială.

### Vase de gătit neadecvate:

- Vase de gătit din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă rezistentă la foc, lemn, ceramică și teracotă.
- Pentru a testa dacă este adecvat vasul, apropiați un magnet de bază: dacă este atras, vasul este adecvat pentru gătirea prin inducție. Dacă nu aveți un magnet, puteți pune o cantitate mică de apă în vas, îl puneți pe un ochi și porniți ochiul. Dacă pe afișaj apare simbolul , înseamnă că vasul nu este adecvat.



**Notă:** Folosiți numai vase de gătit cu fundul perfect plat și adecvate pentru ochiurile de gătire prin inducție. Utilizarea unui vas de gătit cu fund de formă neregulată pune în pericol randamentul sistemului de încălzire și împiedică detectarea vasului de gătit pe ochi.

## Zgomot în timpul preparării termice

Vasele de gătit pot face zgomot în timpul preparării termice. Acest fapt nu indică existența vreunei defecțiuni, nici nu afectează în vreun mod funcționarea aparatului.

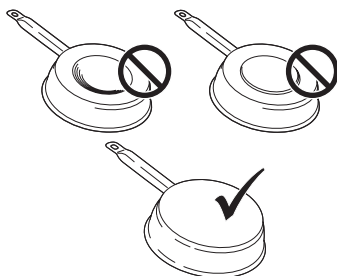
Nivelul de zgomot depinde de vasul de gătit utilizat. Dacă zgomotul provoacă perturbări considerabile, se recomandă înlocuirea vasului de gătit.

## Recomandări privind economia de energie

- Diametrul bazei vasului trebuie să corespundă cu diametrul ochiului.



- Când cumpărați un vas, verificați dacă diametrul indicat se referă la baza sau partea superioară a vasului, deoarece partea superioară este aproape întotdeauna mai mare decât baza.
- Când preparați mâncăruri cu timp lung de gătire, puteți economisi timpul și energia prin utilizarea unui vas de gătit sub presiune, care face de asemenea posibilă păstrarea vitaminelor din alimente.
- Asigurați-vă că vasul sub presiune conține suficient lichid, deoarece în caz contrar se supraîncălzește; aceasta poate cauza deteriorarea atât a vasului de gătit sub presiune cât și a ochiului.
- Pe cât posibil, întotdeauna acoperiți vasele cu un capac adecvat.
- Alegeți un vas adecvat pentru cantitatea de alimente care urmează a fi gătite. Un vas mare, pe jumătate gol, conduce la risipă de energie.



Ochi	Partea inferioară a tigăii		Observații
	Min. Ø (recomandat)	Max. Ø (recomandat)	
184 mm × 220 mm (simplă)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dublă)	110 mm	245 mm	cu funcție de corelare

### Zgomote normale de funcționare ale plăcii superioare a aparatului de gătit

Tehnologia de inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Acestea pot genera căldură direct la fundul vasului de gătit. Oalele și vasele pot cauza o diversitate de zgomote, în funcție de tehnologia prin care au fost fabricate. Aceste zgomote sunt descrise în modul următor:

#### Bâzâit slab (ca un transformator de putere)

Acest zgomot este produs când se gătește la un nivel ridicat de temperatură. Se bazează pe cantitatea de energie transferată de la placa superioară a aparatului de gătit la vasul de gătit. Zgomotul încetează sau se liniștește când se reduce nivelul de încălzire.

#### Fluierat ușor

Acest zgomot se produce când vasul de gătit este gol. Dispare când se pun apă sau alimente în vas.

#### Pocnituri

Acest zgomot apare atunci când în vasul de gătit sunt suprapuse materiale diferite. Este cauzat de suprafețele de contact între diferitele materiale. Zgomotul apare pe vasul de gătit și poate să varieze în funcție de cantitatea și metoda de preparare a alimentelor.

#### Fluierat puternic

Acest zgomot apare atunci când în vasul de gătit sunt suprapuse materiale diferite, și dacă suplimentar li se aplică puterea maximă și de asemenea pe două ochiuri. Zgomotul încetează sau se liniștește când se reduce nivelul de încălzire.

### Zgomote de ventilator


Pentru funcționarea corespunzătoare a sistemului electronic este necesar să fie reglată temperatura plăcii superioare a aparatului de gătit. În acest scop placa superioară a aparatului de gătit este echipată cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și a regla temperatura sistemului electronic. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după deconectarea aparatului, dacă temperatura detectată a plăcii superioare este încă prea mare după deconectare.

### Sunete ritmice similare cu ale limbilor unui ceas

Acest sunet survine numai când sunt în funcțiune trei ochiuri și dispare sau se atenuează când unele din ele sunt deconectate.

Zgomotele descrise sunt elemente normale ale tehnologiei prin inducție descrise și nu trebuie privite ca defecte.

### Pornirea aparatului




Apăsați  pentru câteva secunde pentru a porni aparatul.

- „0” clipește în afișajul tuturor nivelurilor de putere.
- Dacă nu există alte interacțiuni, aparatul se va opri după 10 secunde din motive de siguranță.

### Selectarea unui ochi

Apăsați „0” din apropierea cursorului grilei de bare a ochiului și glisați pentru a seta nivelul de putere dorit.

Putere nivel	Metoda de preparare	Utilizat pentru
1	Topire, încălzire delicată	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire delicată	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Fierbere	Orez
4	Preparare continuă, reducție, preparare la abur	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Preparare continuă, reducție, preparare la abur	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Preparare continuă, fierbere înăbușită	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Rumenire, omlete, alimente în pesmet prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire intensă	Carne, chipsuri
9	Prăjire rapidă	Friptură
P	Încălzire rapidă	Apă în fierbere


Nivel de temperatură	Metoda de preparare	Utilizat pentru
	Topire	Topirea untului, ciocolatei sau mierii la aproximativ 42°C
	Păstrarea la cald	Sosuri, păstrarea alimentelor în vederea consumării, la o temperatură de aproximativ 74°C
	Gătire lentă	Păstrează caldă mâncarea deja gătită la o temperatură de aproximativ 92°C

### Închiderea unui ochi

Apăsăți „0” de pe grila de bare.

- Dacă nu există alte interacțiuni, aparatul se va opri după 10 secunde din motive de siguranță.

### Oprirea plitei

Apăsăți  pentru câteva secunde pentru a opri plita.

- Dacă nu există alte interacțiuni și toate ochiurile sunt oprite, aparatul se va opri după 10 secunde.








### Indicator de temperatură reziduală

După ce o zonă de gătit a fost oprită, dar este încă fierbinte, simbolul „H” rămâne aprins pe panou atât timp cât există risc de arsuri.

### Decongelare, păstrare la cald și preparare lentă - setare

Cu ajutorul funcției de decongelare puteți dezgheța alimente sau topi ușor unt, ciocolată sau miere. Funcția de păstrare la cald ajută menținerea alimentelor gata preparate la o temperatură de aproximativ 74 °C.

Funcția de preparare lentă asigură menținerea alimentelor găsite deja la o temperatură de aproximativ 92 °C. Cu ajutorul acestei funcții puteți găti la o temperatură joasă pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor.

- Selectați ochiul prin apăsarea simbolului „0”, aflat în apropierea grilei de bare.
- Apăsăți  o singură dată.
- Pentru a selecta setarea funcției „Topire” (decongelare), apăsați  încă o dată.  
Va apărea .
- Pentru a selecta setarea funcției „Păstrarea la cald”, apăsați  încă o dată.  
Va apărea .
- Pentru a selecta setarea funcției „Preparare la cald”, apăsați  încă o dată.  
Va apărea .

### Setarea PowerPlus



Toate ochiurile sunt dotate cu funcția PowerPlus. Când funcția PowerPlus este activată, ochiul selectat funcționează la o putere foarte mare timp de 10 minute. Funcția PowerPlus poate fi utilizată, de exemplu, pentru a încălzi o cantitate foarte mare de apă.


- Glisați în sus pe grila de bare până când pe ecran este afișat indicativul „P”.
- Pentru a dezactiva funcția PowerPlus, glisați în jos grila de bare până la nivelul de putere dorit.

### Ceas programator (timer)




Atunci când este activat cronometrul, ochiul se închide după perioada de timp ce a fost setată într 1 minut și 1 h 59 min.

### Setarea timerului

- Porniți plita
- Setăți ochiul
- Apăsăți .
- „00” apare în partea centrală a afișajului.
- Atingeți  pentru a mări durata cronometrului și  
- pentru a reduce timpul.

Atunci când apăsați  pentru prima dată „1” devine luminos pe ecran.

### Schimbarea cronometrului

- Setăți cronometrul
- Apăsăți .
- Apăsăți cronometrul ochiului activat, cronometru pe care doriți să-l schimbați.
- Schimbați durata cronometrului cu ajutorul  și .



### Funcție de corelare

Funcția de corelare permite pornirea a două ochiuri individuale, pentru a fi setate împreună.



- Apăsăți grilele de bare ale celor două ochiuri.
- Ecranul din apropierea celor două ochiuri afișează „|” pe o parte și „|” pe cealaltă.

Dacă unul dintre ochiuri funcționează deja atunci când funcția de corelare este deja activată, atunci nivelul de putere și timpul de utilizare ale acestui ochi vor fi setate și pentru celălalt. Dacă ambele ochiuri funcționează deja, durata de utilizare va fi ștersă din afișarea nivelului de putere. Dacă funcția Bridging nu este posibilă, setați viteza Boost.

### Activarea siguranței pentru copil

- Porniți aparatul
- Apăsăți  și  pentru câteva secunde, până când este emis un semnal sonor.  
Ecranul este blocat. Chiar dacă ecranul este

oprit în acest stadiu, funcția de blocare va rămâne activă după repornirea plitei.

- Pentru a dezactiva sistemul de protecție împotriva accesului copiilor, apăsați simultan  și  timp de câteva secunde.

### Funcția Încălzire

Această funcție este utilizată pentru a încălzi o cratiță la puterea maximă, înainte de a continua să gătiți la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit este menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final setat. Consultați tabelul:

Niv. putere	Temporizator
1	48 secunde
2	144 secunde
3	230 secunde
4	312 secunde
5	408 secunde
6	120 secunde
7	168 secunde
8	216 secunde
9	nedisponibil
P	nedisponibil

Pentru activare, cu o cratiță pe plită și zona de gătit selectată, apăsați lung timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8) pe bara de putere. Afișajul zonei de gătit corespunzătoare indică „A”.

Se poate mări nivelul de gătit, dar, micșorându-l, se dezactivează funcția.

Se poate dezactiva și atingând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta zonei de gătit respective.

MODEL	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Putere maximă totală	7,620 kW

## Coduri de eroare

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Remediere
<b>ER 03 și Sunet continuu</b>	Activare continuă a senzorului; TC se deconectează după 10 sec	Apă sau vas de gătit pe sticla de pe senzorii de comandă senzitivă	Curățați suprafața de comandă, îndepărtați obiectele de pe senzori.
<b>ER20</b>	Memorie flash – Eroare TC	TC- defect	Înlocuiți TC
<b>ER22</b>	Lipsă feedback TC, UI se deconectează după 3,5-7,5 sec	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit în zona butoanelor sensitive	Înlocuiți TC
<b>ER31</b>	Date de configurare incorecte sau abatere între generator și TC	Este necesară o nouă configurare a generatorului de inducție	Configurare nouă (Meniu Service)
<b>ER36</b>	Valoarea NTC defectuoasă pe TC; UI se deconectează	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit a NTC	Înlocuiți TC
<b>ER47</b>	Eroare comunicație între TC și inducție	Lipsă comunicație sau eroare comunicație LIN! (Unitatea Slave nu răspunde la solicitarea unității Master)	Cablul de deconectare nu este racordat corect sau este defect.
<b>U400</b>	Sunet continuu Alimentarea cu energie la intrare prea ridicată	Conectare incorectă a plăcii superioare a aparatului de gătit	Conectare corectă la sursa de alimentare cu energie
<b>E/2</b>	Temperatură excesivă a elementului de inducție	Suprasolicitarea plăcii superioare a aparatului de gătit sau vas de gătit golit prin fierbere	Lăsați sistemul să se răcească.
<b>E/A</b>	Eroare pe panoul de alimentare cu energie	Defect componentă	Înlocuiți panoul de alimentare cu energie
<b>E/6</b>	Eroare pe panoul de alimentare cu energie	Lipsă alimentare cu energie a elementului de alimentare sau eroare pe panoul de alimentare	1. Verificați cablajul 2. Verificați panoul filtrelor de alimentare cu energie 3. Înlocuiți panoul de alimentare cu energie
<b>E/8</b>	Turație incorectă a ventilatorului	Eroare a ventilatorului stânga sau dreapta	Evacuarea aerului obturată, de ex. cu hârtie Înlocuiți ventilatorul defect
<b>E/9</b>	Senzorul de temperatură pe inductor defect		Înlocuiți inductorul Înlocuiți panoul de alimentare cu energie

## 8. ÎNTREȚINERE ȘI REPARARE

- Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.
- Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.

Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:

- tipul de defecțiune
- modelul aparatului (Art./COD.);
- număr de serie (N.S.)

Informațiile se găsesc pe plăcuța de identificare. Această informație este dată pe plăcuța cu date tehnice de identificare. Plăcuța de identificare se află pe parte inferioară a aparatului.

## 9. DATE TEHNICE

### Identificarea produsului

Tip cuptor: 4300

Model: GALILEO HE BK GLASS NG A83

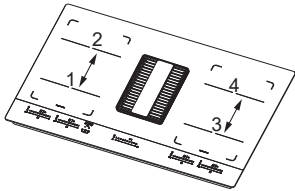
Consultați plăcuța de identificare din partea inferioară a produsului.

Producătorul perfecționează continuu produsele.

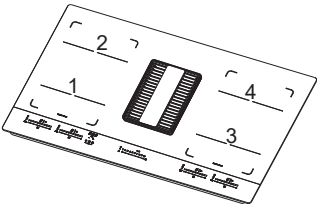
Din acest motiv textul și ilustrațiile din acest manual pot fi modificate fără notificare.

Informații suplimentare privind datele tehnice sunt disponibile la: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)



	<p><b>FUNCȚIA DE GESTIONARE A PUTERII</b></p> <p>Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic.</p> <p>Această funcție controlează repartizarea puterii maxime de 3700 W între zonele de gătit utilizate pe modul combinat (1+2 și 3+4), optimizând distribuția puterii și evitând astfel apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului. Funcția repartizează puterea maximă disponibilă între zonele de gătit utilizate pe modul combinat. Consultați desenul. Funcția reduce puterea celeilalte zone de gătit ce funcționează pe modul combinat, dacă este necesar (ultimei comenzi îi este alocată prioritatea cea mai mare).</p> <p>Exemplu:</p> <p>Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 5.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## GALILEO HE BK GLASS NG A83

	<p>1,2 Zonă flexibilă de gătit 1 + 2 Punte 3,4 Zonă flexibilă de gătit 3 + 4 Punte</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni de lucru	-	830 × 520 (L x A)
Tensiune / frecvență	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Puterea și valorile elementelor de încălzire		
Ochiul 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Zonă flexibilă de gătit 1+2, 3+4	Simplă: 2100 W Power Boost: 3700 W Punte: 3700 W	Simplă: 230 × 210 Punte: 460 x 210

Parametru	Simbol	Valoare	Unitate de măsură
Greutatea aparatului	M	26 / 19	kg
Număr de ochiuri		4	
Sursă termică		inducție	

## 1. ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**i** Для вашої безпеки та правильної експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію перед встановленням та використанням. Завжди зберігайте ці вказівки поруч з приладом, навіть у разі переміщення або продажу. Користувачі повинні повністю ознайомитися з роботою та функціями безпеки приладу.

Індукційні системи цих варильних панелей відповідають вимогам стандартів EMC, а також Директиві EMF і не повинні впливати на інші електронні пристрої. Користувачі кардіостимуляторів або інших електронних імплантатів повинні уточнити у свого лікаря або виробника імплантатів, чи є ці пристрої досить стійкими до перешкод.

**⚠** Підключення повинен виконувати спеціаліст. Перед продовженням з електричним підключенням див. розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».


Для приладів зі шнурами живлення розташування клемників або довжина провідників між кріпленням шнура і клемниками повинні бути такими, щоб струмопровідні провідники стали напруженими перед заземлювальним провідни-

ком, якщо шнур вислизнув з кріплення шнура.


- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильного встановлення.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає напрузі, вказаній на табличці, прикріпленій до внутрішньої частини виробу.
- Засоби для роз'єднання повинні бути включені в фіксовану проводку відповідно до правил підключення.
- Для приладів класу I перевірте, чи забезпечує побутова електромережа належне заземлення.
- Приєднайте екстрактор до витяжної труби відповідною трубою. Див. приладдя, яке можна придбати, у посібнику з монтажу (якщо кругла трубка: мінімальний діаметр 120 мм). Маршрут витяжної труби повинен бути максимально коротким.
- Підключіть виріб до мережі, використовуючи трьохполюсний вимикач.
- Повинні бути виконані положення про викид повітря.
- Уникайте підключення витяжного пристрою до витяжних повітропроводів з димовими газами (котли, каміни тощо).
- Якщо екстрактор використовується разом з неелектричними приладами (наприклад, пристроями для спалювання газу), в кімнаті повинна бути забезпе-

чена достатня ступінь аерації, щоб запобігти зворотному потоку відпрацьованих газів. Якщо прилад для приготування страв використовується в поєднанні з приладами, що використовують енергію, відмінну від електричної, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 0,04 мбар, щоб запобігти потраплянню диму в приміщення через прилад для приготування страв.


- Повітря не має відводитися в димохід, що використовується для виведення відпрацьованих газів від приладів, що спалюють газ та інше паливо.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його слід замінити у виробника або його сервісного агента чи подібної кваліфікованої особи, щоб уникнути небезпеки.
- Підключіть витяжку до розетки, що знаходиться в зоні досяжності, відповідно до існуючих норм.
- Щодо технічних заходів і заходів з безпеки, яких потрібно дотримуватися для виведення диму, важливо уважно дотримуватися правил, наданих місцевою владою.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед монтажем приладу зніміть захисну плівку.

- Для підтримки приладу використовуйте лише шурупи та дрібні частини.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Неможливість встановити гвинти або фіксуючий пристрій відповідно до цих інструкцій може призвести до ураження електричним струмом.

- Не дивіться безпосередньо на світло через оптичні пристрої (біноклі, збільшувальні окуляри...).
- Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- Доглядайте за дітьми, не дозволяючи їм гратися з приладом.
- Цей прилад не призначений для експлуатації його особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, які не мають досвіду та знань, хіба що вони користуються приладом під наглядом відповідальної за їхню безпеку особи, яка належним чином їх інструктуватиме.
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку. Дітям гратися з приладом заборонено!

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

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

- Очистіть та/або замініть фільтри після вказаного періоду часу (небезпека виникнення пожежі). Див. розділ «Догляд та очищення».
- Потрібна належна вентиляція приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (непридатний для пристроїв, які відводять повітря назад у кімнату).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня приладу має тріщини, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.
- Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснута або пошкоджений матеріал.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.
- Для очищення виробу не використовуйте пароочищувач.
- Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
- Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготування на варильній поверхні

страв із жиром або олією без нагляду є вкрай небезпечним. Це може призвести до пожежі! НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом готування слід наглядати. Якщо приготування страви не займає багато часу, неперервно слідкуйте за процесом готування.
- Цей прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
- Переконайтеся, що пристрій встановлено так, що його можна від'єднувати від електроживлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка гарантує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).
- Переконайтеся, що вентиляція приладу відповідає інструкціям виробника.

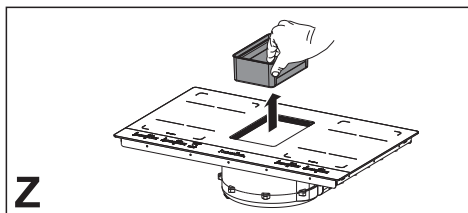
## 2. ЗАСТОСУВАННЯ

- Екстрактор був розроблений виключно для домашнього використання для усунення кухонних запахів.

- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Глибокі фритюрниці під час використання потрібно постійно контролювати: перегріта олія може вибухнути.
- 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 піднімайтеся на прилад.
- Щоб запобігти пошкодженню силіконового затирання, не кладіть гарячий посуд на раму.
- Не розрізайте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

### 3. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

- Фільтр з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів можна регенерувати. Дотримуйтесь інструкцій, наданих на самому комплекті, як щодо методу регенерації, так і щодо періоду заміни.
- Жирові фільтри Z Фільтри необхідно очищувати кожні 2 місяці роботи або частіше при особливо інтенсивному використанні, і їх можна мити в посудомийній машині.



#### Загальні рекомендації

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, 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 дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Наша компанія рекомендує користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть в'дливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло 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 дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть залишки солодких страв, наприклад мармеладу, що витік 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 плита ще не охолула остаточно. Знову протріть прилад вологою тканиною.

#### 4. ВИМОГИ ДО КУХОННОЇ ШАФИ

- Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо духовка шафа розміщується в кухонній шафі з легкозаймистого матеріалу, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° С):
- 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 вмонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище).
- Щоб запобігти витіканню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.


#### 5. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Підключення повинен виконувати спеціаліст.
- Цей пристрій має з'єднувач типу "Y" і вимагає принаймні силовий кабель живлення типу H05VV-F. Підключення МОНОФАЗИ, ПОДВІЙНОЇ та ПОТРІЙНОЇ фази: мін. переріз провідників: 2,5 мм<sup>2</sup>. Зовнішній діаметр кабелю живлення: мін. 7 мм - макс. 15 мм.
- З'єднувальні клемники розкриваються, якщо зняти кришку клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Приєднайте прилад, як показано на схемі (відпо-

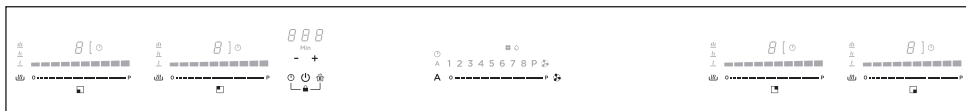
відно до напруги в мережі та стандартів країни).

- Ми пропонуємо силовий кабель живлення 5 x 2,5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F. Якщо використовується силовий кабель живлення 5 x 2,5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F, слід дотримуватися інструкцій нижче: для трифазного підключення розділіть 2 проводи і видаліть сині оболонки на сірих проводах.

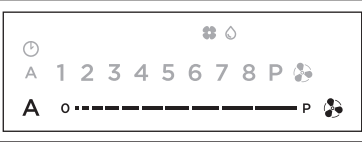




#### 6. УТИЛІЗАЦІЯ

- Символ  на виробі або на упаковці вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його необхідно направити у відповідний пункт збору для повторної переробки електричного й електронного обладнання. Забезпечивши належну утилізацію продукту, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що можуть статися в разі неналежного поводження з цим приладом. Щоб отримати докладнішу інформацію щодо утилізації цього виробу, зверніться до місцевих органів влади, служби вивезення та утилізації відходів або в магазин, у якому придбано цей виріб.
- Пристрій відповідає Директиві 2012/19/ЄС стосовно зменшення небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.

## 7. ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ



















	<p>УВІМК/ВИМК варильної панелі/витяжки Натисніть УВІМК. Натисніть ще раз, щоб ВИМКНУТИ.</p> <p>За замовчуванням, коли вмикається варильна панель/екстрактор, витяжка знаходиться в автоматичному режимі, а світлодіод <b>A</b> вмикається. Торкніться (натисніть) панель вибору, щоб деактивувати автоматичний режим і працювати з вентилятором екстрактора в ручному режимі. Світлодіод <b>A</b> вимикається.</p>
	<p>Активація таймера Натисніть і утримуйте 5 секунд кнопку, витяжка відобразиться у режимі затримки з попередньо встановленим таймером на 15 хвилин. Індикатор затримки на витяжці вмикається . Натисніть та утримуйте 5 секунд кнопку знову, щоб деактивувати затримку. Коли таймер закінчив зворотний відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або зупиняється, якщо натиснути кнопку «УВІМК/ВИМК»), поки дисплей  не вимкнеться. Зворотний відлік не відображається, візуальним зворотним зв'язком є світлодіод .</p>
	<p>Stop&amp;Go / Повторний запуск</p>
	<p>Збільшення/зменшення таймера для конфорки</p> <p>Натисніть і утримуйте для скидання жирового фільтра Натисніть і утримуйте для скидання вугільного фільтра для усунення неприємних запахів</p>
	<p>Запобіжне блокування. Торкайтеся  і  одночасно протягом декількох секунд</p>

	
	<p>Вибір вентилятора екстрактора Збільшення/зменшення швидкості витяжки (потужність)</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Активація/деактивація автоматичної функції (за замовчуванням активний автоматичний режим). Якщо торкнутися (натиснути) панель вибору витяжки, автоматичний режим деактивується і вона працює з вентилятором екстрактора у ручному режимі. Для повторної активації автоматичного режиму натисніть кнопку <b>A</b>, засвітиться світлодіод <b>A</b>, щоб вказати, що витяжка працює в цьому режимі.</p> <p>За замовчуванням витяжка знаходиться в каналному режимі. <b>Активація вугільного фільтра</b> Натискайте 5 секунд кнопку <b>A</b> на витяжці, коли вона вмикається уперше. З цього часу піктограма відобразить, коли необхідно виконати технічне обслуговування вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) . Повідомлення про жировий очисний фільтр через світлодіод  завжди активовано. <b>Скидання насиченості активованого вугільного фільтра для усунення неприємних запахів</b> Після виконання технічного обслуговування на фільтрах: натискайте та утримуйте 5 сек. кнопку - - Світлодіод жирового фільтра вимкнеться, і індикатор зворотного відліку знову запуститься. натискайте та утримуйте 5 сек. кнопку + - Світлодіод фільтра запаху вимкнеться, і індикатор зворотного відліку знову запуститься.</p>
<p><b>P</b></p>	<p>Встановіть швидкість <b>ІНТЕНСИВНИЙ 1</b> Ця швидкість діє 10 хвилин. Наприкінці цього часу система автоматично повернеться до попередньої швидкості.</p>
	<p>Встановіть швидкість <b>ІНТЕНСИВНИЙ 2</b> Ця швидкість діє 5 хвилин. Наприкінці цього часу система автоматично повернеться до попередньої швидкості.</p>






	<p>УВІМК/ВИМК варильної панелі/витяжки Натисніть УВІМК. Натисніть ще раз, щоб ВИМКНУТИ.</p>
	<p>Виберіть конфорку, щоб встановити незалежний таймер. Це відлік, який можна встановити для кожної конфорки, навіть одночасно. Наприкінці налаштованого періоду конфорки автоматично вимкнуться і звуковий сигнал повідомить про це. Активація/регулювання таймера варильної поверхні: Натисніть декілька разів кнопку , щоб вибрати конфорку, яку ви бажаєте активувати. Відповідний значок на конфорці почне світитися. Коли обрано потрібну конфорку, відрегулюйте тривалість таймера: Натисніть кнопку +, щоб збільшити автоматичний час вимкнення. Натисніть -, щоб зменшити автоматичний час вимкнення</p>
<p>- +</p>	<p>Налаштування часу (вперед/назад).</p>
	<p>Stop&amp;Go / Повторний запуск Ця функція дозволяє призупинити/перезапустити будь-яку активну функцію на варильній панелі, привівши її до нуля. Натисніть, щоб активувати; для деактивації натисніть ще раз і повністю посуňte вказаний регулятор потужності зліва направо. Примітка: Якщо через 10 хвилин функція «Пауза» не деактивована, варильна панель автоматично вимкнеться. Ця функція дозволяє відновити всі налаштування варильної панелі в разі аварійного вимкнення. Активація: - Знову увімкніть варильну панель - Натисніть  впродовж 6 секунд</p>
	<p>Блокування/розблокування варильної панелі Дозволяє заблокувати налаштування варильної панелі, щоб запобігти випадковому втручання, залишивши функції, які вже були встановлені, активними. Для деактивації повторіть операцію.</p>
	<p>Індикатор розташування конфорки Конфорки можуть працювати в комбінації, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності. Передня основна і задня вторинна конфорка. Щоб активувати функцію Міст: одночасно торкніться 2 панелі, і засвітиться символ . 3 панеллю вибору основної конфорки можна вибрати рівень потужності. Для деактивації функції мосту просто повторіть ту ж процедуру активації</p>
	<p>Вибір конфорки Збільшення/зменшення рівня потужності Додаткова функція живлення, яка залишається активною протягом 10 хвилин, після чого температура повертається до раніше встановленого значення. Натисніть і прокрутіть панель вибору і активуйте підсилення потужності («бустер»). Рівень підсилення потужності відображається на дисплеї обраної конфорки з символом «Р».</p>
	<p>Активація менеджера температури. На дисплеї відобразиться повідомлення .</p>
	<p>Готування / заощадження тепла при 42°C</p>
	<p>Готування / заощадження тепла при 74°C</p>
	<p>Готування / заощадження тепла при 92°C</p>
	<p>Зона мосту між двома конфорками активована</p>
	<p>Підсилення потужності («бустер») активовано</p>


## Принцип роботи індукційних варильних поверхонь

Функціонування індукційних варильних поверхонь значною мірою відрізняється від традиційних варильних поверхонь чи кухонних плит. Котушка індуктивності під склокерамічним покриттям створює магнітне поле, яке швидко змінюється й безпосередньо нагріває намагнічуване дно кухонного посуду. Склокерамічну поверхню нагріває лише гарячий посуд. Коли ви знімаєте посуд із конфорки, електричне живлення негайно вимикається.

## Виявлення посуду

Кожну конфорку устатковано детектором посуду. Детектор посуду розпізнає посуд із намагнічуваним дном, сумісний з індукційними варильними поверхнями.

Якщо під час роботи приладу зняти посуд або поставити непридатний посуд, на екрані поряд зі шкальним індикатором блиматиме значок . Якщо протягом часу виявлення посуду (10 секунд) не поставити посуд на варильну поверхню:

- Конфорка автоматично вимкнеться через 10 секунд;
- На індикаторі кожної конфорки з'являється значок .

## Посуд

### Придатний посуд

Для приготування їжі на індукційній варильній поверхні підійде виключно посуд із дном, яке повністю може бути намагнічене. Намагнічування має охоплювати всю площу дна посуду.

### Посуд, придатний для індукційних варильних поверхонь


На індукційній варильній поверхні можна гріти посуд із намагнічуваного металу з достатньо великим дном.

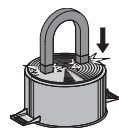
### Придатний посуд:

- Емальований сталевий посуд із товстим дном.
- Чавунний посуд з емальованим дном.
- Кухонний посуд із багат шарової нержавіючої сталі, феритної нержавіючої сталі та алюмінію зі спеціальним дном.

### Непридатний посуд:

- Посуд із міді, нержавіючої сталі, алюмінію, вогнестійкого скла, деревини, кераміки й теракоти.
- Щоб з'ясувати придатність посуду, піднесіть до його дна магніт: якщо його притягне, посуд сумісний з індукційними варильними поверхнями.

Якщо у вас немає магніту, можна налити в посуд невелику кількість води, поставити його на конфорку й увімкнути її. Якщо на екрані з'явився символ , це означає, що посуд не підходить.



**Примітка:** використовуйте тільки посуд з повністю рівним дном, придатний для індукційних конфорок. у разі використання посуду з нерівним дном ефективність нагрівання може знизитися, а детектор може не розпізнати посуд на конфорці.

## Шум під час готування

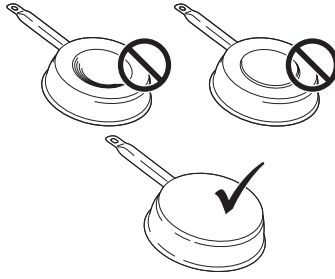
Під час готування їжі посуд може шуміти. Це не свідчить про яку-небудь несправність, а також жодним чином не впливає на роботу приладу. Шум залежить від використовуюваного посуду. Якщо шум значною мірою відволікає вас, спробуйте замінити посуд.

## Рекомендації із заощадження електроенергії

- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки.



- Купуючи посуд, перевірте, який діаметр зазначено: верху чи дна (діаметр верху майже завжди більший за діаметр дна).
- Якщо йдеться про страви, що потребують тривалого готування, ви можете заощадити час і електроенергію, використовуючи сковорарку, яка ще й допомагає зберігати вітаміни в продуктах.
- Слідкуйте за тим, щоб у сковорарці було достатньо рідини, оскільки в іншому випадку її перегрів може призвести до пошкодження як сковорарки, так і конфорки.
- Якщо можливо, завжди накривайте посуд відповідною кришкою.
- Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості продуктів. Використання великого та напівпорожнього посуду призводить до зайвих витрат електроенергії.



Зона варіння	Нижня сторона посуду		Примітки
	Мин. Ø (рекомендовано)	Макс. Ø (рекомендовано)	
184 мм × 220 мм (одинарна)	145 мм	180 мм	
380 мм × 220 мм (подвійна)	110 мм	245 мм	з функцією з'єднування

### Нормальний робочий шум варильної поверхні

Індукційна технологія ґрунтується на створенні електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каструлями 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 конфорках. 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 конфорок і зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них. Наведені вище шуми - це нормальна складова описаної індукційної технології, їх не потрібно вважати за несправності.

### Вмикання приладу




Щоб увімкнути прилад, натисніть та утримуйте  протягом однієї секунди.

- «0» блиматиме на всіх екранах з рівними потужності.
- Якщо протягом 10 секунд не вводити жодні налаштування, прилад вимкнеться з міркувань безпеки.

### Вибір зони варіння

Натисніть «0» біля повзунка гістограми зони варіння та потягніть за нього, щоб задати рівень потужності.

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	Розбухання	Рис
4	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, суп, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Рості (деруни), омлети, паніровані обсмажені страви, ковбаски
8	Смаження, глибоке просмажування	М'ясо, чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейк
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води


Рівень температури	Спосіб приготування	Для чого використовується
	Розтоплення	Розтоплення масла, шоколаду чи меду при температурі близько 42° C
	Підігрівання	Соуси, збереження готовності страв до сервірування при температурі близько 74° C
	Повільне приготування	Зберігає готові страви теплими при температурі близько 92° C

### Вимкнення зони варіння

Торкніться «0» на гістограмі.

- Якщо протягом 10 секунд не вводити жодні налаштування, а також якщо всі інші зони варіння вимкнено, прилад вимкнеться.

### Вимкнення варильної поверхні

Торкніться  на кілька секунд, щоб вимкнути варильну поверхню.

- Якщо протягом 10 секунд не вводити жодні налаштування на екрані, а також якщо всі інші зони варіння вимкнено, прилад вимкнеться.

### Індикатор залишкового тепла

Після того, як конфорка вимкнулася і все ще гаряча, на панелі починає світитись індикатор «H» доти, доки існує небезпека опіку.








### Налаштування розморожування, підігрівання та повільного приготування

Із функцією розморожування можна розморожувати страви, а також м'яко розтоплювати масло, шоколад або мед.

Налаштування підігрівання зберігає готові стра-

ви теплими при температурі близько 74° C.

Налаштування повільного приготування зберігає готові страви теплими при температурі близько 92° C. Із налаштуванням повільного приготування можна готувати страви при низьких температурах, аби зберегти їхню харчову цінність.

- Виберіть зону варіння, натиснувши «0» біля гістограми зони приготування.
- Натисніть  один раз.
- Щоб вибрати налаштування топлення (розморожування), натисніть  ще раз. З'явиться значок .
- Щоб вибрати налаштування підігрівання, натисніть  ще раз. З'явиться значок .
- Щоб вибрати налаштування повільного приготування, натисніть  ще раз. З'явиться значок .

## Налаштування PowerPlus

Усі зони варіння оснащено підсилювачами PowerPlus.




Після вмикання PowerPlus вибрана зона варіння працюватиме з надвисокою потужністю протягом 10 хвилин. Наприклад, PowerPlus можна використовувати для швидкого нагрівання великої кількості води.


- Потягніть гістограму вгору, поки на екрані не з'явиться позначка «P».
- Щоб завершити роботу функції PowerPlus, потягніть гістограму донизу до бажаного рівня потужності.

## Таймер




Якщо встановлено таймер, зона варіння вимкнеться по завершенні заданого часу від 1 хвилини до 1 години 59 хвилин.

## Налаштування таймера

- Варильну поверхню увімкнено.
- Вибрано зону варіння.
- Натисніть кнопку .
  - «\_00» відображається в середній частині дисплея.
  - Торкніться , щоб збільшити тривалість таймера; торкніться , щоб зменшити час.

При першому натисненні  на екрані загориться цифра «1».

## Зміна значення таймера

- Таймер задано.
- Натисніть кнопку .
- Натисніть на активній зоні варіння з таймером, значення якого слід змінити.
- Змініть тривалість таймера за допомогою  і .

## Функція з'єднання





Завдяки функції з'єднання можна вмикати дві зони варіння одночасно для їхнього регулювання.

- Натисніть на гістограми двох зон варіння.
  - На екрані біля двох зон з'являться значки «J» з одного боку та «Jв» — з іншого.

Якщо на момент активації функції з'єднання одна із зон варіння вже працює, рівень потужності та час роботи цієї зони нагрівання буде встановлено для обох зон. Якщо обидві зони варіння вже запущено, значення часу на екранах рівня потужності буде скинуто.

Якщо неможливо використати функцію мосту, налаштуйте збільшення швидкості.

## Блокування від дітей

- Прилад увімкнено.
- Торкайтеся  і  одночасно протягом декількох секунд, поки не пролунає звуковий сигнал.  
Тепер екран заблоковано. Коли екран буде вимкнено в цьому стані, функція блокування лишатиметься активною до наступного перезапуску варильної поверхні.
- Щоб деактивувати блокування для захисту дітей, натискайте  і  одночасно протягом декількох секунд.

## Функція швидкого нагрівання

Ця функція використовується для нагрівання посуду на максимальному рівні потужності перед продовженням готування на вибраному рівні. Період часу, протягом якого зона приготування залишається на максимальному рівні потужності, залежить від встановленого цільового рівня для приготування. Див. таблицю:

Рівень	Потужність	Час
1		48 секунд
2		144 секунди
3		230 секунд
4		312 секунд
5		408 секунд
6		120 секунд
7		168 секунд
8		216 секунд
9		недоступно
P		недоступно

Для вмикання, коли посуд встановлений на варильну поверхню і зона приготування вибрана, натисніть й утримуйте протягом 3 секунд вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності. На дисплеї відповідної зони відображається «A».

Рівень для приготування дозволяється збільшувати, проте якщо його зменшити, дія цієї функції припиняється.

Цю функцію також можна вимкнути натисканням та утриманням протягом 3 секунд кнопки відповідної зони приготування.

МОДЕЛЬ	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Макс. загальна потужність	7,620 кВт

## Коди помилок

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Усунення
<b>R 03</b> и <b>непрекъснат звук</b> <b>сигнал</b>	Сенсор не виходить з активованого стану; за 10 с сенсорна панель вимкнеться	На скляному покритті сенсорної панелі вода або посуд	Очистіть панель керування, приберіть предмети із сенсорів.
<b>ER20</b>	Флеш-пам'ять — помилка сенсорної панелі	Сенсорна панель вийшла з ладу	Замініть сенсорну панель
<b>ER22</b>	Відсутність реакції на натискання кнопок; за 3,5–7,5 с інтерфейс вимкнеться	Коротке замикання або розмикання електричного кола в зоні сенсорних кнопок	Замініть сенсорну панель
<b>ER31</b>	Неправильні конфігураційні дані або розбіжності між генератором і сенсорною панеллю	Потрібно заново настроїти індукційний генератор	Нове настроювання (у сервісному меню)
<b>ER36</b>	Хибне значення сигналу від термістора NTC сенсорної панелі; інтерфейс вимикається	Коротке замикання або розмикання електричного кола термістора NTC	Замініть сенсорну панель
<b>ER47</b>	Помилка зв'язку між сенсорною панеллю та індукційним модулем	Помилка або повна відсутність зв'язку по шині LIN! (підпорядкований модуль не відповідає на запит головного)	Кабель неправильно підключено або пошкоджено.
<b>U400</b>	Неперервний звуковий сигнал Зависока напруга джерела електроенергії на вході	Варильну поверхню приєднано неправильно	Правильне приєднання приладу до джерела електричного живлення
<b>E/2</b>	Зависока температура індукційного елемента	Варильну поверхню перевантажено, або нагрівається порожній посуд	Дайте системі охолонути.
<b>E/A</b>	Помилка силової плати	Відмова компонента	Замініть силову плату
<b>E/6</b>	Помилка силової плати	На блок живлення не надходить електроенергія, або сталася помилка силової плати	1. Перевірте електромонтаж 2. Перевірте вхідний мережевий фільтр 3. Замініть силову плату
<b>E/8</b>	Неправильна частота обертання вентилятора	Помилка лівого чи правого вентилятора	Заблоковано витяжний отвір, наприклад, папером Замініть несправний вентилятор
<b>E/9</b>	Вийшов із ладу сенсор температури на індукторі		Замініть індуктор; замініть силову плату

## 8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

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

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

- тип несправності
- модель приладу (Про./Код)
- серійний номер (С.Б.)

Ці відомості зазначено на паспортній табличці.

Зазначену табличку прикріплено з нижнього боку.

## 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### Ідентифікація виробу

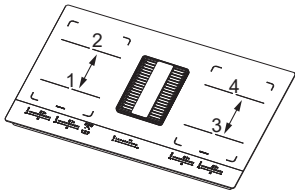
Тип: 4300

Модель: GALILEO HE BK GLASS NG A83

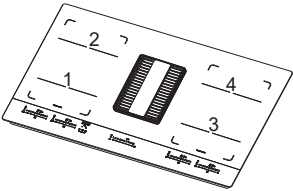
Див. табличку з характеристиками пристрою, яку прикріплено з нижнього боку виробу.

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

Докладніші технічні дані можна знайти на сайті [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>ФУНКЦІЯ КЕРУВАННЯ ПОТУЖНІСТЮ</b></p> <p>Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.</p> <p>Ця функція управляє подачею максимальної потужності 3700 Вт на варильні зони, що використовуються в комбінованому режимі (1 + 2 і 3 + 4), оптимізуючи її розподіл та уникаючи ситуацій перевантаження системи. Функція розподіляє максимальну потужність між варильні зонами, що використовуються в комбінованому режимі. Див. ілюстрацію. Ця функція при необхідності знижує потужність другої варильної зони, що працює в комбінованому режимі (останній команді присвоюється вищий пріоритет).</p> <p>Приклад: Якщо для варильної зони 1 обрано додатковий рівень потужності (посилення / boost) (P), варильна зона 2 не може одночасно перевищувати 5-й рівень потужності.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### GALILEO HE BK GLASS NG A83

	<p>1,2 Гнучка зона варіння 1 + 2 З'єднана 3,4 Гнучка зона варіння 3 + 4 З'єднана</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	830 × 520 (Ш × Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3Н~ / 2Н~ 380-415 В, 50 Гц; 3Н~ / 2Н~ 380 В, 60 Гц	
Значення потужності нагрівальних та робочих елементів		
Зона варіння 1,2,3,4	2100 Вт, підсилювач потужності: 3700 Вт	230 x 210
Гнучка зона варіння 1+2, 3+4	Одинарна: 2100 Вт Підсилювач потужності: 3700 Вт З'єднана: 3700 Вт	Одинарна: 230 x 210 З'єднана: 460 x 210

Параметр	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Вага приладу	M	26 / 19	кг
Кількість зон варіння		4	
Джерело тепла		індукційна спіраль	



## 1. ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

**i** Для обеспечения безопасности и корректной работы прибора внимательно прочитайте это руководство перед установкой и началом эксплуатации. Обязательно храните это руководство рядом с прибором, не забудьте перенести его в случае перемещения прибора или приложить его к прибору в случае продажи. Пользователи должны полностью осознавать эксплуатационные характеристики прибора и знать правила его безопасной эксплуатации.

Индукционные системы этих варочных панелей соответствуют требованиям стандартов по электромагнитной совместимости и Директивы по электромагнитной совместимости и не должны создавать помех для работы других электронных устройств. Пользователи с установленными кардиостимуляторами или иными электронными имплантами должны проконсультироваться со своим врачом или изготовителем имплантов на предмет достаточной устойчивости этих устройств к помехам.



Электрическое подключение должно выполняться специалистом. Перед выполнением электрического подключения ознакомьтесь

с разделом «ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ».

Для приборов, комплектуемых сетевыми шнурами, расположение клемм или длина проводников между креплением шнура и клеммами должны быть выбраны таким образом, чтобы токопроводящие проводники натягивались перед заземляющим проводником, если шнур выскользнет из крепления шнура.

- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате неправильной или ненадлежащей установки.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует параметрам, указанным на паспортной табличке, закрепленной внутри изделия.
- Размыкатели должны быть встроены в фиксированную кабельную разводку в соответствии с правилами электрического подключения.
- Для приборов класса I убедитесь, что бытовой источник питания обеспечивает надлежащее заземление.
- Подключите выпуск к вытяжному дымоходу трубой подходящего диаметра. Доступные для заказа принадлежности указаны в руководстве по монтажу (для круглой трубы: диаметр не менее 120 мм). Длина дымохода должна быть минимальной.

- Подключите прибор к электрической сети через автоматический выключатель.
- Необходимо выполнять правила, регламентирующие выпуск воздуха.
- Не подключайте вытяжное устройство к вытяжным воздуховодам, по которым движутся дымовые газы (от котлов, каминов и т.п.).
- Если вытяжка используется вместе с неэлектрическими приборами (например, устройствами, работающими на газе), необходимо обеспечить в помещении вентиляцию, достаточную для предотвращения обратного тока продуктов сгорания. Если кухонная плита используется вместе с приборами, работающими на иной энергии, кроме электрической, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар, чтобы предотвратить затягивание продуктов сгорания в помещение от кухонной плиты.
- Воздух не должен выводиться через дымоход, используемый для вытяжки продуктов сгорания газа или иного топлива.
- В случае повреждения сетевого шнура необходимо обратиться к производителю, в сервисную организацию или к квалифицированному специалисту для его замены.
- Вставьте вилку в розетку,

соответствующую действующим нормам и расположенную в доступном месте.

- В отношении технической реализации и мер безопасности при выпуске продуктов сгорания необходимо строго соблюдать предписания местных органов власти.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Перед установкой прибора удалите защитные пленки.

- Используйте только винты и мелкие детали, прилагаемые к прибору.


**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Если не установить винты или крепление в соответствии с этими инструкциями, возможна опасность поражения электрическим током.

- Не смотрите прямо на свет через оптические устройства (бинокль, увеличительные стекла ...).
- Детям можно выполнять очистку и обслуживание устройства только под присмотром!
- Следите за маленькими детьми и не разрешайте им играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также недостатком опыта или знаний, если они не были проинструктированы

по вопросам эксплуатации прибора или не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Не позволяйте детям играть с прибором.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части прибора сильно нагреваются во время работы.

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.

- Очищайте и / или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возгорания). См. раздел «Чистка и уход».
- Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию помещения в случае использования прибора одновременно с приборами, работающими на газу или других видах топлива (кроме

приборов, просто возвращающих воздух в помещение).

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность прибора имеет трещины, выключите его, чтобы избежать удара током.
- Не включайте прибор в случае обнаружения трещин на поверхности или изменения толщины материала.
- Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.
- Запрещается очищать прибор пароочистителем.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки, не полагайтесь на детектор посуды.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Крайне опасно готовить на варочной поверхности без присмотра блюда, содержащие жир или масло. Это может привести к пожару! НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой; выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ОСТОРОЖНО!** Обязательно следите за процессом готовки. Если приготовление блюда не занимает много времени, непрерывно сле-

дите за процессом готовки.

- Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.
- **ОСТОРОЖНО!** Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной поверхности.
- Убедитесь, что устройство установлено таким образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с размыканием контактов не менее чем на 3 мм, что гарантирует полное отключение согласно условиям перенапряжения категории III.
- Убедитесь, что устройство не подвержено воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце).
- Убедитесь, что вентиляция прибора соответствует инструкциям производителя.

## 2. ПРИМЕНЕНИЕ

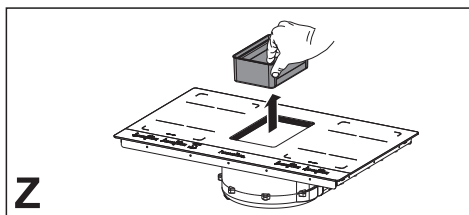
- Вытяжка рассчитана исключительно на бытовое использование и предназначена для устранения кухонных запахов.
- Запрещается использовать прибор не по назначению.
- Необходимо постоянно контролировать фритюрницы: возможно разбрызгивание перегретого масла.
- Не используйте прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Запрещается устанавливать

прибор за декоративной дверцей во избежание перегрева.

- Как избежать повреждений прибора, запрещается опираться на прибор.
- Чтобы не повредить силиконовую затирку, не ставьте горячую посуду на раму.
- Не режьте и не готовьте пищу на поверхности и не роняйте на нее твердые предметы. Не перетаскивайте посуду по поверхности.

## 3. ЧИСТКА и УХОД

- Фильтр запахов с активированным углем допускает регенерацию. Выполняйте инструкции по способу регенерации и срокам замены, приложенные к набору.
- Жироулавливающие фильтры Z Фильтры необходимо очищать каждые два месяца работы или чаще в случае особо интенсивного использования; они допускают мойку в посудомоечной машине.



### Общие рекомендации

- Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- Запрещается употреблять в пищу продукты, которые случайно упали или попали на функциональные или эстетические компоненты варочной поверхности.

### Чистка прибора

- Чтобы не допустить пригорания остатков еды, чистите варочную поверхность после каждого использования. Для удаления пригоревшей грязи, пригоревшей к поверхности, необходимы немалые усилия.
- Для чистки прибора от ежедневной грязи

пользуйтесь мягкой тканью или губкой, смоченной в воде с добавлением подходящего моющего средства. При использовании моющими средствами выполняйте инструкции их производителей. Наша компания рекомендует использовать моющие средства с защитными свойствами.

- Удалите затвердевшую грязь, например остатки молока, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). При использовании грязесъемниками следуйте инструкциям их производителей.
- Удалите остатки сладостей, например мармелада, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). в противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите расплавленный пластик с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). в противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- Вытрите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора для удаления накипи, например уксуса или лимонного сока, пока плита еще не окончательно остыла. Повторно протрите прибор влажной тканью.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОМУ ШКАФУ

- Кухонная варочная поверхность предназначена для установки в столешнице над элементом кухонной мебели с шириной не менее 600 мм.
- Если прибор размещается в кухонном шкафу из воспламеняющихся материалов, необходимо строго выполнять указания и стандарты в отношении установки низковольтного оборудования и противопожарной защиты.
- Для сборки изделий, содержащих пластмассу и фанерную древесину, необходимо применять термостойчивые клеи (мин. 100 °С). Неподходящие материалы и клеи могут привести к деформации и отклеиванию элементов.
- Элемент кухонной мебели должен обладать достаточным пространством для подключения электрических соединений прибора. Если над прибором устанавливаются навесные элементы кухонной мебели, они должны располагаться на такой высоте, чтобы обеспечивать удобное приготовление пищи.
- Разрешается использовать декоративные бордюры из твердых пород древесины, размещенные вокруг столешницы сзади прибора. При этом необходимо придерживаться требований в отношении минимального расстояния, пока-


занных на изображениях вариантов установки.

- Минимальное расстояние между встроенным прибором и задней стеной показано на изображении установки вмонтированного прибора (150 мм для боковой стенки, 40 мм для задней стенки и не менее 500 мм для любых шкафов, расположенных над ней).
- Для предотвращения утечек жидкости между кромкой варочной панели и столешницей перед монтажом установите клейкое уплотнение по всей внешней кромке варочной панели.

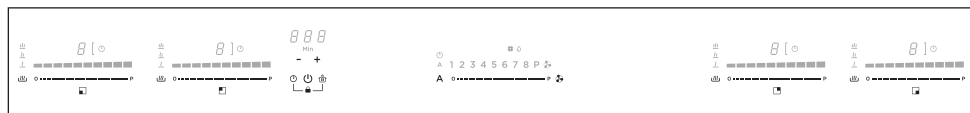
#### 5. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Электрическое подключение должно выполняться специалистом.
- Этот прибор оснащен фитингом типа «Y» и требует использования сетевого шнура, по меньшей мере, типа H05VV-F. ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ подключение: мин. сечение жил: 2,5 мм<sup>2</sup>. Наружный диаметр сетевого шнура: мин. 7 мм - макс. 15 мм.
- Доступ к соединительным клеммам открывается при снятии крышки клеммной коробки.
- Убедитесь, что характеристики бытовой электросети (напряжение, максимальная мощность и ток) соответствуют характеристикам прибора.
- Подключите прибор согласно схеме (в соответствии с сетевым напряжением и стандартом своей страны).
- Рекомендуется использовать сетевой шнур 5 x 2,5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F. При использовании сетевого шнура 5 x 2,5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F необходимо следовать приведенным ниже инструкциям: для трехфазного подключения разделите 2 провода и снимите синюю оболочку с серых проводов.






#### 6. УТИЛИЗАЦИЯ

- Символ  на продукте или на его упаковке показывает, что этот продукт нельзя утилизировать с бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, где было приобретено изделие.
- Прибор соответствует требованиям Директивы 2012/19/ЕС в отношении сокращения доли опасных веществ, используемых в электрических и электронных приборах, и утилизации отходов.

## 7. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ



















	<p>ВКЛ/ВЫКЛ варочной панели/вытяжки Нажмите ВКЛ. Нажмите повторно для переключения на ВЫКЛ.</p> <p>По умолчанию при включении варочной панели / вытяжки вытяжка находится в автоматическом режиме, и светодиод <b>A</b> загорается. Прикоснитесь (нажмите) к панели управления, чтобы отключить автоматический режим и эксплуатировать вентилятор вытяжки в ручном режиме. Светодиод <b>A</b> погаснет.</p>
	<p>Таймер включения Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд. Вытяжка переключится на задержку запуска с предустановленным таймером на 15 минут. Светодиод индикатора задержки на вытяжке загорится . Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд повторно для отключения задержки. Когда таймер завершит обратный отсчет, раздастся звуковой сигнал (в течение 2 минут с прекращением при нажатии кнопки Вкл/Выкл), пока дисплей  не выключится. Обратный отсчет не отображается, визуальной обратной связью служит светодиод .</p>
	<p>Stop&amp;Go / Повторный запуск</p>
	<p>Увеличить / уменьшить время таймера для варочной зоны Нажмите и удерживайте для сброса жироулавливающего фильтра Нажмите и удерживайте для сброса угольного фильтра запахов</p>
	<p>Блокировка кнопок. Одновременно прикоснитесь к  и  и удерживайте несколько секунд</p>

	
	<p>Выбор скорости вентилятора вытяжки Увеличение/уменьшение скорости (мощности) вытяжки</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Активация/деактивация автоматической функции (по умолчанию активен автоматический режим). Если пользователь прикасается (нажимает) к панели управления вытяжки, он отключает автоматический режим и переходит к эксплуатации вентилятора вытяжки в ручном режиме. Для повторной активации автоматического режима нужно нажать кнопку <b>A</b>, и светодиод <b>A</b> загорится, указывая на работу вытяжки в этом режиме.</p> <p>По умолчанию вытяжка находится в режиме отведения. <b>Активация угольного фильтра</b> Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку <b>A</b> на вытяжке при первом включении. Начиная с этого времени, светящаяся пиктограмма будет указывать на необходимость обслуживания угольного фильтра (фильтра запахов) . Сигнализация жирулавливающего фильтра с помощью светодиода  всегда включена. <b>Сброс индикатора насыщения фильтра запахов с активированным углем</b> После обслуживания фильтров: Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку - - Светодиод жирулавливающего фильтра погаснет, и отсчет начнется снова. Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку + - Светодиод фильтра запахов погаснет, и отсчет начнется снова.</p>
<p><b>P</b></p>	<p>Установка скорости <b>ИНТЕНСИВНЫЙ 1</b> Этот режим длится 10 минут. По истечении этого времени система автоматически вернется к заданной ранее скорости.</p>
	<p>Установка скорости <b>ИНТЕНСИВНЫЙ 2</b> Этот режим длится 5 минут. По истечении этого времени система автоматически вернется к заданной ранее скорости.</p>





	<p>ВКЛ/ВЫКЛ варочной панели/вытяжки Нажмите ВКЛ. Нажмите повторно для переключения на ВЫКЛ.</p>
	<p>Выберите варочную зону для установки независимого таймера. Речь идет об обратном отсчете, который можно задавать для каждой варочной зоны, в том числе одновременно. По истечении заданного времени варочная зона автоматически отключится, о чем будет сообщено посредством звукового сигнала. Активация / регулирование таймера варочной панели: Несколько раз нажмите кнопку  для выбора включаемой варочной зоны. Соответствующая пиктограмма на варочной зоне загорится. После выбора нужной варочной зоны отрегулируйте таймер: Нажимайте + для увеличения периода до автоматического выключения Нажимайте - для уменьшения периода до автоматического выключения</p>
<p>- +</p>	<p>Установка времени (плюс / минус)</p>
	<p>Stop&amp;Go / Повторный запуск Эта функция позволяет приостановить / перезапустить любую активную функцию на варочной панели, уменьшив мощность приготовления до нуля. Нажмите для активации, повторно нажмите и полностью сдвиньте указанный ползунок слева направо для отключения. Примечание: Если через 10 минут функция приостановки не будет деактивирована, варочная панель автоматически отключится. Эта функция позволяет восстановить все настройки варочной панели после случайного выключения. Активация: - Повторное включение варочной панели - Нажмите  в течение 6 секунд</p>
	<p>Блокировка / разблокировка варочной панели Позволяет заблокировать настройки варочной панели для предотвращения случайного вмешательства, оставив только уже активированные функции. Чтобы выключить функцию, повторите ту же процедуру.</p>
	<p>Индикатор положения варочной зоны Варочные зоны можно объединять, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Передняя основная и задняя вспомогательная варочная зона. Для активации функции моста: одновременно прикоснитесь к 2 панелям, символ  загорится. Панель выбора основной зоны позволяет выставить уровень мощности. Чтобы выключить функцию моста, просто повторите процедуру активации</p>
	<p>Выбор варочной зоны Повышение / снижение уровня мощности Дополнительная функция мощности, остающаяся активной в течение 10 минут, после чего температура возвращается к ранее установленному значению. Прикоснитесь и прокрутите панель выбора, активируйте Power Booster. Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны символом «P».</p>
	<p>Активация функции Temperature Manager. На дисплее отображается .</p>
	<p>Приготовление / подогрев до 42°C</p>
	<p>Приготовление / подогрев до 74°C</p>
	<p>Приготовление / подогрев до 92°C</p>
	<p>Зона моста между двумя варочными зонами активирована</p>
	<p>Функция Power Booster активирована</p>




## Принцип работы индукционных варочных поверхностей


Функционирование индукционных варочных поверхностей в значительной мере отличается от традиционных варочных поверхностей или кухонных плит. Индукционная спираль, располагающаяся под стеклокерамическим покрытием, создает магнитное поле, величина которого быстро изменяется, приводя к непосредственному нагреванию намагничиваемого дна кухонной посуды. Стеклокерамическая поверхность нагревается исключительно от горячей кухонной посуды. При снятии кухонной посуды с зоны варки питание варочной поверхности сразу же отключается.

## Обнаружение посуды

Каждая зона варки оснащена системой обнаружения посуды. Система обнаружения посуды распознает кухонную посуду с намагничиваемым дном, подходящую для использования с индукционными варочными поверхностями.

Если в момент работы прибора снять кухонную посуду либо же если поставить неподходящую посуду, на экране рядом с гистограммой начнет мигать значок .

Если в течение времени обнаружения посуды (10 секунд) не поставить кухонную посуду на зону варки:

- Через 10 секунд зона варки автоматически отключится;
- На экране каждой зоны варки появится значок .

## Кухонная посуда

### Подходящая кухонная посуда

Для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности подходит исключительно кухонная посуда с полностью намагничиваемым дном.

Магнит должен притягиваться к каждой точке по всей площади дна кухонной посуды.

### Кухонная посуда для использования с индукционной панелью

Кухонная посуда, используемая с индукционной панелью, должна быть изготовлена из металла с ферромагнитными свойствами и иметь достаточно широкое дно.

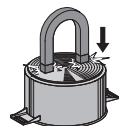
### Подходящая кухонная посуда:

- Эмалированная металлическая посуда с толстым дном.
- Чугунная посуда с эмалированным дном.
- Посуда из многослойной нержавеющей

стали, ферромагнитной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

### Неподходящая кухонная посуда:

- Медная посуда, посуда из нержавеющей стали, алюминиевая посуда, посуда из огнестойкого стекла, деревянная, керамическая и глиняная посуда.
- Чтобы определить, подходит ли посуда для готовки на индукционной плите, поднесите магнит к дну: если магнит притягивается, посуда подходит для готовки на индукционной плите. Если магнит отсутствует, можно налить немного воды в посуду, поставить ее на зону варки и включить. Если символ  отображается на дисплее, это означает, что посуда не подходит для готовки на индукционной плите.



Примечание: используйте только посуду с идеально плоским дном и подходящую для применения с индукционными зонами варки. Использование посуды с неровным дном может снизить эффективность нагревательной системы и препятствовать распознаванию посуды зоне варки.

### Шум при готовке

В процессе готовки кухонная посуда может издавать шум. Это не свидетельствует о какой-либо неисправности, а также никоим образом не влияет на работу прибора.

Уровень шума зависит от используемой кухонной посуды. Если шум заметно отвлекает вас, попробуйте заменить кухонную посуду.

### Совет по энергосбережению

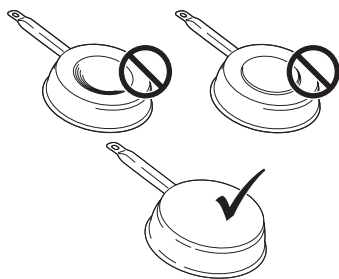
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру зоны варки.



- При покупке посуды проверьте, соответствует ли указанный диаметр диаметру дна или верха посуды, поскольку верх посуды почти всегда шире дна.
- При продолжительном приготовлении можно сэкономить время и электроэнергию, используя скороварку, которая также позволяет сохранить витамины в пище.
- Убедитесь, что в скороварке достаточно

воды, поскольку, если воды недостаточно, и скороварка перегревается, это может привести к повреждению скороварки и зоны варки.

- По возможности всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Выбирайте посуду, подходящую для количества приготавливаемой пищи. Большая полупустая посуда означает лишний расход электроэнергии.



Зона варки	Нижняя сторона посуды		Примечания
	Мин. Ø (рекомендуемое значение)	Макс. Ø (рекомендуемое значение)	
184 мм × 220 мм (одинарная)	145 мм	180 мм	
380 мм × 220 мм (двойная)	110 мм	245 мм	с функцией связывания

### Шумы варочной поверхности в нормальном режиме эксплуатации

Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Они могут генерировать тепло непосредственно на дне посуды. Кастрюли и сковороды могут производить шум и вибрации в зависимости от способа изготовления.

Эти шумы описаны ниже:

#### Низкое гудение (как у трансформатора)

Этот шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева. Он основывается на количестве энергии, передаваемой варочной панелью посуде. Шум прекращается или становится тише при уменьшении уровня нагрева.

#### Тихий свист

Этот шум возникает, если емкость для приготовления пищи пустая. Шум прекращается при добавлении в емкость воды или пищи.

#### Потрескивание

Этот шум возникает, если посуда изготовлена из нескольких слоев различных материалов. Шум возникает в результате вибраций поверхностей в месте стыка различных материалов. Этот шум возникает в посуде и может отличаться в зависимости от количества приготавливаемой пищи и метода ее приготовления.

#### Громкий свист

Этот шум возникает, если посуда изготовлена из нескольких слоев различных материалов и если при готовке дополнительно используется максимальная мощность или две зоны

варки. Шум прекращается или становится тише при уменьшении уровня нагрева.


#### Шум вентилятора

Для корректной работы электронной системы необходимо отрегулировать температуру варочной панели. Для этого варочная панель оборудована вентилятором для охлаждения, который позволяет уменьшать и регулировать температуру электронной системы. Вентилятор может продолжать работать после выключения устройства, если температура варочной панели остается очень высокой после выключения.

#### Ритмичные звуки или звуки, похожие на тиканье часов

Этот звук возникает при включении трех зон варки и исчезает или становится тише при выключении некоторых включенных зон варки. Описанные шумы являются нормальными для рассматриваемой индукционной технологии и не могут считаться неисправностью.

#### Включение прибора




Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте  в течение одной секунды.

- «0» будет мигать на всех экранах уровня мощности.
- Если в течение 10 секунд не вводить какие-либо настройки, прибор отключится из соображений безопасности.

#### Выбор зоны варки

Нажмите «0» возле ползунка гистограммы зоны варки и потяните за него, чтобы задать уровень мощности.

Уровень мощности	Способ приготовления	Для чего используется
1	Растапливание, мягкий нагрев	Масло, шоколад, желатин, соусы
2	Растапливание, мягкий нагрев	Масло, шоколад, желатин, соусы
3	Разбухание	Рис
4	Непрерывная готовка, уваривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Непрерывная готовка, уваривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Непрерывная готовка, тушение после обжарки	Макароны, суп, тушеное мясо
7	Мягкая обжарка	Росты (драники), омлеты, панированные обжаренные блюда, колбаски
8	Жарка, глубокая обжарка	Мясо, чипсы
9	Непродолжительная жарка при высоких температурах	Стейк
P	Быстрый нагрев	Кипячение воды


Уровень температуры	Способ приготовления	Для чего используется
	Растапливание	Растапливание масла, шоколада или меда при температуре около 42° C
	Подогрев	Соусы, сохранение готовности блюд к сервировке при температуре около 74° C
	Медленное приготовление	Сохраняет готовые блюда теплыми при температуре около 92° C

### Выключение зоны варки

Коснитесь «0» на гистограмме.

- Если в течение 10 секунд не вводить какие-либо настройки, а также если прочие зоны варки выключены, прибор выключится.

### Выключение варочной поверхности

Коснитесь  на несколько секунд, чтобы выключить варочную поверхность.

- Если в течение 10 секунд не вводить на экране какие-либо настройки, а также если все прочие зоны варки выключены, прибор выключится.

### Индикатор остаточного тепла








После того, как варочная зона выключена, но еще остается горячей, на панели продолжает гореть символ «H», указывающий на существующую опасность ожога.

### Настройка размораживания, подогрева и медленного приготовления

Благодаря функции размораживания можно размораживать блюда, а также мягко растапливать масло, шоколад или мед.

Настройка подогрева сохраняет готовые блюда теплыми при температуре около 74° C.

Настройка медленного приготовления сохраняет готовые блюда теплыми при температуре около 92° C. с настройкой медленного приготовления можно готовить блюда при низких температурах, не снижая их пищевой ценности.

- Выберите зону варки, нажав «0» возле гистограммы зоны варки.  
Нажмите  один раз.
- Чтобы выбрать настройку растапливания (размораживания), нажмите  еще раз.  
Появится значок .
- Чтобы выбрать настройку подогрева, нажмите  еще раз.  
Появится значок .
- Чтобы выбрать настройку медленного приготовления, нажмите  еще раз.  
Появится значок .

## Настройка PowerPlus

Все зоны варки оснащены усилителями PowerPlus.


После включения PowerPlus выбранная зона варки будет работать со сверхвысокой мощностью в течение 10 минут. к примеру, PowerPlus можно использовать для быстрого нагрева большого количества воды.

- Потяните гистограмму вверх, пока на экране не появится обозначение «P».
- Чтобы завершить работу функции PowerPlus, потяните гистограмму вниз до желаемого уровня мощности.

## Таймер


Если установлен таймер, зона варки выключится по прошествии заданного времени от 1 минуты до 1 часа 59 минут.

## Настройка таймера

- Варочная поверхность включена.
- Выбрана зона варки.
- Нажмите .
  - В центре дисплея отображается «\_00».
  - Коснитесь **+**, чтобы увеличить длительность таймера; коснитесь **-** для уменьшения времени.

При первом нажатии **+** на экране загорится цифра «1».

## Изменение значения таймера

- Таймер задан.
- Нажмите .
- Нажмите на активной зоне варки с таймером, значение которого необходимо изменить.
- Измените длительность таймера с помощью **+** и **-**.

## Функция связывания



Благодаря функции связывания можно включать две зоны варки одновременно для их регулировки.



- Нажмите на гистограммы двух зон варки.
  - На экране возле двух зон появятся значки «[» с одной стороны и «]» — с другой.

Если на момент активации функции связывания одна из зон варки уже работает, значения уровня мощности и времени работы этой зоны варки будут установлены для обеих зон. Если обе зоны варки уже запущены, значения времени работы на экранах уровня мощности сбросятся.

Если функция моста невозможна, задайте скорость функции Boost.

## Блокировка доступа детей

- Прибор включен.
- Одновременно прикоснитесь к  и  удерживайте несколько секунд до подачи звукового сигнала.

Теперь экран заблокирован. Когда экран выключен в указанном состоянии, функция блокировки будет активна до следующего перезапуска варочной поверхности.
- Для отключения защиты от детей нажмите  и  одновременно и удерживайте в течение нескольких секунд.

## Функция нагрева

Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:

Ур. мощности	Таймер
1	48 секунд
2	144 секунды
3	230 секунд
4	312 секунд
5	408 секунд
6	120 секунд
7	168 секунд
8	216 секунд
9	недоступно
P	недоступно

Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».

Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию. Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.

МОДЕЛЬ	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Макс. суммарная мощность	7,620 кВт

## Коды ошибок

Код ошибки	Описание	Вероятная причина ошибки	Способ устранения
<b>ER 03 и постоянный звуковой сигнал</b>	Постоянное включение датчика; сенсорная панель отключается через 10 с.	Вода или посуда на стекле над сенсорными датчиками управления	Очистите поверхность элементов управления, удалите посторонние предметы с датчиков.
<b>ER20</b>	Флеш-память — ошибка сенсорной панели	Дефект сенсорной панели	Замените сенсорную панель
<b>ER22</b>	Отсутствие реакции на нажатие кнопки, интерфейс пользователя отключается через 3,5-7,5 с	Короткое замыкание или обрыв цепи в области сенсорных элементов кнопки	Замените сенсорную панель
<b>ER31</b>	Некорректные параметры конфигурации или несоответствие параметров генератора и сенсорной панели	Требуется заново настроить конфигурацию индукционного генератора	Новая конфигурация (сервисное меню)
<b>ER36</b>	Неправильное значение термистора NTC для сенсорной панели; интерфейс пользователя отключается	Короткое замыкание или обрыв цепи термистора NTC	Замените сенсорную панель
<b>ER47</b>	Ошибка связи между сенсорной панелью и индукционным модулем	Отсутствие или ошибка связи по шине LIN (ведомое устройство не отвечает на запрос ведущего)	Соединительный кабель подключен неправильно или поврежден.
<b>U400</b>	Постоянный звуковой сигнал Слишком высокое напряжение источника энергии на входе	Некорректное подключение варочной панели	Выполните подключение надлежащим образом
<b>E/2</b>	Повышенная температура индукционного элемента	Перегрузка варочной панели или пустая посуда	Дайте системе остыть.
<b>E/A</b>	Ошибка платы питания	Отказ компонента	Замените плату питания
<b>E/6</b>	Ошибка платы питания	Не поступает питание от элемента питания или ошибка платы питания	1. Проверьте электрические соединения 2. Проверьте входной сетевой фильтр 3. Замените плату питания
<b>E/8</b>	Некорректная скорость вращения вентилятора	Ошибка левого или правого вентилятора	Вытяжка воздуха забита, например, бумагой Замените дефектный вентилятор
<b>E/9</b>	Неисправный датчик температуры на индукторе		Замените индуктор; замените плату питания

## 8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- Техническое обслуживание электрических компонентов разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.
- Замену поврежденных кабелей разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.

Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:

- тип неполадки;
- модель прибора (Про./Код)
- серийный номер (С.Б.).

Эта информация приведена на табличке технических данных. Указанная табличка прикреплена с нижней стороны.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### Идентификационные данные изделия

Тип: 4300

Модель: GALILEO HE BK GLASS NG A83

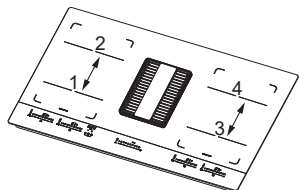
См. табличку технических данных, расположенную с нижней стороны изделия. Производитель непрерывно улучшает изделие. Поэтому текст и иллюстрации в настоящей инструкции могут меняться без уведомления.

Более подробные технические данные доступны на веб-сайте: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

### ФУНКЦИЯ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

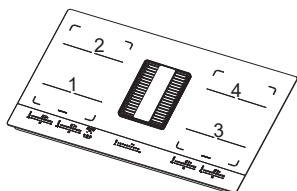
Данная функция оптимизирует распределение максимальной мощности 3700 кВт между варочными зонами, используемыми в комбинированном режиме (1+2 и 3+4), и предотвращает перегрузку системы. Функция распределяет доступную максимальную мощность между варочными зонами, используемыми в комбинированном режиме. См. рисунок. Функция уменьшает мощность другой варочной зоны, работающей в комбинированном режиме, при необходимости (последней команде присваивается приоритет)



Пример:

Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 5.

### GALILEO HE BK GLASS NG A83



1,2 Гибкая зона варки 1 + 2 Связанная:  
3,4 Гибкая зона варки 3 + 4 Связанная:

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Рабочие размеры	-	830 × 520 (Ш × Г)
Напряжение/частота электросети	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3Н~ / 2Н~ 380-415 В, 50 Гц; 3Н~ / 2Н~ 380 В, 60 Гц	
Характеристики питания и нагревательного элемента		
Зона варки 1,2,3,4	2100 Вт; усилитель мощности: 3700 Вт	230 x 210
Гибкая зона варки 1+2, 3+4	Одиарная: 2100 Вт усилитель мощности: 3700 Вт, Связанная: 3700 Вт	Одиарная: 230 x 210 Связанная: 460 x 210

Параметр	Символ	Значение	Единица измерения
Масса прибора	M	26 / 19	кг
Количество зон варки		4	
Источник тепла		индукционная спираль	

## 1. GÜVENLİKLE İLGİLİ BİLGİLER

**i** Güvenliğiniz ve cihazın doğru çalışması için, kurulum ve kullanımdan önce bu kılavuzu dikkatli bir şekilde okuyun. Cihazı taşısanız veya satsanız dahi, bu talimatları daima cihazla birlikte bulundurun. Kullanıcılar, cihazın çalışma ve güvenlik özellikleri konusunda tam bilgi sahibi olmalıdırlar. Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMF Yönergesinin yanı sıra EMC standartlarının gerekliliklerini de karşılar ve diğer elektronik cihazlara müdahale etmemelidir. Kalp pili kullanıcıları veya diğer elektronik implantların kullanıcıları, doktorlarına veya implant üreticisine danışarak, bu cihazların girişime karşı yeterince dirençli olup olmadığını açıklığa kavuşturmalıdırlar.

**!** Elektrik bağlantısına geçmeden önce, lütfen **ELEKTRİK BAĞLANTISI** Bölümüne bakın.

Besleme kablolarına sahip cihazlar için, terminallerin düzeni veya kablo ankrajı ve terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, kablonun kablo ankrajından kayarak çıkması durumunda akım taşıyan iletkenlerin topraklama iletkeninden önce geleceği şekilde olacaktır.

- Üretici, hatalı veya doğru olmayan montajdan kaynaklı hasarlardan sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün iç

tarafına yerleştirilmiş anma değerleri levhasında belirtilen değerlere karşılık geldiğini kontrol edin.

- Bağlantı ayırma yöntemleri, kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolarla entegre edilmelidir.
- Sınıf I cihazlar için, yerel güç beslemesinin yeterli topraklamayı sağladığını kontrol edin.
- Aspiratörü, uygun bir boru üzerinden egzoz borusuna bağlayın. Lütfen montaj kılavuzunda gösterilen, satın alınabilen aksesuarlara bakın (dairesel boru ise: minimum çap 120 mm). Bacanın geçtiği yol mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- Ürünü, çok kutuplu bir anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Hava tahliyesi ile ilgili yönetmeliklere uyulması gereklidir.
- Aspiratör cihazını, yanma dumanları (kazanlar, şömineler, vb.) taşıyan egzoz kanallarına bağlamayın.
- Aspiratörün elektrikli olmayan cihazlarla (örn. gaz yakma cihazları) kullanılması durumunda, egzoz gazının geri akmasını önlemek için, odada yeterli düzeyde havalandırma garanti edilmelidir. Pişirme cihazı, elektrik haricindeki bir enerji ile beslenen cihazlarla birlikte kullanıldığında, pişirme cihazı tarafından dumanların odaya geri çekilmesini önlemek için, odanın içindeki negatif basınç 0,04 mbar'ı geçmemelidir.



- Hava; gaz veya diğer yakıtları yakan cihazlardan çıkan dumanların atılması için kullanılan bir bacaya tahliye edilmemelidir.
- Elektrik kablosu hasar görmüş ise, tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Fişi, erişilebilir bir yerde bulunan, yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir prize takın.
- Duman tahliyesi için alınacak teknik önlemler ve güvenlik önlemleri ile ilgili olarak, yerel makamlarca sağlanan yönetmeliklere tam olarak uyulması önemlidir.

**⚠ UYARI:** Cihazı kurmadan önce, koruyucu filmleri çıkarın.

- Cihazı desteklemek için sadece vidaları ve küçük parçaları kullanın.

- ⚠ UYARI:** Vidaların veya sabitleme cihazının bu talimatlara uygun olarak takılmaması, elektriksel tehlikelerle sonuçlanabilir.
- Optik cihazları (dürbün, büyüteç...) kullanarak ışığa doğrudan bakmayın.
  - Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
  - Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için gözetim altında olmalıdır.
  - Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili yönlendirme veya gözetim sağlanmadığı

- sürece, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kabiliyeti kısıtlı kişiler veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

**⚠ UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında sıcak olur.

Isıtma elemanlarına dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece, 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Filtreleri belirtilen süre sonunda temizleyin ve/veya değiştirin (Yangın tehlikesi). Bakım ve Temizlik paragrafına bakın.
- Cihaz, gaz veya diğer yakıtları yakan cihazlar ile aynı anda kullanıldığında, odada yeterli havalandırma sağlanmalıdır (sadece havayı odaya geri veren cihazlar için geçerli değildir).
- **UYARI:** Ürünün yüzeyi çatlamış ise, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için ürünü kapatın.
- Yüzeyde çatlak veya mal-

zeme kalınlığında bir hasar varsa, cihazı açmayın.

- Vücudun ıslak kısımları ile cihaza temas etmeyin.
- Ürünü temizlemek için bir buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Bıçak, çatal, kaşık veya kapak gibi metal eşyalar ısınabileceklerinden, ocağın yüzeyinin üzerine yerleştirilmemelidir.
- Kullanımdan sonra, tava dedektörüne güvenmek yerine, ocak gözünü kumanda düğmesinden kapatın.
- **UYARI:** Ocakta, katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz yemek yapılması tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve ardından alevleri ör. bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.
- **DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında gerçekleştirilmelidir. Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında gerçekleştirilmelidir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilecek şekilde tasarlanmamıştır.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi: pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir şey saklamayın.
- Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle (3 mm), güç kaynağı bağlantısının ke-

silmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.

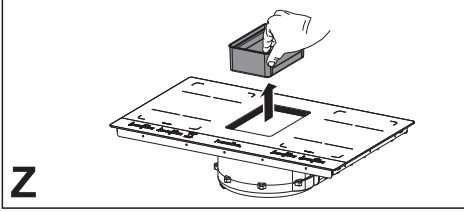
- Cihazın hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmadığından emin olun.
- Cihazın havalandırmasının üreticinin talimatlarına uygun olduğundan emin olun.

## 2. KULLANIM

- Aspiratör cihazı, mutfak kokularını gidermek için, yalnızca evsel kullanım amacıyla tasarlanmıştır.
- Cihazı kesinlikle tasarlandığı amaçlar haricinde kullanmayın.
- Yağlı derin kızartıcılar (fritözler) kullanım sırasında sürekli olarak gözetim altında tutulmalıdır: aşırı ısınmış yağ patlayabilir.
- Cihazı harici bir zaman anahtarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.
- Aşırı ısınmayı önlemek için, cihaz, dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.
- Cihaza hasar vermektan kaçınmak için: cihaza tırmanmayın.
- Silikon derze zarar vermektan kaçınmak için, sıcak pişirme kaplarını çerçeve üzerine koymayın.
- Yüzey üzerinde gıda kesmeyin veya hazırlamayın ya da yüzey üzerine sert nesnelere düşürmeyin. Pişirme kaplarını yüzey üzerinde sürüklemeyin.

### 3. TEMİZLİK VE BAKIM

- Aktif Kömür koku filtresi, rejenere edilebilir. Hem rejenerasyon yöntemi hem de değiştirme süreleri için, Kitiin üzerinde verilen talimatları takip edin.
- Gres filtreleri Z Filtreler her 2 aylık çalışma süresinde bir kez ya da özellikle ağır olan kullanım koşullarında daha sık temizlenmelidir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.



#### Genel tavsiyeler

- Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- Kazara ocağın yüzeyine, fonksiyonel veya estetik unsurlarına düşen yiyecekler yenmemelidir.

#### Ürünü temizleme

- Yemek kalıntılarının yanmasını önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin. Kurumuş ve yanmış kirlerin temizlenmesi daha fazla çaba gerektirir.
- Gündelik kirleri temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerle su ve uygun bir temizlik maddesi kullanın. Temizlik maddelerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun. Koruyucu temizlik maddeleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Taşır kurumuş süt gibi katılaşmış kirleri ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Lütfen kazıma aletlerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun.
- Taşır kurumuş marmelat gibi şekerli yiyecek kalıntılarını ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- Erimiş plastiği ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- Kireç tortusu lekelerini, ocak soğuduktan sonra sirke veya limon suyu gibi kireç çözen bir çözeltilerden az miktarda kullanarak çıkarın. Ardından nemli bir bezle yeniden temizleyin.

#### 4. BÖLME GEREKSİNİMLERİ

- Ocak, 600 mm veya daha fazla genişliğe sahip bir mutfak elemanının üzerinde tezgahın içine monte edilecek şekilde tasarlanmıştır.
- Yanıcı malzeme takılıyorsa, düşük gerilimli tesisat ve yangından korunma yönetmelik ve standartlarına harfiyen uyulmalıdır.
- Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılarla (min. 100°C) monte edilmelidir: Uygun olmayan


malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir.

- Mutfak elemanında ürünün elektrik bağlantıları için yeterli yer olmalıdır. Ürünün üzerindeki asılı mutfak elemanları, rahatça iş yapılabilecek bir alan bırakılarak yeterli uzaklığa monte edilmelidir.
- Minimum mesafe kurulum çizimlerinde belirtilenden az olmamak kaydıyla, ürünün arkasında tezgahın çevresinde dekoratif ahşap kenarlıklar kullanılabilir.
- Ankastr ürünle arka duvar arasındaki minimum mesafe, ankastr ürünün kurulum çiziminde gösterilmiştir (Yan panel için 150 mm, arka panel için 40 mm ve üzerindeki tüm modüller için minimum 500 mm).
- Ocağın ve mutfak tezgahının kenarı arasından sıvı sızıntısını önlemek için, verilen yapışkan sızdırmazlık maddesini, montajdan önce ocağın tüm dış kenarı boyunca uygulayın.

#### 5. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Kablo bağlantısı, uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihaz "Y" Tipi bir bağlantı parçasına sahiptir ve en az H05VV-F Tipindeki bir elektrik kablosuna ihtiyaç duyar. TEK FAZLI, İKİ FAZLI VE ÜÇ FAZLI bağlantı: İletkenlerin minimum kesiti: 2,5 mm<sup>2</sup>. Elektrik kablosunun dış çapı: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Bağlantı kutusunun kapağı söküldüğünde, bağlantı terminaleri ortaya çıkar.
- Evsel elektrik sisteminin (gerilim, maksimum güç ve akım) özelliklerinin, cihazın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı, şemada gösterildiği gibi bağlayın (şebeke gerilimine ve ülke standart referansına uygun olarak).
- Şu elektrik kablosunun kullanılmasını öneriyoruz: 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F elektrik kablosunun kullanılması durumunda, aşağıdaki talimatların takip edilmesi gereklidir: üç fazlı bağlantı için, 2 kabloyu ayırın ve gri kablolar üzerindeki mavi kılıfları çıkarın.






#### 6. ELDEN ÇIKARMA

- Ürünün veya ambalajının üzerindeki sembol  bu ürünün evsel atık olarak işlem görme-yebileceğini gösterir. Bunun yerine, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümü için uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerekir. Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kent ofisinize, evsel atık bertaraf servisimize veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun.
- Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertaraf edilmesi ile ilgili 2012/19/AB sayılı Yönergeye uygundur.

## 7. KONTROLLER



	<p>Ocağın/davlumbazın AÇILMASI/KAPATILMASI (ON/OFF) AÇMA (ON) düğmesine basın. Kapatmak (OFF) için tekrar basın.</p> <p>Ocak/aspiratör açıldığında, varsayılan olarak otomatik moddadır ve A LED'i açılacaktır. Otomatik modu devre dışı bırakmak için seçim çubuğuna dokununuz (basınız) ve aspiratör fanı manuel moda iken çalışsın. A LED'i kapanacaktır.</p>
	<p>Zamanlayıcının Etkinleştirilmesi Düğmeye 5 saniye basılı tutunuz; davlumbaz, 15 dakikalık bir ön ayarlı zamanlayıcı ile gecikme modunda olacaktır. Davlumbaz üzerindeki gecikme gösterge LED'i (🕒) açılacaktır. Gecikmeyi devre dışı bırakmak için düğmeye tekrar 5 saniye basılı tutunuz. Zamanlayıcı geri sayımı tamamladığında, sesli bir sinyal verilir (2 dakika süreyle, veya Açma/Kapama düğmesine basıldığında duracaktır) ve ekran 🕒 kapanır. Geri sayım gözle görülemez, görsel geribildirim, 🕒 LED'i ile verilir.</p>
	<p>Dur ve Başla/Geri Çağır</p>
	<p>Pişirme bölgesi için zamanlayıcıyı Arttır/Azalt Gres filtresini sıfırlamak için basın ve basılı tutunuz Koku kömür filtresini sıfırlamak için basın ve basılı tutunuz</p>
	<p>Tuş Kilidi. 🕒 ve 🕒 seçeneklerine aynı anda birkaç saniye basın.</p>

	
	<p>Aspiratör fanı seçimi Aspiratör hızını (gücünü) Arttır/Azalt</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Otomatik işlevin Etkinleştirilmesi/Devre Dışı Bırakılması (varsayılan olarak otomatik mod etkindir). Ocak davlumbazının seçim çubuğuna dokunulduğunda (basıldığında), otomatik mod devre dışı bırakılır ve aspiratör fanı manuel moda olacak şekilde çalışır. Otomatik modu tekrar etkinleştirmek için, <b>A</b> düğmesine basın; <b>A</b> LED'i, davlumbazın bu moda çalıştığını göstermek üzere yanacaktır.</p> <p>Davlumbaz, varsayılan olarak kanallı moddadır. <b>Kömür filtresinin etkinleştirilmesi</b> Davlumbaz ilk kez açıldığında, davlumbaz üzerindeki düğmeye <b>A</b> 5 saniye basın. Bu andan itibaren, yanan simge, kömür (koku) filtresi  üzerinde ne zaman bakım yapılması gerektiğini gösterecektir.  LED'i üzerinden gres temizleme filtresi bildirimini daima etkindir. <b>Aktif karbon koku filtresi doyumluğunun sıfırlanması</b> Filtrelerde bakım yapıldıktan sonra: - düğmesine basın ve 5 saniye basılı tutun - Gres LED'i kapanacak ve gösterge geri sayımı tekrar başlayacaktır. + düğmesine basın ve 5 saniye basılı tutun - Koku LED'i kapanacak ve gösterge geri sayımı tekrar başlayacaktır.</p>
<p><b>P</b></p>	<p>Hızın <b>YOĞUN 1</b> olarak ayarlanması Hız, 10 dakika süreyle çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem, daha önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak geri döner.</p>
	<p>Hızın <b>YOĞUN 2</b> olarak ayarlanması Hız, 5 dakika süreyle çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem, daha önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak geri döner.</p>



	Ocağın/davlımbazın AÇILMASI/KAPATILMASI (ON/OFF) AÇMA (ON) düğmesine basın. Kapatmak (OFF) için tekrar basın.
	Bağımsız zamanlayıcıyı ayarlamak için Pişirme bölgesini seçin. Bu, her bir pişirme bölgesi için, eş zamanlı olarak da ayarlanabilecek olan bir geri sayımdır. Ayarlanan sürenin sonunda pişirme bölgeleri otomatik olarak kapanacak ve bu durum, bir sesli sinyal ile bildirilecektir. Ocak zamanlayıcısının Etkinleştirilmesi/Ayarlanması: Etkinleştirmek istediğiniz pişirme bölgesini seçmek için  tuşuna bir veya birkaç kez basın. Pişirme bölgesindeki ilgili simge yanacaktır. İstenen pişirme bölgesini seçtiğinizde, zamanlayıcının süresini ayarlayın: Otomatik kapatma süresini artırmak için + düğmesine basın Otomatik kapatma süresini azaltmak için - düğmesine basın
- +	Sürenin ayarlanması (artı/eksi)
	Dur ve Başla/Geri Çağır Bu işlev, ocakta etkin olan herhangi bir işlevin askıya alınmasına/yeniden başlatılmasına ve pişirme gücünün sıfıra getirilmesine imkan tanır. Etkinleştirmek için basın, devre dışı bırakmak için gösterilen kaydırıcıya basın ve tamamen soldan sağa kaydırın. Not: 10 dakika sonra, Duraklatma işlevi devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanacaktır. Bu işlev, yanlışlıkla kapanma durumunda tüm ocak ayarlarının geri getirilmesine izin verir. Etkinleştirme: - Ocağı tekrar açın - 6 saniye içerisinde 'e basın
+	Ocağın kilitlemesi/kilidinin açılması Yanlışlıkla kurcalamayı önlemek için, halihazırda etkin olarak ayarlanmış işlevleri olduğu gibi bırakarak, ocak ayarlarının bloke edilmesine imkan tanır. Devre dışı bırakmak için işlemi tekrarlayın.
	Pişirme bölgesi konum göstergesi Pişirme bölgeleri, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölge oluşturacak şekilde birlikte çalışabilir. Ön ana ve arka ikinci pişirme bölgeleri. Köprü işlevini etkinleştirmek için: 2 çubuğa aynı anda dokununuz ve  sembolü yanar. Ana bölgenin seçim çubuğu ile, güç seviyesini seçmek mümkündür. Köprü işlevini devre dışı bırakmak için aynı etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın
	Pişirme bölgesinin seçilmesi Güç seviyesinin Azaltılması/Arttırılması 10 dakika süreyle etkin kalan destekleyici güç özelliğidir; bu süre sonrasında sıcaklık, önceden ayarlanan değere geri döner. Seçim çubuğuna dokunarak kaydırın ve Güç Takviyesi işlevini etkinleştirin. Güç takviyesi seviyesi, seçilen bölgenin ekranında "P" sembolü ile gösterilir.
	Sıcaklık Yöneticisi etkinleştirilmesi. Ekranda  gösterilir.
	Pişirme / 42°C'de ısıtmaya devam edin
	Pişirme / 74°C'de ısıtmaya devam edin
	Pişirme / 92°C'de ısıtmaya devam edin
	İki pişirme bölgesi arasındaki köprü bölgesi etkinleştirilir
	Güç Takviyesi etkinleştirilir

## İndüksiyonlu ocakların işleyişi

İndüksiyonlu ocakların işleyişi, klasik ocaklardan ve ısıtma plakalarınınkinden oldukça farklıdır. Cam seramiğin altındaki indüksiyon bobini, hızla değişen ve pişirme kaplarının mıknatıslanabilir tabanlarını doğrudan ısıtan bir manyetik alan oluşturur. Cam seramik sadece sıcak pişirme kabı olduğunda ısıtılır. Pişirme kabı pişirme bölgesinden kaldırıldığında güç kaynağı derhal kesilir.

## Tava algılama

Her pişirme bölgesinin tava algılama özelliği vardır. Tava algılayıcı, indüksiyonlu ocaklarla kullanıma uygun mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kaplarını tanır. Çalıştırma sırasında pişirme kabı kaldırılırsa veya uygun olmayan pişirme kabı kullanılırsa, ekranda çubuk grafiğin yanında **U** yanıp söner. Pişirme bölgesine 10 saniyelik tava algılama süresi boyunca herhangi bir pişirme kabı konulmazsa: - Pişirme bölgesi 10 saniye sonra otomatik olarak kapanır. - Her pişirme bölgesinin ekranında **U** çıkar.

## Pişirme kapları

### Uygun pişirme kapları

Sadece tam mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kapları indüksiyonlu ocakta kullanıma uygundur. Mıknatıs, pişirme kabının tüm tabanında her noktaya yapışır.

### İndüksiyonlu pişirme için uygun pişirme kapları

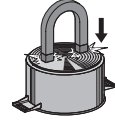
İndüksiyonlu pişirme yüzeyinde kullanılacak kaplar, manyetik özelliklere ve yeteri kadar bir taban yüzeyine sahip metalden üretilmiş kaplar olmalıdır.

### Uygun pişirme kapları

- Kalın tabanlı emaye çelik kaplar.
- Emaye tabanlı dökme demir kaplar.
- Çok katlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve özel tabanlı alüminyum kaplar.

### Uygun olmayan pişirme kapları:

- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yanmaz cam, ahşap, seramik ve pişmiş toprak kaplar.
- Bir tavanın uygun olup olmadığını öğrenmek için alt kısmına bir mıknatıs yaklaşırın: Mıknatıs etkileşimi geçmesi halinde bu tavayı indüksiyonlu pişirme için kullanabilirsiniz. Mıknatıs yoksa da tavaya biraz su dökülebilir ve tavayı pişirme bölgesine yerleştirerek pişirme bölgesini çalıştırabilirsiniz. Ekranda **U** sembolü görünüyorsa, tavanın uygun olmadığını anlayabilirsiniz.



**Not:** Yalnızca dümdüz bir tabana sahip olan ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun olan kaplar kullanın. Yeteri kadar düz bir tabana sahip olmayan kaplar kullanmanız halinde ısıtma sisteminin verimliliği olumsuz etkilenebilir ve kapların pişirme bölgesinde tarafından algılanmamasına sebep olabilir.

## Pişirme sırasında ses

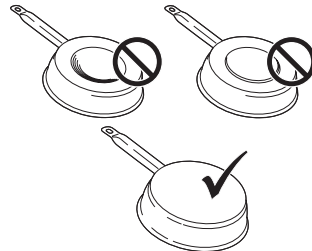
Pişirme sırasında pişirme kapları ses çıkarabilir. Bu durum herhangi bir arıza olduğu anlamına gelmez, ürünün çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez. Ortaya çıkan ses, kullanılan pişirme kabına bağlıdır. Çıkan ses çok rahatsız ediyorsa, pişirme kabını değiştirmek işe yarayabilir.

## Enerji tasarrufu önerileri

- Kullanacağınız tavanın taban çapı, pişirme bölgesinin çapı ile uyumlu olmalıdır.



- Çoğu tavanın üst kısmı alt kısma göre daha büyük olduğundan, herhangi bir tava satın alırken belirtilen çapın üst veya alt kısmı için geçerli olduğuna dikkat edin.
- Uzun pişirme sürelerine sahip yemekler hazırlarken bir düdüklü tencere kullanarak hem zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilir hem de gıdalardaki vitaminlerin korunmasına yardımcı olabilirsiniz.
- Düdüklü tencere kullanırken düdüklü tencerenin daima yeteri kadar sıvı içerdiğinden emin olun. Aksi takdirde aşırı ısınabilir ve hem düdüklü tencereye ve pişirme bölgesine zarar verebilir.
- Mümkün olduğunca tavalar için her zaman uygun bir kapak kullanın.
- Yemek pişireceğiniz zamanlarda her zaman yemek miktarına uygun bir tava seçin. Büyük ve yarı dolu bir tava kullandığınızda boşa enerji harcarsınız.



Pişirme bölgesi	Tava tabanı		Notlar
	Min. çap (önerilen)	Maks. çap (önerilen)	
184 mm × 220 mm (tek)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (çift)	110 mm	245 mm	köprüleme işlevli

### Ocaktan gelen normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanlardan faydalanır. Bu teknoloji sayesinde üretilen ısı doğrudan kapların alt kısmına aktarılır. Dolayısıyla kullanılacak tencere ve tavalar üretim şekillerine bağlı olarak sese ve titreşime sebep olabilir. Sesler şu şekilde açıklanmaktadır:

### Transformatöre benzer düşük mırıltı sesi

Yemek pişirmek için yüksek ısı seviyeleri kullanıldığında görülen bu ses, ocaktan kaba aktarılan enerji miktarına bağlı olarak değişiklik gösterir. Isı seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur.

### Hafif ısıklı sesi

Bu ses pişirme gerecinin boş olduğunda meydana gelir. Söz konusu pişirme gereğine su veya yemek yerleştirilmesi halinde ortadan kalkar.

### Çatırtı sesi

Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, farklı malzemelerin birbirine temas ettiği yüzeylerdeki titreşimlerden meydana gelir. Kaplardan kaynaklanan bu ses, yemek hazırlamak için kullanılan miktara ve yönteme göre değişiklik gösterir.

### Yüksek ısıklı sesi

Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, azami güç çıkışı ve iki pişirme bölgesi kullanılması halinde meydana gelir. Isı seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur

### Fan sesi

Elektronik sistemin sorunsuz bir şekilde çalışabilmesi için ocak sıcaklığının düzgün bir şekilde ayarlanması gerekir. Söz konusu ocak bu amaç doğrultusunda bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu soğutma fanı elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve düzenlemek için kullanılmaktadır. Cihazın kapatılmasına rağmen ocak üzerinde algılanan sıcaklığın hala çok yüksek olması halinde fan çalışmaya devam edebilir.

### Çalışan bir saate benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca üç veya daha fazla pişirme bölgesi aynı anda kullanıldığında görülür ve pişirme bölgelerinin bazıları kapatıldığında azalır veya tamamen yok olur.

Burada belirtilen sesler indüksiyon teknolojisi sebebiyle meydana gelen normal seslerdir ve arıza/hata olarak nitelendirilmemelidir.

### Ürünü açma

Ürünü açmak için  düğmesini bir saniye basılı tutun.




- Tüm güç seviyesi ekranlarında "0" yanıp söner.
- Başka bir müdahale olmadığı takdirde ürün 10 saniye sonra güvenlik nedeniyle kapanır.

### Bir pişirme bölgesi seçme

Pişirme bölgesinin çubuk grafik kaydırıcısının yanındaki "0" a basın ve güç seviyesini ayarlamak için kaydırın.

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım amacı
1	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
2	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
3	Şişme	Pirinç
4	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
5	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
6	Sürekli pişirme, suyunda pişirme	Makarna, çorba, et kavurma
7	Hafif kızartma	Rosti (mücver), omlot, pane kızartmalar, sosis
8	Kızartma, kızgın yağda pişirme	Et, patates kızartması
9	Yüksek ateşte hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Su kaynatma




Sic. seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım amacı
	Eritme	42°C civarında tereyağı, çikolata veya bal eritme
	Sıcak Tutma	74°C civarında sosları, yemekleri servise hazır tutma
	Yavaş pişirme	Pişmiş yiyecekleri 92°C civarında sıcak tutma

### Bir pişirme bölgesini kapatma

Çubuk grafikte "0" a dokununuz.

- Başka bir müdahale yapılmazsa ve diğer pişirme bölgeleri de kapalıysa, ürün 10 saniye sonra kapanır.

### Ocağı kapatma

Ocağı kapatmak için  düğmesine birkaç saniye boyunca dokununuz.

- Ekranı başka bir müdahale yapılmazsa ve tüm pişirme bölgeleri kapalıysa, ürün 10 saniye sonra kapanır.

### Artık ısı göstergesi








Bir pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra ve halen sıcak iken, yanma riski olduğu sürece, panel üzerinde "H" işareti yanmaya devam eder.

### Buz çözme, Sıcak tutma ve Yavaş pişirme ayarı

Buz çözme işlevini kullanarak yiyeceklerin buzlarını çözebilir veya tereyağı, çikolata veya balı nazikçe eritebilirsiniz.

Sıcak tutma ayarı pişmiş yiyecekleri yaklaşık 74°C'de tutar.

Yavaş pişirme ayarı pişmiş yiyecekleri yaklaşık 92°C'de tutar. Yavaş pişirme ayarıyla düşük sıcaklıkta pişirerek gıdaların besin değerlerini koruyabilirsiniz.

- Pişirme bölgesinin çubuk grafiğinin yanındaki "0" a basarak pişirme bölgesini seçin.
- Bir kere  düğmesine basın.
- "Melting" (eritme, buz çözme) ayarını seçmek için  düğmesine bir kere daha basın.  
 görüntülenir.
- "Keep warm" (sıcak tutma) ayarını seçmek için  düğmesine bir kere daha basın.  
 görüntülenir.
- "Slow cooking" (yavaş pişirme) ayarını seçmek için  düğmesine bir kere daha basın.  
 görüntülenir.

### PowerPlus ayarı


Tüm pişirme bölgelerinde PowerPlus takviyesi vardır. PowerPlus açıkken, seçili pişirme bölgesi 10 dakika boyunca ekstra yüksek güçle çalışır. PowerPlus örneğin çok miktarda suyun çabucak ısıtılması için kullanılabilir.

- Ekranda "P" çıkana kadar çubuk grafiği yukarı kaydırın.
- PowerPlus'ı sonlandırmak için çubuk grafiği istenen güç seviyesine kadar aşağı kaydırın.


### Zaman ayarlayıcı

Bir zamanlayıcı ayarlandığında, pişirme bölgesi 1 dakika ila 1 saat 59 dakika arasında değişebilen belirlenen süre sonrasında kapanır.

### Zamanlayıcıyı ayarlama

- Ocak açık
- Pişirme bölgesi seçili
-  seçeneğine basın
  - Ekranın ortasında „00“ görünür.
  - Zamanlayıcı süresini arttırmak için + düğmesine, azaltmak için - düğmesine basın.
- İlk kez + düğmesine bastığınızda ekranda "1" yanar.

### Zamanlayıcıyı değiştirme

- Zamanlayıcı ayarlı
-  düğmesine basın.
- Değiştirmek istediğiniz zamanlayıcının etkin pişirme bölgesine basın.
- + ve - düğmelerini kullanarak zamanlayıcı süresini değiştirin.

### Köprüleme işlevi



Köprüleme işlevi, farklı iki pişirme bölgesinin birlikte ayarlanacak şekilde açılmasını sağlar.

- İki pişirme bölgesinin çubuk grafiklerine basın.
- Ekranda iki bölgenin yanında, bir tarafta "[", diğer tarafta "]" görüntülenir.



Köprüleme işlevi açıldığında pişirme bölgelerinden biri halihazırda çalışır halde ise, bu pişirme bölgesinin güç seviyesi ve çalışma süresi her iki bölge için kullanılır. İki bölge de halihazırda çalışır halde ise, güç seviyesi ekranlarındaki çalışma süreleri silinir.

Köprüleme işlevinin kullanımı mümkün değilse, Takviye hızını ayarlayın.

### Çocuk kilidi

- Ürün açık
- Bir sesli sinyal verilene kadar,  ve  seçeneklerine aynı anda birkaç saniye basın.
- Ekran kilitlenir. Ekran bu durumda kapanırsa, ocağı yeniden başlattığınızda kilit işlevi hala

etkin olur.

- Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için,  ve  seçeneklerine aynı anda birkaç saniye basın.

### Isıtma işlevi

Bu işlev, pişirmeye seçilen bir seviyede devam etmeden önce bir tencereyi maksimum ısıda ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin maksimum güçte tutulduğu zaman aralığı, ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakınız:

Güç Seviyesi	Zamanlayıcı
1	48 saniye
2	144 saniye
3	230 saniye
4	312 saniye
5	408 saniye
6	120 saniye
7	168 saniye
8	216 saniye
9	mevcut değil
P	mevcut değil

Ocakta tencere varken ve pişirme bölgesi seçiliyken etkinleştirmek için, güç çubuğunda seçilen değeri (1'den 8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. İlgili pişirme bölgesinin ekranı "A" yı gösterir. Pişirme seviyesini arttırmak mümkündür, ancak düşürmek işlevi devre dışı bırakır. Ayrıca, söz konusu pişirme bölgesinin düğmesine 3 saniye basılı tutularak da devre dışı bırakılabilir.

MODEL	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Maks. Toplam Güç	7,620 kW

Hata kodları			
Hata kodu	Açıklama	Olası hata sebebi	Çözüm
ER 03 ve sürekli ses	Sürekli sensör etkinleştirilmesi; TC 10 sn. sonra kapanıyor	Dokunmatik sensörlerinin camı üzerinde su veya kap	Kontrol yüzeyini temizleyin; sensör üzerindeki nesnelere kaldırın.
ER20	Flaş belleği – TC hatası	TC- arızalı	TC'yi değiştirin
ER22	Düğme değerlendirilmesi arızalı, kullanıcı arayüzü 3,5-7,5 sn. sonra kapanıyor	Düğme sensörü alanında kısa veya açık devre	TC'yi değiştirin
ER31	Yanlış yapılandırma verileri veya jeneratör ile TC arasında sapma	İndüksiyon jeneratörü için yeni yapılandırma gerekli	Yeni yapılandırma (Servis menüsü)
ER36	TC'deki NTC değeri sorunlu; kullanıcı arayüzü kapanıyor	NTC'de kısa veya açık devre	TC'yi değiştirin
ER47	TC ile indüksiyon arasında iletişim hatası	Hiç veya hatalı LIN iletişimi! (Slave, master tarafından genel isteğe cevap vermiyor)	Bağlantı kablosu doğru takılmamış veya arızalı.
U400	Sürekli ses Girişteki güç beslemesi çok yüksek	Yanlış ocak bağlantısı	Doğru güç kaynağı bağlantısı
E/2	İndüksiyon elemanında aşırı sıcaklık	Çok fazla yük veya boş gereç	Sistemin soğumasına izin verin.
E/A	Güç panelinde hata	Parça arızası	Güç panelini değiştirin
E/6	Güç panelinde hata	Elektrik panosunda güç beslemesi yok hatası	1. Kabloları kontrol edin 2. Filtre panelini kontrol edin 3. Güç panelini değiştirin
E/8	Yanlış fan hızı	Sol veya sağ fanda hata	Hava çıkışı tıkalı, örn. kağıt sıkışması Arızalı fanı değiştirin
E/9	Arızalı indüktör sıcaklık sensörü		İndüktör

## 8. BAKIM VE TAMİR

- Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.
  - Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.
- Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:
- arıza türü
  - ürün modeli (Art. / Cod.)
  - seri numarası (S.N.)
- Bu bilgi veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası alt tarafa takılıdır.

## 9. TEKNİK VERİLER

### Ürün tanımlama

Tip: 4300

Model: GALILEO HE BK GLASS NG A83

Ürünün alt tarafında bulunan veri plakasına bakın.

Üretici devamlı suretle ürün geliştirmeleri sunmaktadır. Bu nedenle, bu kılavuzdaki metin ve çizimler önceden bildirilmeden değiştirilebilir. Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgi için: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

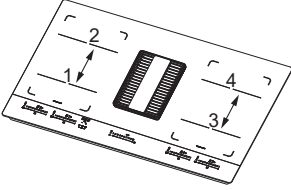
## GÜÇ YÖNETİM İŞLEVİ

Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

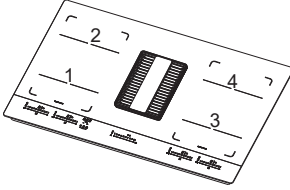
Bu işlev birleşik modda (1+2 ve 3+4) kullanılan pişirme bölgeleri arasında en çok 3700 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler. Bu işlev kullanılabilen en yüksek gücü birleşik modda kullanılan pişirme bölgeleri arasında paylaşır. Şekle bakın. İşlev gerektiğinde birleşik modda çalışan diğer pişirme bölgesinin gücünü azaltır (son komuta daha yüksek öncelik verilir).

Örneğin:

1. pişirme bölgesi için takviye güç seviyesi (boost) (P) seçildiğinde, 2. pişirme bölgesi aynı anda 5. güç seviyesini aşamaz.



## GALILEO HE BK GLASS NG A83



1,2 Esnek pişirme bölgesi 1 + 2 Köprülü  
3,4 Esnek pişirme bölgesi 3 + 4 Köprülü

Parametre	Değer	Boyutlar (mm)
Çalışma boyutları	-	830 x 520 (G x D)
Güç kaynağı gerilimi / frekansı	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Güç ve ısıtma elemanı değerleri		
Pişirme bölgesi 1,2,3,4	2100 W; Güç Takviyesi: 3700 W	230 x 210
Esnek pişirme bölgesi 1+2, 3+4	Tekli: 2100 W Güç Takviyesi: 3700 W Köprülü: 3700 W	Tekli: 230 x 210 Köprülü: 460 x 210

Parametre	Sembol	Değer	Ölçüm birimi
Ürün ağırlığı	M	26 / 19	kg
Pişirme bölgesi adedi		4	
Isı kaynağı		indüksiyon	

## 1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

**i** Për sigurinë tuaj dhe funksionimin e saktë të pajisjes, lexojeni këtë manual me kujdes përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes. Mbajini këto udhëzime gjithmonë bashkë me pajisjen, edhe nëse e zhvendosni apo e shisni. Përdoruesit duhet të njohin mirë veçoritë funksionale dhe ato të sigurisë së pajisjes. Sistemet me induksion të këtyre pianurave janë në përputhje me kërkesat e standardeve të EMVC (pajtueshmërinë elektromagnetike) si dhe me Direktivën e EMVF (fushave magnetike), dhe nuk duhet të interferojnë me aparate të tjera elektronike. Përdoruesit me implantin stimuluesish kardiakë. ose implante të tjera elektronike duhet të këshillohet me mjekun e tyre ose me prodhuesin e implanteve, nëse këto aparate janë mjaftueshëm të qëndrueshme ndaj interferencave.



Lidhjet elektrike duhet të kryhen nga një teknik i specializuar. Përpara se të vazhdoni me lidhjet elektrike, ju lutemi t'i referoheni kapitullit LIDHJA ELEKTRIKE.

Për pajisjet me kabllo ushqimi, vendosja e terminaleve ose

gjatësia e kablllove midis ankoruesit të kabllit dhe terminaleve, duhet të jetë e tillë që përcjellësit që përçojnë korrentin të jenë të tendosur para përcjellësit të tokëzimit, nëse ndodh që kablli të rrëshqasë nga ankoruesi i kabllit.

- Prodhuesinuk dotë mbajë përgjegjësi për asnjë dëm që shkaktohet nga instalimi i pasaktë ose i papërshtatshëm.
- Kontrolloni që tensioni i rrjetit të korrespondojë me atë që tregohet në pllakën e parametrave të ngjitur brenda produktit.
- Mjetet për shkëputjen duhet të vendosen bashkë me tufën e përcjellësve, sipas rregullave përkatëse.
- Për pajisjen e klasit I, kontrolloni nëse rrjeti elektrik i shtëpisë garanton një tokëzim të përshtatshëm.
- Lidheni thithësin me vrimën e shkarkimit me anë të një tubi të përshtatshëm. Ju lutemi t'i referojeni aksesoreve në shitje, që tregohen në manualin e instalimit (në rastin e tubit rrethor: diametri minimal 120 mm). Rruga që do të ndjekin tymrat duhet të jetë sa më e shkurtër.
- Lidheni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës omipolar.
- Duhet të respektohen rregulloret lidhur me shkarkimin e ajrit.
- Mos e lidhni pajisjen thithëse në kanale shkarkimi ku kalojnë tymra nga djegia (boilerë, oxhakë, etj.).

- Nëse thithësi përdoret bashkë me pajisje joelektrike (p.sh. me pajisje me gaz), duhet të garantohet një nivel i bollshëm ajrimi në dhomë, për të shmangur kthimin mbrapsht të gazit të shkarkuar. Kur pajisja e gatimi përdoret bashkë me pajisje që ushqehen me energji joelektrike, presioni negativ në dhomë nuk duhet të tejkalojë 0,04 mbar, për të shmangur kthimin mbrapsht të tymrave në dhomë nga pajisja e gatimit.
- Ajri nuk duhet të shkarkohet në një vrimë që përdoret për shkarkimin e tymrave nga pajisje që djegin gaz ose karburante të tjerë.
- Nëse kabli i ushqimit është dëmtuar, duhet të ndërrohet nga prodhuesi ose agjenti i tij i shërbimit, ose nga një person i kualifikuar i ngjashëm, për të parandaluar rrezikun.
- Lidheni spinën në një prizë që përputhet me rregulloret në fuqi, e të vendosur në një vend të arritshëm.
- Lidhur me masat teknike dhe atotësigurisë që duhet të merrni për shkarkimin e tymrave, është e rëndësishme të ndiqni me kujdes rregulloret e nxjerra nga autoritetet lokale.



#### **PARALAJMËRIM:**

Përpara se të instaloni pajisjen, hiqni fletët mbrojtëse.

- Përdorni vetëm vida dhe elementë të vegjël për të mbështetur pajisjen.



#### **PARALAJMËRIM:**

Mosinstalimi i vidave ose mekanizmit fiksues në përputhje me këto udhëzime, mund të shkaktojë rreziqe elektrike.

- Mos e vështroni direkt dritën me mjete optike (dylbi, lupë zmadhuese...).
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që nuk luajnë me pajisjen.
- Pajisja nuk është projektuar të përdoret nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të reduktuara fizike, ndjesore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse nuk mbikëqyren ose udhëzohen përkatësisht lidhur me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse këta persona mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt si dhe duke

kuptuar rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.

 **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit.

Duhet të bëni kujdes për të shmangur prekjën e elementëve nxehës. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg pajisjes, përveç rasteve me mbikëqyrje të vazhdueshme.

- Pastrojeni dhe/ose ndërrojeni filtrin pas periudhës së caktuar kohore (rrezik zjarri). Shihni paragrafin Kujdesi dhe pastrimi.
- Kur pajisja përdoret njëkohësisht me pajisje që djegin gaz ose karburante të tjera (nuk përfshihen pajisjet që vetëm e shkarkojnë ajrin mbrapsht në dhomë), në dhomë duhet të ketë një ajrim të mjaftueshëm.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja është e krisur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e një goditjeje elektrike.
- Mos e ndizni pajisjen nëse sipërfaqja është e plasaritur ose trashësia e materialit është e dëmtuar.
- Mos e prekni pajisjen me pjesë trupi të njoma.
- Për të pastruar pajisjen nuk duhet të përdorni pastrues me avull.
- Objektet metalike, si thikat, pirunjët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.

- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me anë të komandave përkatëse dhe mos u mbështesni tek identifikuesi i enës.

- **PARALAJMËRIM:** Gatimi pa mbikëqyrje në një pianurë me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe të shkaktojë zjarr. Mos u përpiqni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe më pas mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose një mbulesë zjarri.

- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces i shkurtër gatimi duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

- Pajisja nuk është projektuar për t'u komanduar përmes një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi kontrolli të telekomanduar në largësi.

- **PARALAJMËRIM:** Rrezik zjarri: mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

- Sigurohuni që pajisja të instalohet në mënyrë të tillë që të mund të shkëputet nga rrjeti elektrik, me një distancë të vrimave të kontaktit (3 mm) që garanton shkëputjen e plotë në kushte tensioni të lartë të kategorisë III.

- Sigurohuni që pajisja të mos ekspozohet ndaj agentëve atmosferikë (shi, diell).

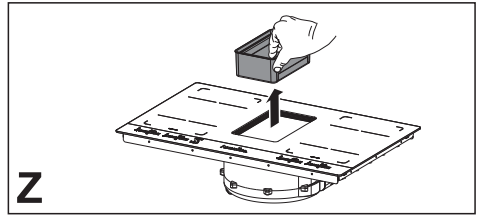
- Sigurohuni që ajrimi i pajisjes të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.

## 2. PËRDORIMI

- Pajisja thithëse është projektuar vetëm për përdorim shtëpiak, për eliminimin e erërave të kuzhinës.
- Mos e përdorni pajisjen asnjëherë për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat për skuqje me zhytje në vaj duhet të mbahen vazhdimisht nën vëzhgim: vaji i mbinxehur mund të pëlcasë.
- Mos e vini në punë pajisjen me një kohëmatës të jashtëm ose me një sistem të veçuar komandimi në distancë.
- Pajisja nuk duhet të instalohet pas një dere dekorative, për të shmangur mbinxehjen.
- Për të shmangur dëmtimin e pajisjes.
- Mos hipni mbi pajisje.
- Për të shmangur dëmtimin e mbushjeve të silikonit, mos vendosni enë të nxehta mbi strukturë.
- Mos i prisni apo përgatisni ushqimet mbi sipërfaqe, si dhe mos hidhni mbi të objekte të forta. Mos e zhvendosni enën duke e tërhequr përgjatë sipërfaqes.

### 3. KUJDESIA DHE PASTRIMI

- Filtri i karbonit aktiv mund të rigjenerohet. Ndiqni udhëzimet e marra me paketën për informacione lidhur me metodën e rigjenerimit dhe për kohët e ndërrimit.
- Filtrat e yndyrës **Z** Filtrat duhet të pastrohen çdo 2 muaj përdorimi, ose më shpesh nëse përdoren dendur, si dhe mund të lahen në enëlarëse.



### Rekomandime të përgjithshme:

- Mos përdorni asnjëherë sfungjerë kruajtës, tela fërkues, acid klorhidrik ose produkte të tjerë që mund të gërvishin sipërfaqen.
- Ushqimet që bien aksidentalisht ose qëndrojnë mbi sipërfaqe, mbi elementët funksionalë apo estetikë, nuk duhet t'i hani.

### Pastrimi i pajisjes:

- Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi, për të shmangur djegien e mbetjeve të ushqimit. Pastrimi i mbetjeve të thara dhe të djegura kërkon më shumë mundim.
- Për të pastruar papastërtitë e përditshme, përdorni një leckë të butë ose sfungjer me ujë dhe një solucion larës të përshtatshëm. Ndiqni këshillat e prodhuesit lidhur me solucionet larës. Ju rekomandojmë të përdorni solucione larës mbrojtës.
- Hiqni papastërtitë e thara, p.sh. nga qumështi i derdhur, me një kruajtëse të posaçme për pianurat prej qelqi qeramik, ndërsa pianura është ende e ngrohtë. Ju lutemi ndiqni këshillat e prodhuesit për kruajtësen.
- Ushqimet me sheqer, si marmelata, që është derdhur mbi pajisje, hiqini me një kruajtëse të posaçme për pianurat prej qelqi qeramik, ndërsa pianura është ende e ngrohtë. Përndryshe sipërfaqja prej qelqi qeramik do të dëmtohej.
- Plastikën e shkrirë hiqeni me një kruajtëse të posaçme për pianurat prej qelqi qeramik, ndërsa pianura është ende e ngrohtë. Përndryshe sipërfaqja prej qelqi qeramik do të dëmtohej.
- Njollat gëlqerore hiqni duke përdorur një sasi të vogël solucioni që e tret gëlqeren, kur pianura të jetë ftohur. Më pas, pastrojeni atë sërish me një leckë të njomë.

### 4. KRITERET E MOBILIES

- Pianura e gatimit është projektuar për t'u integruar në një plan pune mbi mobilien e kuzhinës, me një gjerësi 600 mm ose më shumë.
- Nëse e integroni në materiale që marrin flakë, duhet të respektoni me rigorozitet udhëzimet dhe standardet e instalimit me tension të ulët dhe për mbrojtjen nga zjarri.
- Për njësitë e integruara, komponentët (materiale plastike dhe rimesoja e drurit) duhet të montohen me ngjitës të qëndrueshëm ndaj




nxehetësisë (min. 100°C): Materialet dhe ngjitësit e papërshtatshëm mund të shkaktojnë deformime dhe shkëputje.

- Mobilia e kuzhinës duhet të ketë një hapësirë të mjaftueshme për kryerjen e lidhjeve elektrike të pajisjes. Mobiliet e kuzhinës të varura mbi pajisje, duhet të montohen në një distancë që mundëson hapësirë të mjaftueshme për një proces pune komod.
- Përdorimi i bordurave dekorative prej druri të fortë përgjatë skajeve të planit të punës prapa pajisjes janë të lejueshme e në këtë rast distanca mbetet po ajo që jepet në ilustrimet e instalimit.
- Distanca minimale midis pajisjes së integruar dhe murit të pasmë jepet në ilustrimin e instalimit të pajisjes së integruar (150 mm për murin anësor, 40 mm për atë të pasmë dhe minimumi 500 mm për mobiliet e varura sipër saj).
- Për të shmangur rrjedhjet e lëngjeve midis skajit të pianurës dhe syprinës, vendosni shiritin ngjites që keni marrë bashkë me pajisjen, përgjatë gjithë skajit të jashtëm të pianurës, para se ta montoni atë.

## 5. LIDHJA ELEKTRIKE

- Lidhjet elektrike duhet të kryhen nga një teknik i specializuar.
- Kjo pajisja ka një shtojcë të tipit “Y” dhe i nevojitet një kapëll ushqimi e tipit H05VV-F. Lidhje NJËFAZORE, DYFAZORE dhe TREFAZORE: seksioni minimal i përcjellësve: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diametri i jashtëm i kabllit të ushqimit: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Termialet lidhës duken kur hiqet kapaku i kutisë së lidhjeve.
- Sigurohuni që karakteristikat e sistemit elektrik të shtëpisë (tensioni, fuqia dhe rryma maksimale) të jenë të përputhshme me ato të pajisjes.
- Lidheni pajisjen siç tregohet në diagramë (në përputhje me tensionin e rjetit dhe vlerat e referencës standarde të vendit).
- Ne ju rekomandojmë të përdorni një kabëll ushqimi 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Nëse përdorni kabëll ushqimi 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, duhet të ndiqni udhëzimet e mëposhtme: për lidhjen trefazore, ndajini 2 fjetet dhe hiqni këllëfët blu të fijeve ngjyrë gri.

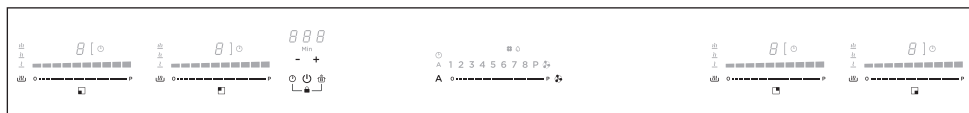
## 6. MËNJANIMI

- Simboli  në produkt ose mbi ambalazhin e tij, tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbetje shtëpiake. Përkundrazi, ajo duhet të dorëzohet tek pika e grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke garantuar që produkti të flaket në përputhje si duhet, ju ndihmoni në parandalimin e pasojave

negative për mjedisin dhe shëndetin, të cilat mund shkaktohen nga menaxhimi i gabuar i mbeturinave të këtij produkti. Për informacione më të detajuara lidhur me riciklimin e këtij produkti, ju lutemi të kontaktoni zyrën lokale, shërbimin e menaxhimit të mbetjeve shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

- Kjo pajisje është në përputhje me Direktivën 2012/19/EU, lidhur me reduktimin e substancave të rrezikshme të përdorura në pajisjet elektrike dhe elektronike si dhe menaxhimin e mbetjeve.


















## 7. KOMANDAT



	<p>NDIZ/FIK e pianurës/aspiratorit Shtypni NDIZ. Shtypeni sërish për ta fikur.</p> <p>Kur ndizni pianurën/thithësin, aspiratori si standard është në modalitetin automatik dhe drita <b>A</b> do të ndizet. Prekni(shtypni) fushën përzgjedhëse për të çaktivizuar modalitetin automatik dhe për të punuar me ventilatorin thithës në modalitet manual. Drita <b>A</b> do të fiket.</p>
	<p>Aktivizimi i kohëmatësit Shtypni dhe mbajeni shtypur butonin për 5 sekonda, aspiratori do të kalojë në modalitetin e vonesës, me një kohë të paravendosur prej 15 min. Drita treguese e vonesës mbi aspirator do të ndizet . Shtypni dhe mbajeni shtypur sërish butonin për 5 sekonda, për të çaktivizuar vonesën. Kur kohëmatësi e ka përfunduar numërimin mbrapsht, do të dëgjohet një sinjal akustik (për 2 minuta, ose do të ndalojë kur shtypen butonat ndiz/fik), ndërsa ekrani  do të fiket. Numërimi mbrapsht nuk është i dukshëm, sinjalizimi vizual është drita led .</p>
	<p>Ndalo&amp;Shko / Rikthe</p>
<p>- +</p>	<p>Gradimi rritës/zbritës i kohëmatësit për zonën e gatimit. Shtypni dhe mbani shtypur për rivendosjen e filtrit të yndyrës Shtypni dhe mbani shtypur për rivendosjen e filtrit të karbonit për erërat.</p>
+	<p>Kyçja e çelësave. Prekni  dhe  për disa sekonda.</p>

	Zgjedhja e ventilatorit thithës Rritja/zvogëlimi i shpejtësisë(fuqinë) së thithjes
<b>A</b>	<p>Aktivizimi/çaktivizimi i funksionit automatik (modaliteti automatik është aktiv, si standard). Kur prekni (shtypni) fushën përzgjedhëse të aspiratorit të gatimit, çaktivizon modalitetin automatik dhe punon me ventilatorin thithës në modalitet manual. Për të riaktivizuar modalitetin automatik, shtypni butonin <b>A</b> dhe drita led <b>A</b> do të ndizet për të sinjalizuar se aspiratori po punon në këtë modalitet.</p> <p>Si standard, aspiratori është në modalitetin e kanalizimit. <b>Aktivizimi i filtrit të karbonit</b> Shtypni për 5 sekonda butonin <b>A</b> tek aspiratori, kur ndizet për herë të parë. Nga ai moment, ikona e ndezur do të tregojë se kur është e nevojshme të kryeni procesin e mirëmbajtjes së filtrit të karbonit (të erërave)  . Njoftimi i pastrimit të filtrit të yndyrës, përmes dritës led  është gjithmonë i aktivizuar.</p> <p><b>Rivendosja e ngopjes së filtrit të karbonit aktiv të erërave</b> Pas kryerjes së proceseve të mirëmbajtjes tek filtrat: shtypni dhe mbani shtypur për 5 sekonda butonin - - Drita led e yndyrës do të fiket dhe numërimi mbrapsht i treguesit do të fillojë sërish. shtypni dhe mbani shtypur për 5 sekonda butonin + - Drita led e erërave do të fiket dhe numërimi mbrapsht i treguesit do të fillojë sërish.</p>
<b>P</b>	Vendosni shpejtësinë <b>INTENSIVE 1</b> Shpejtësia është programuar të eci për 10 minuta. Në përfundim të këtij afati, sistemi do të kthehet automatikisht në shpejtësinë që ishte caktuar më parë.
	Vendosni shpejtësinë <b>INTENSIVE 2</b> Shpejtësia është programuar të eci për 5 minuta. Në përfundim të këtij afati, sistemi do të kthehet automatikisht në shpejtësinë që ishte caktuar më parë.



	<p>NDIZ/FIK e pianurës/aspiratorit Shtypni NDIZ. Shtypeni sërish për ta fikur.</p>
	<p>Zgjidhni zonën e gatimit për të vendosur kohëmatësin e pavarur. Është një numërim mbrapsht, i cili mund të vendoset për çdo zonë gatimi, edhe njëkohësisht. Në përfundim të periudhës së vendosur, zonat e gatimit do të fikjen automatikisht dhe do të riformoheni me anë të një sinjali akustik. Aktivizimi/rregullimi i kohëmatësit të pianurës: Shtypni edhe njëherë çelësin  për të zgjedhur zonën e gatimit që doni të aktivizoni. Ikona përkatëse mbi zonën e gatimit do të ndizet. Kur zgjidhni zonën e dëshiruar e gatimit, rregulloni kohëzgjatjen e kohëmatësit: Shtypni + për të shtuar kohën e fikjes automatike Shtypni - për të zvogëluar kohën e fikjes automatike</p>
<p>- +</p>	<p>Rregullimi i kohës (plus /minus)</p>
	<p>Ndalo&amp;Shko / Rikthe Ky funksion ju mundëson të pezulloni / rifilloni çdo funksion aktiv në pianurë, duke e çuar fuqinë e gatimit në zero. Shtypni për ta aktivizuar, shtypni sërish dhe lëvizni plotësisht nga a majta në të djathtë çelësin rrëshqitës, për ta çaktivizuar. Shënimi: Nëse pas 10 minutash, funksioni i pauzës nuk çaktivizohet, pianura do të fiket automatikisht. Ky funksion ju mundëson të riktheni gjithë cilësimet e pianurës, në rast fikjeje aksidentale. Aktivizimi: - Ndizeni sërish pianurën - Shtypni  brenda 6 sekondave</p>
 + 	<p>Kyçja/shkyçja e pianurës Mundëson bllokimin e cilësimeve të pianurës për të shmangur ngacmimin aksidental, duke lënë funksionet që kanë qenë paraprakisht aktive. Përsëriteni procesin për çaktivizimin.</p>
	<p>Treguesi i pozicionit të zonës së gatimit Zonat e gatimit mund të punojnë të kombinuara, duke krijuar një zonë të vetme me të njëjtin nivel fuqie. Zonat e përparme kryesore dhe të pasme dytësore të gatimit. Për aktivizimin e funksionit të urës: prekni njëkohësisht 2 fushat dhe simboli  do të ndizet. Me fushën përzgjedhëse të zonës kryesore mund të zgjidhni nivelin e fuqisë. Për të çaktivizuar funksionin e urës, mjafton të përsërisni të njëjtën procedurë si për aktivizimin.</p>
	<p>Zgjedhja e zonës së gatimit Rritja/reduktimi i nivelit të fuqisë Veçoria e fuqisë suplementare, e cila qëndron aktive për 10 minuta, pas kësaj kohe temperatura kthehet në vlerën e vendosur më parë. Prekni dhe lëvizni nëpër fushën përzgjedhëse dhe aktivizoni „amplifikimin e fuqisë“. Niveli i amplifikimit të fuqisë shfaqet në ekranin e zonës së zgjedhur, me simbolin „P“.</p>
	<p>Aktivizimi i komanduesit të temperaturës. Në ekran shfaqet .</p>
	<p>Gatim / Ruajtje e ngrohtësisë me 42°C</p>
	<p>Gatim / Ruajtje e ngrohtësisë me 74°C</p>
	<p>Gatim / Ruajtje e ngrohtësisë me 92°C</p>
	<p>Zonat urë midis dy zonave të gatimit janë aktivizuar</p>
	<p>Amplifikimi i fuqisë i aktivizuar</p>

## Si funksionojnë pianurat me induksion

Pianurat me induksion funksionojnë në mënyrë tepër të ndryshme nga pianurat konvencionale ose pllakat e ngurta. Rezistenca nën qelqin qeramik krijon një fushë magnetike e cila alternohet shpejt dhe ngroh direkt bazamentin e magnetizueshëm të enës. Qelqi qeramik ngrohet vetëm nga ena e nxehtë. Nëse ena hiqet nga zona e gatimit, ushqimi me energji shkëputet menjëherë.

## Identifikimi i enës

Çdo zonë gatimi është e pajisur me një sistem identifikimi të enës. Ky sistem identifikimi e identifikon enën me bazament të magnetizueshëm, të përshtatshme për gatimin me induksion.

Nëse e hiqni enën gjatë përdorimit apo nëse përdorni enë të papërshtatshme, ekranin pranë fushës grafike do të pulsojë me **U**.

Nëse mbi zonën e gatimit nuk vendoset një enë gjatë kohës së identifikimit të enës prej 10 sekondash:

- Zona e gatimit do të fiket automatikisht pas 10 sekondash.
- Në ekranin e çdo zone gatimi do të shfaqet **U**.

## Enë

### Enë e përshtatshme

Vetëm enët me një bazamenti plotësisht të magnetizueshëm.

Magneti puthitet me çdo pikë në gjithë bazamentin e enës.

### Enë të përshtatshme për gatimin me induksion

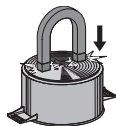
Enët e përdorura në sipërfaqet e gatimit me induksion duhet të jenë prej metali, me veçori magnetike dhe me një bazament mjaftueshëm të madh.

### Enë të përshtatshme:

- Enë çeliku të emaluara me bazament të trashë.
- Enë prej hekuri të derdhur me një bazament të emaluar.
- Enë prej inoksi shumështrësor, prej inoksi ferritit dhe prej alumini me një bazament të veçantë.

### Enë të papërshtatshme:

- Enë bakri, inoksi, alumini, qelqi të qëndrueshëm ndaj zjarrit, druri, qeramike dhe balte.
- Për të parë nëse ena është e përshtatshme, afroni një magnet tek bazamenti: nëse thithet, atëherë ena është e përshtatshme për gatimin me induksion. Nëse nuk keni një magnet, mund të vendosni një sasi të vogël uji në enë, vendoseni atë mbi një zonë gatimi dhe ndizeni zonën e gatimit. Nëse në ekran shfaqet simboli **U**, do të thotë se nuk është e përshtatshme.



**Shënim:** Përdorni vetëm enë me një bazament plotësisht të sheshtë dhe të përshtatshëm për zonat e gatimit me induksion. Përdorimi i enëve me bazament të çrregullt mund të rrezikojë efikasitetin e sistemit të ngrohjes si dhe të pengojë identifikimin e enës mbi zonën e gatimit.

## Zhurme gjatë gatimit

Enët mund të bëjnë zhurmë gjatë gatimit. Kjo nuk do të thotë se ka keqfunksionim, dhe nuk ka asnjë ndikim në funksionimin e pajisjes.

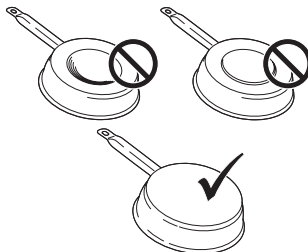
Zhurma varet nga ena e përdorur. Nëse zhurma është shumë shqetësuese, ndërrimi i enës mund të jetë një zgjidhje.

## Këshilla për kursimin e energjisë

- Diametri i bazamentit të enës duhet të përkojë me diametrin e zonës së gatimit.



- Kur blini një enë, kontrolloni nëse diametri i specifikuar është ai i bazamentit apo i grykës së enës, pasi gryka e enës zakonisht është më e madhe se bazamenti.
- Kur përgatisni gatesa me kohë të gjata gatimi, mund të kurseni kohë dhe energji duke përdorur një tenxhere me presion, çka mundëson gjithashtu edhe ruajtjen e vitaminave në ushqim.
- Sigurohuni që tenxherja me presion të ketë mjaftueshëm lëng, sepse nëse nuk ka mjaftueshëm dhe mbinxehet, mund të dëmtohet si vetë tenxherja me presion, ashtu edhe zona e gatimit.
- Nëse është e mundur, mbulojini enët gjithmonë me një kapak të përshtatshëm.
- Zgjidhni një enë të përshtatshme për sasinë e ushqimit që do të gatuar. Një enë e madhe, gjysmë bosh, do të çonte dëm energjinë.



Zona e gatimit	Bazamenti i enës		Shënime
	Min. Ø (rekomanduar)	Ø Maks. (rekomanduar)	
184 mm x 220 mm (teke)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dopio)	110 mm	245 mm	me funksionin e urës

### Zhurma normale pune të planit të gatimit

Teknologjia e induksionit bazohet në krijimin e fushave elektromagnetike. Ato mund të gjenerojnë nxehtësi direkt në bazamentin e enës. Tenxheret dhe tiganët mund të shkaktojnë zhurma ose vibrime të ndryshme, në varësi të mënyrës se si janë prodhuar. Këto zhurma përshkruhen si më poshtë:

### Zukatje e ulët (si transformator)

Kjo zhurmë prodhohet kur gatuhet me një nivel të lartë nxehtësie, i cili bazohet në sasinë e energjisë së transferuar nga plani i gatimit tek ena. Zhurma ndalon ose qetësohet kur niveli i nxehtësie bie.

### Fishkëllimë e ulët

Kjo zhurmë prodhohet kur ena e gatimit është bosh. Ajo ndalon sapo të shtoni ujë ose ushqim në enë.

### Kërcitje

Kjo zhurmë ndodh kur ena përbëhet nga materiale të ndryshme të shtresëzuar njëri mbi tjetrin. Ajo shkaktohet nga vibrime të sipërfaqeve ku materialet e ndryshëm bien në kontakt me njëri-tjetrin. Zhurma ndodh tek ena dhe mund të ndryshojë në varësi të sasisë dhe metodës së përgatitjes së ushqimit.

### Fishkëllimë e lartë

Kjo zonë ndodh kur ena përbëhet nga materiale të ndryshme të shtresëzuar mbi njëri-tjetrin si dhe kur përdoren me një fuqi maksimale dhe në dy zona gatimi. Zhurma ndalon ose qetësohet kur niveli i nxehtësie bie.

### Zhurmat e ventilatorit


Për përdorimin e duhur të sistemit elektronik, është e nevojshme të rregulloni temperaturën e planit të gatimit. Për këtë qëllim, plani i gatimit është i pajisur me një ventilator ftohës, i cili aktivizohet për të reduktuar dhe rregulluar temperaturën e sistemit elektronik. Ventilatori mund të vazhdojë të punojë edhe pasi pajisja fiket, nëse temperatura e identifikuar e planit të gatimit vazhdon të jetë e lartë edhe pas fikjes.

### Tinguj ritmikë dhe të ngjashëm me akrepat e orës

Kjo zhurmë ndodh vetëm kur janë në punë të paktën tre zona gatimi dhe zhduket ose dobësohet kur fiken disa prej tyre.

Zhurmat e përshkruara më sipër janë normale për teknologjinë e induksionit dhe nuk duhet të konsiderohen si defekte.

### Ndezja e pajisjes

Mbani shtypur  për një sekondë për të ndezur pajisjen.

- „0“ do të pulsojë në gjithë ekranet e nivelit të fuqisë.

- Nëse nuk futen më të dhëna, pajisja do të fiket pas 10 sekondash, për arsye sigurie.

### Zgjedhja e një zone gatimi

Shtypni „0“ pranë çelësit rëshqitës të fushës grafike të zonës së gatimit dhe rrëshqiteni për të caktuar nivelin e fuqisë.

Niveli i fuqisë	Metoda e gatimit	Përdoren për
1	Shkrirje, ngrohje delikate	Gjalpë, çokolatë, xhelatinë, salca
2	Shkrirje, ngrohje delikate	Gjalpë, çokolatë, xhelatinë, salca
3	Fryrje	Oriz
4	Zierje e vazhduar, reduktim, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Zierje e vazhduar, reduktim, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Zierje e vazhduar, zierje e ngadaltë	Makarona, supë, mish i zier
7	Skuqje e lehtë	Rosto (tasqebap), omëleta, ushqime të skuqura me bazë buke, salsiçe
8	Skuqje, skuqje me zhytje në vaj	Mish, patate të skuqura
9	Skuqje e shpejtë	Biftek
P	Nxehje e shpejtë	Zierja uji

Niveli i temp.	Metoda e gatimit	Përdoreni për
	Shkrija	Shkrija gjalpi, çokollate ose mjalti në afro 42°C
	Ruajtja ngrohtë	Salca, ruajtja e ushqimeve gati për servirje në afro 74°C
	Zierja e ngadalë	Ruajtja e ushqimeve të gatuar në afro 92°C

### Fikja e një zone gatimi

Prekni „0“ në fushën e grafikave.

- Nëse nuk futen më të dhëna dhe zonat e tjera të gatimit janë të fikura, pajisja do të fiket pas 10 sekondash.

### Fikja e pianurës

Prekni për disa sekonda, për të fikur pianurën.

- Nëse nuk futen më të dhëna në ekran dhe të gjitha zonat e gatimit janë të fikura, pajisja do të fiket pas 10 sekondash.

### Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Pasi një zonë gatimi fiket dhe vazhdon të jetë e nxehtë, simboli „H“ vazhdon të qëndrojë ndezur në panel, për sa kohë ka rrezik djegieje.

### Cilësimi i shkrijës, ruajtjes ngrohtë dhe zierjes së ngadalë

Me funksionin e shkrijës mund të shkrija ushqimet e ngjira ose të shkrija gjalpë, çokollatë ose mjaltë. Cilësimi i ruajtjes ngrohtë i mban ushqimet e gatuar të ngrohta me afro 74 °C.

Cilësimi i zierjes së ngadalë i mban ushqimet e gatuar të ngrohta me afro 92 °C. Me cilësimin e zierjes së ngadalë mund të gatuar në temperatura të ulëta për të ruajtur vlerën ushqyese të ushqimeve.

- Zgjidhni zonën e gatimit duke shtypur „0“ pranë fushës së grafikave të zonës së gatimit.
- Shtypni një herë.
- Për të zgjedhur cilësimin për „Shkrijën“ (shkrijën nga ngrija), shtypni edhe një herë. shfaqet.
- Për të zgjedhur cilësimin për „Ruajtjen ngrohtë“, shtypni edhe një herë. shfaqet.
- Për të zgjedhur cilësimin për „Zierje e ngadalë“, shtypni edhe një herë. shfaqet.

### Cilësimi PowerPlus

Të gjitha zonat e gatimit janë të pajisura me aplikuesin PowerPlus.

Kur aktivizohet PowerPlus, zonat e zgjedhura të gatimit punojnë me fuqi tepër të lartë për 10 minuta. PowerPlus mund të përdoret, për shem-

- bull, për të ngrohur shpejt një sasi të madhe uji.
- Lëvizni mbi fushën e grafikave, derisa në ekran të shfaqet „P“.
- Për të përfunduar PowerPlus, lëvizni poshtë mbi fushën e grafikave në nivelin e dëshiruar të fuqisë.

### Kohëmatësi

Kur vendoset kohëmatësi, zona e gatimit fiket pas një kohe të vendosur midis 1 min. dhe 1 h 59 min.

### Rregullimi i kohëmatësit

- Pianura e ndezur.
- Zona e gatimit e caktuar.
- Shtypni .
  - „\_00“ shfaqet në mes të ekranit.
  - Prekni **+** për të shtuar kohëzgjatjen e kohëmatësit, prekni **-** për të reduktuar kohën.

Kur shtypni **+** për herë të parë „1“ do të ndizet në ekran.

### Ndryshimi i kohëmatësit

- Kohëmatësi i vendosur
- Shtypni .
- Shtypni zonën aktive të gatimit të kohëmatësit që doni të ndryshoni.
- Ndryshoni kohëzgjatjen e kohëmatësit duke përdorur **+** dhe **-**.

### Funksioni i urës

Funksioni i urës mundëson ndezjen dhe rregullimin njëherësh të dy zonave individuale të gatimit.

- Shtypni fushat e grafikave të sy zonave të gatimit.
  - Ekranin pranë dy zonave tregon „I“ në njërin anë dhe „J“ në anën tjetër.



Nëse njëra nga zonat e gatimit është në punë e sipër kur funksioni i urës është i ndezur, niveli i fuqisë dhe koha e punës së kësaj zone gatimi do të përdoret për të dyja zonat. Nëse të dyja zonat e gatimit janë në punë, kohët e punës do të zhduken në ekranet e nivelit të fuqisë.

Në funksionin e urës nuk është e mundur të vendosni shpejtësinë e Amplifikuar.

### Kuçja për fëmijët

- Pajisja e ndezur
- Prekni dhe për disa sekonda, derisa të dëgjoni një sinjal akustik.

Ekrani është i kyçur. Kur ekrani fiket në këtë gjendje, funksioni i kyçjes do të vazhdojë të jetë aktiv pasi të keni rindezur pianurën.

- Për të çaktivizuar kyçjen për fëmijët, shtypni  dhe  njëkohësisht për disa sekonda.

## Funksioni i ngrohjes

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 cilit zona e gatimit do të qëndrojë në fuqinë maksimale, varet nga niveli i gatimit përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:

Niveli i fuqisë	Kohëmatësi
1	48 sekonda
2	144 sekonda
3	230 sekonda
4	312 sekonda
5	408 sekonda
6	120 sekonda
7	168 sekonda
8	216 sekonda
9	i padisponueshëm
P	i padisponueshëm

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. Ekrani i zonës përkatëse të zonës së gatimit tregon "A".

Është e mundur të rritni nivelin e gatimit, por duke e ulur, çaktivizohet funksioni.

Mund ta çaktivizoni edhe duke prekur dhe mbajtur për 3 sekonda butonin e zonës së gatimit në fjalë.

MODELI	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Fuqia maksimale totale	7,620 kW



<b>Kodet e gabimit</b>			
<b>Kodi i gabimit</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Kushti i mundshëm i gabimit</b>	<b>Zgjidhja</b>
<b>ER 03 dhe tingull i vazhduar</b>	Aktivizim i vazhduar i sensorit; TC fiket pas 10 sek.	Mbi qelq pse mbi sensorët e komandimit me prekje ka ujë ose një enë	Pastroni sipërfaqen e komandave, hiqni objektet nga sensorët.
<b>ER20</b>	Memorie e shpejtë – gabim në TC	µC- me defekt	Ndërroni TC
<b>ER22</b>	Butoni i vlerësimit me defekt, UI fiket pas 3,5-7,5 sek.	Qark i shkurtër ose i hapur në zonën e sensorëve të butonit	Ndërroni TC
<b>ER31</b>	Konfigurim i gabuar i të dhënave ose devijim midis gjeneratorit dhe TC	Duhet kryer një konfigurim i ri i gjeneratorit të induksionit	Konfigurim i ri (menuja e shërbimit)
<b>ER36</b>	Vlera e NTC me defekt në TC; UI fiket	Qark i shkurtër ose i hapur i NTC	Ndërroni TC
<b>ER47</b>	Gabim komunikimi midis TC dhe induksionit	Komunikimi me LIN mungon ose i gabuar! (Njësia dytësore nuk i përgjigjet kërkesës së njësishë kryesore)	Kabli lidhës nuk është futur mirë në prizë ose ka defekt.
<b>U400</b>	Tingull i vazhdueshëm Ushqimi elektrik në prizë shumë i lartë	Lidhje e pasaktë e planit të gatimit	Ndreqni lidhjen e ushqimit elektrik
<b>E/2</b>	Temperaturë e lartë në elementin e induksionit	Plani i gatimit i mbingarkuar ose enë bosh	Lëreni sistemin të ftohet.
<b>E/A</b>	Gabim në skedën e fuqisë	Defekt komponenti	Ndërroni skedën e fuqisë
<b>E/6</b>	Gabim në skedën e fuqisë	Mungon furnizimi me energji ose ka gabim në skedën e fuqisë	1. kontrolloni lidhjet elektrike 2. kontrolloni skedën e filit 3. ndërroni skedën e fuqisë
<b>E/8</b>	Shpejtësi e pasaktë e ventilatorit	Gabim në ventilatorin majtas ose djathtas	Shkarkimi i ajri i bllokuar, p.sh. nga letrat Ndërroni ventilatorin me defekt
<b>E/9</b>	Sensori i temperaturës tek induktori ka defekt		Ndërroni konduktorin Ndërroni skedën e fuqisë

## **8. MIRËMBAJTJA DHE RIPARIMI**

- Sigurohuni që mirëmbajtja e komponentëve elektrikë të kryhet vetëm nga prodhuesi ose shërbimi i klientit.
- Sigurohuni që kabllo të dëmtuar të zëvendësohen vetëm nga prodhuesi ose shërbimi i klientit.

Kur kontaktoni shërbimin e klientit, ju lutemi të jepni informacionin e mëposhtëm:

- tipi i defektit
- modeli i pajisjes (Art./Kod.)
- numri serial (S.N.)

Ky informacion jepet në pllakën e të dhënave. Pllaka e të dhënave është vendosur në pjesën e poshtme.

## **9.TË DHËNA TEKNIKE**

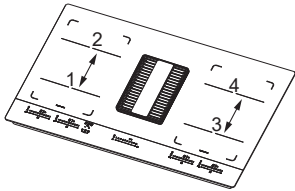
### **Identifikimi i produktit**

Tipi: 4300

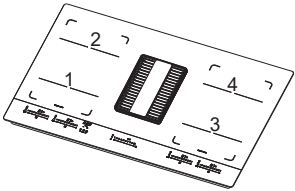
Modeli: GALILEO HE BK GLASS NG A83

Referojuni pllakës së të dhënave që është vendosur në pjesën e poshtme të produktit.

Prodhuesi bën vazhdimisht përmirësime të produktit. Për këtë arsye, teksti dhe figurat në këtë manual mund të ndryshohen pa njoftim paraprak. Informacione të mëtejshme për të dhënat teknike i gjeni në: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>FUNKSIONI I MENAXHIMIT TË FUQISË</b></p> <p>Ky produkt ka një funksion menaxhimi të fuqisë me kontroll elektronik.</p> <p>Ky funksion kontrollon shpërndarjen e fuqisë maksimale prej 3700 W midis zonave të gatimit që përdoren në modalitet të kombinuar (1+2 dhe 3+4), duke optimalizuar shpërndarjen e fuqisë e duke shmangur mbingarkimin e sistemit. Funksioni e ndan fuqinë maksimale të disponueshme midis zonave të gatimit që përdoren në modalitetin e kombinuar. Shihni figurën. Funksion redukton fuqinë e zonës tjetër të gatimit që funksionon në modalitetin e kombinuar, nëse nevojitet (me komandën e fundit caktohet përparësia më e lartë).</p> <p>Shembull:</p> <p>Nëse për zonën e gatimit 1 zgjidhet niveli i fuqisë së shtuar (boost) (P), zona e gatimit 2 nuk mund ta tejkalojë nivelin e fuqisë 5 në të njëjtën kohë.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## GALILEO HE BK GLASS NG A83

	<p>1,2 zonë fleksibël 1+2 me urë 3,4 zonë gatimi fleksibël 3+4 me urë</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Parametri	Vlera	Dimensionet (mm)
Dimensionet e punës	-	830 × 520 (Gjer. x Thell.)
Tensioni i ushqimit elektrik/frekuenca	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Vlerat e fuqisë dhe elementit ngrohës		
Zona e gatimit 1,2,3,4	2100 W; Amplifikimi i fuqisë: 3700 W	230 x 210
Zona fleksibël e gatimit 1+2, 3+4	Teke: 2100 W; Amplifikimi i fuqisë: 3700 W Me urë: 3700 W	Teke: 230 x 210 Me urë: 460 x 210

Parametri	Simboli	Vlera	Njësia e matjes
Pesha e pajisjes	M	26 / 19	kg
Numri i zonave të gatimit		4	
Burimi i nxehtësisë		induksion	

## 1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

**i** За ваша безбедност и правилно функционирање на апаратот, внимателно прочитајте го ова упатство пред инсталацијата и користењето. Секогаш чувајте ги овие упатства заедно со апаратот, дури и ако се преселите или продадете. Корисниците мора целосно да ја познаваат работата и безбедносните карактеристики на апаратот. Индукциските системи на овие плочи за готвење ги исполнуваат барањата на стандардите за ЕМК, како и Директивата ЕМФ, и не треба да се мешаат со други електронски уреди. Корисниците на пејсмејкер или други електронски импланти, треба да се информираат кај својот лекар или кај производителот на имплантите дали овие уреди се доволно отпорни на интерференција.

**!** Поврзувањето на жиците мора да биде извршено од страна на специјализиран техничар. Пред да продолжите со електричното поврзување, разгледајте го поглавјето **ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ**.

За апаратисока близнапојување, распоредот на терминалите, или

должината на проводниците помеѓу прицврстувањето на кабелот и терминалите, треба да се постави така што проводниците ќе бидат затегнати пред проводникот за заземјување ако кабелот се лизне надвор од прицврстувањето на кабелот.

- Производителот не е одговорен за штети што настанале од неправилна инсталација.
- Проверете дали електричниот напон одговора со оној што е наведен на плочката со спецификациивнатрешната страна на производот.
- Средствата за исклучување мора да бидат вградени во фиксното ожичување во согласност со правилата за поврзување.
- За апарати од Класа I, проверете дали домашно напојување обезбедува соодветно заземјување.
- Поврзете го аспираторот со одводот преку соодветна цевка. Разгледајте ја дополнителната опрема што може да се набави прикажана во упатството за инсталација (ако кружната цевка: минимален дијаметар 120 мм). Линијата на одводот мора да биде што е можно пократка.
- Поврзете го производот со електричниот приклучок со помош на омниполарен прекинувач.
- Треба да се исполнат прописите за испуштање воздух.

- Него поврзувајте аспираторот со издувни канали што пренесуваат согорувачки гасови (бојлери, камини, итн.).
- Доколку аспираторот се користи заедно со електрични апарати (на пример, апарати за работа на гас), во просторијата мора да се обезбеди доволен степен на вентилација, за да се спречи враќање на издувниот гас. Кога апаратот за готвење се користи заедно со апарати што користат енергија која не е електрична, негативниот притисок во просторијата не смее да биде поголем од 0,04 mbar, за да се спречи враќање на гасовите во просторијата.
- Воздухот не смее да се испушта низ цевката што се користи за испуштање на издувни гасови од апарати што работат на гас или на други горива.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, истиот мора да се замени од страна на производителот или слично овластено лице со цел да се избегне опасност.
- Поврзете го приклучокот во приклучница што е во согласност со позитивните прописи, и што се наоѓа на пристапно место.
- Што се однесува до техничките и безбедносните мерки што треба да се усвојат за испуштање на гас, важно е внимателно да ги следите прописите дадени од локалните власти.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Пред да го инсталирате апаратот, извадете ја заштитната фолија.

- Користете само завртки и мали делови за обезбедување на апаратот.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Неуспехот да ги инсталирате завртките или уредот за прицврстување во согласност со овие упатства може да доведе до опасност од струен удар.

- Не гледајте директно во светлината преку оптички уреди (двоглед, лупа...).
- Децата не смеат да го чистат и одржуваат апаратот без надзор.
- Децата е потребно да бидат под надзор за да се осигурате дека нема да играат со апаратот.
- Овој апарат не е наменет за користење од страна на лица (вклучително и деца) со намалени физички, сензорни или ментални способности, или со недостаток на искуство и знаење, освен доколку се под надзор или им се дадени јасни упатства за безбедно користење на апаратот од страна на одговорното лице.
- Овој апарат можат да го користат деца од 8 години па нагоре, и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење, само доколку се под надзор и им

се дадени јасни упатства за безбедно користење на апаратот и разбирање на можните опасности. Забрането е деца да играат со апаратот.

## **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Уредот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата.

Негидопирајте грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана од уредот, или да бидат под постојан надзор.

- Чистете и/или заменете ги филтрите по одредено време (опасност од пожар). Види пасус Одржување и чистење.
- Треба да има соодветна вентилација во просторијата кога опсегот на апаратот се користи на истовремено со апаратите што работат на гасилина другогорива (не важи за апарати што само го испуштаат воздухот назад во просторијата).
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината е испукана, исклучете го апаратот за да избегнете струен удар.
- Не го вклучувајте апаратот ако површината е испукана или има оштетување на дебелината на материјалот.
- Не го допирајте апаратот со мокри делови од телото.
- Не го чистете производот со чистач на параа.
- Метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината за

готвење, бидејќи може да се загреат.

- По употребата, исклучете ја плочата за готвење и не се потпирајте на детекторот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку не сте присутни за време на готвење на плоча со користење на маст или масло може се јави опасност од пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го згаснете огнот со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го пламенот на пр. со капак, или со ќебе отпорно на оган.
- **ВНИМАНИЕ:** За време на готвењето мора да бидете присутни. Мора да бидете постојано присутни за време на краток процес на готвење.
- Апаратот не е наменет да се ракува со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте работи врз површината за готвење.
- Уверете се дека уредот е инсталиран на начин што овозможува да го исклучите од струја, со растојание за контактното отворање (3 мм) што овозможува целосно исклучување во услови на преголем напон од категорија III.
- Уверете се дека уредот не е изложен на атмосферски агенси (дожд, сонце).
- Уверете се дека вентилацијата

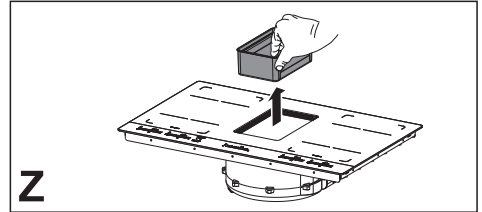
на апаратот е во согласност со инструкциите на производителот.

## 2. УПОТРЕБА

- Аспираторот е наменет исклучиво за домашна употреба, за отстранување на кујнските мириси.
- Никогаш не го употребувајте апаратот за други намени.
- Мора да бидете постојано присутни за време на употребата на фритеза: прегреаното масло може да пламне.
- Не го управувајте апаратот преку надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.
- Апаратот не треба да се инсталира зад декоративна врата за да не дојде до прегревање.
- За да не се оштети апаратот
- Не се качувајте врз апаратот.
- За да не дојде до оштетување на силиконската фуга, не ги ставајте топлиите садови врз рамката.
- Не сечете и не подготвувајте ја храната врз површината, и не поставувајте тешки предмети врз истата. Не ги влечете садовите за готвење преку површината.

## 3. ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

- Филтерот со активен јаглен може да се регенерира. Следете ги инструкциите наведени во самиот комплет коешто се однесуваат на начинот на регенерација и распоредот на замена.
- Филтри за маснотии **Z** Филтрите мора да се чистат на секои 2 месеци, или почесто при почеста употреба, и можат да се мијат во машина за миење садови.



### Општи препораки:

- Никогаш не користете абразивен сунѓер, жица, солна киселина или други производи што можат да ја изгребат површината.
- Не смее да се јаде храната што случајно ќе падне или ќе биде оставена на површината, на функционалните или естетските елементи на плочата за готвење.

### Чистење на апаратот:

- Чистете го апаратот по секоја употреба за да не загори остатокот од храна на плочата. Потребен е поголем напор за чистење на засушени или загорени нечистотии.
- За чистење на секојдневни нечистотии користете мека крпа или сунѓер со вода и соодветно средство за чистење. Следете ги советите на производителот за користење на средствата за чистење. Ви препорачуваме да користите заштитни средства за чистење.
- Отстранете ја закоравената нечистотија, на пр. од млеко коешто истекло, со помош на стругалка за плоча од стаклена керамика, додека плочата е уште загреана. Следете ги советите на производителот за користење на стругалката.
- Отстранете ја зашеќерената храна, како на пример мармалад што претеколо, со помош на стругалка за плоча од стаклена керамика, додека плочата е уште загреана. Во спротивно, може да се оштети стакленокерамичката површина.
- Отстранете ја стопената пластика со помош на стругалка за плоча од стаклена керамика, додека плочата е уште загреана. Во спротивно, може да се оштети стакленокерамичката површина.
- Отстранете ги дажките од бигор со користење на мало количество на раствор, на пр. оцет или сок од лимон, откако плочата ќе се олади. Потоа повторно поминете ја плочата со влажна крпа.


#### 4. БАРАЊА ЗА КУЈНСКИ ОРМАН

- Плочата за готвење е наменета да се вгради во работната површина над кујнски орман со ширина од 600 мм или повеќе.
- Доколку се вгради во запалив материјал, мора строго да се почитуваат упатствата и стандардите за нисконапонските инсталации и за заштита од пожар.
- За вградените елементи, деловите (пластични материјали и фурнирано дрво) мора да се состават со лепило отпорно на топлина (мин. 100°C): Несоодветните материјали и лепила ќе резултираат со искривување и одлепување.
- Во кујнскиот орман мора да има доволно простор за електричните кабли на апаратот. Висечките кујнски ормани мора да се инсталираат на соодветно растојание од апаратот, за да има доволно простор за работа.
- Дозволена е употреба на цврсти дрвени декоративни лајсни околу работната површина, зад апаратот, и во овој случај минималното растојание останува како што е прикажано на илустрациите за инсталација.
- Минималното растојание на вградениот апарат и задниот ѕид е прикажано на илустрациите за инсталација на вградениот апарат (150 мм за страничниот ѕид, 40 мм за задниот ѕид, и најмалку 500 мм за орманите над апаратот).
- За да се спречи истекување на течност помеѓу работ на плочата за готвење и работната површина, поставете заптивка по целата површина на надворешниот работ на плочата пред да ја инсталирате.

#### 5. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

- Поврзувањето на жиците мора да биде извршено од страна на специјализиран техничар.
- Овој апарат има приклучок тип „Y“ и му е потребен кабел за напојување тип H05VV-F. МОНОФАЗЕН, ДВОФАЗЕН и ТРОФАЗЕН приклучок: мин. дел на проводниците: 2,5 мм<sup>2</sup>. Надворешен дијаметар на кабелот за напојување: мин. 7 мм - макс. 15 мм.
- Приклучните терминали се откриваат кога ќе се отстрани капакот на разводната кутија.
- Осигурајте се дека карактеристиките на електричниот систем за домаќинство (напон, максимална моќност и струја) се компатибилни со оние на апаратот.
- Поврзете го апаратот како што е прикажано на дијаграмот (во согласност со напонот и националниот стандард).
- Ви препорачуваме да го користите кабелот за напојување 5x2.5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F. Во случај на употреба на кабелот за напојување 5x2,5 мм<sup>2</sup> H05V2V2-F, следете ги упатствата наведени подолу: за трофазно поврзување одделете ги 2-те жици и отстранете ги сините обвивки на сивите жици.

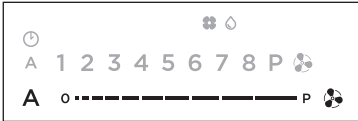




#### 6. ОТСТРАНУВАЊЕ

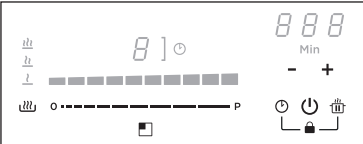

















- Символот  на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не треба да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се однесе на соодветно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно отстранување на овој производ, ќе ги спречите потенцијалните негативни последици врз животната средина и човечкото здравје, кои инаку би можеле да бидат предизвикани од несоодветно отстранување на овој производ. За подетални информации за рециклирање на овој производ, контактирајте ја локалната канцеларија, службата за отпад од домаќинствата или продавницата каде сте го купиле производот.
- Апаратот е во согласност со Директивата 2012/19/EU, во врска со намалување на опасните супстанции што се користат во електричните и електронските апарати и отстранувањето на отпадот.

## 7. КОНТРОЛИ

	<p>ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ на плочата/аспираторот Притиснете ВКЛУЧИ. Повторното притиснете за да ИСКЛУЧИТЕ.</p> <p>Најчесто при вклучување на плочата/аспираторот е во автоматски режим и лед светилката <b>A</b> ќе се вклучи. Допрете (притиснете) на лентата за избирање, за да го деактивирате автоматскиот режим и за аспираторот да започне да работи во рачен режим. ЛЕД светилката <b>A</b> ќе се исклучи.</p>
	<p>Активирајте тајмер Притиснете и задржете го копчето 5 секунди, така што аспираторот ќе биде во режим на одложување со претходно поставен тајмер на 15 минути. Ќе се вклучи ЛЕД светилката на режимот за одложување . Повторно притиснете и задржете го 5 секунди копчето, за да го деактивирате режимот за одложување. Кога тајмерот ќе заврши со одбројување, ќе се појави звучен сигнал (2 минути, или ќе престане откако ќе ги притиснете копчињата за Вклучи/Исклучи), а екранот  ќе се исклучи. Одбројувањето не се гледа, завршувањето се прикажува со вклучување на ЛЕД светилката .</p>
	Запри и продолжи / Потсетување
	<p>Зголемување/намалување на тајмерот за зоната за готвење Притиснете и задржете за да го ресетирате филтерот за маснотии Притиснете и задржете за да го ресетирате филтерот со активен јаглен</p>
+	Копче за заклучување. Допрете  и  истовремено неколку секунди



	
	<p>Избирање на аспиратор Зголемување/намалување на брзината на вшмукување (моќност)</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Активирање/деактивирање на автоматската функција (стандардно е активиран автоматскиот режим). Кога лентата за избирање е допрена (притисната), автоматскиот режим се деактивира и аспираторот почнува да работи во рачен режим. За повторно активирање на автоматскиот режим, притиснете го копчето <b>A</b> и лед светлото <b>A</b> ќе се вклучи за да укаже дека аспираторот работи во овој режим.</p> <p>Стандардно, аспираторот е во испусен режим. <b>Активирање на филтер со активен јаглен</b> Притиснете и задржете го 5 сек. копчето <b>A</b> на аспираторот при првото вклучување. Аспираторот ќе покаже кога е време за одржување на филтерот со активен јаглен (миризба) преку вклучување на симболот  . Известувањето за чистење на филтерот за маснотии е секогаш овозможено со вклучување на лед светилката  . <b>Ресетирање на заситеноста на филтерот со активен јаглен</b> По извршување на одржувањето на филтрите: притиснете и задржете го 5 сек. копчето - - Лед светилката на филтерот за маснотии ќе се исклучи, и повторно ќе се вклучи индикаторот за одбројување. притиснете и задржете го 5 сек. копчето + - Лед светилката на филтерот со активен јаглен ќе се исклучи, и повторно ќе се вклучи индикаторот за одбројување.</p>
<p><b>P</b></p>	<p>Подеси ја брзината <b>ИНТЕНЗИВНО 1</b> Оваа брзина е наменета да работи 10 минути. На крај, системот автоматски се враќа на брзината што е претходно поставена.</p>
	<p>Подеси ја брзината <b>ИНТЕНЗИВНО 2</b> Оваа брзина е наменета да работи 5 минути. На крај, системот автоматски се враќа на брзината што е претходно поставена.</p>


	
	<p>ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ на плочата/аспираторот Притиснете ВКЛУЧИ. Повторното притиснете за да ИСКЛУЧИТЕ.</p>
	<p>Изберете ја зоната за готвење, за да го изберете независниот тајмер. Одбројувањето може да се постави за секоја зона за готвење, дури и истовремено. На крајот на зададениот период, зоните за готвење автоматски ќе се исклучат и ќе се вклучи звучен сигнал. Активирање/регулирање на тајмерот на плочата за готвење: Повеќепати притиснете го копчето  за да ја изберете зоната за готвење што сакате да ја активирате. Ќе се вклучи соодветниот симбол на зоната за готвење. Кога е избрана саканата зона за готвење, регулирајте го времетраењето на тајмерот: Притиснете на + за да го зголемите автоматското време за исклучување Притиснете на - за да го намалите автоматското време за исклучување</p>
	<p>Подесување на времето (плус /минус)</p>
	<p>Запри и продолжи / Потсетување Функцијата овозможува одложување / рестартирање на која било активна функција на плочата на готвење, со што можноста на готвење се сведува на нула. Притиснете за да го активирате, притиснете повторно и целосно лизнете го означениот лизгач од лево кон десно за да го деактивирате. Забелешка: Ако по 10 минути, функцијата Пауза не е деактивирана, плочата за готвење автоматски ќе се исклучи. Оваа функција овозможува враќање на сите поставки на плочата за готвење, во случај на ненадејно исклучување. Активирање: - Повторно вклучете ја плочата за готвење - Притиснете  во рок од 6 секунди</p>
	<p>Заклучување/отклучување на плочата за готвење Овозможува блокирање на поставките на плочата, за да се спречи случајно менување, со тоа што веќе поставените функции остануваат активни. Повторете го процесот за да деактивирате.</p>
	<p>Индикатор за позицијата на зоната за готвење Зоните за готвење можат да работат во комбинација, создавајќи единечна зона со истото ниво на моќност. Предни главни и задни секундарни зони за готвење. За да ја активирате функцијата за Премостување: истовремено допрете ги 2-те ленти и симболот  ќе се вклучи. Со лентата за избирање на главната зона може да го изберете нивото на моќност. За деактивирање на функцијата за поврзување, повторете ја истата постапка за активирање</p>
	<p>Избирање на зона на готвење Зголемување/намалување на нивото на моќност Дополнителната моќност останува активна 10 минути, и потоа температурата се враќа на претходно избраната вредност. Допрете и лизгајте по Лентата за избирање и активирајте го Засилувачот на моќност. Нивото на засилувачот на моќност е прикажано на екранот на избраната зона со симболот „P“.</p>
	<p>Активирање на управувач на топлина. На екранот е прикажано .</p>
	<p>Готвење / Греење на 42°C</p>
	<p>Готвење / Греење на 74°C</p>
	<p>Готвење / Греење на 92°C</p>
	<p>Зоната за поврзување помеѓу двете зони за готвење е активирана</p>
	<p>Засилувачот на моќност е активиран</p>

## Како функционираат индукциските плочи


Индукциските плочи функционираат многу поразлично од конвенционалните плочи или цврстите плочи. Индукцискиот навој под стаклената керамика создава магнетно поле што брзо се менува и директно ја загрева магнетната основа на садовите за готвење. Стаклената керамика се загрева само од топол сад за готвење. Доколку садот за готвење се тргне од зоната за готвење, напојувањето веднаш се прекинува.

### Детекција на сад

Секоја зона за готвење има детекција на сад. Детекцијата го препознава садот за готвење со магнетна основа што е соодветен за употреба со индукциски плочи.

Доколку садот се тргне за време на готвењето, или се користи несоодветен сад, приказот во близина на лентата трепка со .

Доколку не е поставен сад за готвење врз зоната за готвење за време на детекцијата на сад во рок од 10 секунди:

- Зоната за готвење автоматски се исклучува по 10 секунди.
- На екранот на секоја зона за готвење е прикажано .

### Сад за готвење

#### Соодветен сад за готвење

Само сад со целосна магнетна основа е соодветен за готвење на индукциска плоча. Магнетот се лепи на секоја точка на основата на садот за готвење.

#### Сад соодветен за индукциско готвење


Садот на индукциската површина за готвење мора да биде направен од метал, со магнетни својства и доволно голема површина.

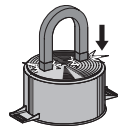
#### Соодветен сад за готвење:

- Емајлирани челични садови со дебела основа.
- Садови од лиено железо со емајлирана основа.
- Садови за готвење во повеќеслоен нерѓосувачки челик, феритен нерѓосувачки челик и алуминиум со посебна основа.

#### Несоодветен сад за готвење:

- Садови за готвење од бакар, нерѓосувачки челик, алуминиум, огноотпорно стакло, дрво, керамика и теракота.
- За да видите дали садот е соодветен, доближете го магнетот до основата: ако го привлече, тоа значи дека садот е соодветен за индукциско готвење. Доколку немате магнет, можете да ставите малку вода во садот, да

го поставите на зоната за готвење и да ја вклучите. Доколку се појави симболот  на екранот, тоа значи дека садот не е соодветен.



**Забелешка:** Користете само садови за готвење со совршено рамна површина, и соодветни за индукциски зони за готвење. При користење на сад за готвење со нерамна површина, може да се намали ефикасноста на системот за греење, и да спречи детекција на садот на зоната за готвење.

### Бучава за време на готвењето

Садот може да предизвика бучава за време на готвењето. Ова не укажува на дефект, ниту пак влијае врз работата на апаратот.

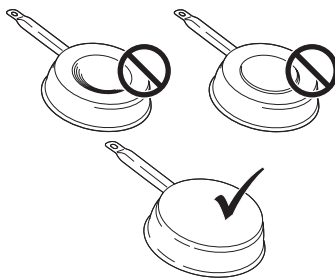
Бучавата зависи од садот што се користи. Доколку бучавата е неподнослива, сменете го садот.

### Совет за заштеда на енергија

- Дијаметарот на дното на садот мора да соодветствува со дијаметарот на зоната за готвење.



- При купување на сад за готвење, проверете дали наведениот дијаметар соодветствува на дното или на врвот на садот, бидејќи најчесто врвот е поголем од основата.
- Кога подготвувате јадења за коишто е потребно подолго готвење, можете да заштедите време и енергија доколку користите експрес лонец, којшто исто така помага и за задржување на витамините во храната.
- Уверете се дека во експрес лонецот има доволно вода, бидејќи доколку нема, и се прегрее, може да се оштети експрес лонецот и зоната за готвење.
- Доколку е можно, секогаш покривајте ги садовите со соодветен капак.
- Изберете сад што е соодветен за количината на храна што треба да ја приготвите. Голем, полу-празен сад доведува до губење на енергија.



Зона за готвење	Дно на сад		Забелешки
	Ø Мин. (препорачано)	Ø Макс. (препорачано)	
184 мм x 220 мм (единечен)	145 мм	180 мм	
380 мм x 220 мм (дупли)	110 мм	245 мм	со функција за поврзување

### Нормални звуци при работа на плочата за готвење

Индукциската технологија се базира на создавање на електромагнетни полиња. Тие можат да генерираат топлина директно на дното на сатовите за готвење. Тенџерињата и тавчињата можат да предизвикаат бучава или вибрации, во зависност од начинот на изработката.

Звучите се опишани како што следи:

#### Тивко зуење (како трансформатор)

Оваа бучава се произведува при готвење на високо ниво на топлина. Се базира на количината на енергија што се пренесува од плочата за готвење до садот за готвење. Бучавата прекинува или се намалува кога нивото на топлина се намалува.

#### Тивко свиркање

Оваа бучава се создава кога садот за готвење е празен. Престанува кога ќе се стави вода или храна во садот.

#### Распукување

Оваа бучава се јавува поради садови за готвење составени од различни материјали, во повеќе слоеви.

Таа е предизвикана од вибрациите на површините каде што различните материјали се допираат. Бучавата се јавува на садот за готвење, и може да варира во зависност од количината и начинот на подготовка на храната.

#### Гласно свиркање

Оваа бучава се јавува поради садови за готвење составени од различни материјали, во повеќе слоеви, и кога се користат дополнително со

максимална моќност, и на две зони за готвење. Бучавата прекинува или се намалува кога нивото на топлина се намалува.


#### Бучава од вентилатор

За правилно функционирање на електронскиот систем, неопходно е да се регулира температурата на плочата за готвење. За оваа цел, плочата за готвење е опремена со вентилатор за ладење, што се активира за да ја намали и регулира температурата на електронскиот систем. Вентилаторот може да продолжи да работи и по исклучување на апаратот, доколку регистрираната температура на плочата за готвење е уште висока и по исклучување на плочата.

#### Ритмички звуци слични на стрелките на часовникот

Оваа бучава се јавува само кога работат најмалку три зони за готвење, и исчезнува или се намалува кога некоја од зоните ќе се исклучи. Опишаните звуци се нормални за наведената индукциска технологија, и не треба да се сметаат како дефекти.

#### Вклучување на апаратот




Задржете  една секунда и вклучете го апаратот.

- „0“ светка на сите прикази за нивото на моќност.
- Доколку нема дополнителни активности, апаратот се исклучува по 10 секунди поради безбедносни причини.

#### Избирање на зона за готвење

Притиснете „0“ во близина на лентата на зоната за готвење и повлечете за да го поставите нивото на моќност.

Ниво на моќност	Начин на готвење	Се користи за
1	Топење, загревање на тивок оган	Путер, чоколада, желатин, сосови
2	Топење, загревање на тивок оган	Путер, чоколада, желатин, сосови
3	Набавување	Ориз
4	Продолжено готвење, испарување, динстање	Зеленчук, компир, сосови, овошје, риба
5	Продолжено готвење, испарување, динстање	Зеленчук, компир, сосови, овошје, риба
6	Продолжено готвење, крчкање	Тестенини, супа, мелено месо
7	Пржење на тивок оган	Рости, омлет, панирана пржена храна, колбаси
8	Пржење, пржење на силен оган	Месо, помфрит
9	Кратко пржење	Бифтек
P	Брзо загревање	Вода што врие


Ниво на темп.	Начин на готвење	Се користи за
	Топење	Топење путер, чоколада или мед на околу 42°C
	Задржување топло	Сосови, чувајте ја храната подготвена за сервирање на околу 74°C
	Бавно готвење	Чувајте ја подготвената храна топла на околу 92°C

### Исклучување на зона за готвење

Допрете „0“ на лентата за избирање.

- Доколку нема дополнителни активности и другите зони за готвење се исклучени, апаратот се исклучува по 10 секунди.

### Исклучување на плочата за готвење

Допрете  и задржете неколку секунди за да ја исклучите плочата.

- Доколку нема дополнителни активности на екранот и сите зони за готвење се исклучени, апаратот ќе се исклучи по 10 секунди.

### Индикатор за резидуална топлина

По исклучување на зоната за готвење, плочата е уште топла, па симболот „H“ ќе остане вклучен сè додека постои опасност од изгореници.

### Поставки за одмрзување, одржување на топлина и бавно готвење

Со функцијата за одмрзување можете да ја одмрзнете храната или да стопите путер, чоколада или мед.



Поставката за одржување на топлина ја чува подготвената храна топла на околу 74 °C.


Поставката за бавно готвење ја чува подготвената храна топла на околу 92 °C.

Со поставката за бавно готвење можете да готвите на ниска температура за да ја зачувате хранливата вредност на храната.



- Изберете ја зоната за готвење со притискање на „0“ во близина на лентата на зоната за готвење.

- Притиснете еднаш на .

- Уште еднаш притиснете  за да ја изберете поставката за „Топење“ (одмрзување). Се појавува .

- Притиснете уште еднаш на  за да ја изберете поставката „Одржување на топлина“.

- Се појавува .

- Притиснете уште еднаш на  за да ја изберете поставката „Бавно готвење“. Се појавува .

### Поставка PowerPlus

Сите зони за готвење се опремени со засилувач PowerPlus.

Кога PowerPlus е вклучен, избраната зона за готвење работи со многу висока моќност наредните 10 минути. PowerPlus може да се користи, на пример, за брзо загревање на голема количина на вода.


- Лизгајте на лентата додека да се појави „P“ на екранот.

- За да го исклучите PowerPlus, повлечете надолу на лентата до посакуваното ниво на моќност.

## Тајмер


Кога е поставен тајмер, зоната за готвење се исклучува по одредено време помеѓу 1 мин. и 1 ч. 59 мин.

### Поставување на тајмер

- Плочата за готвење е вклучена.
- Зоната за готвење е поставена.
- Притиснете .
  - „00“ се прикажува во средината на екранот.
  - Притиснете **+** за да го зголемите времетраењето на тајмерот, допрете **-** за да го намалите времето.

Кога за прв пат ќе притиснете на **+** светнува „1“ на екранот.

### Промена на тајмер

- Поставување на тајмер
- Притиснете .
- Притиснете ја активираната зона за готвење на тајмерот што сакате да го промените.
- Променете го времетраењето на тајмерот со помош на **+** и **-**.

### Функција за поврзување





Функцијата за поврзување овозможува две посебни зони за готвење заедно да се вклучат и да се подесат.

- Притиснете на лентата на двете зони за готвење.- Екранот во близина на двете зони за готвење покажува „|“ на едната страна, и „|“ на другата страна.

Доколку една од зоните работи тогаш кога се вклучува функцијата за поврзување, нивото на моќност и времето на работа на зоната ќе се употреби за двете зони. Доколку и двете зони за готвење работат, работното време се брише од екранот на нивото на моќност.

За време на функцијата за поврзување не може да се постави брзината на засилување.

### Заштита за деца

- Апаратот е вклучен
- Допрете  и  истовремено неколку секунди додека да се емитува звучен сигнал.
  - Екранот е заклучен. Кога екранот се исклучува во оваа состојба, функцијата за заклучување ќе биде активна и по рестартирање на плочата за готвење.
- За да ја деактивирате заштитата за деца, притиснете  и  истовремено неколку секунди.

## Функција за загревање

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:

Ниво на моќност	Тајмер
1	48 секунди
2	144 секунди
3	230 секунди
4	312 секунди
5	408 секунди
6	120 секунди
7	168 секунди
8	216 секунди
9	не е на располагање
P	не е на располагање

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 „A“.

Може да се зголеми нивото на готвење, но со негово намалување се деактивира функцијата. Може да се деактивира и со допирање и држење 3 секунди на копчето од ринглата во прашање.

МОДЕЛ	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Вкупна максимална моќност	7,620 кВт

## Кодови за грешки

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешка	Решение
<b>ER 03 и континуиран звук</b>	Континуирано активирање на сензорот; TC се исклучува по 10 сек.	Вода или садови за готвење на стакло врз сензорите за контрола на допир	Исчистете ја контролната површина, тргнете ги предметите од сензорите.
<b>ER20</b>	Флеш меморија – TC грешка	μC- неисправен	Заменете го TC
<b>ER22</b>	Неисправно копче за евалуација, UI се исклучува по 3,5-7,5 сек.	Кратко или отворено коло во делот на копчето за сензор	Заменете го TC
<b>ER31</b>	Неточни податоци за конфигурација или отстапување помеѓу генераторот и TC	Потребна е нова конфигурација на индукцискиот генератор	Нова конфигурација (Мени за сервис)
<b>ER36</b>	Неисправна вредност на NTC на TC; UI се исклучува	Кратко или отворено коло на NTC	Заменете го TC
<b>ER47</b>	Комуникациска грешка помеѓу TC и индукцијата	Без или со неисправна LIN комуникација! (Подредениот не одговора на барањата на надредениот)	Кабелот за поврзување не е правилно вклучен или има дефект.
<b>U400</b>	Континуиран звук Напојување на влезот на високо ниво	Неправилно поврзување на плочата за готвење	Правилно поврзување на напојувањето
<b>E/2</b>	Превисока температура на индукцискиот елемент	Преоптоварување на плочата за готвење или на празни садови за готвење	Оставете го системот да се опади.
<b>E/A</b>	Дефект во приклучницата	Неисправен дел	Заменете ја приклучницата
<b>E/6</b>	Дефект во приклучницата	Дефект во кабелот или приклучницата	1. проверете го очичувањето 2. проверете ги филтрите 3. заменете ја приклучницата
<b>E/8</b>	Неправилна брзина на вентилатор	Дефект во лев или десен вентилатор	Издвниот систем е блокиран, на пр. од хартија Заменете го неисправниот вентилатор
<b>E/9</b>	Неисправен сензор за температура на индукторот		Заменете го индукторот Заменете ја приклучницата

## 8. ОДРЖУВАЊЕ и ПОПРАВКА

- Осигурајте се дека одржувањето на електричните компоненти го врши само производителот или сервисната служба.
- Осигурајте се дека менувањето на оштетените кабли ќе го врши само производителот или сервисната служба.

Наведете ги следните податоци при контактирање на сервисната служба:

- тип на дефект
- модел на апарат (Про./Код)
- сериски број (С.Б.)

Овие податоци се наведени на плочата со податоци.

Плочата со податоци е прикачена на долната страна.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### Идентификација на производот

Тип: 4300

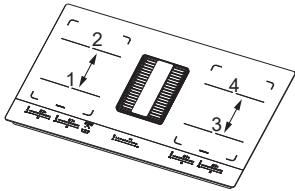
Модел: GALILEO HE BK GLASS NG A83

Видете ја плочата со податоци што се наоѓа на долната страна на производот.

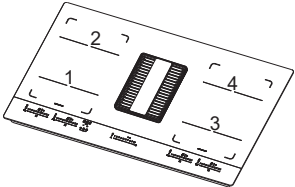
Производителот континуирано ги подобрува производите. Поради тоа, текстот и сликите во овој прирачник може да бидат променети без претходно известување.

Дополнителни технички податоци може да најдете на: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)



	<p><b>ФУНКЦИЈА ЗА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА</b></p> <p>Овој производ има електронски контролирана функција за управување со моќноста.</p> <p>Оваа функција го контролира доставувањето на максималната моќност од 3700 W меѓу комбинираниите рингли (1+2 и 3+4), оптимизирајќи ја дистрибуцијата на моќноста и избегнувајќи ситуации на преоптоварување на системот. Функцијата за стартува максималната расположива моќност меѓу комбинираниите рингли. Погледнете ја илустрацијата. Функцијата ја намалува моќноста на другата комбинирана рингла, ако е потребно (на последната команда е доделен највисокиот приоритет).</p> <p>Пример: Ако за ринглата 1 се избере нивото на дополнителна моќност (интензивна моќност) (P), ринглата 2 не може истовремено да го надмине нивото на моќност 5.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### GALILEO HE BK GLASS NG A83

	<p>1,2 Флексибилна зона 1+2 премостување 3,4 Флексибилна зона за готвење 3+4 премостување</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------


Параметар	Вредност	Димензии (мм)
Работни димензии	-	830 × 520 (W × D)
Напон / фреквенција	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3Н~ / 2Н~ 380-415 В, 50 Гц; 3Н~ / 2Н~ 380 В, 60 Гц	
Вредности на моќност и на грејач		
Зона за готвење 1,2,3,4	2100 W; Засилување на моќност: 3700 W	230 x 210
Флексибилна зона за готвење 1+2, 3w+4	Единечна: 2100 W; Засилување на моќност: 3700 W Премостување: 3700 W	Единечна: 230 x 210 Премостување: 460 x 210

Параметар	Симбол	Вредност	Единица мерка
Тежина на апаратот	M	26 / 19	кг
Број на зони за готвење		4	
Извор на топлина		индукција	

## 1. ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША АҚПАРАТ

❶ Қауіпсіздік мақсатында және құрылғының дұрыс жұмыс жасауы үшін берілген нұсқаулықты құрылғыны орнатып және қолдану алдында мұқият оқып шығыңыз. Тіпті құрылғының орнын ауыстырып немесе сататын болсаңыз да нұсқаулықты әрқашан жанында сақтаңыз. Пайдаланушылар құрылғының жұмысы және қауіпсіздігіне қатысты ақпаратпен толықтай таныс болуы тиіс.

Бұл пісіру панельдерінің индукциялық жүйелері ЕМС стандарттарының талаптарына, сондай-ақ EMF Директиваларына сай және басқа да электронды құрылғыларға кедергі келтірмеуі тиіс. Жүрекширатқышы немесе басқа да электронды имплантаттары бар пайдаланушылар өз дәрігерінен немесе имплантат өндірушісінен аталған құрылғының кедергілерге жеткілікті төзімділігі жайлы нақты ақпарат алуы керек.

 Сымдық қосуды арнайы мамандар жүргізуі тиіс. Электр қосылымына кіріспес бұрын, **ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ** бөлімін қараңыз.

Қуаттаушы білтесі бар құрылғылар үшін клеммалардың орны немесе білте бекітпесі мен

клеммалар арасындағы өткізгіштердің ұзындығы білте бекітпесінен шығып кетсе, ток өткізетін өткізгіштер жерге тұйықтаушы өткізгіш алдында кернеулі болатындай түрде жасалуы тиіс.

- Өндіруші дұрыс емес немесе лайықты жерге орнатпау нәтижелерінде орын алған кез-келген шығындар үшін жауапкершілік алмайды.
- Желі кернеуі бұйымның сырқты бөлігіне бекітілген төлқұжаттық кестеде көрсетілген мәнге сәйкес кеніне көз жеткізіңіз.
- Ажыратуға арналған құралдар қосу қағидаларына сәйкес бекітілген сымдар жүйесіне қосылған болуы тиіс.
- I санатты құрылғылар үшін ішкі қуат көзі лайықты жерге тұйықтауды мүлтіксіз жүзеге асыра алатынына көз жеткіңіз.
- Шығарғышты шығыс түтігіне тиісті құбыр арқылы қосыңыз. Орнату жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген сатып алынатын керек-жарақтарды қараңыз (егер дөңгелек құбырдың: ең кіші диаметрі 120 мм). Түтіндіктегі түтіннің шығу жолы барынша қысқа болуы тиіс.
- Өнімді барлық бағытты ауыстырып-қосқыш көмегімен қуат желісіне қосыңыз.
- Ауа шығаруға қатысты қағидалар орындалуы керек.
- Сору құрылғысын түтін газдары бар сору ауа өткізгіштеріне

қоспаңыз (қазандықтар, алау-ошақтар және т.б.).

- Егер шығарғыш электрлік емес құрылғылармен (мысалы, газды жағу құрылғыларымен) бірге қолданылатын болса, бөлмеде пайдаланылған газдардың кері ағынын болдырмайтындай жеткілікті желдету деңгейін қамтамасыз етілуі қажет. Пешке арналған құрылғы электрліден өзгеше электр құрылғыларымен бірге қолданылатын жағдайда, бөлмедегі кері қысым 0,04 мбардан аспауы тиіс, бұл асхана пеші арқылы бөлмеге түтіннің кіруін болдырмау үшін жасалады.
- Ауа газ немесе басқа да жанармай түрлерін жағатын құрылғылардан түтінді шығаруға қолданылатын түтіндік арқылы шығарылмауы тиіс.
- Егер қорек сымы бүлінсе, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны өндіруші немесе оның сервистік агенті немесе білікті маманның көмегімен алмастыру қажет.
- Ашаны қолжетімді жерде орналасқан, қолданыс нормаларына сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- Үйде қолға алынуы тиіс техникалық және қауіпсіздік шараларына келер болсақ, бұл тұста жергілікті биліктің қағидаларын мұқият ескеріп отыру қажет.

**⚠ ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны орнатар алдында қорғаныс қабықшасын алып тастаңыз.

- Құрылғыны ұстап тұратын бұрандаларды және ұсақ тетіктерді ғана қолданыңыз.

**⚠ ЕСКЕРТУ:** Бұрандаларды немесе бекіту құралдарын берілген нұсқаулықтарға сай пайдаланбау электрлік қауіптердің туындауына әкеліп соғуы мүмкін.

- Оптикалық құрылғылар арқылы (дүрбі, ұлғайту әйнектері) жарыққа тіке қарамаңыз.
- Балаларға тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бақылаусыз орындауға рұқсат бермеңіз.
- Балалар құрылғымен ойнауы үшін оларды қадағалап жүру қажет.
- Физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдарды (соның ішінде балаларды), олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе пайдалану туралы нұсқау берілмесе, бұл құрылғы олардың пайдалануына арналмаған.
- Бұл құрылғыны жасы 8-ден асқан балалар мен денесіне, сенсорлық мүмкіндіктеріне және ақыл-естеріне зақым келген немесе білімі мен тәжірибесі жоқ адамдар, осы құрылғыны қауіпсіз түрде пайдалануға қатысты

нұсқаулар алса немесе оларды қарап отыратын адам бар болса, құрылғыны дұрыс пайдаланбаудан туындайтын қатерлерді түсінсе, пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамау қажет.

**⚠ ЕСКЕРТУ:** Құрал және оның қолжетімді бөліктері пайдалану барысында қызады.

Қыздырушы элементтерді түртпес үшін абай болу керек.

Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Көрсетілген уақыт мерзімі өткеннен кейін сүзгілерді тазалаңыз немесе алмастырыңыз (өрт қауіпсіздігі). «Күтім және тазарту» тармағын қараңыз.
- Құрылғы газ немесе басқа да жанармай түрлерін жағатын құрылғылармен бір мезетте қолданылған кезде (тек ауаны бөлмеге кері шығаратын құрылғыларға қатысты емес), бөлмені айтарлықтай жақсы желдету қамтамасыз етілуі тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Егер беткі қабат шытынап кетсе, электр тогына түсу қаупінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Материал беті шытынаса немесе қалыңдығы бүлінсе, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Құрылғыға ылғал жұққан дене бөліктерімен жанасуға болмайды.

- Өнімді тазалау үшін бұмен тазартқышты қолдануға болмайды.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды пеш бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Пайдаланып болғаннан кейін панорамалау детекторына сеніп қалмай, пісіру панеліндегі элементті өзіңіз өшіріңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Тоң немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке себеп болуы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пісіру процесі басқарылады. Қысқа мерзімді пісіру процесі үздіксіз басқарылады.
- Бұл сыртқы таймердің немесе қашықтан басқаратын құралдың көмегімен басқаруға арналмаған құрылғы.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі бар: заттарды пісіру беттеріне қойып сақтамаңыз.
- Құрылғы III санатты артқы кернеу жағдайында толық ажыратуды қамтамасыз ететін ашық контакт қашықтығынан (3 мм) қуат көзінен ажыратуға болатындай түрде орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыға атмосфералық

агенттер (жауын, күн) әсері тимейтініне көз жеткіңіз.

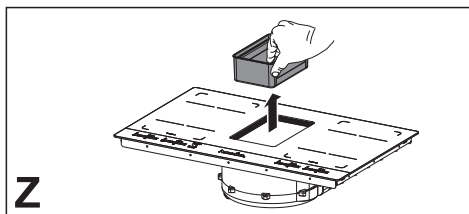
- Құрылғыны желдету өндіруші нұсқаулығына сәйкес келетінен көз жеткізіңіз.

## 2. ҚОЛДАНУ

- Шығарғышқа арналған құрылғы асхана иістерін жою үшін тек үй жағдайында ғана қолдануға арнап жасалған.
- Ешқашан құрылғыны жасалу мақсатынан тысқары жұмыстарға пайдаланбаңыз.
- Пайдалану кезінде өте майлы қуырма ыдысты тұрақты қадағалап отыру қажет: қатты қызған май шашырап кетуі мүмкін.
- Сыртқы таймері немесе жеке қашықтықтан басқару жүйесі бар құрылғыны қолданбаңыз.
- Қатты қызуды болдырмас үшін құрылғы сәндік есікке жақын орнатылмауы тиіс.
- Құрылғыны бүлдіріп алмас үшін
- Құрылғының үстіне шықпаңыз.
- Кремний өшіргішті бүлдірмес үшін, ыстық ыдысты қаңқаға қоймаңыз.
- Құрылғы бетінде тағам дайындамаңыз және өнімдерді кеспеңіз немесе оған қатты заттар тастамаңыз. Зат бетінде ыдысты сырғытпаңыз.

## 3. КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

- Белсендірілген көмір иісінің сүзгісін қалпына келтіруге болады. Қалпына келтіруге және алмастыру уақытына қатысты жинақта берілген нұсқауларды қолданыңыз.
- Z майына арналған сүзгілерді Z сүзгілерді әр 2 ай жұмыс жасаудан кейін немесе жиі пайдалану кезінде одан да жиірек тазартып отыру қажет, сонымен қатар оларды ыдыс жуатын машинамен жууға болады.



### Жалпы ұсыныстар:

- Ешқашан тазартқыш төсемелер, болат мақта, тұзды қышқыл немесе басқа да зат бетін сызатын немесе із қалдыруы мүмкін заттарды қолданбаңыз.
- Пісіру панелінің функционалдық немесе безендіру элементтеріне байқаусызда түскен немесе сіңіп қалған өнімдерді жеуге болмайды.

### Құрылғыны тазарту:

- Тағамдық қалдықтардың жануын болдырмас үшін әр пайдаланудан кейін құрылғыны тазалаңыз. Кепкен және күйген қалдықтарды тазарту қиынға соқпайды.
- Күнделікті шаң-тозаңнан тазарту үшін жұмсақ матаны немесе су және қажетті тазарту құралы жағылған ысқышты пайдаланыңыз. Тазартқыш құрадарға қатысты өндірушінің нұсқауларын ұстаныңыз. Біз қорғаушы тазарту құралдарын қолдануға кеңес береміз.
- Бедерлі кірді, мысалы, қатты қайнаған сүттің қалдығын пісіру бетінің жылы кезінде әйнек керамика пештен қырғышпен келтіруге болады. Қырғышқа қатысты өндіруші нұсқауларын ұстаныңыз.
- Мармелад сияқты қайнатылған тәтті өнімдердің іздерін пісіру панелінің жылы кезінде әйнек керамикалық қырғыш көмегімен келтіріңіз. Әйтпесе, бұл әйнек керамикалық бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Әйнек керамикалық пеш бетіндегі балқыған пластик іздерін пісіру бетінің жылы кезінде қырғышпен келтіріңіз. Әйтпесе, бұл әйнек керамикалық бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Әк дақтарын кетіру үшін пісіру панелі салқындаған кезде әк, сірке немесе лимон шырынын ерітуге арналған ерітіндінің аздаған мөлшерін пайдаланыңыз. Кейіннен орнын ылғалды шүберекпен сүртіңіз.

#### 4. ШКАФҚА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

- Асүй плитасы ені 600 мм немесе одан да көп асүй шкафының үстіндегі үстелге орнатуға арналған.
- Тез жанатын материалға орнату кезінде төмен кернеу құрылғыларына және өртке қарсы қауіпсіздікке арналған негізгі қағидалар мен стандарттар сақталуы тиіс.
- Жабдықталған агрегаттар үшін компоненттер (пластмасса және шпондалған ағаш) жылуға төзімді агдезивтермен жиналуы тиіс (кем дегенде 100°C): дұрыс келмейтін материалдар мен агдезивтер пішіннің өзгеруіне және ажырауға әкеліп соғуы мүмкін.
- Асхана шкафында құрылғының электрлік байланыстары үшін жеткілікті орын болуы тиіс. Құрылғы үстіндегі аспалы асхана шкафтары қолайлы жұмыс үрдісіне жеткілікті кеңістік қамтамасыз ететін қашықтықта орнатылуы тиіс.
- Құрылғының арт жағындағы үстелдің үстіңгі тақтайының шетіне қатты сәндік ағаш жақтауларды қолдануға рұқсат етіледі, бұл жағдайда ең жақын қашықтық құрылғы бейнелерінде көрсетілгендей болуы тиіс.
- Қосылған құрылғы мен артқы қабырға арасындағы ең жақын қашықтық қосылған құрылғыны орнатуға арналған суретте көрсетілген (қаптал қабырға үшін 150 мм, артқы бөлігі үшін 40 мм және үстіндегі кез-келген шкафтар үшін кем дегенде 500 мм).
- Пісіру панелінің шеті мен үстелдің үстіңгі тақтайы арасында сұйықтықтың ағуын болдырма мақсатында, орнатар алдында пісіру панелінің сыртқы шетіне толықтай жабысқақ тығыздауыш салып шығыңыз.

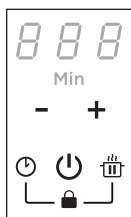
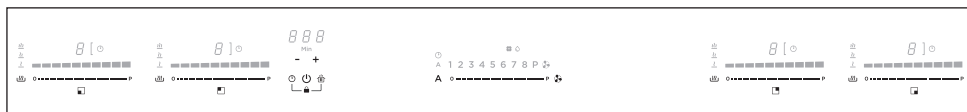
#### 5. ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

- Сымдық қосуды арнайы мамандар жүргізуі тиіс.
- Бұл құрылғыда «Y» түріндегі бекіткіштер бар және оған кем дегенде қуат сымының H05VV-F түрі қажет. МОНО-ФАЗАЛЫҚ, ВІ-ФАЗАЛЫҚ және ҮШ-ФАЗАЛЫҚ байланыс: өткізгіштердің ең кіші қимасы: 2,5 мм<sup>2</sup>. Қуаттау білмесінің сыртқы диаметрі: ең кішісі 7 мм – ең үлкені 15 мм.
- Қосылым терминалдары электр жалғастырғыш қорабының қақпағы алынған кезде анықталады.
- Тұрмыстық электр жүйесінің сипаттамалары (кернеу, ең жоғарғы қуат және ток) құрылғымен үйлесімді екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны диаграммада көрсетілгендей жалғаңыз (желі кернеуіне және мемлекеттің стандартты сілтемесіне сәйкес).
- 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F қорек көзі сымын қолдануға кеңес береміз. 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F қуат көзі сымын қолданған жағдайда төменде берілген нұсқауларды орындаңыз: үш фазалық байланыс үшін 2 сымды ажыратып, сұр сымдардан көк корпусарды алып тастаңыз.






#### 6. ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

- Өнімдегі немесе оның қаптамасындағы символ  аталған өнімге тұрмыстық қалдық ретінде қарауға болмайтынын білдіреді. Оның орнына оны электрлік және электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған қоқысты жинайтын орынға апару керек. Бұл өнімнің тиісінше қоқысқа тасталуын қамтамасыз ету арқылы, сіз қоршаған орта мен адам денсаулығына ықтимал теріс әсерлерге жол бере аласыз, бұл әсерлер осы өнімнің дұрыс емес қоқысқа тасталғанынан пайда болуы мүмкін. Бұл өнімді қайта өңдеу туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қалалық мекемеге, тұрмыстық қалдықтардан арылу қызметіне немесе өнім сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.
- Бұл құрылғы электрлік және электронды құрылғылар қолданылатын қауіпті заттар мөлшерін қысқарту, қалдықтарды жоюға қатысты 2012/19 / ЕО Директивасына сәйкес.

## 7. БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІ




















	Плитаның/сормақтың ҚОСУ/ӨШІРУ батырмалары ҚОСУДЫ басыңыз. ӨШІРУ үшін тағы бір рет басыңыз.
	Үнсіз келісім бойынша, плитаны/сормақты қосқанда, сормақ автоматты режимде тұрады да, индикатор <b>A</b> қосылады. Автоматты режимді өшіріп, вентилятормен қолмен басқару режимінде жұмыс істеу үшін, таңдау панеліне саусағыңызды тигізіңіз (басыңыз). Индикатор <b>A</b> сөнеді.
	Таймерді қосу Батырманы 5 секунд басып, ұстап тұрыңыз, сонда сормақ 15 минутқа қойылған кідіру режимінде тұрады. Сормақтағы кідіру индикаторының шамы жанады . Кідірісті өшіру үшін, түймені 5 секунд шамасында басып тұрыңыз. Таймер кері санауды аяқтағанда, дисплей сөнгенше  дыбыстық белгі беріліп тұрады (ол 2 минутқа созылады немесе Қосу/Өшіру батырмаларын басқанда тоқтайды). Кері санақ көрінбейді, визуалды кері байланыс - жарық диодты .
	Тоқтату&Жүргізу / Қайта шақыру
<b>- +</b>	Тамақты әзірлеу кезеңі үшін таймерді арттыру/азайту "Май сүзгісін алып тастауды" басып, ұстап тұрыңыз "Көмір фильтрінің иісін алып тастауды" басып, ұстап тұрыңыз
+	Перне құлпы. секундқа және бір мезгілде саусағыңызды тигізіңіз  + .

	
	<p>Желдеткішті таңдау Шығару жылдамдығын (қуатын) арттыру/азайту</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Автоматты функцияны іске қосу/сөндіру (автоматты режим үнсіз келісім бойынша іске қосулы тұрады). Сормақтың таңдау панеліне саусағыңыз тигенде (оны басқанда), автоматты режим өшеді және шығарғыштың желдеткішімен қолмен жұмыс істеу режимінде жасайды. Автоматты режимді қайта іске қосу үшін, батырмасын басу керек <b>A</b>, сонда қақпақтың аталған режимде жұмыс жасайтынын көрсететін <b>A</b> жарық диоды жанады.</p> <p>Бастапқыда қақпақ каналдық режимде тұрады. <b>Көмір сүзгісін іске қосу</b> Сормақты алғаш рет қосқанда, ондағы <b>A</b> батырманы 5 секунд басып тұрыңыз. Осы уақыттан бастап қақпақ жарық белгішесінің жануы арқылы көмір сүзгісін қашан тазарту қажет екенін көрсетіп тұрады  . Жарық диоды  арқылы майды тазарту сүзгісінің хабарламасы әрқашан қосулы. <b>Толып қалған белсендірілген көмір иісі сүзгісін тазалау</b> Сүзгілерге техникалық қызмет көрсету жүргізілгеннен кейін: 5 сек бойы батырманы басып тұрыңыз  – иіс индикаторы өшеді және индикатордың қайта есептеуі басынан басталады. 5 сек бойы батырманы басып тұрыңыз  – иіс индикаторы өшеді және индикатордың қайта есептеуі басынан басталады.</p>
<p><b>P</b></p>	<p><b>ИНТЕНСИВ 1</b> жылдамдығын орнатыңыз Бұл жылдамдық 10 минутқа есептелген. Берілген уақыт аяқталғаннан кейін жүйе автоматты түрде бұрын қойылған жылдамдыққа қайта түседі.</p>
	<p><b>ИНТЕНСИВ 2</b> жылдамдығын орнатыңыз Бұл жылдамдық 5 минутқа есептелген. Берілген уақыт аяқталғаннан кейін, жүйе автоматты түрде бұрын қойылған жылдамдыққа қайта түседі.</p>





	<p>Плитаның/сормақтың ҚОСУ/ӨШІРУ батырмалары ҚОСУДЫ басыңыз. ӨШІРУ үшін тағы бір рет басыңыз.</p>
	<p>Тәуелсіз таймерді орнату үшін, тамақ пісіру кезеңін таңдаңыз.</p> <p>Бұл кері есептеуді әр дайындау бөлігі үшін қоюға, тіпті бір мезетте орнатуға болады. Белгіленген мерзім аяқталғаннан кейін пісіру алаңдары автоматты түрде өшіп, бұл туралы дыбыстық белгі хабарлайды.</p> <p>Плитаның таймерін іске қосу/реттеу: Іске қосқыңыз келетін пісіру кезеңін таңдау үшін, батырманы  тағы бір рет басыңыз.</p> <p>Сонда пісіру кезеңінің сәйкес белгісі жанады.</p> <p>Қажетті пісіру кезеңі таңдалғанда, таймердің ұзақтығын реттеп алыңыз: Автоматты өшірілу уақытын арттыру үшін, + басыңыз Автоматты өшірілу уақытын азайту үшін, - басыңыз</p>
<p>- +</p>	<p>Уақытты орнату (плюс/минус)</p>
	<p>Тоқтату&amp;Жүргізу / Қайта шақыру</p> <p>Бұл функция пісіру панеліндегі кез-келген белсенді қызметті нөлге түсіріп, уақытқа тоқтатуға/қайта іске қосуға мүмкіндік береді. Іске қосу үшін батырманы басыңыз, өшіру үшін тағы бір мәрте басыңыз және слайдерді солдан оңға қарай шетіне дейін сырғытыңыз. Ескертпе: 10 минуттан кейін Үзіліс функциясы өшпесе, пісіру панелі автоматты түрде өшіп қалады.</p> <p>Бұл функция кездейсоқ өшіріп алған жағдайда пісіру панелінің барлық баптауларын қалыпқа келтіруге жағдай жасайды.</p> <p>Іске қосу: - Плитаны қайта қосыңыз -  түймесін 6 секундтай басып тұрыңыз</p>
 + 	<p>Плитаны құлыптау/ашу</p> <p>Іске қосылған функцияларды бұрынғыша қалдыра отырып, кездейсоқ өзгерістерді болдырмас үшін пісіру панелінің баптауларын бұғаттауға мүмкіндік береді. Өшіруге арналған операцияны қайталаңыз.</p>
	<p>Дайындау бөлігінің қалып индикаторы</p> <p>Аспаздық бөліктер білдей қуат деңгейіндегі бірыңғай бөлік құра отырып, аралас жұмыс жасай алады. Алдыңғы негізгі және артқы қосымша дайындау бөліктері. Көпір функциясын іске қосу үшін: 2 жолақты бір мезгілде түрткенде,  белгішесі жанады. Шебер-бөлікті таңдау арқылы, қуат деңгейін таңдауға болады. Көпір қызметін өшіру үшін аталған іске қосу процедурасын қайталаңыз</p>
	<p>Дайындау бөлігін таңдау Қуат деңгейін арттыру/азайту</p> <p>10 минут ішінде қосулы болатын қосымша қуаттау функциясы, көрсетілген уақыт өткеннен кейін температура бұрын бекітілген мәнге қайта оралады. Таңдау панелін басыңыз және бұраңыз және Power Booster-ді іске қосыңыз. Күшейткіштің қуат деңгейі таңдалған бөлік дисплейінде «P» символымен көрсетіледі.</p>
	<p>Температура басқарғышын іске қосу. Дисплейде  көрсетіледі.</p>
	<p>42°C-та пісіру/жылы күйде сақтау</p>
	<p>74°C-та пісіру/жылы күйде сақтау</p>
	<p>92°C-та пісіру/жылы күйде сақтау</p>
	<p>Екі пісіру кезеңі арасындағы байланыстырушы кезең іске қосулы</p>
	<p>Қуатты күшейткіш іске қосулы</p>

## Индукциялық плиталар қалай жұмыс істейді


Индукциялық пісіру панельдері қарапайым пісіру панельдерінен немесе тегіс пештерден айтарлықтай өзгешеленеді. Индукциялық шарғы әйнек керамика астында магниттік өріс туындатады, ол тез алмасады және ыдыстың магниттелетін түбін қыздырады. Әйнек керамика тек ыстық ыдыстан қызады. Егер асхана ыдысы дайындау бөлігінен алыстаса, қуаттау бірден тоқтайды.

## Табаны тексеру

Әр тағам дайындау зонасы панорамалау функциясымен жабдықталған. Панорамалау индукциялық пісіру панельдерімен пайдалануға жарайтын, магниттелетін түбі бар ыдыстарды анықтай алады.

Егер жұмыс жасау кезінде асхана ыдысы алыстаса немесе дұрыс келмейтін ыдыс қолданылса, барграф жанындағы дисплей жанып-өшіп тұрады.

Егер тағам дайындау бөлігінде 10 секунд панорамалауды анықтау кезінде асхана жабдығы орнатылмаса:

- Пісіру кезеңі 10 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді.
-  Әр пісіру кезеңінің дисплейінде көрсетіледі.

## Асүй ыдыстары

### Қолайлы асүй ыдыстары

Тек толықтай магниттелетін түбі бар асхана ыдысы ғана индукциялық пеште қолдануға жарамды. Магнит асүй ыдысы түбінің әр нүктесіне жабысады.

### Асүй ыдысы индукциялық пісіруге пайдалануға жарамды


Индукциялық пісіру бетінде қолданылатын асхана ыдысы магниттік қасиеттері бар металдан жасалған және түбі айтарлықтай үлкен болуы тиіс.

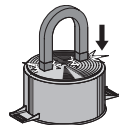
### Қолайлы асүй ыдыстары:

- Болаттан жасалған, түбі қалың, жылтыр сырлы ыдыстар.
- Шойыннан жасалған, түбі жылтыр сырлы ыдыстар.
- Көп қабатты тот баспайтын болаттан, ферриттік тот баспайтын болаттан және арнайы түпті алюминийден жасалған асхана ыдыстары.

### Қолайсыз асүй ыдыстары:

- Мыс, тот баспайтын болат, алюминий, отқа төзімді әйнек, ағаш, керамика және керамикалық ыдыс.
- Кәстрөлдің жұмысқа жарамды екеніне көз жеткізу үшін, магнитті түбіне жақындаңыз: егер ол тартылса, кәстрөл индукциялық пісіру үшін

жарамды деген сөз. Егер сіздің қолыңызда магнит болмаса, кәстрөлге аздаған су құйып, оны дайындау бөлігі қойып және дайындау бөлігін іске қоса аласыз. Егер дисплейде символ  пайда болса, бұл кәстрөлдің жарамсыз екенін білдіреді.



**Ескертпе:** Түбі мінсіз тегіс және индукциялық пісіру бөліктері үшін жарамды асханалық ыдысты ғана қолданыңыз. Түбі тегіс емес асханалық ыдысты пайдалану жылыту жүйесінің тиімділігіне қауіп төндіреді және дайындау бөлігінде асхана ыдысы анықталмауы мүмкін.

### Пісіру барысында шығатын шу

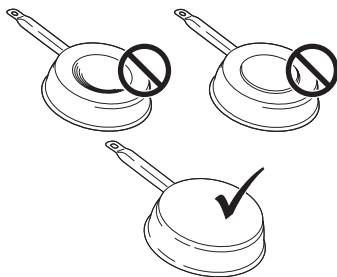
Асхана ыдысы дайындау кезінде шуыл шығаруы мүмкін. Бұл қандай да бір ақаулар бар дегенді білдірмейді және құрылғының жұмысына еш әсерін тигізбейді. Шуыл қолданылатын ыдыс түріне байланысты шығады. Егер шуыл айтарлықтай ақауларға әкеліп соқса, асхана ыдысын алмастыру қажет.

### Қуатты үнемдеуге қатысты нұсқаулар

- Таба түбінің диаметрі дайындау бөлігінің диаметріне сәйкес келуі тиіс.



- Табаны сатып алар кезінде табаның жоғарғы бөлігінің немесе түбінің диаметрі көрсетілгенін тексеріңіз, себебі жоғары бөлік әрқашан түбінен үлкендеу келеді.
- Ұзақ уақыт дайындалатын тағамдарды пісіру кезінде жедел пісіргіш көмегімен уақытыңыз бен энергияны үнемдеу аласыз, оған қоса бұл әдіс тағамдағы витаминдерді де сақтайды.
- Жедел пісіргіште жеткілікті мөлшерде су бар екеніне көз жеткіңіз, өйткені егер ол аз болып және ыдыс қызса, бұл дайындау бөлігінің де, жедел пісіргіштің де бүлінуіне әкеліп соғуы мүмкін.
- Егер мүмкін болса, әрқашан кәстрөлді дұрыс келетін қақпақпен жабыңыз.
- Дайындалатын тағам көлеміне сәйкес келетін кәстрөл таңдаңыз. Үлкен жартылай бос кәстрөл энергияны бос шығындауға әкеліп соғады.



Пісіру кезеңі	Табаның түбі		Ескертулер
	Ø Мин. (ұсынылады)	Ø Мак. (ұсынылады)	
184 мм x 220 мм (біреу)	145 мм	180 мм	
380 мм x 220 мм (екеу)	110 мм	245 мм	байланыстырушы функциямен бірге

### Электрлік плитаның жұмысы барысында шығатын қалыпты шулар

Индукция технологиясы электромагниттік өріс туындатуға негізделген. Олар тікелей ыдыс түбінде жылу шығара алады. Кэстрөлдер мен табалар жасалу ерекшеліктеріне қарай әртүрлі шуылдар мен дірілдер шығаруы мүмкін. Бұл шуылдарды келесідей түрде сипаттауға болады:

#### Жіңішке ызылдау (мәселен, трансформатор)

Бұл шуыл қатты жылумен тағам дайындау кезінде пайда болады. Ол пештен асхана ыдысына берілетін энергия мөлшеріне негізделген. Жылу деңгейі төмендеген кезде, шуыл тоқтайды немесе басылады.

#### Бәсең ысқыру

Бұл шуыл пісіру аппараты бос болған кезде пайда болады. Су немесе тағам ыдысқа салынған кезде шуыл тоқтайды.

#### Сықырлау

Бұл шуыл бір-бірінің қойылған әртүрлі материалдардан жасалған ыдысты қолдану кезінде пайда болады. Шуыл әртүрлі материалдар тоғысатын беттегі дірілге байланысты шығады. Шуыл ыдысқа байланысты туындайды және тағамды дайындау мөлшері мен әдісіне қарай әртүрлі сипатта болуы мүмкін.

#### Қатты ысқыру

Бұл шуыл бір-бірінің үстіне қойылған әртүрлі материалдардан тұратын асхана ыдысын пайдалану кезінде, сондай-ақ оларды барынша жоғары қуатта, екі дайында бөлігінде пайдалану кезінде пайда болады. Жылу деңгейі төмендеген кезде шуыл тоқтайды немесе басылады.

### Желдеткіштің шуылы


Электронды жүйе дұрыс жұмыс жасауы үшін пісіру панелінің температурасын реттеу қажет. Бұл мақсатта пісіру панелі салқындату желдеткішімен жабдықталған, ол электронды жүйе температурасын азайту және реттеу үшін іске қосылады. Егер пісіру панелінде анықталған температура оны өшіргеннен кейін тым жоғары болса, желдеткіш құрылғы өшірілгеннен соң да жұмыс жасай береді.

### Ырғақты және қол сағатының дыбысына ұқсас дыбыстар

Бұл шуыл тек кем дегенде үш дайындау бөлігі жұмыс жасап тұрғанда пайда болады, олардың біреуі өшірілген кезде бәсеңдейді немесе тоқтайды.

Жоғарыда аталған шуылдар сипатталған индукция технологиясының қалыпты элементі және оларды ақау барын білдірмейді.

### Құрылғыны қосу




Құрылғыны қосу үшін бір секунд ішінде  басып тұрыңыз.

- „0“ барлық қуат деңгейлеріндегі дисплейлерді жанып-өшіп тұрады.
- Егер ешқандай қосымша қосылу болмаса, құрылғы қауіпсіздік мақсатында 10 секундтан кейін өшіп қалады.

### Пісіру кезеңін таңдау

Қуат деңгейін орнату үшін, пісіру кезеңі сырғытпасы барграфының жанындағы „0“ басып, сырғытып жіберіңіз.

Қуат деңгейі	Пісіру әдісі	Төмендегілерге қолданылады
1	Еріту, аздап жылыту	Май, шоколад, желатин, соустар
2	Еріту, аздап жылыту	Май, шоколад, желатин, соустар
3	Ісіну	Rice (Күріш)
4	Пісіруді жалғастыру, баяулату, қайнату	Көкөністер, картоптар, соустар, жемістер, балық
5	Пісіруді жалғастыру, баяулату, қайнату	Көкөністер, картоптар, соустар, жемістер, балық
6	Пісіруді жалғастыру, бұқтыру	Паста, сорпа, бұқтырылған ет
7	Жай отта қуыру	Рости (қоңыр хэш), омлеттер, ұнға аунатылып қуырылған тамақтар, шұжықтар
8	Қуыру, ұзақ қуыру	Ет, чипсалар
9	Шыжғырып қуыру	Steak (Стейк)
P	Тез қыздыру	Су қайнату


Темп. деңгейі	Пісіру әдісі	Төмендегілерге қолданылады
	Еріту	Май, шоколад немесе балды 42°C-та еріту
	Keep warm	Соустарды, тағамдарды дайын күйінде 74°C-та ұстау
	Slow cooking (Баяу пісіру)	Дайын тағамдарды жылы күйінде, шамамен 92°C-та сақтау

### Пісіру кезеңін сөндіру

Барграфтағы „0“ саусағыңызды тигізіңіз.

- Егер дисплейде басқа қосылу жоқ болса және барлық дайындау бөліктері өшіп тұрса, құрылғы 10 секундтан кейін өшеді.

### Плитаны өшіру

Пісіру панелін өшіру үшін бірнеше секунд  басып тұрыңыз.

- Егер қосымша қосылу болмаса, ал қалған дайындау бөліктері өшіп тұрса, құрылғы 10 секундтан кейін өшеді.

### Қалған қызу индикаторы

Дайындау бөлігі өшкеннен кейін әлі де ыстық күйінде болса, күйіп қалу қаупі жойылғанға дейін "H" панелі жанып тұрады.








### Жібіту, Жылы күйде сақтау және Баяу пісіру баптаулары

Мұзды еріту функциясымен біз тағамды мұздан ерітіп немесе майды, шоколад пен алды аздап балқыта аласыз.

Жылу жағдайын сақтаңыз, дайын өнімді шамамен 74°C кезінде алыңыз.

Тағамды баяу дайындау кезінде дайындалған өнімдер шамамен 92°C-та жылиды. Тағамды баяу дайындау кезінде азық-түлік өнімдерінің

тағамдық құндылығын сақтау мақсатында, төмен температураларды пайдалана аласыз.

- Пісіру кезеңін таңдау үшін, пісіру кезеңі барграфының жанындағы „0“ басыңыз.
- Бір уақытты  басыңыз.
- „Еріту“ (жібіту) баптауын таңдау үшін, тағы бір рет  басыңыз.
-  шығады.
- „Жылы күйде сақтау“ баптауын таңдау үшін, тағы бір рет  басыңыз.
-  шығады.
- „Баяу пісіру“ баптауын таңдау үшін, тағы бір рет  басыңыз.
-  шығады.

### PowerPlus баптауы

Барлық тағам дайындау бөліктері PowerPlus күшейткішімен жабдықталған. PowerPlus өшіп тұрғанда таңдалған дайындау бөлігі 10 минут бойы аса жоғары қуатта жұмыс жасайды.


Мысалы, PowerPlus-ті көп мөлшердегі суды тез жылыту үшін пайдалануға болады.

- Дисплейде „P“ пайда болғанға дейін барграфты сырғытып жіберіңіз.
- PowerPlus-ті аяқтау үшін экрандағы жолақты қажетті қуат деңгейіне дейін жылжытыңыз.


## Таймер

Таймер орнатылған кезде, тағам дайындау бөлігі 1 мин және 1 сағ 59 мин арасында берілген уақыттан кейін өшіп қалады.

### Таймерді орнату

- Плита қосулы.
  - Пісіру кезеңін орнату.
  - басыңыз .
  - Дисплейдің ортасында „\_00“ жанып тұрады.
  - Таймердің ұзақтығын арттыру үшін, **+** саусағыңызды тигізіңіз, таймердің ұзақтығын азайту үшін, **-** саусағыңызды тигізіңіз.
- Сіз **+** бірінші рет басқанда, дисплейде „1“ жанады.

### Таймерді өзгерту

- Таймерді орнату
-  басыңыз.
- Таймердегі өзгерткіңіз келетін белсенді пісіру кезеңін басыңыз.
- **+** және **-** қолданып, таймердің ұзақтығын өзгертіңіз.





### Байланыстыру функциясы

Көпір қызметі екі жеке дайындау бөлігін бірге реттеу үшін бір мезетте қосуға мүмкіндік береді.

- Екі дайындау бөлігін барграфтарын басыңыз.
- Екі бөлік маңындағы дисплей бір жағынан «[» және екінші жағынан «]» көрсетіп тұрады.

Егер дайындау бөліктерінің бірі көпір функциясы қосылғанда жұмыс жасап тұрған болса, аталған дайындау бөлігінің қуат деңгейі мен жұмыс уақыты екі бөлік үшін де қолданылатын болады. Егер екі дайындау бөлігі де жұмыс жасап тұрса, қуат деңгейі дисплейлерінде жұмыс уақыты тазартылады. Көпір қызметінде жеделдету жылдамдығын қою мүмкін болмайды.

### Балалардан қорғауға арналған құлыптау

- Қосымша қосулы
- Дыбыстық белгі шыққанша бірнеше секундқа және бір мезгілде саусағыңызды тигізіңіз +.
- Дисплей құлыптаулы. Дисплей осы күйде өшіп қалғанда, құлыптау функциясы плитаны қайта қосқаннан кейін де бұрынғыдай белсенді болады.
- Балалардан қорғау құлпын өшіру үшін, бірнеше секундқа + басыңыз.

## Қыздыру функциясы

Бұл функция табаны таңдалған деңгейде пісіруді жалғастырмаc бұрын ең жоғарғы қуатта қыздыру үшін қолданылады. Пісіру аймағының ең жоғарғы қуат деңгейінде қалу уақыты осыған дейін орнатылған соңғы пісіру деңгейіне байланысты болады. Кестені қараңыз:

Деңгей Қуат	Уақыт
1	48 секунд
2	144 секунд
3	230 секунд
4	312 секунд
5	408 секунд
6	120 секунд
7	168 секунд
8	216 секунд
9	қолжетімсіз
P	қолжетімсіз

Таба плитада тұрғанда таңдалған пісіру аймағымен іске қосу үшін қуат жолағындағы таңдалған мәнді (1-ден 8-ге дейінгі) 3 секунд басып тұрыңыз. Тиісті аймақ дисплейінде “А” жазуы көрінеді.

Пісіру деңгейін арттыруға болады, бірақ ол төмендетілсе, функция ажыратылады. Оны аталмыш пісіру аймағының түймесін 3 секунд басып тұру арқылы да ажыратуға болады.

МОДЕЛЬ	GALILEO HE BK GLASS NG A83
Максималды қуат	7,620 кВт

Қате кодтар			
Қате коды	Сипаттама	Қатенің ықтимал себебі	Шешімі
ER 03 және үздіксіз дыбыс	Үздіксіз дыбысты іске қосу; TC 10 секундтан соң өшеді	Сенсорлы басқару тетіктерінің үстіндегі шыныдағы су немесе ыдыс	Басқару панелін тазаланыз, тетіктер үстіндегі заттарды алып тастаңыз.
ER20	Флэш-жад – TC қате	µC- ақау	TC алмастыру
ER22	Батырмалар баптауының қатесі, UI 3.5-7.5 секундтан кейін өшеді	Сенсорлы батырма аймағындағы қысқа немесе ашық тізбек	TC алмастыру
ER31	Конфигурация деректері дұрыс емес немесе генератор мен TC арасында ауытқулар бар	Индукциялық генераторға жаңа конфигурация қажет	Жаңа конфигурация (Сервистік меню)
ER36	TC-да зақымдалған NTC мәні; UI өшеді	NTC қысқа немесе ашық тізбегі	TC алмастыру
ER47	TC мен индукция арасындағы байланыстағы қателік	Жоқ немесе LIN байланысы қате! (Жетек маманның қайта іздеуіне жауап бермейді)	Байланыстырғыш кабель дұрыс орнатылмаған немесе бұзылған.
U400	Үздіксіз дыбыс Кірістегі қуат көзі жоғары	Плита дұрыс қосылмаған	Қуат көзі дұрыс қосылған
E/2	Индукциялық элементтің температурасы артық	Плитаның немесе қайнатылған бос ыдыстың шамадан тыс жүктелуі	Жүйені суытыңыз.
E/A	Қоректендіру платасында қате орын алған	Компонент істен шыққан	Қоректендіру платасын алмастырыңыз
E/6	Қоректендіру платасында қате орын алған	Қоректендіру платасындағы қуат жоқ немесе онда қате орын алған	1. желіні тексеру 2. сүзгіні тексеру 3. қоректендіру платасын алмастыру
E/8	Желдеткіш айналу жылдамдығы дұрыс емес	Желдеткіштің оңға немесе солға қателесуі	Ауа шығатын жерде кедергі бар, мысалы, қағаз тұрып қалған. Бұзылған желдеткішті алмастырыңыз
E/9	Индуктордағы температура датчигінде ақау бар		Индукторды алмастырыңыз, Қоректендіру платасын алмастырыңыз

## 8. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

- Электрлік компоненттерге техникалық қызмет көрсетуді тек өндіруші немесе қызмет көрсету орталығы жүзеге асырғанына көз жеткізіңіз.

- Зақымдалған кабельдерді тек өндіруші немесе қызмет көрсету орталығы өзгерткеніне көз жеткізіңіз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, төмендегідей ақпараттарды көрсетіңіз:

- ақау түрі
- құрылғының моделі (Про./Код)
- сериялық нөмірі (С.Б.)

Бұл ақпарат деректер тақтасында берілген. Деректер тақтасы төменгі жағында бекітілген.

## 9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

### Өнімді сәйкестендіру

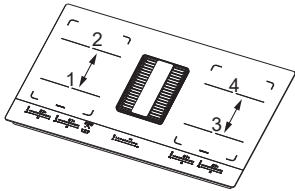
Түрі: 4300

Моделі: GALILEO HE BK GLASS NG A83

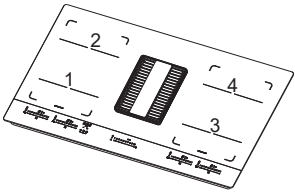
Өнімнің төменгі жағында орналасқан деректер тақтасын қараңыз.

Өндіруші өнімді үздіксіз жақсартып отыруды қамтамасыз етеді. Сондықтан берілген нұсқаулықтағы мәтін мен суреттер ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Техникалық деректер туралы қосымша ақпарат мына мекенжай бойынша қолжетімді: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

	<p><b>ҚУАТТЫ БАСҚАРУ</b></p> <p>Бұл өнім электрондық түрде басқарылатын қуатты басқару жүйесімен жабдықталған.</p> <p>Бұл функция электр желісін бақылайды және әрбір көпірлік пісіру аймағы үшін максималды қуатты 3700 Вт-пен дейін шектейді (1+2 және 3+4), қуат бөлуді оңтайландырады және жүйенің шамадан тыс жүктелуіне жол бермейді.</p> <p>Бұл функция қуатты бір көпірлік пісіру аймағына жататын ыстық плиталарға таратады. Суретті қараңыз. Қажет болса, функция қуатты бір көпірлік пісіру аймағындағы екінші пісіру аймағының бірінің қуатын азайтады (соңғы берілген пәрмен бірінші кезекте орындалады).</p> <p>Мысалы: Егер 1-ші пісіру аймағы күшейту деңгейіне (P) орнатылса, 2-ші пісіру аймағы онымен бірге автоматты түрде 5-деңгейден асып кете алмайды.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### GALILEO HE BK GLASS NG A83

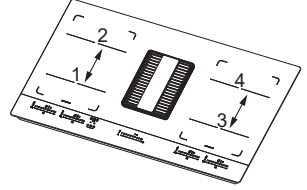
	<p>1,2 Икемді алаң 1+2 тұйықталған 3,4 Икемді пісіру алаңы 3+4 тұйықталған</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Параметр	Мәні	Өлшемдері (мм)
Жұмыс өлшемдері	-	830 × 520 (Е × Т)
Қуат көзінің кернеуі/жиілігі	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3Н~ / 2Н~ 380-415 В, 50 Гц; 3Н~ / 2Н~ 380 В, 60 Гц	
Қуат және қыздыру элементінің мөндері		
Пісіру алаңы 1,2,3,4	2100 Вт; Қуатты күшейткіш: 3700 Вт	230 x 210
Икемді Пісіру алаңы 1+2, 3+4	Біреу: 2100 Вт; Қуатты күшейткіш: 3700 Вт Тұйықталған: 3700 Вт	Біреу: 230 x 210 Тұйықталған: 460 x 210

Параметр	Таңба	Мәні	Өлшем бірлігі
Құрылғының салмағы	M	26 / 19	кг
Пісіру аймақтарының саны		4	
Жылу көзі		индукция	

## وظيفة إدارة الطاقة

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونياً. تتحكم هذه الوظيفة في صرف الطاقة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المستخدمة في الوضع المشترك (1 + 2 + 3 + 4)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع الطاقة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام. تقوم هذه الوظيفة بتقسيم الطاقة القصوى المتاحة بين مناطق الطهي المستخدمة في الوضع المشترك. انظر الرسم التوضيحي. تعمل الوظيفة على تقليل طاقة منطقة الطهي الأخرى التي تعمل في الوضع المشترك، إذا لزم الأمر (يتم تعيين الأمر الأخير كأولوية قصوى).

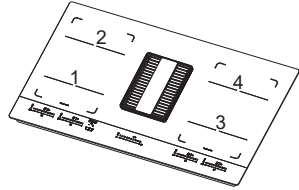


مثال:

إذا تم تحديد مستوى الطاقة الإضافي (التعزيز) (P) لمنطقة الطهي 1، فلا يمكن أن تتجاوز منطقة الطهي 2 في نفس الوقت مستوى الطاقة 5.

## GALILEO HE BK GLASS NG A83

النطاق المرن 1,2 2+1 موصولان  
نطاق الطهي المرن 3,4 4+3 موصولان



المعلمة	قيمة	الأبعاد (مم)
أبعاد العمل	-	520 × 830 (العرض × الارتفاع)
جهد التيار الكهربائي/التردد	220-240 فلت، 50 هرتز، 220 فلت، 60 هرتز 380~2N~/2N~3N~415 فلت، 50 هرتز، 380~3N~/2N~3N~60 هرتز	
قيم عناصر الطاقة والتسخين		
نطاق الطهي 1,2:3,4	2100 واط، معزز الطاقة: 3700 واط	230 210 ×
نطاق الطهي المرن 4+3, 2+1	3700 واط	460 210 ×

المعلمة	الرمز	قيمة	وحدة القياس
وزن الجهاز	م	19 / 26	كجم
عدد نطاقات الطهي		4	
مصدر الحرارة		الحثي	



أكواد الخطأ			
كود الخطأ	الوصف	سبب محتمل للخطأ	العلاج
ER 03 مستمرة وإشارة صوتية	تفعيل المستشعر المستمر، إيقاف TC بعد 10 ثواني	ماء أو أواني طهي موجودة على الزجاج فوق مستشعرات التحكم باللمس	قم بتنظيف سطح التحكم، وإزالة الأشياء الموجودة على المستشعرات.
ER20	ذاكرة فلاش - خطأ بمتحكم TC	μC - تالف	استبدل TC
ER22	عطل بتقييم الزر، يتم غلق UI (واجهة المستخدم) بعد 3,5-7,5 ثانية	دائرة قصر أو مفتوحة في نطاق زر المستشعر	استبدل TC
ER31	بيانات التهيئة غير صحيحة أو يوجد انحراف بين المولد و TC	التهيئة الجديدة للمولد الحثي مطلوبة	تهيئة جديدة (قائمة الخدمة)
ER36	قيمة NTC الموجودة على TC خاطئة، غلق UI (واجهة المستخدم)	دائرة قصر أو مفتوحة في NTC	استبدل TC
ER47	خطأ في الاتصال بين TC والنظام الحثي	لا يوجد أو اتصال L IN الخاطئ! (الخدم لا يجيب على طلب النظام الرئيسي)	كابل التوصيل غير متصل بشكل صحيح أو معيوب.
U400	إشارة صوتية مستمرة عند ارتفاع إمدادات الطاقة في المنفذ	اتصال غير صحيح بالموقد المسطح	توصيل صحيح لمصدر الإمداد بالطاقة
E/2	درجة الحرارة الزائدة خاصة بالعنصر الحثي	تحميل مفرط للموقد المسطح أو أواني الطهي تغلي وهي فارغة	دع النظام يبرد.
E/A	خطأ في لوحة الكهرباء	أضرار بالمكون	استبدل لوحة الكهرباء
E/6	خطأ في لوحة الكهرباء	لا يوجد مصدر للطاقة أو يوجد خطأ على لوحة الطاقة	1. فحص الأسلاك 2. فحص لوحة الفلتر 3. استبدل لوحة الكهرباء
E/8	سرعة المروحة غير صحيحة	خطأ في المروحة اليسرى أو اليمنى	منفذ عادم الهواء مسدود، على سبيل المثال بسبب الورق، استبدل المروحة المعيبة
E/9	مستشعر درجة الحرارة على الأداة الحثية مُعطل		استبدل الأداة الحثية، استبدل لوحة الكهرباء

## 8. الصيانة والإصلاح

- تأكد أن الصيانة تتم على المكونات الكهربائية من قبل الجهة الصانعة أو خدمة العملاء فقط.
- تأكد من تغيير الكابلات التالفة فقط من قبل الجهة الصانعة أو خدمة العملاء.
- عند الاتصال بخدمة العملاء، يرجى تقديم المعلومات التالية:
- نوع العطل
- موديل الجهاز (النوع/الكود)
- الرقم التسلسلي (.S.N).
- هذه المعلومات موجودة على لوحة البيانات. يتم إرفاق لوحة البيانات في الجانب السفلي.

## 9. البيانات الفنية

### تمييز المنتج

النوع: 4300

الطراز: GALILEO HE BK GLASS NG A83

ارجع إلى لوحة البيانات الموضوعه على الجانب السفلي من المنتج. توفر الجهة الصانعة تحسينات المنتج بشكل مستمر. ولهذا السبب، يمكن تغيير النص والرسوم التوضيحية الواردة في هذا الدليل دون إشعار.

تتوفر مزيد من المعلومات حول البيانات الفنية في:

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

## وظيفة التسخين

تستخدم 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. انظر الجدول:

الموقت	مستوى القوة
48 ثانية	1
144 ثانية	2
230 ثانية	3
312 ثانية	4
408 ثانية	5
120 ثانية	6
168 ثانية	7
216 ثانية	8
غير متاح	9
غير متاح	P

للتشيط، بعد وضع قدر أو مقلاة على الموعد واختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 ثوان. 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 ثوان.

مستوى درجة الحرارة	طريقة الطهي	تستخدم من أجل
1	الصهر	صهر الزبد، الشوكولاته أو العسل عند درجة حرارة 42 م°
2	الاحتفاظ بالسخونة	الصلصات، حافظ على الطعام جاهزاً لتقديمه في درجة حرارة 74 م°
3	طهي بطيء	حافظ على الطعام المطهي ساخناً عند درجة حرارة 92 م°

### إيقاف نطاق الطهي

قم بلمس "0" الموجود على المخطط.  
- في حالة عدم وجود إدخال إضافي وتم إيقاف نطاقات الطهي الأخرى، فسيتم إيقاف الجهاز بعد 10 ثواني.

### إيقاف الموقد

قم بلمس (U) لعدة ثواني لإيقاف الموقد.  
- في حالة عدم وجود إدخال إضافي بالشاشة وتم إيقاف جميع نطاقات الطهي الأخرى، فسيتم إيقاف الجهاز بعد 10 ثواني.

### مبين السخونة المتبقية

بعد إيقاف تشغيل نطاق الطهي ولكنه مازال ساخناً، تظل "H" مضاءة على اللوحة طالما هناك خطر الإصابة بحروق.

### إذابة التجمد، حافظ على إعداد الطهي البطيء والاحتفاظ بالسخونة

مع وظيفة إزالة التجمد، يمكنك إذابة التجمد عن الطعام أو صهر الزبد أو الشوكولاته أو العسل بشكل خفيف.

يحافظ إعداد الاحتفاظ بالسخونة على الأطعمة المطهية ساخنة عند درجة حرارة 74 م° تقريباً.

يحافظ إعداد الطهي البطيء على الأطعمة المطهية ساخنة عند درجة حرارة 92 م° تقريباً. باستخدام إعداد الطهي البطيء، يمكنك الطهي في درجات حرارة منخفضة للحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة.

- اختر نطاق الطهي بالضغط على "0" الموجود بالقرب من مخطط نطاق الطهي.

- اضغط (U) مرة واحدة.

- لاختيار إعداد "الصهر" (إذابة التجمد)، اضغط (U) مرة أخرى.

يظهر (U).

- لاختيار إعداد "الاحتفاظ بالسخونة"، اضغط (U) مرة أخرى.

يظهر (U).

- لاختيار الإعداد "الطهي البطيء"، اضغط (U) مرة أخرى.

يظهر (U).

### إعداد PowerPlus

جميع نطاقات الطهي مزود بالمعزز PowerPlus. يعمل نطاق الطهي المختار بطاقة عالية

إضافية لمدة 10 دقائق. يمكن استخدام PowerPlus، على سبيل المثال، لتسخين كمية كبيرة من الماء بسرعة.

- قم بالتمرير لأعلى على المخطط حتى يظهر "P" في الشاشة.

- لإنهاء PowerPlus، قم بالتمرير لأسفل على المخطط حتى تصل إلى مستوى الطاقة المرغوب.

### الميكاتي

عند ضبط الميكاتي، يتوقف نطاق الطهي بعد الوقت المحدد الذي يصل من دقيقة واحدة حتى ساعة و 59 دقيقة.

### ضبط الميكاتي

الموقد مُشغل.

- ضبط نطاق الطهي.

- اضغط (U).

يومض "00" في منتصف الشاشة.

- قم بلمس + لزيادة مدة الميكاتي، ولمس - لتقليل الوقت.

عندما تضغط على + لأول مرة، يضيء "1" في الشاشة.

### تغيير الميكاتي

- ضبط الميكاتي

- اضغط على نطاق الطهي المُفعل الخاص بالميكاتي الذي تريد تغييره.

- اضغط (U).

قم بتغيير مدة الميكاتي باستخدام + و - .

### وظيفة القطرة

تسمح وظيفة القطرة بتشغيل نطاق الطهي الفريدين ليتم ضبطهما معاً.

- اضغط على المخططات الخاصة بنطاق الطهي.

- يظهر بالشاشة القرية من النطاقين "[]" على جانب واحد و "[]"

على الجانب الآخر.

إذا كانت إحدى نطاقات الطهي تعمل بالفعل عند تشغيل وظيفة القطرة، فسيتم استخدام مستوى طاقة ووقت تشغيل الخاص بنطاق الطهي هذا

لهذين النطاقين. إذا كان نطاق الطهي قيد التشغيل بالفعل، يتم مسح

أوقات التشغيل الموجودة في شاشات مستوى الطاقة.

في حالة عدم إمكانية تشغيل وظيفة القطرة، قم بضبط سرعة التعزيز.

### قفل أمان الأطفال

- الجهاز مُشغل

- قم بلمس (U) و (U) في وقت واحد لبضع ثوان لحين صدور إشارة صوتية.

الشاشة مغلقة. عند إيقاف الشاشة في هذه الحالة، ستظل وظيفة

الإغلاق مفعلة بمجرد إعادة تشغيل الموقد.

- لإلغاء تفعيل القفل الخاص بحماية الطفل، اضغط على (U) و (U) في وقت واحد لعدة ثواني.

GALILEO HE BK GLASS NG A83	الطرز
7,620 كيلواط	الحد الأقصى لإجمالي القدرة

نطاق الطهي	قاع الوعاء	الملاحظات
	الحد الأدنى للقطر (موصى به)	الحد الأقصى للقطر (موصى به)
٤٨١ مم x ٠٢٢ مم (احادي)	145 mm	180 mm
٠٨٣ مم x ٠٢٢ مم (مزودج)	110 mm	245 mm

خامات مختلفة ذات طبقات متعددة، أو عند استخدامها بالإضافة إلى ذلك بأقصى طاقة وكذلك عند استخدام نطاق طهي. يتوقف الصوت أو يبدأ عند انخفاض مستوى الحرارة.

#### أصوات المروحة

لتشغيل النظام الإلكتروني بشكل صحيح، من الضروري تنظيم درجة حرارة الموقد المسطح. لهذا الغرض، تم تجهيز الموقد بمروحة تبريد، والتي يتم تفعيلها لخفض وتنظيم درجة حرارة النظام الإلكتروني. قد تستمر المروحة أيضًا في العمل بعد إيقاف الجهاز حتى إذا كانت درجة الحرارة المرصودة للموقد المسطح مازالت مرتفعة للغاية بعد إيقافه.

#### الأصوات الإيقاعية المشابهة لصوت عقارب الساعة

يصدر هذا الصوت فقط عند تشغيل ثلاثة نطاقات طهي على الأقل ويختفي أو يضعف عندما يتم إيقاف بعضها. تعتبر الأصوات الموضحة عنصرًا طبيعيًا في التقنية الحديثة الموضحة، ولا يجب اعتبارها عيوبًا.

#### تشغيل الجهاز

احفظ بالزر **U** لمدة ثانية واحدة لتشغيل الجهاز.

يوميض "0" في جميع شاشات عرض مستويات الطاقة.

في حالة عدم وجود مدخلات أخرى، يتوقف الجهاز بعد 10 ثواني لأسباب تتعلق بالسلامة.

#### اختبار نطاق طهي

اضغط على "0" بالقرب من شريط المخطط الخاص بنطاق الطهي واسحب لضبط مستوى الطاقة.

أصوات التشغيل الاعتيادية الخاصة بالموقد المسطح تعتمد التقنية الحديثة على خلق مجالات كهرومغناطيسية. فهي تولد الحرارة مباشرة في الجزء السفلي من أواني الطهي. قد تتسبب الأواني والمقالي في مجموعة متنوعة من الأصوات أو الاهتزازات طبقًا لطريقة التصنيع. يتم وصف هذه الأصوات على النحو التالي:

#### طنين منخفض (مثل المحول)

ينتج هذا الصوت عند الطهي عند مستوى حرارة مرتفع. يعتمد على كمية الطاقة المنقولة من الموقد المسطح إلى أواني الطهي. يتوقف الصوت أو يبدأ عند انخفاض مستوى الحرارة.

#### صفير هادئ

ينتج هذا الصوت عندما يكون وعاء الطهي فارغ. يتوقف بمجرد وضع الماء أو الطعام في الوعاء.

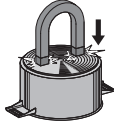
#### طققة

يصدر هذا الصوت من أواني الطهي المكونة من خامات مختلفة ذات طبقات متعددة. تسببها اهتزازات الأسطح حيث تتلاقى الخامات المختلفة. يصدر هذا الصوت من أواني الطهي ويمكن أن يختلف اعتمادًا على كمية وطريقة تحضير الطعام.

#### صفير عالي

يصدر هذا الصوت من أواني الطهي المكونة من

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تستخدم من أجل
1	الصهر، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الصهر، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	انتفاخ	الرز
4	استمرار الطهي، تخفيض، الطهي البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، الأسماك
5	استمرار الطهي، تخفيض، الطهي البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، الأسماك
6	استمرار الطهي، الطهي البطيء	معكرونة، حساء، لحم مطهي على نار هادئة
7	قلي خفيف	روستي (هاش براونز)، الأومليت، أطعمة مقالية بالبقسماط، نقائق
8	القلي، القلي العميق	اللحوم، رقائق البطاطس المقالية
9	القلي العميق	شرائح اللحم
P	تسخين سريع	ماء مغلي



**ملاحظة:** استخدم أواني طهي ذات قاع مسطح تماما ومناسب لنطاقات الطهي الحثي. استخدام أواني الطهي ذات القاع غير المستوي، قد يعرض كفاءة نظام التسخين للخطر ويمنع اكتشاف أواني الطهي في نطاق الطهي.

### صوت أثناء الطهي

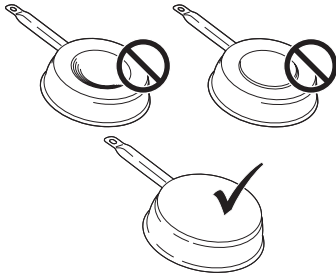
قد يصدر صوت أثناء الطهي من أواني الطهي. هذا لا يشير إلى وجود أي خلل، ولا يؤثر على أداء الجهاز بأي حال من الأحوال. الصوت الصادر يعتمد على إناء الطهي المستخدم. إذا تسبب الصوت في اضطراب كبير، يمكن أن يساهم تغيير إناء الطهي في اختفائه.

### نصيحة بشأن توفير الطاقة

- يجب أن يتوافق قطر قاعدة الإناء مع قطر نطاق الطهي.



- عند شراء إناء، تحقق من توافق القطر المشار إليه مع القاعدة أو الجزء العلوي للإناء، لأن الجزء العلوي يكون دائما أكبر من القاعدة.
- عند تحضير أطباق تستغرق أوقات طهي طويلة، يمكن توفير الوقت والطاقة باستخدام حلة الضغط، التي تجعل من الممكن أيضا الحفاظ على الفيتامينات في الطعام.
- تأكد أن حلة الضغط تحتوي على ما يكفي من السوائل، في حالة عدم وجود ما يكفي من السوائل وتم التسخين، فقد يتسبب ذلك في تلف كل من حلة الضغط ونطاق الطهي.
- إذا أمكن ذلك، قم دائما بتغطية الأواني بغطاء مناسب.
- اختر إناء مناسب لكمية الطعام الذي سيتم طهيها. يؤدي استخدام إناء كبيرة نصفه فارغ إلى إهدار الطاقة.



### كيفية عمل الموافد الحثية

تعمل الموافد الحثية بشكل مختلف تماما عن الموافد التقليدية أو الألواح الصلبة. يعمل الملف الحثي الموجود تحت السطح الخزفي الزجاجي على خلق حقل مغناطيسي يتناوب بسرعة ويسخن مباشرة القاعدة المغناطيسية لأواني الطهي. يتم تسخين السطح الخزفي الزجاجي فقط من خلال أواني الطهي الساخنة. في حالة خلخ أواني الطهي من نطاق الطهي، ينقطع التيار الكهربائي على الفور.

### كاشف الأواني

تم تزويد كل نطاق طهي بكاشف للأواني. يتعرف كاشف الأواني على أواني الطهي المزودة بقاعدة مغناطيسية مناسبة للاستخدام مع الموافد الحثية.

- إذا تم خلخ إناء الطهي أثناء التشغيل أو تم استخدام أواني طهي غير مناسبة، تومض الشاشة القرية من المخطط مع **U**.
- في حالة عدم وجود أو عية طهي موضوعة في نطاق الطهي خلال وقت تشغيل كاشف الوعاء الأواني لمدة 10 ثوان:
- يتم إيقاف تشغيل نطاق الطهي تلقائيا بعد حوالي 10 ثواني.
- يظهر **U** في شاشة كل نطاق.

### أواني الطهي

#### أواني الطهي المناسبة

تعد أواني الطهي المزودة بقاعدة مغناطيسية بالكامل فقط مناسبة للطهي على الموقد الحثي. يلتصق المغناطيس بكل نقطة على كامل قاعدة إناء الطهي.

#### أواني طهي مناسبة للاستخدام في الطهي الحثي

يجب أن تكون أواني الطهي المستخدمة على سطح الطهي الحثي مصنوعة من المعدن، ومزودة بخصائص مغناطيسية وقاعدة كبيرة بما فيه الكفاية.


















#### أواني الطهي المناسبة:

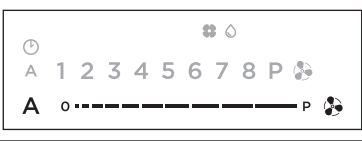


- أواني طهي معدنية المطلية بالمينا مزودة بقواعد سمكية.
- أواني طهي مصنوعة من حديد الزهر ومزودة بقاعدة مطلية بالمينا.
- أواني طهي من الاستانلس ستيل متعدد الطبقات، الاستانلس ستيل فريتي والألمنيوم ومزودة بقاعدة خاصة.

#### أواني طهي غير مناسبة:

- أواني طهي مصنوعة من النحاس، الاستانلس ستيل، الألمنيوم، الزجاج المقاوم للحرارة، الخشب، الخزف والتراكوتا.
- لمعرفة ما إذا كان الإناء مناسباً، أحضر مغناطيساً بالقرب من القاع: إذا جذب، فإن الإناء مناسب للطهي الحثي. في حالة عدم وجود مغناطيس، يمكنك وضع كمية صغيرة من الماء في الإناء، ثم قم بوضعه في نطاق الطهي وقم بتشغيل نطاق الطهي. إذا ظهر الرمز **U** على الشاشة، فهذا يعني أن الإناء غير مناسب.




<p>تشغيل/إيقاف الموقد/الشفاف اضغط على زر التشغيل. اضغط مجددا لإيقاف التشغيل.</p>	
<p>حدد نطاق الطهي لضبط ميقاتي مستقل. إنه عد تنازلي، يمكن ضبطه لكل نطاق طهي، حتى في وقت واحد. في نهاية الفترة المحددة، ستعلق نطاقات الطهي أوتوماتيكيا وسيتم الإبلاغ عن طريق إشارة صوتية. تفعيل/تنظيم ميقاتي الموقد: اضغط لأكثر من مرة على الزر  لاختيار نطاق الطهي الذي تريد تفعيله. سيتم إضاءة الأيقونة المعنية في نطاق الطهي. عند اختيار نطاق الطهي المعني، قم بتنظيم مدة الموقاتي: اضغط على + لزيادة وقت إيقاف التشغيل الأوتوماتيكي اضغط على - لخفض وقت إيقاف التشغيل الأوتوماتيكي</p>	
<p>ضبط الوقت (زائد/ناقص)</p>	<p>- +</p>
<p>الإيقاف والتشغيل/الاستدعاء تسمح هذه الوظيفة بتعليق/إعادة تشغيل أي وظيفة مفعلة على الموقد، وبذلك تصل قدرة الطهي إلى الصفر. اضغط للتفعيل، واضغط مرة أخرى واسحب شريط التمرير المبين تماما من اليسار إلى اليمين لإلغاء التفعيل. ملاحظة: بعد 10 دقائق، إذا لم يتم إيقاف تفعيل وظيفة الإيقاف المؤقت، سيتم إيقاف تشغيل الموقد أوتوماتيكيا.</p>	
<p>هذه الوظيفة تسمح باستعادة جميع إعدادات الموقد، في حالة الإيقاف العرضي. التفعيل: - أعد تشغيل الموقد مرة أخرى - اضغط على  في خلال ست ثواني</p>	
<p>قم بفتح الموقد يسمح لك بحظر إعدادات الموقد لمنع التلاعب غير المقصود، وترك الوظائف التي تم تحديدها بالفعل مفعلة. كرر هذه العملية لإيقاف التفعيل.</p>	
<p>مؤشر وضع نطاق الطهي يمكن لنطاقات الطهي العمل معا، مما يؤدي إلى خلق نطاق واحد بنفس مستوى القدرة. نطاقات الطهي الخاصة بالجهة الأمامية والثانوية. لتفعيل وظيفة القنطرة: قم بلمس الشريطين في وقت واحد وسيضيء الرمز . مع شريط التحديد الخاص بالنطاق الرئيسي، يمكن تحديد مستوى الطاقة. لإلغاء تفعيل وظيفة القنطرة، ببساطة قم بتكرار نفس خطوات عملية التفعيل</p>	
<p>اختيار نطاق الطهي زيادة/خفض مستوى القدرة خاصية القدرة التكميلية التي تظل مفعلة لمدة 10 دقائق، وبعدها تعود درجة الحرارة إلى القيمة المحددة مسبقاً. قم باللمس وبالتمرير بطول شريط التحديد وقم بتفعيل معزز القدرة. يظهر مستوى معزز القدرة على شاشة النطاق المختار بالرمز "P".</p>	
<p>تفعيل متحكم درجة الحرارة. يظهر في الشاشة .</p>	
<p>الطهي/الحفاظ على الحرارة عند 42 م°</p>	
<p>الطهي/الحفاظ على الحرارة عند 74 م°</p>	
<p>الطهي/الحفاظ على الحرارة عند 92 م°</p>	
<p>نطاق قنطرة بين نطاقي الطهي المُفعلين</p>	
<p>معزز القدرة مفعّل</p>	

		
	<p>اختيار مروحة الشفط زيادة/تقليل سرعة الشفط (القدرة)</p>	
<p>تفعيل/إلغاء تفعيل الوظيفة الأوتوماتيكية (عن طريق تفعيل الوضع الأوتوماتيكي الافتراضي). عند لمس شريط التحديد الخاص بشفط الموقد (مضغوط)، يتم إلغاء تفعيل الوضع الأوتوماتيكي ويعمل مع مروحة الشفط في الوضع اليدوي. لإعادة تفعيل الوضع الأوتوماتيكي، الضغط على الزر <b>A</b> وستضىء اللمبة <b>A led</b> للإشارة إلى عمل الشفط في هذا الوضع.</p>		<p><b>A</b></p>
<p>بشكل افتراضي، يكون الشفط في الوضع الأنبوبي. <b>تفعيل فلتر الكربون النشط</b> اضغط لمدة 5 ثوانٍ على الزر <b>A</b> في المرة الأولى التي يتم تشغيلها. منذ ذلك الوقت، ستظهر أيقونة مضاءة عندما يصبح ضروريا إجراء عملية صيانة لفلتر الكربون النشط . يتم تمكين إشعار فلتر تنظيف الدهون عبر لمبة <b>led</b> دائما. <b>إعادة ضبط تشيع فلتر الكربون النشط</b> بعد إجراء صيانة على الفلاتر: اضغط واستمر في الضغط لمدة 5 ثواني على الزر - - سيتم إيقاف لمبة <b>led</b> للدهون، وسيبدأ العد التنازلي للمؤشر مرة أخرى. اضغط واستمر في الضغط لمدة 5 ثواني على الزر + - سيتم إيقاف لمبة الروائح المستحبة <b>led</b>، وسيبدأ العد التنازلي للمؤشر مرة أخرى.</p>		<p><b>P</b></p>
<p>اضبط السرعة <b>المكثفة 1</b> تم ضبط هذه السرعة لمدة 10 دقائق. في نهاية هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكيا إلى السرعة التي تم ضبطها من قبل.</p>		<p><b>P</b></p>
<p>اضبط السرعة <b>المكثفة 2</b> تم ضبط هذه السرعة لمدة 5 دقائق. في نهاية هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكيا إلى السرعة التي تم ضبطها من قبل.</p>		<p></p>

## 7. عناصر التحكم



	
<p>تشغيل/إيقاف الموقد/الشفاط اضغط على زر التشغيل. اضغط مجددا لإيقاف التشغيل.</p>	
<p>عند تشغيل الموقد/الشفاط بشكل افتراضي يصبح الشفاط في الوضع الأوتوماتيكي ويتم تشغيل لمبة A led. قم بلمس (ضغط) شريط التحديد لإلغاء تفعيل الوضع الأوتوماتيكي وتشغيل الشفاط في الوضع اليدوي. سيتم إيقاف تشغيل المبة A led.</p>	
<p>تفعيل الميقاتي اضغط واستمر في الضغط لمدة 5 ثوان على الزر، سيتم وضع الشفاط في وضع تأخير بدء التشغيل مع ضبط مسبق لمدة 15 دقيقة. يضى مؤشر تأخير بدء التشغيل الموجود على الشفاط ويشير إلى تفعيل (⌚). اضغط على الزر واحتفظ به مضغوطة لمدة 5 ثوان مرة أخرى لإلغاء تفعيل تأخير بدء التشغيل. عند انتهاء الميقاتي من العد التنازلي، تصدر إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، وتتوقف بمجرد الضغط على زر التشغيل/الإيقاف)، أثناء إيقاف الشاشة (⌚). العد التنازلي غير مرئي، والملاحظات البصرية هي المبة led (⌚).</p>	
<p>الإيقاف والتشغيل/الاستدعاء</p>	
<p>تقديم/تأخير ميقاتي نطاق الطهي اضغط واستمر في الضغط لإعادة ضبط فلتر الدهون اضغط واستمر في الضغط لإعادة ضبط فلتر الكربون النشط</p>	
<p>مفتاح الغلق المحكم قم بلمس (⌚) و (⌚) في وقت واحد لبضع ثو</p>	




المنتج. لمزيد من التفاصيل عن إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالجهة المحلية المختصة أو خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشترت منه الجهاز.

• يتوافق الجهاز مع المواصفة رقم 2012/19/EU، فيما يتعلق بتقليل المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والتخلص من النفايات.

- يحتوي هذا الجهاز على ملحق من النوع "Y" يتطلب على الأقل سلك إمداد بالكهرباء من النوع H05VV-F. توصيل أحادي وثنائي وثلاثي المرحلة: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: 2,5 مم<sup>2</sup>. القطر الخارجي للسلك الكهربائي: الحد الأدنى 7 مم - الحد الأقصى 15 مم.
- يتم إظهار أطراف التوصيل عند خلع غطاء صندوق التوصيل.
- تأكد من أن خصائص النظام الكهربائي في المنزل (الجهد، الحد الأقصى للكهرباء والتيار) متوافقة مع خصائص الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز كما هو موضح في المخطط (وفقاً لجهد الشبكة الكهربائية وللمرجع القياسي للبلد).
- نقترح استخدام سلك تيار كهربائي 5 × 2,5 مم<sup>2</sup> H05V2V2-F. في حالة استخدام سلك تيار كهربائي 5 × 2,5 مم<sup>2</sup> H05V2V2-F، يجب اتباع التعليمات التالية: لتوصيل ثلاثي المراحل، قم بفصل السلكين واخلع الأغلفة الزرقاء الموجودة على الأسلاك الرمادية.

## 6. التكهين:

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على العبوة إلى أن هذا المنتج قد لا يعامل كالمخلفات المنزلية. وبدلاً من ذلك يجب تسليمه إلى مركز تجميع مناسب لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا

بالموقد.

## تنظيف الجهاز:

- في حالة التركيب في خامات قابلة للاشتعال، فيجب الالتزام بشكل قاطع بالإرشادات والمعايير الخاصة بتركيبات الجهد المنخفض وللحماية من خطر الحريق.
  - بالنسبة للوحدات المجهزة، يجب تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والخشب الرقائقي) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100 م°): يمكن للخامات غير المناسبة والمواد اللاصقة أن تؤدي إلى انحراف الواح أو فصلها.
  - يجب أن توفر خزانة المطبخ مساحة كافية للوصلات الكهربائية الخاصة بالجهاز. يجب تثبيت خزانات المطبخ المعلقة فوق الجهاز على مسافة توفر مساحة كافية لطريقة عمل ملائمة.
  - يُسمح باستخدام الجوانب الخشبية الصلبة التي توجد بها عناصر ديكورية الموجودة حول سطح العمل خلف الجهاز، وفي هذه الحالة يتم الحفاظ على الحد الأدنى للمسافة كما هو موضح في الرسوم التوضيحية الخاص بالتركيب.
  - يشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الأجهزة المدمجة والجدار الخلفي الموجود في الرسم التوضيحي الخاص بتركيب الجهاز المدمج (150 مم للجدار الجانبي، 40 مم في الخلف، الحد الأدنى 500 مم لأي خزانة فوقها).
  - لمنع تسرب السائل من بين حافة الموقد والسطح، ضع مانع تسرب لاصق بطول الحافة الخارجية للموقد قبل التجميع.
- ### 5. التوصيل الكهربائي:
- يجب توصيل الأسلاك بواسطة فني متخصص.

- قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام لمنع احتراق بقايا الطعام. تنظيف الأوساخ الجافة والمحروقة يتطلب المزيد من الجهد.
- لتنظيف الأوساخ بشكل يومي، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مبتلة بالماء ومادة تنظيف مناسبة. اتبع نصيحة الجهة الصانعة فيما يتعلق بمواد التنظيف. نوصي باستخدام منتجات التنظيف الوقائية.
- قم بإزالة الأوساخ ذات القشرة الصلبة، على سبيل المثال بقايا الحليب المنسكبة باستخدام مكشطة موقد خزفية زجاجية بينما ما يزال الموقد ساخناً. اتبع نصيحة الجهة الصانعة فيما يتعلق بالمكشطة.
- قم بإزالة الأطعمة المحلاة، على سبيل المثال المربى المنسكبة باستخدام مكشطة موقد خزفية زجاجية بينما ما يزال الموقد ساخناً. وإلا، فإن هذا قد يؤدي إلى تلف السطح الخزفي الزجاجي.
- قم بإزالة البلاستيك المنصهر باستخدام مكشطة موقد خزفية زجاجية بينما ما يزال الموقد ساخناً. وإلا، فإن هذا قد يؤدي إلى تلف السطح الخزفي الزجاجي.
- قم بإزالة البقع الجيرية باستخدام كمية صغيرة من محلول إذابة الجير، على سبيل المثال الخل أو عصير الليمون، عندما يبرد الموقد. ثم نظفه مجدداً باستخدام قطعة قماش مبللة.

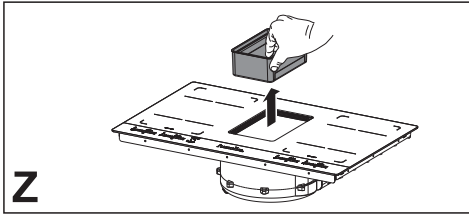
## 4. متطلبات الخزانة

- من المفترض دمج موقد الطهي داخل سطح العمل فوق خزانة المطبخ بعرض 600 مم أو أكثر.

- منفصل
- لا ينبغي تركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- لتجنب تلف الجهاز، لا تتسلق على الجهاز.
- لتجنب تلف حشو السيليكون، لا تضع أدوات الطهي الساخنة على الإطار.
- لا تقطع أو تعد الطعام على السطح أو تسقط الأغراض الصلبة عليه. لا تسحب أدوات الطهي على السطح.

### 3. العناية والتنظيف

- يمكن إعادة تجديد فلتر الكربون النشط. اتبع الإرشادات المتوفرة على المجموعة نفسها لكل من طريقة التجديد ومواعيد الاستبدال.
- فلتر الدهون **Z** يجب تنظيف الفلاتر كل شهرين من التشغيل، أو بشكل أكثر تكراراً لاستخدامها بشكل خاص، ويمكن غسلها في غسالة الأواني. لا تقم بتنظيف القضب، وأغطية الموقد، وموزعات اللهب في غسالة الأطباق.



### توصيات عامة:

- لا تستخدم أبداً بطانات تنظيف أو صوف صلب أو حامض المورياتيك أو غيرها من المنتجات التي يمكن أن تخدش السطح أو تترك علامة به.
- لا تاكل الأطعمة التي تسقط أو تترسب على السطح عن طريق الخطأ أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية الخاصة

- بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني.
- **تحذير:** ترك أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت أثناء طهيها على الموقد دون مراقبة يمكن أن تمثل خطورة وتتسبب في نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق. يجب **تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضاً مراقبة عمليات الطهي قصيرة المدة بصفة مستمرة.

- الجهاز مصمم لكي يتم تشغيله بواسطة موقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.

- **تحذير:** خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي. تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفضله عن مصدر الطاقة، مع مسافة فتحة توصيل (3 مم) تضمن الانفصال الكامل في ظروف الفلطية الزائدة من الفتنة III.

- تأكد من عدم تعرض الجهاز للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- تأكد من أن تهوية الجهاز تتوافق مع تعليمات الجهة الصانعة.

### 2. استخدم

- تم تصميم الشفاط للاستخدام المنزلي فقط لإزالة روائح المطبخ.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير الأغراض المخصص لها.
- يجب مراقبة مقلاة الدهون العميقة باستمرار أثناء الاستخدام: الزيت المغلي يمكن أن ينفجر.
- لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح زمني خارجي أو عبر نظام تحكم عن بعد

بدءاً من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم الأخطار المتعلقة بذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بهذا الجهاز.

**⚠️ تحذير:** يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام.

يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.

يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

• قم بتنظيف و/أو استبدال الفلاتر بعد الفترة الزمنية المحددة (خطر الحريق).  
انظر فقرة العناية والتنظيف.

• ينبغي تهوية الغرفة بشكل كافي عند استخدام الجهاز في نفس الوقت الذي

تستخدم فيه أجهزة حرق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى (لا تنطبق على الأجهزة التي تقوم بتفريغ الهواء في الغرفة فقط).

• **تحذير:** إذا كان السطح متشقّقاً، أطفئ الجهاز لتجنب الصعق الكهربائي.

• لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة تشقق السطح أو في حالة وجود أضرار بسمك الخامة.

• لا تلمس الجهاز في وجود أجزاء مبتلة من جسدك.

• لتنظيف المنتج، لا تستخدم منظف بخاري.

• لا يجوز وضع أية أشياء معدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة.

• في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من الجهة الصانعة أو وكيل الخدمة الخاص به أو شخص مؤهل بنفس الدرجة لتجنب المخاطر.

• قم بتوصيل القابس بمقبس يتوافق مع الأنظمة الحالية، ويقع في مكان يمكن الوصول إليه.

• بالنسبة للتدابير التقنية وتدابير السلامة التي سيتم اتخاذها لتصريف الأدخنة، فمن المهم اتباع اللوائح التي توفرها السلطات المحلية بحرص.

**⚠️ تحذير:** قبل تركيب الجهاز، قم بإزالة الطبقات الواقية.

• استخدم البراغي والأجزاء الصغيرة فقط لدعم الجهاز.

**⚠️ تحذير:** عدم تركيب البراغي أو تثبيت الجهاز وفقاً لهذه التعليمات قد يتسبب في مخاطر كهربائية.

• لا تنتظر مباشرة إلى الضوء من خلال الأجهزة البصرية (مناظير، نظارات مكبرة...).

• وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.

• يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

• هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من جانب الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية

محدودة أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة ما لم يخضعوا للإشراف أو التوجيه المتعلق باستخدام الجهاز من جانب شخص مسؤول عن سلامتهم.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال

## 1. معلومات السلامة

**i** سلامتك ولتشغيل الجهاز بشكل صحيح، اقرأ هذا الدليل بعناية قبل التركيب والاستخدام. احتفظ بهذه التعليمات دائماً مع الجهاز حتى إذا قمت بنقله أو بيعه. يجب أن يكون المستخدمون على دراية تامة بخصائص التشغيل والسلامة الخاصة بالجهاز. تفي الأنظمة الحثية لهذه المواقف بمتطلبات مواصفة التوافق الكهرومغناطيسي

### EMC بالإضافة إلى التوجيه EMF

ويجب ألا تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. يجب على مستخدمي أجهزة ضبط نبضات القلب أو مستخدمي الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة الأخرى التحدث مع الأطباء الخاصة بهم أو مع الجهة الصانعة للأجهزة الطبية المزروعة للتأكد من مقاومة هذه الأجهزة للتداخل بما فيه الكفاية.

يجب توصيل الأسلاك بواسطة فني متخصص. قبل البدء بالتوصيل الكهربائي، يرجى الرجوع إلى فصل التوصيل الكهربائي.



بالنسبة للأجهزة المزودة بأسلاك الإمداد، يجب أن يكون ترتيب الأطراف أو طول الموصلات بين مثبت السلك والأطراف مشدوداً مثل هذه الموصلات التي يسري فيها جهد كهربائي، قبل تأريض الموصل في حالة انزلاق السلك من مثبت السلك.

- الجهة الصانعة غير مسؤولة عن أي أضرار تنتج عن التركيب غير الصحيح أو غير السليم.
- تأكد من أن الجهد الكهربائي الرئيسي

يتوافق مع ما هو موضح على لوحة

البيانات المثبتة داخل المنتج.

- يجب دمج وسائل الفصل الموجودة في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- بالنسبة للأجهزة من الفئة I، تأكد من أن الإمداد بالكهرباء المحلي يضمن تأريض مناسب.
- قم بتوصيل الشفاط بمدخنة العادم عبر أنبوب ملائم. يرجى الرجوع إلى الكماليات المتاحة للشراء المعروضة في دليل التركيب (إذا كان أنبوب دائري: الحد الأدنى للقطر 120 مم). يجب أن يكون مسار المدخنة قصيراً قدر الإمكان.
- قم بتوصيل المنتج بشبكة الطاقة باستخدام مفتاح أحادي القطب.
- يجب تنفيذ التشريعات المتعلقة بتصريف الهواء.
- لا تقم بتوصيل الشفاط بأنابيب العادم التي تحمل أبخرة احتراق (غلايات، موقد، ما إلى ذلك).
- إذا تم استخدام الشفاط مع الأجهزة غير الكهربائية (مثل الأجهزة الغازية)، يجب ضمان وجود درجة كافية من التهوية في الغرفة لمنع التدفق العكسي لغاز العادم. عند استخدام الموقد مع الأجهزة الموردة التي تعمل بالطاقة غير الكهربائية، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 0,04 ميلي بار لمنع الأبخرة من العودة مرة أخرى للغرفة عبر الموقد.
- يجب عدم تفرغ الهواء في مدخنة تُستخدم لطرد الدخان من أجهزة حرق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى.

CE