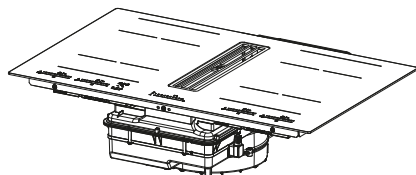




- SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
- RO MANUAL DE FOLOSIRE
- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOTOJO VADOVAS
- HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- MK УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК
- AL UDHËZUES PËR PËRDORIMIN
- SR КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
- FI KÄYTTÖOHJEET
- DA BRUGSVEJLEDNING
- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- NO BRUKSVEILEDNING



SK	3
RO	17
LV	31
LT	44
HU	57
MK	71
AL	87
SR	102
PT	116
SV	131
FI	144
DA	157
UK	170
NO	185

1. INFORMÁCIE O BEZPEČNOSTI

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

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

Pri zariadeniach s napájacím káblom musia byť svorky alebo

prierez vodičov medzi ukotvovacím bodom kábla a svorkami prevedené tak, aby sa dal v prípade vyklíznutia z kotvy vytiahnuť napájaný vodič predradený uzemňovaciemu káblu.

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

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



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

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



UPOZORNENIE: Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochrannú fóliu.

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

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

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

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

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

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

na snímače prítomnosti varných nádob.

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

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

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

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

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

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

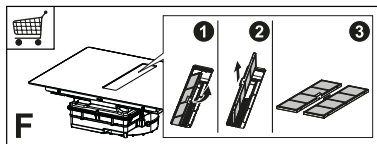
2. POUŽÍVANIE

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

3. ČISTENIE A ÚDRŽBA

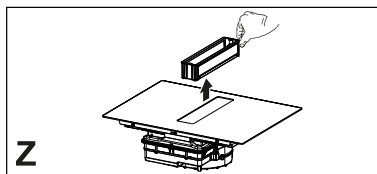
- Pred akýmkoľvek zákrokom údržby vypnite zariadenie alebo ho odpojte od napájacej elektrickej siete.
- Ak je pachový filter s aktívnym uhlím súčasťou dodávky a je typu (F) (pozri

pokyny na montáž), môže sa regenerovať. Pachový filter s aktívnym uhlím sa môže umývať a regenerovať každé 3-4 mesiace (alebo častejšie, ak sa digestor často používa), až do max. 8 regeneračných cyklov (v prípade obzvlášť intenzívneho používania odporúčame, aby ste neprekročili 5 cyklov). Obráťte sa na servisné stredisko a objednajte so nový filter (F).



Postup pri regenerácii:

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



Všeobecné odporúčania

- Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky, kyselinu chlorovodíkovú ani iné výrobky, ktoré by mohli poškríbať povrch alebo nechať na ňom stopy.
- Potraviny, ktoré nechtiac spadnú alebo sa usadia na povrchu, na funkčných alebo dekoračných prv-

koch varnej dosky, sa nesmú konzumovať.

Čistenie zariadenia

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

4. POŽIADAVKY NA NÁBYTOK

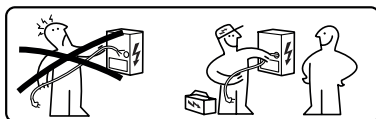
Pri inštalácii je potrebné dodržať zákony, vyhlášky, smernice a normy (nariadenia súvisiace s bezpečnosťou elektrických zariadení, správnu recykláciou dielov atď.) platné v krajine používania!

- Medzi zariadením a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie. Varná doska je určená na zabu-

dovanie do pracovnej dosky kuchynskej linky nad modul pre varnú dosku so šírkou 600 mm alebo viac.

- Pri inštalácii zariadenia na horľavý materiál je nevyhnutné dôkladne dodržať pokyny a normy o inštalácii nízkonapäťových zariadení a protipožiarne normy.
- Pri vstavaných jednotkách sa musia zložky (plastové materiály a dyhované drevo) namontovať pomocou lepiacich pások odolných voči teplu (min. 100 °C). Použitie nevhodného materiálu a lepiacich pások môže mať za následok deformáciu a odlepenie.
- Modul kuchynskej linky musí mať dostatočný priestor na elektrické zapojenie zariadenia. Moduly skriniek nad zariadením sa musia nainštalovať v takej vzdialenosti, aby ostal dostatočný priestor na pohodlnú prácu.
- Použitie dekoračných lemov z tvrdého dreva okolo pracovnej dosky za zariadením je povolené, ak sa zachová minimálna vzdialenosť v súlade s hodnotami uvedenými v schéme inštalácie.
- Minimálna vzdialenosť medzi namontovaným zariadením a zadnou stenou je uvedená v schéme inštalácie vstavaného zariadenia (150 mm od bočnej steny, 40 mm od zadnej steny a 500 mm od prípadných skriniek nad zariadením. Z ergonomických dôvodov sa odporúča minimálna vzdialenosť 1000 mm).
- Aby sa zabránilo vniknutiu kvapalín medzi okraj varnej dosky a pracovnú dosku, pripevnite pred inštaláciou na celý vonkajší okraj varnej dosky dodané lepiace tesnenie.

5. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE




⚠ UPOZORNENIE: Všetky elektrické zapojenia musí vykonať poverený inštalачný technik.

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

⚠ Pozor! Káble nezvárajte!

6. ENVIRONMENTÁLNE ASPEKTY


Likvidácia elektrospotrebičov

Symbol  na výrobku alebo balení znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať v zmiešanom komunálnom odpade. Výrobok sa musí zlikvidovať v špecializovanom centre na recykláciu elektrických a elektronických komponentov. Ak sa uistíte, že tento výrobok sa správne zlikvidoval, predídete tak možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené jeho nesprávnou likvidáciou. Ak potrebujete bližšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na príslušné úrady, miestny úrad likvidácie odpadov alebo predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2012/19/EÚ o obmedzovaní nebezpeč-

ných látok používaných v elektrických a elektronických zariadeniach a o likvidácii odpadov.

Likvidácia obalových materiálov

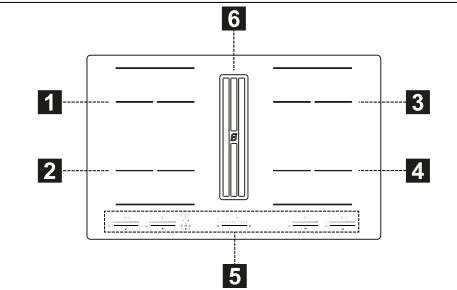
Materiály označené symbolom  sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

Úspora energie

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

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

7. OPIS VÝROBKU




1	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
2	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
3	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
5	Ovládací panel
6	Mriežka odsávača
1+2	Kombinovaná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.
3+4	Kombinovaná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.

INDIKÁTORY


Detekcia prítomnosti varnej nádoby

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

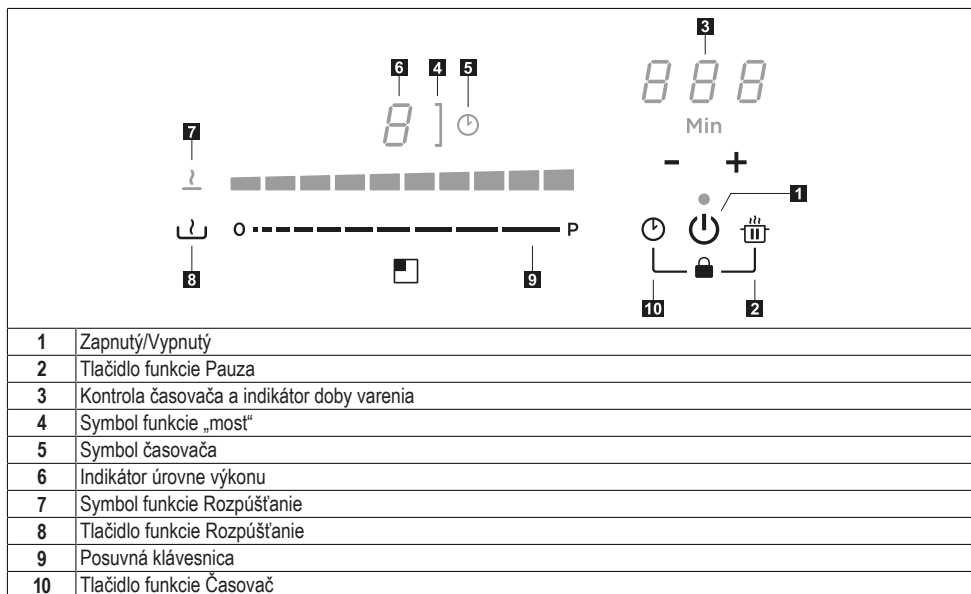
Detekčný systém dokáže rozoznať nádoby s magnetizovateľným dnom, vhodné na používanie na indukčných varných doskách.


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

Indikátor zvyškového tepla

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

8. OVLÁDACÍ PANEL



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


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

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



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


9. OBMEDZENIE VÝKONU

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

Ak to nie je potrebné, môže sa varná doska zapnúť priamo stlačením tlačidla .



lebo pomocou nižšie uvedeného postupu na prístup k menu.

- Varnú dosku pripojte k domácej sieti (tento úkon sa musí vykonať pri každom vstupe do menu).
- Všetky číslice sa na niekoľko sekúnd rozsvietia.
- Keď sa číslice znovu vypnú, stlačte a podržte stlačené  a  na 4 sekundy, kým sa nerozsvietia posuvné klávesnice vľavo.
- Stlačte a podržte súčasne stlačené na 4 sekundy obe posuvné klávesnice vľavo, kým 3 ovládacie číslice neukazujú „CF6“.

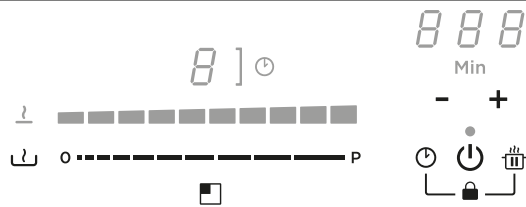














- Stlačte , kým sa neobjaví „PHA“.
- Stlačte poslednú klávesnicu vľavo pre voľbu správneho nastavenia.











V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:




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

Po zadaní správnej hodnoty potvrdíte stlačením a podržaním stlačených  a .

10. FUNKCIE VARNEJ DOSKY

	
Blokovanie	<p>Je možné zablokovať funkcie varnej dosky počas používania, napr. aby ste ju vyčistili.</p> <p>Pre aktiváciu: stlačte  + .</p>
Detská poistka	<p>Táto funkcia zabraňuje nechcenému spusteniu zariadenia</p> <p>Pre aktiváciu: stlačte , stlačte a uvoľnite súčasne  +  a následne ešte .</p> <p>Všetky číslice ukazujú .</p> <p>Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.</p> <p>Pre deaktiváciu: stlačte , stlačte a uvoľnite súčasne  +  a následne ešte .</p> <p>Všetky číslice, ktoré označujú , zmiznú.</p> <p>Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.</p>
Funkcia Boost	<p>Každá varná zóna sa dá na max. 10 minút nastaviť na prídavnú úroveň výkonu.</p> <p>Pre aktiváciu: zvolte jednu zo 4 varných zón a zvolte hodnotu „Boost“ na posuvnej klávesnici. Príslušná číslica ukazuje .</p> <p>Pre deaktiváciu: zvolte jednu z ďalších možných hodnôt na posuvnej klávesnici.</p>
Časomer varných zón	<p>Časovač umožňuje vypnúť zvolenú varnú zónu po uplynutí nastaveného času.</p> <p>Varné zóny sa dajú naprogramovať jednotlivito, pretože každá z nich je vybavená vlastným časovačom.</p> <p>Pre aktiváciu: zapnite varnú dosku a zvolte jednu zo 4 varných zón, potom stlačte „+“ a „-“ pre nastavenie časovača. Symbol  varnej zóny sa rozsvieti. Stlačte jednotlivito „+“ a „-“ pre nastavenie odpočítavania. Zvýšenie a zníženie hodnoty počas nastavenia sa mení na základe času, ktorý sa má nastaviť. Displej v oblasti riadiacich ovládaní časovača zobrazí odpočítavanie. Ak sa teraz 5 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí.</p> <p>Pre deaktiváciu: počkajte na dokončenie odpočítavania alebo vynulujte hodnoty časovača (stlačte „+“ a „-“ a vynulujte s „-“).</p>


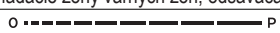
Časovač (všeobecne)	<p>Časovač s alarmom na všeobecné použitie.</p> <p>Pre aktiváciu: zapnite varnú dosku, potom stlačte „+“ a „-“ pre nastavenie časovača. Stlačte jednoducho „+“ a „-“ pre nastavenie odpočítavania. Zvýšenie a zníženie hodnoty počas nastavenia sa mení na základe času, ktorý sa má nastaviť. Displej v oblasti riadiacich ovládaní časovača zobrazí odpočítavanie.</p> <p>Ak sa teraz 5 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí.</p> <p>Pre deaktiváciu: počkajte na dokončenie odpočítavania alebo vynulujte hodnoty časovača (stlačte „+“ a „-“ a vynulujte s „-“).</p>																						
Funkcia Rozpúšťanie	<p>Pre aktiváciu: zvolte jednu zo 4 varných zón a stlačte tlačidlo .</p> <p>Číslica zvolenej varnej zóny ukazuje .</p> <p>Pre deaktiváciu: stlačte  alebo stlačte .</p>																						
Funkcia Pauza	<p>Táto funkcia umožňuje dočasne pozastaviť/znovu spustiť ktorúkoľvek funkciu, aktívnu na varnej doske, pričom sa zníži dostupný výkon varnej zóny a vynulujú sa všetky funkcie.</p> <p>Počas pauzy všetky číslice signalizujú  pre označenie, že:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sa neprodukuje energia v žiadnej z varných zón. - všetky funkcie a časovač sú deaktivované. <p>Pre aktiváciu: s varnou doskou v prevádzke stlačte a podržte stlačené  aspoň na 1 sekundu.</p> <p>Pre deaktiváciu: stlačte a podržte stlačené  aspoň na 1 sekundu a prstom prebehnite od minimuma po maximum po posuvnej klávesnici, ktorá zobrazuje animáciu.</p>																						
Funkcia Obnovenie	<p>Táto funkcia sa používa na vyvolanie prevádzkových nastavení varnej dosky v prípade neúmyselného zastavenia použitím .</p> <p>S vypnutou varnou doskou na obnovenie nastavení stlačte  do 6 sekúnd, potom stlačte  do 6 sekúnd. Na potvrdenie úkonu zaznie zvukový signál.</p> <p>Keď je varná doska vypnutá, ak sa znovu nezapne do 6 sekúnd, stratia sa nastavenia predchádzajúcich funkcií.</p>																						
Funkcia Ohrev	<p>Táto funkcia sa používa na ohriatie varnej nádoby pri maximálnom výkone predtým, než prejdete k vareniu na zvolenej úrovni. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udržiava na najvyššom výkone, závisí od konečnej nastavennej úrovne varenia. Pozri tabuľku:</p> <table border="1" data-bbox="262 831 1042 1129"> <thead> <tr> <th>Úroveň výkonu</th> <th>Časovač (sekundy)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr> </tbody> </table> <p>Zvoľte jednu zo 4 varných zón a stlačte a na 3 sekundy podržte stlačenú zvolenú hodnotu (od 1 do 8) na posuvnej klávesnici. Varná doska bude mať špičkový výkon na časové obdobie, ktoré sa mení v závislosti od predtým nastaveného varného výkonu, potom sa vráti na hodnotu nastavenú na začiatku.</p>	Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nie je k dispozícii	Boost	Nie je k dispozícii
Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Nie je k dispozícii																						
Boost	Nie je k dispozícii																						





Kombinovaný režim (funkcia „most“)	Pomocou tejto funkcie sa dajú prepojiť 2 varné zóny a používať a ovládať ako jedna väčšia varná zóna. Vďaka tomu sa dajú používať varné nádoby so širším dnom. Na túto funkciu sa dajú zvoliť výhradne buď dve zóny vľavo alebo dve zóny vpravo.
	Pre aktiváciu: stlačte súčasne obe klávesnice vľavo, kým číslica nebude označovať  a symbol  sa nerozsvieti.
	Pre nastavenie výkonu zóny použiteľnej v kombinovanom režime použijete poslednú posuvnú klávesnicu vľavo.
	V oboch varných zónach sa symbol  rozsvieti.
	Pre deaktiváciu: stlačte súčasne tlačidlá použité na aktiváciu funkcie „most“, kým symboly a nezmiznú.
Dôležité! Varná doska automaticky rozpozná prítomnosť väčšieho hrnca, ktorý zaberá dve varné zóny, ale bude riadiť zóny nezávislým spôsobom len, ak nie je aktivovaná funkcia „most“.	

11. TABUĽKA VARENIA

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

12. FUNKCIE ODSÁVAČA

	
Ovládacie zóny varných zón, odsávača a časovača sa dajú aktivovať stlačením príslušnej číslice.	
	Voľba odsávacieho výkonu. Zvýšenie/zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania.

<p style="text-align: center;">A</p>	<p>Aktivácia/deaktivácia automatickej funkcie (prednastavený je automatický režim). Po dotknutí sa (stlačení) výberovej lišty odsávača sa automatický režim deaktivuje a je možné používať ventilátor odsávača v manuálnom režime.</p> <p>Ak chcete znovu aktivovať automatický režim, stlačte tlačidlo A: kontrolka LED A sa rozsvieti, čo signalizuje, že odsávač je aktívny v automatickom režime.</p> <p>Odsávač je prednastavený v režime odsávania.</p> <p>Aktivácia filtra s aktívnym uhlím</p> <p>– Po prvom zapnutí odsávača  stlačte na 5 sekúnd tlačidlo A. Po aktivácii signalizuje rozsvietená ikona, že je potrebné vykonať údržbu (pachového) filtra s aktívnym uhlím . Signalizácie týkajúce sa čistenia tukového filtra zobrazené kontrolkou LED  sú vždy aktívne.</p> <p>Obnovenie a reaktivácia filtra s aktívnym uhlím</p> <p>Po vykonaní údržby filtra:</p> <p>– stlačte na 5 sekúnd tlačidlo — - kontrolka LED tukového filtra zhasne a začne sa odpočítavanie.</p> <p>– stlačte na 5 sekúnd tlačidlo + - kontrolka LED pachového filtra zhasne a začne sa odpočítavanie.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Nastavenie rýchlosti INTENZÍVNA</p> <p>Toto nastavenie je načasované na 5 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti k predtým nastavenej rýchlosti.</p>

13. FUNKCIA RIADENIA VÝKONU

Tento výrobok je vybavený funkciou elektronického riadenia výkonu.

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

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

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

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

Príklad:


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

14. POUŽÍVANIE VARNÝCH NÁDOB

Aké varné nádoby používať

Používajte výhradne nádoby s dnom z feromagnetického materiálu, ktorý je vhodný na používanie na indukčných varných doskách:

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

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

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

Ako používať varné nádoby

Minimálny priemer hrnca/panvice pre jednotlivé varné zóny.

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

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

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

Prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom

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

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

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

Normálne zvuky počas prevádzky varnej dosky

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

Tieto druhy zvukov sú opísané v nasledujúcom texte:

Mierne bzučanie (ako zvuk transformátora)

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

Mierne pískanie

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

Prskanie

Tento zvuk počuť, keď sú nádoby vytvorené z niekoľkých vrstiev materiálov a spôsobujú ho vibrácie v miestach kontaktu jednotlivých materiálov. Zvuk vychádza z nádob a môže sa meniť v závislosti od množstva a typu prípravy jedla.

Silné pískanie

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

Zvuky ventilátora

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

Rytmické zvuky podobné tikaniu hodín

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

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

15. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Kód chyby	Opis	Možná príčina	Riešenie
„Zvuková signalizácia pri zapnutí. Nezobrazuje sa žiadny chybový kód“	Ovládanie digestora nefunguje	poškodený alebo nesprávne pripojený kábel LIN na elektronickej karte digestora	Skontrolujte pripojenie/vymeňte kábel LIN
ER03	Varná doska sa po 10 sekundách vypne.	Zistená nepretržitá aktivácia tlačidiel. Na ovládacom paneli sa nachádza voda alebo varná nádoba.	Odstráňte vodu alebo varnú nádobu zo sklokeramického povrchu a ovládacieho panelu.
ER21	Varná doska sa vypína.	Vnútna teplota elektronickej komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Skontrolujte, či je varná doska vybavená účinným vetracím systémom. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E2	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná. Teplota varnej nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Teplota elektronickej komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Použite vhodnú varnú nádobu. Neohrievajte prázdne varné nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je nevhodná. Varná nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú varnú nádobu. Chyba sa po 8 sekundách automaticky vynuluje a varná zóna sa dá znovu použiť. V prípade ďalších chýb je potrebné vymeniť varnú nádobu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E6	Varná zóna sa nezapína.	Napájacie napätie a/alebo frekvencia mimo rozsahu.	Skontrolujte napájacie napätie a/alebo frekvenciu. Ak je to potrebné, obráťte sa na servisné stredisko.
E8	Varné zóny sa vypínajú.	Porucha ventilátora. Ventilátoru bráni v pohybe prach alebo vlákna.	Vyčistite ventilátor a odstráňte prípadné cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Počkajte niekoľko sekúnd, potom znovu pripojte varnú dosku k elektrickému napájaniu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.		

16. ÚDRŽBA – OPRAVY A ZHODA ES

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

Pri kontaktovaní servisného strediska poskytnite tieto údaje:

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

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

Údaje o výrobku v zmysle nariadenia č. 66/2014

Príslušné normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikácia výrobku

Typ: **4300**

Model: **GALILEO BOLD F830**

Pozrite si identifikačný štítok na spodku výrobku.

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

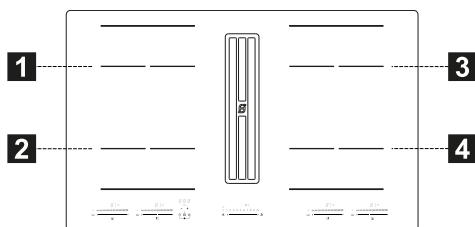
Blížšie informácie o technických údajoch sú uvedené na stránke:

www.faberspa.com

1,2 Flexibilná varná zóna 1 + 2 most
3,4 Flexibilná varná zóna 3 + 4 most

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


MODEL	GALILEO BOLD F830
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	7,62 kW (základné nastavenie)
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	4,72 kW
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	3,72 kW
Maximálny celkový výkon (doska + digestor)	3,02 kW




1,2 Flexibilná varná zóna 1 + 2 most
3,4 Flexibilná varná zóna 3 + 4 most

Parameter	Hodnota	Rozmery (mm)
Užitočné rozmery	-	830 x 520 (Š x H)
Napájacie napätie a frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrické údaje a údaje o výhrevných telesách		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilná varná zóna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

 Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician competent. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul LEGĂTURĂ ELECTRICĂ.

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

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

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

privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

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

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

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

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

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

- Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.

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

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

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

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

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

- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între contacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condi-

ții de suprasarcină de categoria a III-a.

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

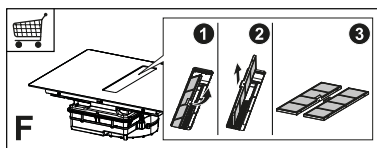
2. UTILIZARE

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

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

3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

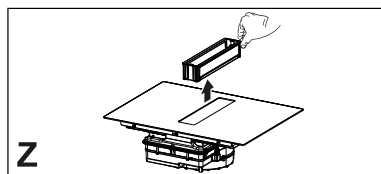
- Oprii sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.
- Dacă aparatul este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, de tip (F) (consultați instrucțiunile de asamblare), acesta poate fi regenerat. Filtrul antimirosuri cu cărbune activ poate fi spălat și regenerat la interval de 3-4 luni (sau mai frecvent, dacă hota este supusă la o utilizare intensivă), până la maximum 8 cicluri de regenerare (în cazul unei utilizări deosebit de intensive, este recomandat să nu se depășească 5 cicluri). Contactați serviciul de asistență pentru a comanda un nou filtru (F).



Procedura de regenerare:

- Spălați în mașina de spălat vase la o temperatură de MAX. 70° sau spălați manual în apă caldă fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți!).
- Uscați în cuptor la o temperatură MAX. de 70° timp de 2 ore (este recomandat să citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de montaj pentru cuptor).

- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de utilizare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase (Z).



Recomandări generale

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

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergentii de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitrocera-

mice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.

- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

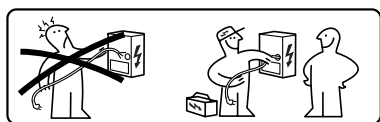
4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, pe un corp de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.

- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului încastrat (150 mm pentru perețele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ




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

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.
- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).

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


6. PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

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

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

Eliminarea ambalajelor

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

Consum redus de energie

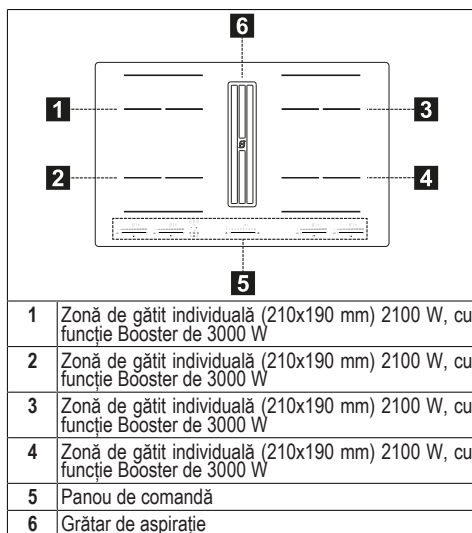
Aveți posibilitatea de a reduce zi de zi consumurile de energie, în timpul gătitului, respectând următoarele recomandări.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.

- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

1+2	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.
3+4	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

7. DESCRIEREA PRODUSULUI



INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

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

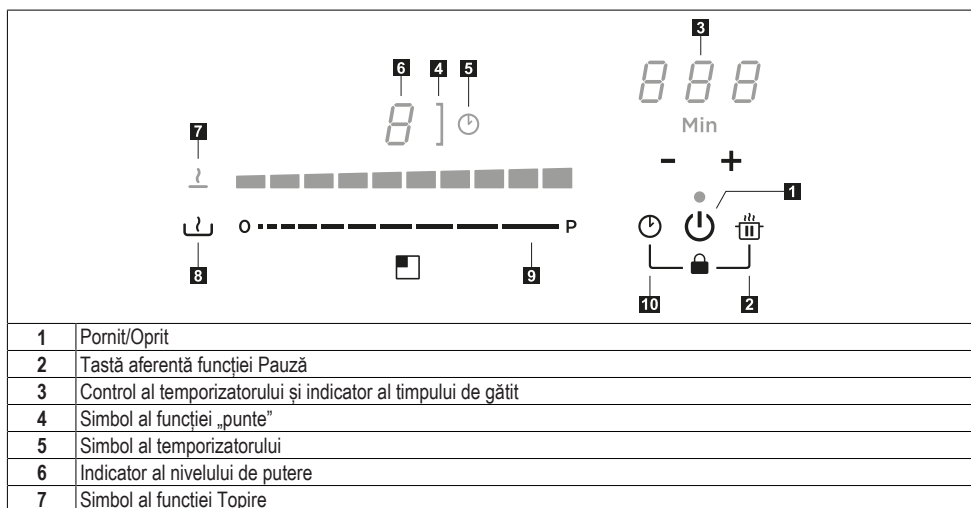
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

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


Indicator de căldură reziduală

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

8. PANOU DE COMANDĂ



8	Tastă aferentă funcției Topire
9	Tastatură cu rulare
10	Tastă aferentă funcției de Temporizator

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


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




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

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

9. LIMITAREA PUTERII



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

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

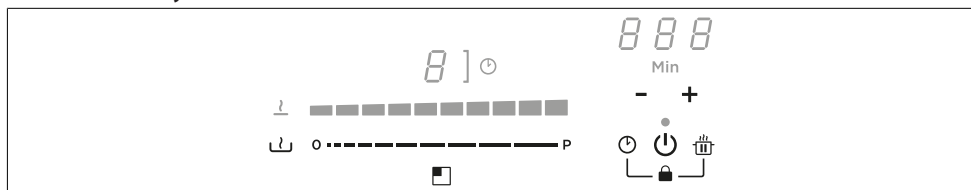
- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință (această operațiune trebuie efectuată la fiecare accesare a meniului).
- Toate cifrele se vor aprinde pentru câteva secunde.
- Imediat ce cifrele s-au stins din nou, apăsați și țineți apășate simbolurile  și  timp de 4 secunde, până când tastaturile cu rulare din stânga se aprind.
- Apăsați și țineți apășate concomitent, timp de 4 secunde, ambele tastaturi cu rulare din stânga, până când cele 3 cifre de comandă indică „CF6”.
- Apăsați pe  până când apare mesajul „PHA”.
- Apăsați ultima tastatură din stânga, pentru a selecta setarea corectă.



Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:



















Valoare pe tastatura cu rulare	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apășând și ținând apășate simbolurile  și .

10. FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita.
	Pentru activare/dezactivare: apăsați  +  .

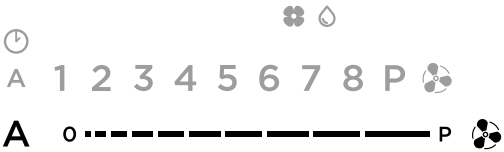








Dispozitiv de siguranță pentru copii	<p>Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului</p> <p>Pentru activare: apăsați , apăsați și eliberați simultan  +  și apoi din nou .</p> <p>Toate cifrele vor indica .</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați , apăsați și eliberați simultan  +  și apoi din nou .</p> <p>Toate cifrele care indică  vor dispărea.</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p>
Funcție Boost	<p>Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 10 minute.</p> <p>Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „Boost” de pe tastatura cu rulare. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile de pe tastatura cu rulare.</p>
Temporizatorul zonelor de gătit	<p>Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.</p> <p>Pentru activare: porniți plita de gătit și selectați una dintre cele 4 zone de gătit, apoi apăsați pe „+” și pe „-” pentru a seta temporizatorul. Simbolul  corespunzător zonei de gătit se va aprinde. Apăsați separat pe „+” și pe „-” pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Pe display-ul din zona comenzilor de gestionare a temporizatorului va fi afișată numărătoarea inversă.</p> <p>Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat.</p> <p>Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+” și pe „-” și resetați cu „-”).</p>
Temporizator (generic)	<p>Temporizator cu alarmă, de uz general.</p> <p>Pentru activare: porniți plita de gătit, apoi apăsați pe „+” și pe „-” pentru a seta temporizatorul. Apăsați separat pe „+” și pe „-” pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Pe display-ul din zona comenzilor de gestionare a temporizatorului va fi afișată numărătoarea inversă.</p> <p>Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat.</p> <p>Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+” și pe „-” și resetați cu „-”).</p>
Funcție Topire	<p>Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe .</p> <p>Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați  sau apăsați .</p>
Funcție Pauză	<p>Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile.</p> <p>În timpul pauzei, toate cifrele indică simbolul  pentru a semnala faptul că:</p> <p>Nu se produce energie în nicio zonă de gătit.</p> <p>- Toate funcțiile și temporizatorul sunt dezactivate.</p> <p>Pentru activare: cu plita de gătit în funcțiune, apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de cel puțin 1 secundă.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de cel puțin 1 secundă și glisați cu degetul de la minim la maxim, de-a lungul tastaturii cu rulare ce afișează o animație.</p>
Funcție de Reactivare	<p>Această funcție se utilizează pentru a accesa setările de funcționare a plitei de gătit, în caz de oprire involuntară prin folosirea .</p> <p>Cu plita de gătit oprită, pentru a recupera setările apăsați pe  în cel mult 6 secunde, după care apăsați pe  în cel mult 6 secunde. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.</p> <p>Când plita de gătit este oprită, dacă aceasta nu este repornită în cel mult 6 secunde, se vor pierde setările funcțiilor precedente.</p>

Funcție Încălzire	Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:	
	Nivel de putere	Temporizator (secunde)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Nu este disponibil	
Boost	Nu este disponibil	
	<p>Selecționați una dintre cele 4 zone de gătit și apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe tastatura cu rulare. Plita de gătit va atinge puterea maximă pentru o perioadă de timp, în funcție de puterea de gătit setată anterior, apoi va reveni la valoarea setată la început.</p>	
Mod combinat (funcție „punte”)	<p>Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare.</p> <p>Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă.</p>	
	<p>Pentru activare: apăsați concomitent ambele tastaturi din stânga, până când o cifră indică 7 și simbolul] se aprinde.</p> <p>Pentru a seta puterea zonei ce se poate utiliza pe modul combinat, folosiți ultima tastatură cu rulare din stânga.</p>	
	<p>În ambele zone de gătit, simbolul] se va aprinde.</p>	
	<p>Pentru dezactivare: apăsați concomitent tastele utilizate pentru activarea funcției „punte”, până când simbolurile și dispar.</p>	
	<p>Important! Plita de gătit detectează automat prezența unui vas de gătit mai mare, ce ocupă două zone de gătit, însă va gestiona zonele în mod independent în cazul în care nu a fost activată funcția „punte”.</p>	

11. TABEL DE GĂTIT

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

12. FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE

	
<p>Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.</p>	
	<p>Selectarea puterii de aspirație. Mărirea/micșorarea vitezei (puterii) de aspirație.</p>
	<p>Activarea/dezactivarea unei funcții automate (modul automat este activat în mod implicit). Prin atingerea (apăsarea) barei de selecție a hotei, modul automat este dezactivat, iar ventilatorul de extracție poate fi utilizat în modul manual.</p> <p>Pentru reactivarea modului automat, apăsați tasta A : LED-ul A se va aprinde pentru a confirma că hota este activă în acel mod.</p> <p>Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. Activarea filtrului cu cărbune</p> <p>- La prima pornire a hotei , apăsați tasta A timp de 5 secunde. După activare, aprinderea pictogramei va semnala faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosoare) cu cărbune . Semnalele de curățare a filtrului de grăsime, afișate cu ajutorul LED-ului , sunt întotdeauna activate.</p> <p>Restaurarea și reactivarea filtrului cu cărbune După ce efectuați întreținerea filtrului:</p> <p>- apăsați tasta  timp de 5 secunde - LED-ul filtrului de grăsime se va stinge și se va activa numărătoarea inversă.</p> <p>- apăsați tasta  timp de 5 secunde - LED-ul filtrului antimirosoare se va stinge și se va activa numărătoarea inversă.</p>
	<p>Setarea vitezei INTENSIV Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior.</p>

13. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

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

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

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura

puterea totală solicitată, un element de control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.

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

Exemplu:


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

14. GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

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

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

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

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

Cum se folosesc vasele de gătit

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

Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

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

	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată stânga/dreapta	190 mm	230 mm
Simple stânga/dreapta	110 mm	190 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

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

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

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

Zgomote normale de funcționare a plitei

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

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)

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

Șuierat ușor

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

Trosnet

Acest zgomot apare la cratițe compuse din numeroase materiale stratificate din unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se întâlnesc diferitele materiale. Zgomotul provine de la

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit
---------------	------------------------------------

cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Suierat puternic

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

Zgomote de la ventilator

Pentru o funcționare corectă a sistemului electronic, trebuie să reglați temperatura plitei. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care

este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea mare.

Sunete ritmice și similare ticăitului unui ceas

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

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

15. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
„Semnal sonor la pornire. Niciun cod de eroare afișat”	Comanda hotiei nu funcționează	Deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotiei	verificați conexiunea/inlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reapariție a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

16. ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.
- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

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

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

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

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directi-vele CEE.

17. DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

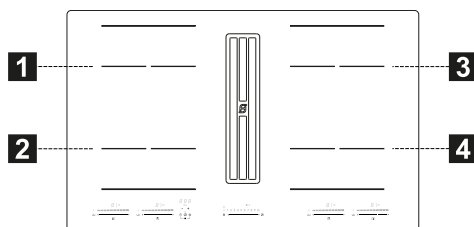
Model: **GALILEO BOLD F830**

Consultați plăcuța de identificare aplica-tă pe fundul aparatului.

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

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

MODEL	GALILEO BOLD F830
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + ho-tă)	3,02 kW



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

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni utile	-	830 x 520 (L x A)
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Date electrice și ale elementelor de încălzire		
Zonă de gătit 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zonă de gătit flexibilă 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Greutatea aparatului	21	kg
Număr zone de gătit	4	
Sursă de căldură	inducție	

1. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

i Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabājiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas. Šīm plāniņām ir indukcijas sistēmas, kas atbilst EMS un EMF direktīvu prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Personām ar elektrokardio stimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu viņu uzņēmību pret traucējumiem.

! Elektriskie savienojumi jāveic kompetentam tehnikim. Pirms elektriskā savienojuma izveidošanas izlasiet sadaļu ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS.

Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķērsgrizumam starp kabeļa stīprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura lautu izvilkēt zem zemējuma kabeļa esošo strāvas vadītāju.

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas dēļ.
- Pārbaudiet, vai tīkla strāvas padeve atbilst tai, kas norādīta uz produkta iekšpusē piestiprinātās datu plāksnītes.
- Atvienojošās ierīces jāuzstāda fiksētajā sistēmā saskaņā ar noteikumiem par elektroinstalācijas sistēmām.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves barošanas avotam ir piemērots zemējuma savienojums.
- Tvaiku nosūcējs ar izplūdi jāsavieno ar atbilstošu cauruli. Skatiet iegādājamās piederumus, kas norādīti uzstādīšanas rokasgrāmatā (apļveida caurulēm: minimālais diametrs 120 mm). Notekas cauruļvada garumam jābūt pēc iespējas īsākam.
- Produktu pie elektrotīkla pieslēdziet ar daudzpolu slēdzi.
- Jāievēro gaisa ventilācijas noteikumi.
- Nekad nosūces ierīci nepievienojiet pie kanāliem, kuros plūst sadegšanas gāzes (sildītāji, kamīni utt.).
- Ja tvaiku nosūcēju lieto kopā ar neelektriskām ierīcēm (piemēram, ierīces ar gāzes degliem), telpā jānodrošina pietiekams ventilācijas līmenis, kas nepieļaus jebkādu atpakaļ vērstu izplūstošo izgarojumu plūsmu. Kad pārtikas gatavošanas ierīci lieto kopā ar citām ierīcēm, kuras izmanto neelektriskus baroša-

nas avotus, lai nepieļautu nosūcēja ierīces radītu izgarojumu iesūkšanu atpakaļ telpā, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa.

- Gaisu nedrīkst izvadīt caurulē, kurā izvada gāzes vai citu kurināmo veidu ierīču radītos izgarojumus.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kompetentam tehnikim, lai izvairītos no jebkāda riska vai bīstamas situācijas.
- Ierīces spraudni pievienojiet pie rozetes, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un kas atrodas pieejamā vietā.
- Ļoti svarīgi ir ievērot vietējo iestāžu izstrādātos izplūdes gāzu izvadīšanas tehniskos un drošības noteikumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautās skrūves un citus aparātūras elementus.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties elektrošoka risks.

- Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja vien tos neuzrauga pieaugušais.
- Bērni jāuzrauga, nodrošinot, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst lietot cilvēki (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām psihofizikālajām un

maņu spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien persona, kas atbild par viņu drošību, viņus rūpīgi neuzrauga un neinstruē par ierīces drošu lietošanu un viņu drošību.

- Šo ierīci var lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām psihofizikālajām un sensorajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien viņi netiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem apdraudējumiem. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Ļoti uzmanieties un nepieskarīties rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

- Pēc norādītā perioda veiciet filtru tīrīšanu vai nomainu (aizdegšanās bīstamība). Lūdzu skatīt sadaļu "Tīrīšana un apkope".
- Ja ierīce tiek lietota kopā ar citām gāzes vai cita kurināmā ierīcēm, telpā vienmēr nodrošiniet atbilstošu ventilāciju (neattiecas uz ierīcēm, kas veic tikai gaisa recirkulāciju telpā).

BRĪDINĀJUMS. Ja virsmai ir plaisas, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.

- Neieslēdziet ierīci, ja tai ir sa-
plaisājusi virsma, vai materiā-
la biežumā ir redzami jebkādi
bojājumi.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām
rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizman-
tojiet tvaika tīrīšanas līdzek-
ļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas
metāla priekšmetus, piemē-
ram, nažus, dakšīnas, karo-
tes un vākus, jo tie var pār-
karst.
- Izmantojiet atbilstošo koman-
du, lai izslēgtu plīti pēc lieto-
šanas; nepaļaujieties uz trau-
ku sensoriem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot ellu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai uguns segu.

BRĪDINĀJUMS. Ēdiena gata-
vošanas process ir jāuzrauga.
Īss gatavošanas process ir ne-
pārtraukti jāuzrauga.

- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekš-
metus uz gatavošanas virs-
mām.

- Ierīce jāuzstāda tā, lai ļautu to atvienot no barošanas avota ar atveri starp kontaktiem (3 mm), kas nodrošina pilnīgu

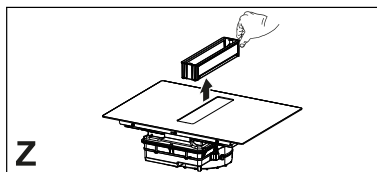
atvienošanu III kategorijas pārslodzes apstākļos.

- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.
- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Tvaika nosūcēji un citi gata-
vošanas tvaiku nosūcēji deg-
šanas gāzu atgriešanās plūsmas dēļ var pasliktināt tādu ierīču drošu darbību, kurās sadedzina gāzi vai citu deg-
vielu (ieskaitot ierīces, kas atrodas citā vidē). Šīs gāzes var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu. Pēc tvaika nosūcēja vai jebkura cita gata-
vošanas tvaika nosūcēja uz-
stādīšanas pārliecinieties, vai gāzes ierīces pārbaudīja kompetenta persona, lai nodrošinātu, ka nav degšanas gāzu atpakaļplūdes.

2. IZMANTOŠANA

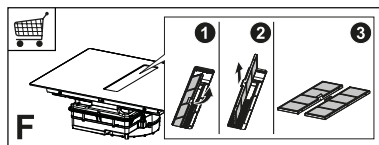
- Tvaika nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadīšanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Taukvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkarsusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti vadāmu sistēmu.
- Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Nekad nestāviet uz ierīces, jo šādi to var sabojāt.

- Karstus katlus un pannas nenovietojiet uz apmales, jo šādi var sabojāt silikona blīvējumus.
- Uz virsmas aizliegts sagriezt pārtikas sastāvdaļas un uzvest smagus priekšmetus. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.



3. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Ja tiek piegādāts pretsmaku ogles filtrs (F) (skat. sadaļu 'Montāžas instrukcijas'), to var atjaunot. Aktivētās ogles smaku filtru var mazgāt un reģenerēt ik pēc 3-4 mēnešiem (vai biežāk, ja tvaika nosūcējs tiek lietots intensīvi), līdz maksimāli 8 reģenerēšanas cikliem (intensīvi lietojot ierīci ieteicams nepārsniegt 5 ciklus). Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai pasūtītu jaunu filtru (F).



Reģenerācijas procedūra:

- Mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā MAKSIMĀLI 70° C temperatūrā vai rokām karstā ūdenī, nelietojot abrazīvus sūkļus (nelietot mazgāšanas līdzekļus!).
- Žāvēt 2 stundas cepeškrāsnī MAKSIMĀLI 70°C temperatūrā (ieteicams rūpīgi izlasīt savas iegādātās cepeškrāsns ekspluatācijas un montāžas instrukcijas).
- Prettauku filtru tīrīšana jāveic ik pēc 2 lietošanas mēnešiem vai biežāk, ja ierīce tiek lietota intensīvi. Filtrus var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Nemazgājiet statīvus trauku mazgājamajā mašīnā (Z).

Vispārīgie ieteikumi

- Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, metāla sūkļus, sāļsskābi vai citus produktus, kas var radīt virsmas skrāpējumus vai pēdas.
- Pārtiku, kas nejauši nokrīt vai uzkrājas uz virsmas, funkcionālajiem un estētiskajiem elementiem, nedrīkst ēst.

Ierīces tīrīšana

- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas jānotīra. Piekaltušu vai piedegušo pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.
- Ikdienas netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai aizvāktu piekaltušus netīrumus, piemēram, vārīšanās laikā notecējušu pienu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem skrāpiem.
- Lai aizvāktu cukuru saturošu pārtiku, piemēram, gatavošanas laikā nopilējušu ievārtījumu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Lai aizvāktu jebkuru izkusušu plastmasu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu.

Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

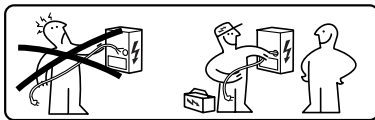
4. MĒBEĻU PRASĪBAS

Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiki. Plīts virsma ir paredzēta iegremdētai uzstādīšanai virtuves darba virsmā virtuves mezglā, kura platums ir vismaz 600 mm.
- Ja ierīce tiek uzstādīta uz degoša materiāla pamatnes, stingri jāievēro zemsprieguma instalāciju un uguns- saizsardzības vadlīnijas un noteikumi.
- Iebūvētām ierīcēm komponenti (plastmasas materiāli un saplāksnis) jāsamontē ar karstumizturīgām līmēm (minimums 100 ° C): nepiemērotu materiālu un līmju izmantošana var izraisīt deformāciju un atdalīšanos.
- Virtuves mezglā jābūt pietiekamai vietai, lai izveidotu ierīces elektriskos savienojumus. Mezgli, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.
- Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).
- Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150 mm līdz sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un 500 mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem. Ergonomisku apsvērumu dēļ mēs iesakām minimālo attālumu 1000 mm).
- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms uz-

stādīšanas uzstādiet pielīmējamo blīvējumu.

5. ELEKTROINSTALĀCIJA




BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, ieteicams izmantot 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F barošanas kabeli, VIENFĀZES un DIVFĀZES savienojumu: minimālais vadītāja šķērsgriezums: 2,5 mm². Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārliecinieties, ka sadzīves elektrobarošanas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) atbilst attiecīgajiem ierīces parametriem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts uzstādīšanas rokasgrāmātā (saskaņā ar tīkla sprieguma standartiem, kas ir spēkā valsts līmenī).

Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

6. VIDES ASPEKTI


Sadzīves tehnikas utilizācija

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Produkts jānodod utilizācijai centrā, kas specializējas elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādē. Nodrošinot šī produkta pareiza utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no produkta nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju

par šī produkta pārstrādi, sazinieties ar pašvaldības iestādēm, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties produktu.

Ierīce atbilst elektrisko un elektronisko ierīču bīstamo vielu lietojuma samazināšanas un atkritumu utilizācijas direktīvai 2012/19/ES.

Iepakojuma materiālu utilizācija

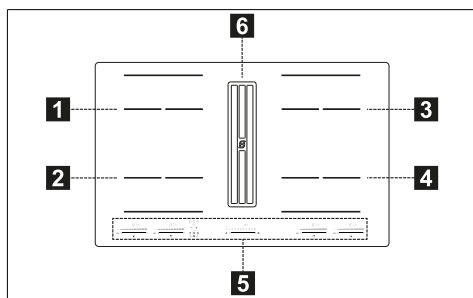
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

Gatavošanas laikā katru dienu varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos padomus.

- Sildot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo daudzumu.
- Ja iespējams, traukus vienmēr pārklājiet ar vāku.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas novietojiet pannu.
- Novietojiet mazākās pannas uz mazākajām gatavošanas zonām.
- Novietojiet traukus tieši gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai izkausētu.

7. PRODUKTA APRAKSTS




1	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis
1+2	Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.
3+4	Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

RĀDĪTĀJI


Trauka klātbūtnes konstatēšana

Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas nosaka trauka klātbūtni uz plīti.

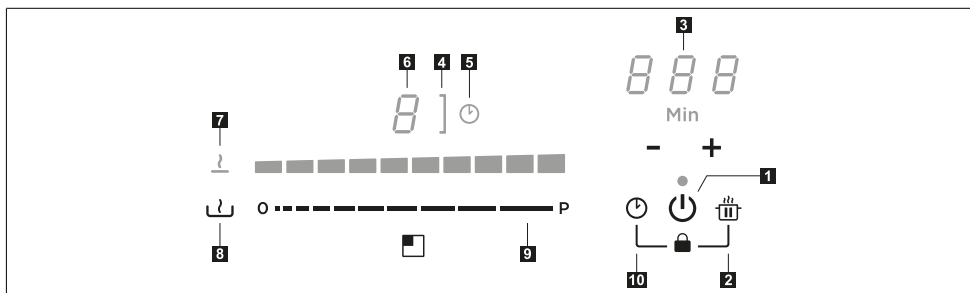
Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītiem.

Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās simbols .

Atlikušā karstuma indikators

Atlikušā siltuma indikators ir drošības funkcija, kas norāda, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir 50°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties tai ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. attiecīgās gatavošanas zonas cipars norāda .

8. VADĪBAS PANELIS



1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
3	Taimera kontrole un gatavošanas laika indikators
4	Funkcijas "Tilts" simbols
5	Taimera simbols
6	Jaudas līmeņa indikators
7	Funkcijas 'Izbeigšana' simbols
8	Funkcijas poga 'Izbeigšana'
9	Bīdāma tastatūra
10	Taimera funkcijas poga

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu **8**. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību. Kad trauks ir novietots uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.

Ja uz plīts nav trauka vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir tās, kas ir redzamas, bet deg ar nelielu intensitāti. Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.

9. JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot **⏻**, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

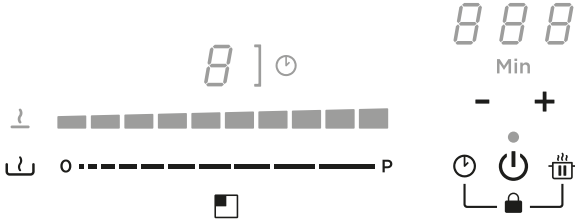
- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēlne).
- Uz dažām sekundēm iedegas visi cipari.
- cipari atkal nodziest, nospiediet un turiet nospiežot **⌚** un **⏻** 4 sekundes, līdz iedegas kreisās bīdāmās tastatūras.
- Vienlaicīgi nospiediet un 4 sekundes turiet abas ritināšanas tastatūras kreisajā pusē, līdz 3 vadības cipari norāda "CF6".
- Nospiediet **⏻**, līdz parādās "PHA".
- Nospiediet tālāko kreiso tastatūru, lai atlasītu pareizo iestatījumu.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Ritināšanas tastatūras vērtība	KW	Piezīme
0	7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet, nospiežot un turot **⏻** un **⏻**.

10. PLĪTS FUNKCIJAS

	
Blokēšana	<p>Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai.</p> <p>Lai aktivizētu/deaktivizētu: nospiediet - +.</p>
Bēnu drošības ierīce	<p>Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību</p> <p>Lai aktivizētu: nospiediet ⏻, vienlaikus nospiediet un atlaidiet ⌚ + 🔒 un pēc tam vēlreiz ⌚.</p> <p>Visi cipari norāda L.</p> <p>Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.</p> <p>Lai deaktivizētu: nospiediet ⏻, vienlaikus nospiediet un atlaidiet ⌚ + 🔒 un pēc tam vēlreiz 🔒.</p> <p>Visi cipari, kas norāda L pazūd.</p> <p>Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.</p>
Pastiprinātāja funkcija	<p>Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 10 minūtēm.</p> <p>Lai aktivizētu: atlasiet vienu no 4 gatavošanas zonām un bīdāmajā tastatūrā atlasiet vērtību "Boost". Atbilstošais cipars norāda P.</p> <p>Lai deaktivizētu: bīdāmajā tastatūrā atlasiet kādu no citām iespējamām vērtībām.</p>
Gatavošanas zonu taimeris	<p>Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās.</p> <p>Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris.</p> <p>Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti un izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām, pēc tam nospiediet "+" un "-", lai iestatītu taimerī. Iedegas gatavošanas zonas simbols ⌚. Nospiediet "+" un "-" atsevišķi, lai iestatītu atpakaļskaitīšanu. Vērtības palielināšana un samazināšana iestatīšanas laikā mainās atkarībā no iestatāmā laika. Taimera pārvaldības vadības apgabala displejs parāda atpakaļskaitīšanu.</p> <p>Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 5 sekundes nekam nepieskarities.</p> <p>Lai deaktivizētu: pagaidiet līdz atpakaļskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera vērtības (nospiediet "+" un "-" un atiestatiet ar "-").</p>
Taimeris (vispārīgs pielietojums)	<p>Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.</p> <p>Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pēc tam nospiediet "+" un "-", lai iestatītu taimerī. Nospiediet "+" un "-" atsevišķi, lai iestatītu atpakaļskaitīšanu. Vērtības palielināšana un samazināšana iestatīšanas laikā mainās atkarībā no iestatāmā laika. Taimera pārvaldības vadības apgabala displejs parāda atpakaļskaitīšanu.</p> <p>Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 5 sekundes nekam nepieskarities.</p> <p>Lai deaktivizētu: pagaidiet līdz atpakaļskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera vērtības (nospiediet "+" un "-" un atiestatiet ar "-").</p>
Funkcija 'Izbeigšana'	<p>Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet ⏻.</p> <p>Atlasītās zonas cipars norāda L.</p> <p>Lai deaktivizētu: nospiediet ⏻ vai nospiediet ⏻.</p>


Funkcija 'Pauze'	Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas.	
	Pauzes laikā visi cipari norāda 11 , lai ziņotu, ka: - Nevienā no gatavošanas zonām netiek padota enerģija. - Visas funkcijas un taimeris ir deaktivizētas.	
	Lai aktivizētu: kad plīts virsma darbojas, nospiediet un turiet nospiestu 11 vismaz 1 sekundi.	
	Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 11 vismaz 1 sekundi un velciet ar pirkstu no minimālā uz maksimālo pa bīdāmo tastatūru, kurā tiek rādīta animācija.	
Funkcija 'Atsaukt'	Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas lietošanas pārtraukšanas gadījumā 11 .	
	Kad plīts virsma ir izslēgta, lai izgūtu iestatījumus, 6 sekunžu laikā nospiediet 11 un pēc tam nospiediet 11 6 sekunžu laikā. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens.	
	Kad plīts virsma ir izslēgta, ja tā netiek atkal ieslēgta 6 sekunžu laikā, iepriekšējo funkciju iestatījumi tiks zaudēti.	
Funkcija 'Sildīšana'	Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:	
	Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Nav pieejams
	Palīelināt	Nav pieejams
Izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8) uz bīdāmās tastatūras. Plīts virsmai būs maksimālā jauda noteiktā laika periodā, kas mainās atkarībā no iepriekš iestatītās gatavošanas jaudas, pēc tam tā atgriezīsies pie sākotnēji iestatītās vērtības.		
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni. Gatavošanas zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisās un labās puses.	
	Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abas tastatūras kreisajā pusē, līdz tiek parādīts cipars 11 un iedegas simbols 11 .	
	Lai iestatītu izmantojamās zonas jaudu kombinētajā režīmā, izmantojiet pēdējo bīdāmo tastatūru kreisajā pusē.	
	Abās gatavošanas zonās iedegas simbols 11 .	
	Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet taustiņus, kas tiek izmantoti, lai aktivizētu funkciju "Tilts", līdz un simboli pazūd.	
Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".		


11. GATAVOŠANAS TABULA


Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis

6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omeletes, rīvīti un cepti ēdieni, desa
8	Cepšana, cepšana dzijā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens








12. TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS







Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.

	<p>Sūkšanas jaudas izvēle. Sūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšanās.</p>
<h1>A</h1>	<p>Automātisko funkciju aktivizēšana/deaktivizēšana (pēc noklusējuma automātiskais režīms ir aktīvs). Pieskaroties (nospiežot) plīts tvaika nosūcēja atlasses joslai, tiek deaktivizēts automātiskais režīms, un darbs ar tvaika nosūcēju jāveic manuālajā režīmā.</p> <p>Lai atkārtoti aktivizētu automātisko režīmu, nospiediet taustiņu A: iedegsies gaismas diode A, lai norādītu, ka tvaika nosūcējs ir aktīvs šajā režīmā.</p> <p>Pēc noklusējuma tvaika nosūcējs darbojas novadīšanas režīmā.</p> <p>Ogļu filtra aktivizēšana</p> <p>– Kad tvaika nosūcējs  , tiek ieslēgts pirmo reizi, nospiediet 5 sekundes pogu A.</p> <p>Pēc aktivizēšanas, kad iedegas ikona, tas norāda, ka ir nepieciešama ogles (pret-smaku) filtra  apkope. Signāli, kas saistīti ar tauku filtra tīrīšanu, tiek parādīti ar gaismas diodi  , vienmēr ir iespējoti.</p> <p>Ogļu filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana</p> <p>Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības:</p> <p>– nospiediet un 5 sekundes turiet pogu  – prettauku filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakajskaitīšana.</p> <p>– nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu  – pretsmaku filtra gaismas diode izslēgsies un atpakajskaitīšana tiks atsākta.</p>
	<p>Ātruma INTENSĪVE iestatišana</p> <p>Šādā ātrumā sistēma darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā.</p>

13. JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas piegādi 3700 W starp kombinētajām gatavošanas zonām (kreisajā un labajā

pusē), optimizējot enerģijas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes.

Lai to paveiktu, kopējā jauda tiek nepārtraukti uzraudzīta un nepieciešamības gadījumā tiek samazināta. Ja kopējo nepieciešamo jaudu padot nav iespējams, vadības elements cita gatavošanas zonas elementa iepriekš definēto jaudu nekavējoties samazinās līdz līme-

nim, kas būs zem attiecīgās jaudas līknes līmeņa. Šādā veidā netiks pārsniegta 16 A patērējamā strāva.

Šādā gadījumā ģenerators pēdējo, ar lietotāja saskarni nosūtīto komandu pieņems ar augstāko prioritāti, un, ja tas būs nepieciešams, samazinās citam gatavošanas elementam iepriekš aktivizētos iestatījumus.

Jaudas pārvaldības funkcija pirmo tiek aktivizēta, ja tiks konstatēts uz gatavošanas elementa novietots trauks.

Piemērs:


Ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (palielinājums) (P), 2. gatavošanas zona vienlaikus nevar pārsniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."

14. ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

Izmantojiet tikai traukus ar feromagnētisku pamatni, kas piemēroti lietošanai indukcijas plītnī:

- čuguns
- emaljēts tērauds
- oglekļa tērauds
- nerūsējošais tērauds (pat ne pilnībā)
- alumīnijs ar feromagnētisko pārklājumu vai pamatne ar feromagnētisko plāksni

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību, pārbaudiet, vai ir redzams simbols  (parasti tas ir apzīmogots apakšā). Jūs varat arī novietot magnētu netālu no trauka pamatnes. Ja tas tiek pievilkts, tas nozīmē, ka trauks ir izmantojams uz indukcijas plītni.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet traukus ar plakānu pamatni, kas var vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā izmantot traukus

Minimālais katla/pannas diametrs dažādām gatavošanas zonām.

Lai nodrošinātu plīts pareizu darbību, traukam jāaptver viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tam jābūt ar piemērotu minimālo diametru.

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Kombinēts pa kreisi/ pa labi	190 mm	230 mm
Viens kreisais/labais	110 mm	190 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu pamatni

Uz plīts nelietojiet tukšus katlus/pannas vai ar plānu pamatni, jo tas neļaus jums kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, riskējot sabojāt trauku vai plīts virsmu.

Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Normāli plīts darbības trokšņi

Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radīšanu. Šie elektromagnētiskie lauki rada siltumu tieši katla apakšā. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida.

Šie trokšņu veidi ir aprakstīti šādi:

Viegls troksnis (piemēram, transformatora troksnis)

Šis troksnis rodas, gatavojot ēdienu ar augstu siltuma līmeni, un to nosaka enerģijas daudzums, kas no plīts tiek pārnesti uz katlu. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Klusa svilpošana

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

Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, gatavojot katlos, kas sastāv no daudziem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, un to izraisa virsmu vibrācijas, kur dažādie materiāli saskaras. Troksnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Skaļa svilpošana

Šis troksnis rodas, ja katli ir izgatavoti no dažādiem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, turklāt, ja katlus izmanto ar maksimālo ātrumu un divās gatavošanas zonās. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Ventilatora trokšņi

Lai pareizi darbotos elektroniskā sistēma, ir jāpielāgo plīts temperatūra. Šim

nolūkam plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta.

Ritmiskas skaņas, kas līdzīgas pulksteņa atzīmēšanai

Šis troksnis rodas tikai tad, kad darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, kad dažas no tām ir izslēgtas.

Aprakstītie trokšņi ir normāla indukcijas tehnoloģijas iezīme, un tāpēc tos nevar uzskatīt par defektiem.

15. PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
"Akustiskais signāls iedarbināšanas laikā. Nav redzams kļūdas kods"	Tvaiku nosūceja vadība nedarbojas.	Bojāts LIN kabelis, vai tas ir slikti pievienots pie elektronikas plātes.	Pārbaudīt savienojumu / nomainīt LIN kabeli.
ER03	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tika konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Ūdens vai trauks uz vadības paneļa.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
ER21	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Pārbaudiet, vai plītij ir pietiekama ventilācija. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E2	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Nepiemērots trauks. Trauks zaudē magnētiskās īpašības un var sabojāt indukcijas plīti.	Izmantojiet atbilstošu trauku. Kļūda automātiski izzūd pēc 8 s, un gatavošanas zonu var izmantot vēlreiz. Turpmāku kļūdu gadījumā trauks ir jānomaina. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Izīrējiet ventilatoru un noņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Atvienojiet plīti no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam pievienojiet plīti atkal barošanas avotam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.		

16. APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

- Nodrošiniet, lai elektrisko sastāvdaļu apkopi veiktu tikai veic tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.
- Nodrošiniet, lai bojātu elektrisko kabeļu nomaiņu veiktu tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

- Kļūmes veids
- Ierīces modelis (Art. Nr./kods)
- Sērijas numurs (S.N.)

Šī informācija ir norādīta identifikācijas plāksnītē. Šī identifikācijas plāksnīte ir piestiprināta ierīces apakšdaļā.

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Šī ierīce ir projektēta, ražota un pārdota saskaņā ar EEK direktīvām.

17. TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

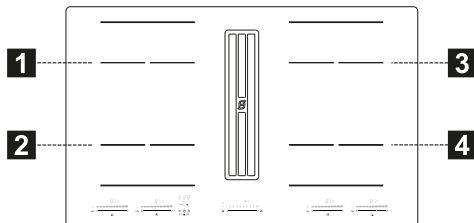
Modelis: **GALILEO BOLD F830**

Lūdzu, skatīt identifikācijas plāksnīti, kas piestiprināta pie produkta apakšdaļas.

Ražotājs nepārtraukti veic produktu uzlabojumus. Tādēļ šīs instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

Plašāka informācija par tehniskajiem parametriem ir pieejama tīmekļa vietnē www.faberspa.com

MODELIS	GALILEO BOLD F830
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	4,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,02 kW



1,2 Elastīga gatavošanas zona 1 + 2 tilta
3,4 Elastīga gatavošanas zona 3 + 4 tilta

Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Darba izmēri	-	830 x 520 (P x D)
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriskie un sildelementu parametri		
Gatavošanas zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Palielināta jauda: 3000 W	210 x 190
Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1+2, 3+4	3000 W; Palielināta jauda: 3700 W	210 x 380
Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Ierīces svars	21	kg
Gatavošanas zonu skaits	4	
Siltuma avots	indukcija	

MODELIS	GALILEO BOLD F830
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestatījums)

1. INFORMACIJA APIE SAUGĄ

i Savo saugumui užtikrinti ir tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, prieš montuojant ir paleidžiant veikti, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu, net ir tuomet, jei perleidžiate arba perduodate kitiems. Svarbu, kad naudotojai išmąnytų visas veikimo sąlybas ir prietaiso saugą. Šios kaitlentės turi EMS ir EML direktyvų reikalavimus atitinkančias indukcinės sistemas ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniškiems prietaisams. Širdies simulatorius arba kitą elektroninę įrangą nešiojantys asmenys turėtų pasitarti su savo gydytoju arba implantuoto prietaiso gamintoju, kad įvertintų jo jautrumą trukdžiams.

! Elektros jungtys turi būti įrengtos kompetentingo techniko. Prieš įrengdami elektros jungtį, perskaitykite skyrių **ELEKTROS PRIJUNGIMAS**.

Jei prietaisų maitinimo laidas, gnybtai arba laidų pjūvis yra tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų, jie turi būti išdėstyti taip, kad būtų galima ištraukti laidą, kuriuo teka įtampa, įžeminimo laido priekyje, jei jo tvirtinimo detalė išlindusi.

- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu prie produkto pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- Izoliavimo prietaisai turi būti sumontuoti fiksuotoje įrangoje vadovaujantis laidų sujungimo sistemoms taikomais reglamentais.
- I klasės prietaisuose patikrinkite, ar buitinis namų tinklas turi tinkamą įžeminimo jungtį.
- Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio tinkamu vamzdžiu. Vadovaukitės montavimo vadove nurodytais įsigyjamais priedais (apvaliems vamzdžiams: mažiausias skersmuo 120 mm). Išleidimo vamzdžio ilgis turi būti kuo mažesnis.
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Privaloma laikytis oro vėdinimo taisyklių.
- Niekada neprijunkite ištraukimo įrenginio prie ortakių su degiais dūmais (iš šildytuvų, židinių ir pan.).
- Jei gartraukis naudojamas kartu su neelektriniais prietaisais (pvz. prietaisais su dujiniais degikliais), svarbu užtikrinti pakankamą patalpos vėdinimo lygį, siekiant apsaugoti nuo atgalinio garų srauto. Jei maisto gaminimo įrenginys naudojamas su kaitais neelektriniais energijos

- šaltinius naudojančiais prietaisais, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų įsiurbimo į patalpą.
- Oras neturi būti nukreipiamas į dūmtakį, kuris skirtas dūmams iš įrenginių, naudojančių dujas ar kitas kuro rūšis, šalinti.
 - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas pagalbos centras arba kompetentingas technikas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos arba pavojingos situacijos.
 - Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
 - Privaloma atidžiai laikytis vietos valdžios institucijų nustatytų taisyklių dėl dūmų šalinimo techninių ir saugos priemonių.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus varžtus arba kitą techninę įrangą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Jei nebus sumontuoti varžtai arba tvirtinimo prietaisai, kaip aprašyta šiose instrukcijose, gali kilti nutrenkimo elektra rizika.

- Valymo ir priežiūros darbai neturi būti vykdomi vaikų, nebent yra prižiūrimi suaugusio asmens.

- Vaikai turi būti stebimi siekiant užtikrinti, kad nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus), turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir žinių, nebent yra už jų saugumą atsakingo asmens atidžiai stebimi ir išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir pakankamai žinių, jei jie yra atidžiai stebimi ir išmokyti apie prietaiso saugų naudojimą arba su juo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

⚠️ ĮSPĖJIMAS: Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Ypač saugokitės, kad nepaliesumėte kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

- Išvalykite ir (arba) pakeiskite filtrus po nurodyto laiko (gaisro pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.
- Visada tinkamai vėdinkite patalpą, jei įrenginys yra naudojamas kartu su kitais dujomis arba kitu kuru varomais įrenginiais (tai netaikoma prietaisams, kurie tik cirkuliuoja orą kambaryje).

ĮSPĖJIMAS: Jei paviršiuje yra įtrūkimų, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra rizikos.

- Neįjunkite įrenginio, jei paviršius yra įtrūkęs ar matomi bet kokie medžiagos pažeidimai.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.

ĮSPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. **NIEKADA** nebandykite užgesinti liepsnos vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsną slopinančia antklode.

ĮSPĖJIMAS: Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto ruošimo procesas turi būti nuolat stebimas.

- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių.

- Prietaisas turi būti sumontuotas taip, kad būtų galima atjungti nuo elektros tinklo su tarpu tarp kontaktų (3 mm), kuris užtikrintų visiškai izoliaciją esant III kategorijos perkrovai.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Virtuviniai gartraukiai ir kiti kepimo dūmų ištraukikliai dėl atgalinio degimo dujų srauto gali pakenkti saugiam dujas arba kitas degias medžiagas naudojančioms prietaisams (įskaitant ir esančius kitoje aplinkoje). Šios dujos gali sukelti apsinuodijimą anglies monoksidu. Sumontavę virtuvinį gartraukį arba bet kurį kitą kepimo dūmų ištraukiklį, pasirūpinkite, kad dujiniai prietaisai būtų išbandyti kompetentingo asmens, galinčio garantuoti, kad nebus atgalinio degimo dujų srauto.

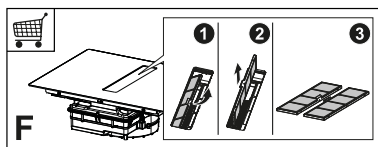
2. NAUDOJIMAS

- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačiu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Įrenginys niekada neturi būti įrengiamas už dekoratyvinių durelių, taip apsaugant jį nuo perkaitimo.
- Niekada nestovėkite ant įrenginio, nes tai gali jį pažeisti.
- Nedėkite karštų keptuvių ir puodų ant rėmo, nes tai gali pažeisti silikono tarpiklius.
- Ant paviršiaus neruoškite maisto; saugokite, kad ant paviršiaus nenukristų sunkių daiktų. Netraukite puodų ar indų per paviršių.

3. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

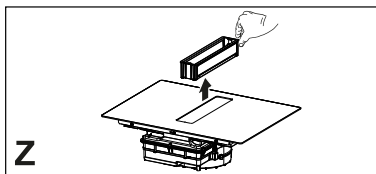
- Prieš bet kokį priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.
- Jei anglies filtras nuo kvapų tiekiamas ir yra (F) tipo (vadovaukitės montavimo instrukcijomis), jis gali būti regeneruotas. Aktyvintos anglies kvapų filtras gali būti plaunamas ir atnaujinamas kas 3–4 mėnesius (arba dažniau, jei gartraukis intensyviai naudojamas, maksimaliai iki 8 atnaujinimo ciklų (tuo atveju, jei jis naudojamas ypač intensyviai, rekomenduojama neviršyti 5 ciklų). Kreipkitės į aptarnavimo tarnybą, kad užsisakytumėte naują filtrą (F).



Atnaujinimo procedūra:

- Plaukite indaplovėje esant maksimaliai 70 °C temperatūrai arba rankomis nenaudodami abrazyvinių kempinių (nenaudokite ploviklių!).
- Džiovinkite orkaitėje esant 70 °C MAKS. temperatūrai 2 valandas (rekomenduojama atidžiai perskaityti naudotojo vadovą ir savo orkaitės surinkimo instrukciją).
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 mėnesius ar dažniau, jei įrenginys naudojamas intensyviai. Filtrai gali

būti plaunami indaplovėje. Grotelių neplaukite indaplovėje (Z).



Bendros rekomendacijos

- Nenaudokite šiurkščių kempinių, vielos šepečių, vandenilio chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršių.
- Netyčia nukritęs ar ant paviršiaus, funkcinių ar estetinių kaitlentės elementų susikaupęs maistas negali būti valgomas.

Įrenginio valymas

- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.
- Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalčių šalinimo priemonės, pavyzdžiui,

acto ar citrinos rūgštis, kiekį kaitlentėi atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

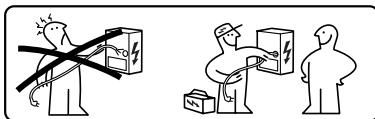
4. REIKALAVIMAI BALDAMS

Atliekant montavimo darbus privaloma laikytis įstatymų, nurodymų, direktyvų ir standartų (reglamentų dėl elektros įrangos saugos, tinkamo komponentų perdirdimo ir t. t.), taikomų naudojimo šalyje!

- Tarp prietaiso ir darbatalio nenaudokite silikoninio sandariklio. Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600 mm ar didesnis.
- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais klizais (min. 100 °C): naudojant netinkamą medžiagą ir klizus, gali deformuotis arba atkibti.
- Virtuvės balduose turi būti pakankamai erdvės įrenginio elektros prijungimui. Virš įrenginio ant sienos tvirtinami baldai turi būti montuojami tinkamu atstumu, paliekant patogiam darbui reikalingos erdvės.
- Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio kraštus, jei minimalus atstumas atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.
- Minimalus atstumas tarp įmontuoto įrenginio ir galinės sienos yra nurodytas įmontuojamo įrenginio montavimo brėžinyje (150 mm iki šoninės sienos, 40 mm iki galinės sienos ir 500 mm iki virš įrenginio ant sienos tvirtinamų. Dėl ergonominių priežasčių, rekomenduojamas mažiausiai 1000 mm atstumas).
- Siekdami apsaugoti nuo skysčio įsi-skverbimo tarp kaitlentės krašto ir stalviršio, prieš montavimą uždėkite

lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

5. ELEKTROS PRIJUNGIMAS



ĮSPĖJIMAS. Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.


- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „Y“ tipo jungiklį. Rekomenduojama naudoti H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm² maitinimo laidą su VIENFAZE arba DVIFAZE jungtimi: minimalus laidininkų pjūvis: 2,5 mm². Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm.
- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite prietaisą, kaip parodyta montavimo vadove (vadovaudamiesi nacionaliniu lygiu tinklo įtampai taikomais pamatiniais standartais).



Dėmesio! Nelituokite laidų!

6. APLINKOSAUGOS ASPEKTAI


Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

Symbolis  ant produkto arba ant jo pakuočės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirdimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padeda-

ma išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie tai, kaip perdirbti šį produktą, kreipkitės į savivaldybės institucijas, į vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje produktas buvo įsigytas.

Įrenginys atitinka direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninėje įrangoje naudojamų pavojingų medžiagų mažinimo ir atliekų šalinimo.

Pakavimo medžiagų šalinimas

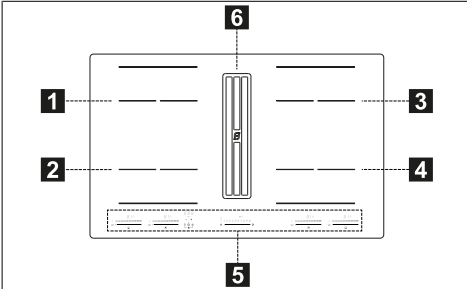
Simboliu  pažymėtos medžiagos yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

Vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais, galima kasdien sutaupyti energijos kepat.

- Kai šildote vandenį, naudokite tik reikiamą jo kiekį.
- Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiu.
- Prieš suaktyvindami kaitinimo zoną, uždėkite puodą.
- Mažesnius puodus dėkite ant mažesnių kepinimo zonų.
- Uždėkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje.
- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos ištirpintumėte.

7. PRODUKTO APRAŠYMAS




1	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
2	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
3	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
3+4	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

RODIKLIAI

Indo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.

Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinų kaitlenčių.

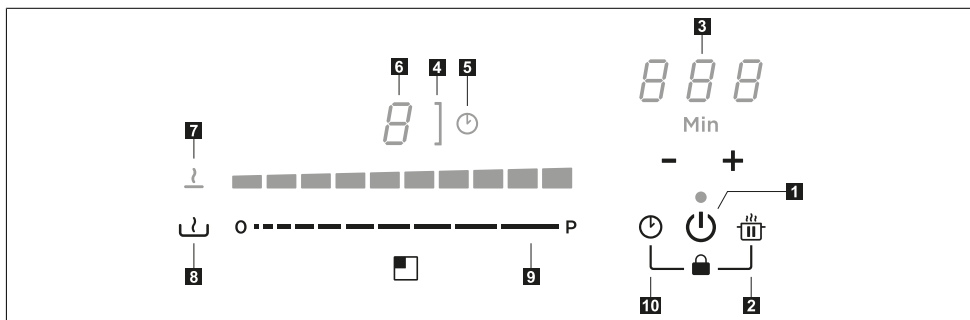
Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis .

Liekamojo karščio indikatorius

Liekamojo karščio indikatorius yra apsauginė funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar yra lygus 50 °C arba karštesnis ir prisilietus plikomis rankomis, gali nudeginti. Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo

H.

8. VALDYMO SKYDELIS



1	Ijungta / išjungta
2	Pauzės funkcijos klavišas
3	Laikmačio ir kaitinimo laiko indikatorius
4	Funkcijos „tiltas“ simbolis
5	Laikmačio simbolis
6	Galios lygio indikatorius
7	Atitirpinimo funkcijos simbolis
8	Tirpinimo funkcijos klavišas
9	Slinkimo klaviatūra
10	Laikmačio funkcijos klavišas

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus nuorodinį skaičių **8**. Skaičius užsidega intensyviau, kad patvirtintų operaciją.

Kai ant vienos iš 4 kaitinimo zonų padedamas puodas, kaitlentė jį automatiškai aptinka ir užsidega atitinkamas skaičius, kad ją suaktyvintų.

Jei ant kaitlentės nėra puodų arba kitų objektų, skaičiai nėra matomi.

Valdymo skydelyje pasirenkamos funkcijos visada matomos, bet dega nedideliu intensyvumu. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

9. GALIOS APRIBOJIMAS



Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.

Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant **U** arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.

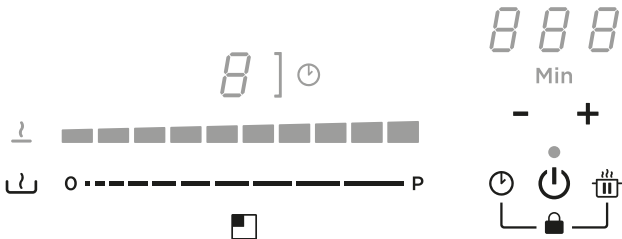


















- Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo (šis veiksmas turi būti atliekamas kiekvieną kartą atidarius meniu).
- Kelioms sekundėms pradeda šviesti visi skaitmenys.
- Kai tik skaitmenys iš naujo išsijungia, paspauskite ir laikykite nuspaudę **U** ir **U** 4 sekundes, kol slinkimo klaviatūros kairėje užsidegs.
- Nuspauskite ir vienu metu 4 sekundes laikykite nuspaudę abi kairėje esančias slinkimo klaviatūras, kol 3 valdymo skaitmenys rodys „CF6“.
- Spauskite **U**, kol bus parodyta „PHA“.
- Paspauskite paskutinę klaviatūrą kairėje, kad pasirinktumėte teisingą nustatymą.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Reikšmė slinkimo klaviatūroje	KW	Pastabos
0	7,4	Standartinis pradinis nustatymas
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Įvedę teisingą vertę patvirtinkite paspausdami ir laikydami nuspaudę  ir .

10. KAITLENTĖS FUNKCIJOS

	
Blokavimas	<p>Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę.</p> <p>Norėdami suaktyvinti / išjungti: paspauskite  + .</p>
Apsaugos nuo vaikų prietaisas	<p>Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos</p> <p>Norėdami suaktyvinti: paspauskite , vienu metu paspauskite ir atleiskite  +  ir po to dar kartą .</p> <p>Visi skaitmenys rodo .</p> <p>Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.</p> <p>Norėdami išjungti: paspauskite , vienu metu paspauskite ir atleiskite  +  ir po to dar kartą .</p> <p>Visi  rodantys skaitmenys dingsta.</p> <p>Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.</p>
Funkcija „Boost“	<p>Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 10 minutes.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir slinkimo klaviatūroje pasirinkite reikšmę „Boost“. Atitinkamas skaitmuo nurodo .</p> <p>Norėdami išjungti: pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių slinkimo klaviatūroje.</p>
Maisto gaminimo vietų laikmatis	<p>Su laikmačiu pasibaigus nustatytam laikui galima išjungti tam tikrą kaitinimo zoną. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną atskirai, nes kiekviena turi savo atskirą laikmatį.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę ir pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų, paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte laikmatį. Kaitinimo zonos simbolis  užsidega. Vieną kartą paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte atbulinį skaičiavimą. Reikšmės padidėjimas ir sumažėjimas nustatymo metu skiriasi atsižvelgiant į nustatomą laiką. Laikmačio valdiklių srities ekranas rodo atbulinį skaičiavimą. Nieko nelieskite 5 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.</p> <p>Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nulii laikmačio reikšmės (paspauskite „+“ ir „-“ bei nustatykite nulii su „-“).</p>
Laikmatis (bendras)	<p>Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę, paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte laikmatį. Vieną kartą paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte atbulinį skaičiavimą. Reikšmės padidėjimas ir sumažėjimas nustatymo metu skiriasi atsižvelgiant į nustatomą laiką. Laikmačio valdiklių srities ekranas rodo atbulinį skaičiavimą. Nieko nelieskite 5 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.</p> <p>Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nulii laikmačio reikšmės (paspauskite „+“ ir „-“ bei nustatykite nulii su „-“).</p>
Tirpinimo funkcija	<p>Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite .</p> <p>Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo .</p> <p>Norėdami išjungti: paspauskite  arba paspauskite .</p>

Pauzės funkcija	Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Pauzės metu visi skaitmenys rodo pranešdami, kad: - Nė vienoje iš kaitinimo zonų netiekama energija. - Visos funkcijos ir laikmatis yra išjungti.	
	Norėdami suaktyvinti: kai kaitlentė veikia, paspauskite ir laikykite nuspaudę ⏏ bent 1 sekundę.	
	Norėdami išjungti: nuspauskite ir laikykite nuspaudę ⏏ bent 1 sekundę ir slinkite pirštu nuo minimalaus iki maksimalaus dydžio išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.	
Iškviatimo funkcija	Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus netyčinio sustabdymo atveju naudojant ⏏ .	
	Kai kaitlentė išjungta, norėdami atkurti nustatymus, paspauskite ⏏ per 6 sekundes, tada paspauskite ⏏ per 6 sekundes. Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.	
	Kai kaitlentė išjungta, jei ji nebus vėl jungta per 6 sekundes, bus prarasti ankstesnių funkcijų nustatymai.	
Šildymo funkcija	Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Zr. lentelę:	
	Galios lygis	Laikmatis (sekundės)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Nėra
	Boost	Nėra
	Pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir nuspauskite bei 3 sekundes laikykite nuspaudę pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8) slinkimo klaviatūroje. Kaitlentė veiks didžiausia galia laiko tarpa, kuris svyruoja atsizvelgiant į anksčiau nustatytą kaitinimo galią, tada grįš prie pradžioje nustatytos vertės.	
Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)	Su šia funkcija galima sujungti 2 kaitinimo zonas norint jas naudoti ir valdyti kaip vieną ir didesnę kaitinimo zoną. Tai suteikia galimybę naudoti puodus platesniu dugnu. Šiai funkcijai pasirenkamos kaitinimo zonos yra tik kairėje ir tik dešinėje.	
	Norėdami suaktyvinti: vienu metu spauskite abi klaviatūras kairėje, kol skaitmenys rodytų ∩ ir simbolis ⏏ užsidegs.	
	Norėdami nustatyti kombinuotuoju režimu naudojamos zonos galią, naudokite paskutinę kairėje esančią slinkimo klaviatūrą.	
	Abiejose kaitinimo zonose simbolis ⏏ užsidega.	
	Norėdami išjungti: vienu metu paspauskite naudojamus klavišus, kad suaktyvintumėte funkciją „tiltas“ tol, kol simboliai ir dingtų.	
	Svarbu! Kaitlentė automatiškai atpažįsta didesnį uždėtą puodą, kuris užima dvi kaitinimo zonas, bet valdys zonas atskirai, nebent yra suaktyvinta funkcija „tiltas“.	

11. MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis

6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Bulvių kėpsniai (blynai), ometai, duonos ir kepti gaminiai, dešra
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kėpsniai
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo

12. GARTRAUKIO FUNKCIJOS

Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.	
	Oro ištraukimo galios pasirinkimas. Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas.
A	Automatinės funkcijos aktyvinimas / deaktyvinimas (pagal numatytuosius nustatymus automatinis režimas yra aktyvus). Kai paleičiamas (paspaudžiamas) kaitlentės gartraukio pasirinkimo stipulis, automatinis režimas išsijungia ir įsijungia rankinis ištraukiklio ventilatoriaus režimas. Jei norite vėl įjungti automatinį režimą, paspauskite mygtuką A : užsidegs LED indikatorius A , kuris nurodys, kad gartraukis veikia naudodamas šį režimą. Pagal numatytuosius nustatymus gartraukis veikia ištraukimo režimu. Suaktyvinkite anglies filtrą – Pirmą kartą įjungę gartraukį paspauskite ir 5 sekundes palaikykite mygtuką A . Po įjungimo užsidegs piktograma, reiškianti reikalingą anglies (kvapų) filtro priežiūrą . Riebalų filtro valymo perspėjimas, rodomas šviesos diodu , visada įjungtas. Aktyvintos anglies kvapų filtro soties pradinis nustatymas Atlikę filtro priežiūrą: – paspauskite ir 5 sekundes palaikykite mygtuką — – riebalų LED indikatorius išsijungs ir indikatorius atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo. – paspauskite mygtuką + ir 5 sekundes palaikykite mygtuką + – kvapų LED indikatorius išsijungs ir indikatorius atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.
	Nustatykite greitį INTENSIVUS Šis greitis yra nustatytas veikti 5 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį.

13. GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija. Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3700 W galios tiekimą tarp kombinuotos kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pu-

sės), optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų. Siekiant tai atlikti, bendra galia yra nuolat stebima ir sumažinama, jei reikia. Jei neįmanoma tiekti visos reikalingos galios, valdymo elementas atitinkamai sumažina galią kitoje maisto gaminimo vietoje, kad ji būtų mažesnė nei atitinkama galios kreivė. Šis veiksmas užtikri-

na, kad 16 A srovės absorbcija nebus viršyta.

Šiuo atveju generatorius nustato paskutinę aukščiausio prioriteto vartotojo sąsajos komandą ir, jei reikia, sumažina ankstesnius kitam maisto gaminimo elementui aktyvuotus nustatymus.

Galios valdymo funkcija aktyvuojama, aptikus keptuvę ant maisto gaminimo elemento.

Pavyzdys:


Jei 1 kaitinimo zonai pasirenkamas papildomas galios lygis („boost“) (P), 2 kaitinimo zona tuo pačiu metu negalės viršyti 9 galios lygio ir bus automatiškai apribota.“

14. PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinį kaitlenčių:

- ketus
- emaliuotas plienas
- anglies plienas
- nerūdijantis plienas (taip pat ir ne visas)
- aliuminis su feromagnetine danga arba dugnu su feromagnetine plokšte

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą, patikrinkite, ar yra simbolis  (paprasčiau atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka prikibęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukciniai kaitlentėi.

Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus plokščiu dugnu, kad galėtumėte vienodai paskirstyti karštį. Ne visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus

Mažiausias puodo / keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms.

Siekiant užtikrinti, kad kaitinimo zona veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną ar daugiau atskaitos vietų, nuro-

dytų ant kaitlentės paviršiaus ir privalo būti tinkamo mažiausio skersmens.

Visada naudokite kaitinimo zoną, kuri geriausiai atitiktų puodo dugno skersmenį.

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
Kombinuota kairė / dešinė	190 mm	230 mm
Atskiros kairė / dešinė	110 mm	190 mm

Tušti arba plonu dugnu puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba jei jie plonu dugnu ant kaitlentės, nes tai neleisėtų kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, nes ky-la rizika pažeisti puodą arba kaitlentės paviršių.

Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės.

Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimas“.

Įprastas darbinis dangčio keliamas triukšmas

Indukcinė technologija yra paremta elektromagnetinių laukų sukūrimu. Šie elektromagnetiniai laukai sukuria šilumą tiesiog keptuvės dugne. Puodai ir keptuvės gali kelti įvairius triukšmus ar vibracijas, tai priklauso nuo jų pagaminimo būdo.

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Tylus zvimbimas (kaip transformatoriaus triukšmas)

Šis triukšmas atsiranda gaminant maistą dideliu šilumos kiekiu, o jį skleidžia iš kaitlentės į keptuvę perduotas energijos kiekis. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

Tylus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda, kai puodas ar keptuvė yra tuščia ir išnyksta užpildžius juos vandeniu ar maistu.

Traškėjimas

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintas keptuves, o jį sukelia skirtingų

medžiagų paviršių vibracija. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvelgiant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

Garsus švilpimas

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintas keptuves, kai jos yra naudojamos maksimaliu lygiu ir dviejose maisto gaminimo vietose. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis

Ventiliatoriaus triukšmas

Tinkamam elektroninės sistemos veikimui reikalingas kaitlentės temperatūros

reguliavimas. Kaitlentėje įrengtas ausinimo ventiliatorius, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Ventiliatorius gali ir toliau veikti išjungus įrenginį, jei kaitlentės temperatūra vis dar aukšta po to, kai ji buvo išjungta.

Ritmiški garsai kaip tiksintis laikrodis

Šis triukšmas atsiranda tik, kai veikia bent trys maisto gaminimo vietos, ir išnyksta ar sumažėja išjungus kelias maisto gaminimo vietas.

Aprašytas triukšmas yra įprasta indukcinės technologijos savybė ir nėra laikomi gedimais.

15. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
„Garsinis įjungimo signalas. Nerodomas joks klaidos kodas“	Gartraukio komanda neveikia	Pažeistas LIN kabelis arba blogas jungimas prie gartraukio elektroninio skydo	Patikrinkite prijungimą / pakeiskite LIN kabelį
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdyto skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventilacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai panaikinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

16. PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

- Pasirūpinkite, kad elektros komponentų priežiūrą atliktų tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.
- Pasirūpinkite, kad pažeistus laidus galėtų keisti tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.

Susisiekę su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

- Gedimo tipas
- Įrenginio modelis (Art./Kod.)
- Serijos numeris (S.N.)

Ši informacija pateikiama identifikavimo plokštelėje. Identifikavimo plokštelė yra pritvirtinta prie įrenginio dugno.

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir parduodamas pagal EEB direktyvas.

17. TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

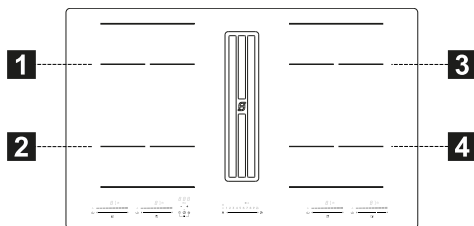
Modelis: **GALILEO BOLD F830**

Žiūrėkite prie įrenginio dugno pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat tobulina produktus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama tinklalapyje www.faberspa.com

MODELIS	GALILEO BOLD F830
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitintė + gartraukis)	3,02 Kw



1, 2 lanksti kaitinimo zona 1 + 2 sujungta
3, 4 lanksti kaitinimo zona 3 + 4 sujungta

Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Darbiniai gabaritai	-	830 x 520 (P x G)
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrinių ir kaitinimo elementų duomenys		
Kaitinimo zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Lanksti kaitinimo zona 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Įrenginio svoris	21	kg
Kaitinimo zonų skaičius	4	
Šilumos šaltinis	indukcija	

1. INFORMÁCIÓK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

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

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

Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékcszorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a vezetékcszorítók közti kábelek

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


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

töt is bevezetnek (kazán, kandalló stb.).

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

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

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.

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

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

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



FIGYELMEZTETÉS:

Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

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

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

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

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

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

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

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

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

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

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

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

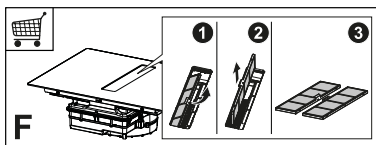
2. HASZNÁLAT

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

húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

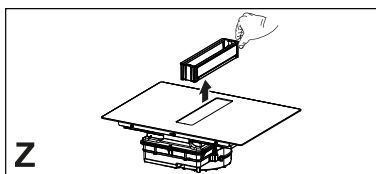
3. ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

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



A regenerálás folyamata:

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



Általános ajánlások

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

A készülék tisztítása

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

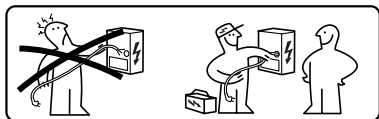
4. BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

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

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.
- A beépített egységek esetén az alkotórészeket (műanyag és furnézott panel) hőálló ragasztóval kell összeszerelni (min. 100 °C): nem megfelelő anyagok és ragasztók használata deformálódást és szétválást okozhat.
- A konyhai modulban elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos bekötéséhez. A készülék feletti függesztett modulokat olyan távolságban kell beépíteni, hogy megfelelő hely álljon rendelkezésre a kényelmes munkavégzéshez.
- A munkalap körül díszítő keményfa szegély használata akkor megengedett, ha a készüléktől való minimális távolság a beépítési ábrán megadottaknak megfelelő.
- A beszerelt készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítési ábráján szerepel (legalább 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500 mm az esetleges függő részeknél. Ergonómiai okokból ajánlott a minimum 1000 mm-es távolság).
- A főzőlap szegélye és a munkalap közötti folyadékbeszivárgás megakadályozására a beépítés előtt használ-

ja a mellékelt tömítő ragasztót a főzőlap teljes külső szegélye mentén.

5. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



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

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

⚠ Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

6. KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagoláson lévő

⚡ szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket elektromos és elektronikus alkatrés-

szek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. Részletesebb információkért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

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

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

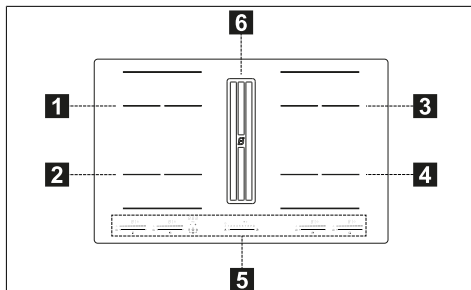
A **♻** szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

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

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

7. TERMÉK LEÍRÁSA



1	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
2	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
3	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1+2	Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.
3+4	Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.

JELZŐK

Az edény jelenlétének érzékelése

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

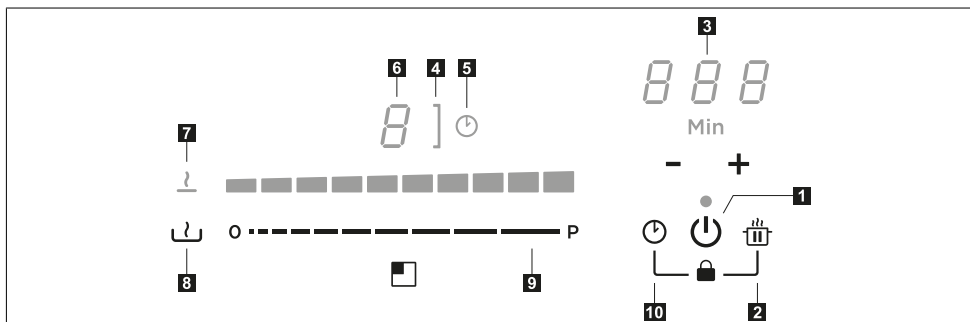
Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.

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

A maradványhő kijelzése

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

8. KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Szünet funkció gomb
3	Az időzítő vezérlése és a főzési idő kijelzője
4	„Híd” funkció szimbóluma
5	Időzítő szimbóluma
6	Teljesítményszint kijelzővel
7	Olvasztás funkció szimbóluma
8	Olvasztás funkció gomb
9	Görgető billentyűzet
10	Időzítő funkció gomb

A főzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával

8. A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.


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

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




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

9. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

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


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

- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz (ezt a műveletet a menübe való belépéskor mindig el kell végezni).

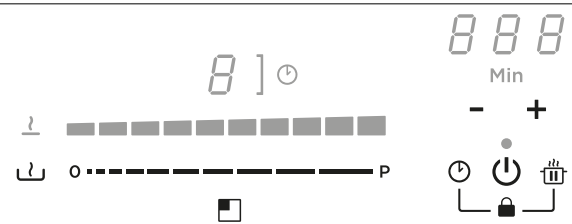
- Az összes számkijelző felgyullad pár másodpercre.
- Amint a számkijelző ismét kialszik, nyomja még és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és  gombokat, amíg a bal oldali görgető billentyűzet felgyullad.
- Nyomja meg egyszerre, és tartsa nyomva 4 másodpercig mindkét bal oldali görgető billentyűzetet, amíg a 3 vezérlő számkijelzőn megjelenik a „CF6”.
- Nyomja meg a  gombot, amíg meg nem jelenik a „PHA”.
- Nyomja meg a bal oldali utolsó billentyűzetet, hogy kiválassza a megfelelő beállítást.



Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:























A görgető billentyűzeten lévő érték	KW	Megjegyzés
0	7,4	Szabvány kezdeti beállítás
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	




Miután megadta a megfelelő értéket, erősítse meg a  és  megnyomásával és nyomvatartásával.

10. FŐZŐLAP FUNKCIÓK



Blokkolás	Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot.
	Az aktiváláshoz/kikapcsoláshoz: nyomja meg a  +  gombokat.













Gyermekbiztonsági eszköz	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását
	<p>Az aktiváláshoz: nyomja meg a  gombot, nyomja meg és egyszerre engedje el a  +  gombokat, majd ismét a  gombot.</p> <p>Az összes számkijelző a  jelet mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.</p> <p>A kikapcsoláshoz: nyomja meg a  gombot, nyomja meg és egyszerre engedje fel a  és  gombokat, majd ismét a  gombot.</p> <p>Az összes számkijelző, amely a  jelet mutatja, eltűnik. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.</p>
Boost funkció	<p>Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 10 percig.</p> <p>Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „Boost” értéket a görgető billentyűzeten. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a .</p> <p>A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a görgető billentyűzeten.</p>
	<p>Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.</p> <p>Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, majd nyomja meg a „+” és „-” gombokat az időzítő beállításához. A főzőzóna  szimbóluma felgyullad. Egyesével nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjelenik a visszaszámlálást.</p> <p>Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.</p> <p>A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a „+” és „-” gombokat, és nullázza le a „-” gombbal).</p>
Időzítő (általános)	<p>Időzítő riasztással, általános használatra.</p> <p>Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa az időzítőt. Egyesével nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjeleníti a visszaszámlálást.</p> <p>Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.</p> <p>A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a „+” és „-” gombokat, és nullázza le a „-” gombbal).</p>
	<p>Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a  gombot.</p> <p>A kiválasztott zóna számjegye  jelet mutat.</p> <p>A kiiktatáshoz: nyomja meg a  vagy a  jelet.</p>
Szünet funkció	<p>Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázza az összes funkciót.</p> <p>A szünet közben az összes számkijelzőn a  jelenik meg, amely jelzi, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nem termelődik energia az egyik főzőzónában sem. - Az összes funkció és az időzítő ki vannak kapcsolva. <p>Az aktiváláshoz: működő főzőlappal nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot legalább 1 másodpercig.</p> <p>A kikapcsoláshoz: nyomja meg, és tartsa nyomva a  gombot legalább 1 másodpercig, és csúsztassa az ujját a minimumról a maximumra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.</p>
	<p>Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás esetén, a  használatával.</p> <p>Kikapcsolt főzőlappal, a beállítások visszaszerzéséhez nyomja meg a  gombot 6 másodpercen belül, majd nyomja meg a  gombot 6 másodpercen belül. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.</p> <p>Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, ha nem kapcsolja vissza 6 másodpercen belül, az előző funkciók beállításai elvesznek.</p>

Melegítő funkció	Ezt a funkciót egy edény melegítéséhez kell használni maximális teljesítményen, mielőtt folytatná a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, beállított végső főzési szinttől függ. Tekintse meg a táblázatot:	
	Teljesítményszint	Időtartó (másodperc)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Nem áll rendelkezésre	
Boost	Nem áll rendelkezésre	
	Válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-8 között) a görgető billentyűzeten. A főzőlap egy maximális teljesítmény csúcserőtelét ér el egy ideig, amely hossza az előzőleg beállított teljesítménytől függ, ezután visszatér a kezdő beállítási értékre.	
Kombinált mód („hid” funkció)	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy 2 főzőzónát összekössön, hogy egyetlen nagy főzőzónaként használhassa és kezelhesse őket. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy egy nagyobb aljú edényt használjon.	
	Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák kizárólag a bal és jobb oldali zónák.	
	Az aktiváláshoz: nyomja meg egyszerre a bal oldali billentyűzeteket, amíg az egyik számkijelzőn megjelenik a  , és a  szimbólum felgyullad.	
	A kombinált módban használható zóna teljesítményének beállításához használja a bal oldali utolsó görgető billentyűzetet.	
	Mindkét főzőzónában a  szimbólum felgyullad.	
A kikapcsoláshoz: nyomja meg egyszerre a „hid” funkcióhoz használt gombokat, amíg a szimbólumok eltűnnek.		
Fontos! A főzőlap automatikusan felismeri az olyan nagyobb edény használatát, amely két főzőzónát foglal el, de a zónákat függetlenül kezeli, ha csak ki nem választja a „hid” funkciót.		

11. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

12. ELSZÍVÓ FUNKCIÓ

 	
	
	
<p>A főzőzónák, az elszívó kezelőszerveit és az időzítőt az adott gomb megnyomásával lehet aktiválni.</p>	
	<p>Az elszívási teljesítmény kiválasztása. Az elszívási sebesség (teljesítmény) növelése/csökkentése.</p>
	<p>Az automata funkció aktiválása/kikapcsolása (alapértelmezett beállítás az automatikus mód). Az elszívó kiválasztó sávja megérintésével (megnyomásával) az automata üzemmód kikapcsol, és az elszívó ventilátor manuális üzemmódban használható.</p> <p>Az automata üzemmód visszakapcsolásához nyomja meg a A gombot: a A LED kilágyít, hogy jelezze, hogy az elszívó abban az üzemmódban működik.</p> <p>A páraelszívó alapbeállítása az elszívás üzemmódban.</p> <p>Aktívszenes szagszűrő aktiválása</p> <p>– Az  elszívó első bekapcsolásakor tartsa nyomva 5 másodpercig a A gombot. Az aktiválást követően az ikon felgyulladás jelez, hogy el kell végezni a szén-szűrő (szagszűrő)  karbantartását. A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzések, melyeket a  LED mutat, mindig aktívak.</p> <p>A szén-szűrő visszaállítása és újbóli aktiválása A szűrő karbantartásának elvégzését követően:</p> <p>– tartsa nyomva 5 másodpercig a  gombot - A zsírszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás. – tartsa nyomva 5 másodpercig a  gombot - A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.</p>
	<p>Az INTENZÍV sebesség beállítása Ez a beállítás 5 perces aktiválási időtartammal van időzítve. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre.</p>

13. TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

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

Ebből a célból az összteljesítmény folyamatos ellenőrzés alatt áll, szükség esetén megtörténik a csökkentése. Ha nem lehet biztosítani a teljes igényelt

teljesítményt, az alapbeállítás szerint egy vezérlő elem egy másik főzőelem teljesítményét a megfelelő teljesítménygörbe közvetlenül eggyel alacsonyabb szintjére csökkenti úgy, hogy az áramfelvétel ne haladja meg a 16 ampert.

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

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

Példa:


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

14. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

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

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

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

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

Hogy használja az edényeket

Az edény/serpenyő minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz.

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

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

Főzőzónák	Edény aljának átmérője
-----------	------------------------

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

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

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

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

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

A főzőlap működésének normál zörejei

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

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zümmögés (mint egy transzformátor zaja)

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

Enyhe sípolás

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

Pattogás

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

Erős füttyülés

E a zaj többféle anyagból egymásra helyezett rétegekkel kialakított edényeknél

fordul elő, továbbá akkor, amikor az ilyen edényeket maximális teljesítményrel és két főzőzónán használják. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor

A ventilátor zaja

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

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

Ritmikus és egy óra ketyegéséhez hasonló zajok

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

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

15. HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
„Hangjelzés a bekapcsoláskor. Nincs megjelenő hibakód”	Az elszívó vezérlése nem működik	A LIN-kábel sérülése vagy rossz csatlakozása az elszívó elektronikus kártyáján	A csatlakozás ellenőrzése / a LIN-kábel cseréje
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az UGYFELSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törölődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E8	A főfőzőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy szálakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

16. KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

- Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos részegységek karbantartását csak a gyártó vagy a vevőszolgálat végezze.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a sérült kábeleket csak a gyártó vagy a vevőszolgálat cserélje.

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

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

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

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

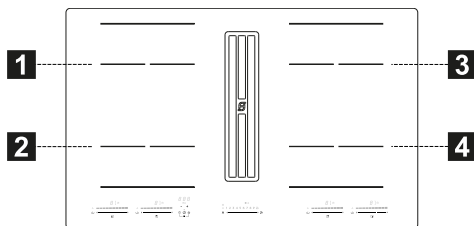
Modell: **GALILEO BOLD F830**

Olvassa el a készülék alján található azonosító adattáblát.

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

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

MODELL	GALILEO BOLD F830
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,02 kW



1,2 Főzőzóna rugalmas 1 + 2 hídcsatlakozásban

3,4 Főzőzóna rugalmas 3 + 4 hídcsatlakozásban

Paraméter	Érték	Méretek (mm)
Hasznos méretek	-	830 x 520 (Sz x M)
Tápfeszültség/frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektromos adatok és a fűtőelemek adatai		
1., 2., 3., 4. főzőzóna	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilis főzőzóna 1+2; 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Paraméter	Érték	Méretek (mm)
A készülék súlya	21	kg
A főzőzónák száma	4	
Hőforrás	indukciós	

1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТА

i За сопствена сигурност и правилно функционирање на апаратот, прочитајте го внимателно прирачникот пред инсталацијата и ставањето во функција. Чувајте ги инструкциите секогаш заедно со апаратот, дури и во случај на преотстапување или пренос на трети лица. Важно е корисниците да ги знаат сите карактеристики на функционирање и безбедноста на апаратот. Овие плотни располагаат со системи за индукција сообразни со барањата од директивите за електромагнетна компатибилност и електромагнетни полиња и не би требало да се мешаат со други електронски уреди. Лицата кои носат пејсмекер или други електронски уреди треба да се консултираат со својот лекар или производителот на вградениот уред за да се оцени степенот на подложност на пречки.

! Електричните поврзувања треба да се изведат од страна на компетентен техничар. Пред електричното поврзување, прочитајте го делот **ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ**.

За апаратите со кабел за струја, терминалите или делот на жиците меѓу точката на закотвување на кабелот и терминалите треба да бидат поставени на таков начин за да се овозможи вадење на жиците под напон пред жицата за заземјување во случај на излегување кабел од закотвувањето.

- Производителот не презема одговорност за евентуални оштетувања, кои произлегуваат од неправилна инсталација или употреба.
- Проверете дали електричната мрежа одговара на мрежата наведена на плочката со податоци фиксирана во внатрешноста на производот.
- Уредите за одделување треба да бидат инсталирани фиксно во уредот во согласност со стандардите за кабелски системи.
- За апаратите од класа I, проверете дали домашната електрична мрежа располага со соодветно заземјување.

- Поврзете го аспираторот со оџакот со помош на соодветна цевка. Погледнете ги додатоците што може да се купат наведени во прирачникот за монтирање (за кружни цевки: минимален дијаметар 120 mm) Должината на одводната цевка треба да биде што е можно пократка.
 - Поврзете го производот со струја со помош на омниполарен прекинувач.
 - Мора да се почитуваат сите прописи за вентилација на воздухот.
 - Никогаш не поврзувајте го аспираторот со одводи низ кои се пренесуваат запаливи гасови (грејачи, камини итн.).
 - Ако аспираторот се користи заедно со апарати кои не работат на електрична струја (на пр. апарати со пламеници на гас), неопходно е да се обезбеди соодветна вентилација во просторијата за да се спречи враќање назад на издувните гасови. Кога аспираторот се користи заедно со апарати кои не работат на електрична струја, негативниот притисок во просторијата не смее да биде поголем од 4 Pa, со цел да се спречи враќање на издувните гасови назад во просторијата од страна на аспираторот.
 - Воздухот не смее да се испушта во оџак што се користи за испуштање гасови од апарати што работат на гас или на други горива.
 - Ако кабелот за струја е оштетен, потребно е да се замени од страна на производителот, овластен сервисен центар или компетентен техничар за избегнување на секаков вид на ризик или опасна ситуација.
 - Поврзете го приклучокот со штекер којшто одговара на важечките регулативи и се наоѓа на пристапна локација.
 - Во врска со техничките и безбедносните мерки што треба да се преземат за исфрлање на гасовите, важно е строго да се почитуваат регулативите донесени од локалните власти.
- ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
- Пред да го инсталирате апаратот, отстранете ги фолиите за заштита.
- Користете ги само завртките и другата железарија доставена заедно со апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Неинсталирањето на завртки или уреди за фиксирање како што е опишано во постоечките инструкции може да предизвика опасност од електричен удар.

- Операциите на чистење и одржување не смеат да ги извршуваат деца, доколку не се под надзор на возрасен.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигура дека не си играат со апаратот.
- Овој апарат не смее да се користи од лица (вклучително деца) со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку не се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин од лице одговорно за нивната безбедност.
- Овој апарат може да се користи од страна на деца на возраст над 8 години и лица со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не ги

оставајте децата да си играат со апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Апаратот и неговите пристапни делови стануваат многу жешки во текот на нивната употреба.

Бидете многу внимателни и не ги допирајте отпорниците. Чувајте ги децата помали од 8 години подалеку од апаратот, освен ако не се под постојан надзор.

- Чистете ги и/или заменувајте ги филтрите по наведениот временски период (опасност од пожар). Видете го делот за Одржување и чистење.
- Погрижете се секогаш да има соодветна вентилација во просторијата кога апаратот го користите со апарати кои се напојуваат со гас или други горива (ова не се однесува на апарати кои само го циркулираат воздухот во просторијата).

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината покажува цепнатини, исклучете го апаратот за да избегнете опасност од електричен удар.

- Не вклучувајте го апаратот ако е напукната површината или ако е видливо дека е оштетена дебелината на материјалот.
- Не го допирајте апаратот со мокри раце или делови од телото.

- Не користете уреди на пареа за чистење на производот.
- Не оставајте на плотната метални предмети како на пр. ножеви, вилушки, лажици и капацы бидејќи може да се загреат.
- Користете ја соодветната команда за да ја исклучите плотната по употреба; немајте доверба во сензорите од тенџерињата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасно е оставање без надзор на плотната кога се користат масло или масти, бидејќи може да се создаде опасна ситуација и да се развие пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да гасите евентуални пламени со вода, туку исклучете го апаратот и задушете ги пламените на пример со капак или незапалива покривка.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Готвењето мора да го надгледувате. Краткото готвење треба постојано да се надгледува.

- Апаратот не е предвиден за ставање во функција со помош на надворешен тајмер или посебен далечински систем.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасност од пожар: не оставајте предмети на површините за готвење.

- Апаратот треба да биде инсталиран на начин што дозволува одвојување од

електричното напојување со отвор меѓу контактите (3 mm) кој обезбедува целосно одвојување во услови на преоптоварување од категорија III.

- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Вентилацијата на апаратот треба да биде во согласност со инструкциите на производителот.
- Чувајте ја амбалажата подалеку од деца и домашни животни.
- Аспираторите и другите исфрлувачи на пареа од готвењето може да го нарушат безбедното функционирање на апаратите кои согоруваат гас или други горива (вклучително сместените во други средини), поради повратниот проток на согорливите гасови. Овие гасови може да предизвикаат труење од јаглерод моноксид. По монтирањето на аспираторот или каков и да било друг исфрлувач на пареа од готвењето, осигурајте се дека апаратите на гас се тестираат од страна на квалификувано лице за да се гарантира да не дојде до повратен проток на согорливите гасови.

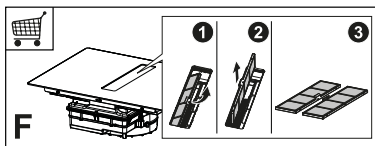
2. КОРИСТЕЊЕ

- Аспираторот е дизајниран единствено за елиминирање на пареата од готвење во домашни услови.
- Не користете го апаратот за други намени, освен за оние за кои е дизајниран.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не ракувајте со апаратот со помош на надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Апаратот никогаш не смее да се монтира зад декоративна врата, за да се спречи негово прегревање.
- Никогаш немојте да стоите на апаратот, бидејќи така може да го оштетите.
- Не оставајте жешки тенџериња и тави на рамката, бидејќи тоа може да ги оштети силиконските заптивки.
- Не сечете и не подготвувајте храна на површината и не испуштајте тешки предмети на него. Не влечете ги тавите или чиниите по површината.

3. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

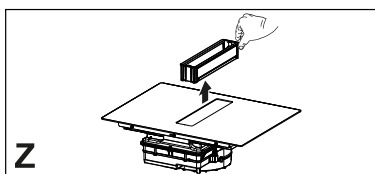
- Исклучете го или одвојте го апаратот од електричната мрежа на напојување пред каква било интервенција на одржување.
- Ако е доставен филтерот со јаглен против миризби и е од типот (F) (погледнете ги инструкциите за монтажа) тој може да се обновува. Филтерот со активен јаглен против миризби може да се мие и освежува на секои 3-4 месеци (или почесто, ако аспираторот се користи интензивно), максимум 8 циклуси на обновување (во случај на особено интензивна употреба

се препорачува да не надминете повеќе од 5 циклуси). За нарачка на нов филтер (F), контактирајте го сервисот.



Процедура на освежување:

- Измијте го во машина за миење садови на МАКС. температура од 70° или измијте го на рака со жешка вода без да користите абразивни сунѓери (не користете детергенти!).
- Исушете го во рерна на МАКС. температура од 70° во траење од 2 часа (се препорачува внимателно да го прочитате упатството за корисник и упатството за составување на вашата рерна).
- Филтрите за маснотии мора да се чистат на секои 2 месеци работа, или почесто во случај на особено интензивна употреба. Тие можат да се мијат во машина за миење садови. Не мијте ги решетките во машина за миење садови (Z).



Општи препораки

- Никогаш не користете абразивни сунѓери, челична волна, хидрохлорна киселина или други производи коишто можат да ја изгребат или оштетат површината.
- Храната што случајно ќе падне или ќе се нафати на површината, функционалните или естетските елементи на плотната не смеат да се јадат.

Чистење на апаратот

- Плотната чистете ја по секоја употреба, за да спречите горење на остатоците од храна. Многу потешко е да се отстрани загорена храна.
- За секојдневната нечистотија, користете влажна крпа или сунѓер и соодветен детергент. Следете ги препораките на производителот за детергентите што може да ги користите. Се препорачува употреба на заштитни детергенти.
- Отстранете ја запечената нечистотија, на пример, претечено млеко, со помош на гребалка соодветна за стакло-керамички плочи, додека плотната е уште топла. Следете ги препораките на производителот за гребалките што може да ги користите.
- Отстранете ја запечената нечистотија, на пример, претечен џем, со помош на гребалка соодветна за стакло-керамички плочи, додека плотната е уште топла. Ако не го направите тоа, остатоците од храна може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете ја растопената пластика, со помош на гребалка соодветна за стакло-керамички плочи, додека плотната е уште топла. Ако не го направите тоа, остатоците од храна може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете го бигорот со помош на мала количина на раствор за отстранување бигор, на пример оцет или сок од лимон, откако ќе се излади плотната. Потоа избришете со влажна крпа.


4. БАРАЊА ЗА МЕБЕЛОТ

За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на

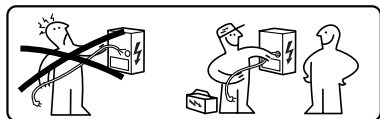
електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!


- Не користете силиконски кит меѓу апаратот и работната површина. Плотната е дизајнирана за вградување во кујнската работна површина, врз кујнска единица со ширина од 600 mm или повеќе.
- Ако апаратот се вгради врз запаливи материјали, мора строго да се почитуваат насоките и регулативите за нисконапонски инсталации и спречување пожар.
- За единиците за вградување, компонентите (пластични материјали и фурнирано дрво) треба да бидат монтирани со лепаци отпорни на топлина (мин. 100 °C): употребата на несоодветни материјали и лепаци може да предизвика деформација и одлепување.
- Кујнската единица мора да има доволно простор за да може апаратот да се поврзе со струја. Единиците монтирани на сид над апаратот мора да се монтираат на доволно растојание за да има простор за удобно работење.
- Употребата на декоративни рабови од дрво околу работната површина зад апаратот е дозволена, под услов минималното растојание да е во согласност со наведеното во цртежите за монтажа.
- Минималното растојание меѓу вградениот апарат и задниот сид е наведено на цртежот за монтажа за вграден апарат (150 mm за страничниот сид, 40 mm за задниот сид и 500 mm за секоја единица што е вградена на сид над него. Заради ергономски причини се препорачува минимално растојание од 1000 mm).
- За да спречите навлегување течности меѓу работ на плотната и работната површина, ставете самолеплива заптивка по

должината на надворешниот раб на плотната пред да ја монтирате.

 **Внимание!** Не ги лемете каблите!

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ



 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Сите електрични поврзувања треба да бидат направени од страна на овластен инсталатер.

- Почитувајте ја приклучната шема (поставена на долната страна од производот).
- Овој апарат е со тип на поврзување „Y“, се препорачува употреба на кабел за струја H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², МОНОФАЗНА и БИФАЗНА врска: мин. пресек на проводниците: 2,5 mm². Надворешен дијаметар на кабелот за струја: мин. 8 mm - макс. 12 mm.
- До терминалите за поврзување може да се пристапи со отстранување на капакот на кутијата за поврзување.
- Проверете дали струјата во домаќинството (напон, максимален напон и струја) се компатибилни со оние на апаратот.
- Повзете го апаратот како што е прикажано во прирачникот за монтирање (во согласност со важечките референтни стандарди за мрежниот напон на национално ниво).


6. ЗАШТИТА НА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Отстранување на електричните апарати за домаќинството

Симболот  на производот или на неговата амбалажа означува дека тој не смее да се отстранува заедно со нормалниот домашен отпад. Производот треба да се предаде во соодветен центар за рециклирање на електронска и електрична опрема. Придржувајќи се на правилата за отстранување на уредот, вие ќе помогнете за спречување на настанување на потенцијална штета на животната средина и на здравјето на луѓето која може да настане како последица на неправилно ракување со ваков вид на отпад. За подетални информации како да се рециклира овој производ, обратете се до општинските органи, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата каде го имате купено производот.

Апаратот е во согласност со директивата 2012/19/EU за намалување на употребата на опасни супстанции во електричните и електронските уреди и расходување на отпадот.

Отстранување на материјалите за амбалажа

Материјалите со симболот  може да се рециклираат. Отстранете ги материјалите за амбалажа во соодветни контејнери за рециклирање.

Енергетска заштита

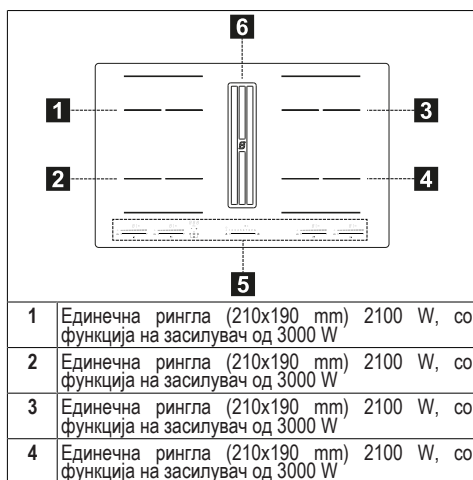
Може да се штеди секојдневно енергија за време на готвењето, следејќи ги следниве совети.

- Кога се загрева вода, користете ја само потребната количина.

- Ако е можно, секогаш покривајте ги тенџерињата со капак.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го тенџерето.
- Ставете ги помалите тенџериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја стопите.

5	Контролна табла
6	Решетка за всмукување
1+2	Комбинирана рингла (210 x 380 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.
3+4	Комбинирана рингла (210 x 380 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.

7. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ




ИНДИКАТОРИ


Детекција на присуство на тенџере

Секоја рингла е опремена со систем што го открива присуството на тенџере врз плотната.

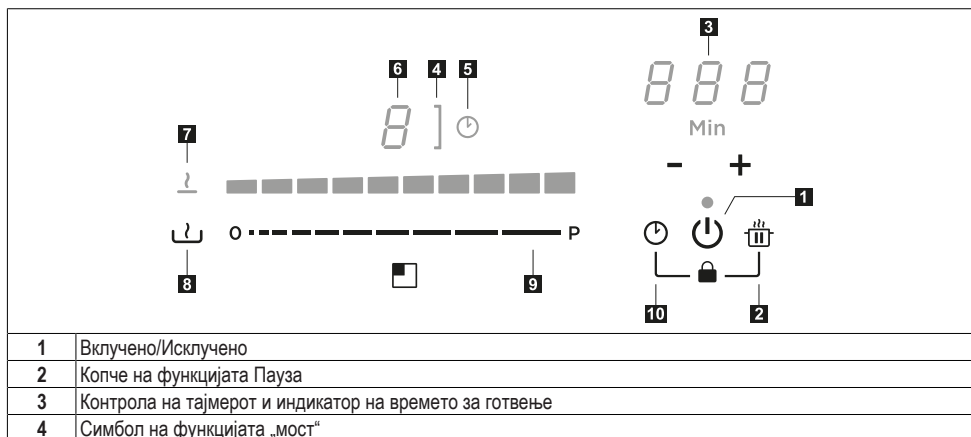
Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенџерињата со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни.

Ако се тргне тенџерето за време на функционирањето или се користи несоодветно тенџере, на екранот се појавува симболот .


Индикатор за заостаната топлина

Индикаторот за заостаната топлина е безбедносна функција за сигнализирање дека површината на ринглата е сè уште на температура еднаква или поголема од 50 °C и значи може да предизвика изгореници при контакт со голи раце. Сензорот на соодветната рингла покажува .

8. КОМАНДНА ТАБЛА



5	Симбол на тајмерот
6	Индикатор за нивото на моќност
7	Симбол на функцијата Топење
8	Копче на функцијата Топење
9	Тастатура со лизгање
10	Копче на функцијата Тајмер

Ринглите може да се активираат со притискање на соодветниот сензор  . Сензорот засветува поинтензивно за да се потврди операцијата.


Кога ќе се позиционира тенџере на една од 4-те рингли, плотната автоматски го открива присуството и засветува соодветниот сензор за негово активирање.




Ако нема тенџериња или други објекти на плотната, сензорите не се видливи.

На командната табла, функциите што може да се избираат се секогаш оние видливите но осветлени со слаб интензитет. Изберете ги функциите допирајќи го соодветниот симбол.

9. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА



При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа, монтерот треба да ја постави моќноста на ринглите врз основа на ефективниот капацитет на електричниот апарат за домаќинството.

Ако тоа не е потребно, плотната може да се вклучи директно користејќи  или, алтернативно, следете ја процедурата опишана долу за да се повика менито.

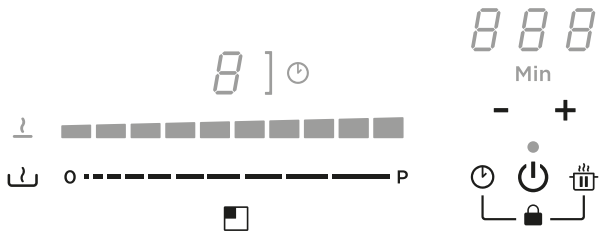

















- Поврзете ја плотната на домашната мрежа (оваа операција треба да се врши при секој пристап на менито).
- Сите сензори засветуваат неколку секунди.
- Веднаш штом повторно ќе се исклучат сензорите, притиснете ги и држете ги притиснато  и  4 секунди сè додека не засветат тастатурите со лизгање на лево.
- Притиснете ги и држете ги истовремено притиснати 4 секунди двете тастатури со лизгање на лево, сè додека 3-те сензори за командата не покажат „CF6“.
- Притискајте  додека не се појави „PNA“.
- Притиснете ја последната тастатура на лево за да ја изберете точната поставка.



Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Вредност на тастатурата со лизгање	KW	Забелешка
0	7,4	Почетна поставка стандард
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Штом ќе се внесе точната вредност потврдете притискајќи и држејќи  и .

10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТНАТА

	
Блокада	<p>Може да се блокираат функциите на плотната за време на употреба, на пример за чистење на плотната.</p> <p>За активирање/деактивирање: притиснете .</p>
Уред за заштита на деца	<p>Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата</p> <p>За активирање: притиснете , притиснете и отпуштете истовремено  +  а потоа уште .</p> <p>Сите сензори покажуваат .</p> <p>Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.</p> <p>За деактивирање: притиснете , притиснете и отпуштете истовремено  +  а потоа уште .</p> <p>Сите сензори што покажуваат  исчезнуваат.</p> <p>Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.</p>
Функција за интензивна моќност	<p>Секоја рингла може да се поставува на дополнително ниво на моќност максимално 10 минути.</p> <p>За активирање: изберете една од 4-те рингли и изберете ја вредноста „Интензивна моќност“ на тастатурата со лизгање. Соодветниот сензор покажува .</p> <p>За деактивирање: изберете една од другите можни вредности на тастатурата со лизгање.</p>
Тајмер за рингли	<p>Тајмерот овозможува исклучување на една посебна рингла по завршувањето на поставеното време.</p> <p>Ринглите може да се програмираат поединечно, така што секоја располага со сопствен тајмер.</p> <p>За активирање: вклучете ја плотната и изберете една од 4-те рингли, потоа притиснете „+“ и „-“ за да го поставите тајмерот. Символот  на ринглата засветува. Притиснете поединечно „+“ и „-“ за да го поставите одбројувањето. Зголемувањето и намалувањето на вредноста за време на поставувањето варира во зависност од времето за поставување. Екранот во подрачјето на командите за управување на тајмерот го прикажува одбројувањето. Не допирајте ништо 5 секунди за да го потврдите поставеното време.</p> <p>За деактивирање: почекајте до завршувањето на одбројувањето или анулирајте ги вредностите на тајмерот (притиснете „+“ и „-“ и анулирајте со „-“).</p>
Тајмер (генерички)	<p>Тајмер со аларм за општа употреба.</p> <p>За активирање: вклучете ја плотната, потоа притиснете „+“ и „-“ за да го поставите тајмерот. Притиснете поединечно „+“ и „-“ за да го поставите одбројувањето. Зголемувањето и намалувањето на вредноста за време на поставувањето варира во зависност од времето за поставување. Екранот во подрачјето на командите за управување на тајмерот го прикажува одбројувањето. Не допирајте ништо 5 секунди за да го потврдите поставеното време.</p> <p>За деактивирање: почекајте до завршувањето на одбројувањето или анулирајте ги вредностите на тајмерот (притиснете „+“ и „-“ и анулирајте со „-“).</p>
Функција за топење	<p>За активирање: изберете една од 4-те рингли и притиснете .</p> <p>Сензорот на избраната рингла покажува .</p> <p>За деактивирање: притиснете  или притиснете .</p>

<p>Функција за пауза</p>	<p>Оваа функција овозможува ставање во пауза/повторно активирање на која било активна функција на плотната, намалувајќи ја расположивата моќност во ринглата и анулирајќи ги сите функции.</p> <p>За време на паузата, сите сензори покажуваат  за да сигнализираат дека: - Не се произведува енергија во ниту една од ринглите. - Сите функции и тајмерот се деактивирани.</p> <p>За активирање: со функционирачка плотна, притиснете и држете притиснато  најмалку 1 секунда.</p> <p>За деактивирање: притиснете и држете притиснато  најмалку 1 секунда и лизгајте со прстот од минимумот кон максимумот долж тастатурата со лизгање што прикажува анимација.</p>																						
<p>Функција за повикување</p>	<p>Оваа функција се користи за повикување на поставките за функционирање на плотната во случај на ненамерно запирање користејќи .</p> <p>Со исклучена плотна, за да ги повратите поставките притиснете  во рок од 6 секунди, а потоа притиснете  во рок од 6 секунди. Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата.</p> <p>Кога е исклучена плотната, ако не се вклучи повторно во рок од 6 секунди се губат поставките на претходните функции.</p>																						
<p>Функција за загревање</p>	<p>Оваа функција се користи за загревање на тенцере на максимална моќност пред да се продолжи со готвење на избраното ниво. Интервалот на времето во која се одржува ринглата на максималната моќност зависи од поставеното финално ниво на готвење. Погледнете ја табелата:</p> <table border="1" data-bbox="264 632 1037 927"> <thead> <tr> <th>Ниво на моќност</th> <th>Тајмер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е на располагање</td></tr> <tr><td>Интензивна моќност</td><td>Не е на располагање</td></tr> </tbody> </table> <p>Изберете една од 4-те рингли и притиснете и држете ја притиснато 3 избраната вредност (од 1 до 8) на тастатурата со лизгање. Плотната ќе го достигне врвот на максимална моќност одреден временски период што варира врз основа на претходно поставената моќност на готвење а потоа ќе се врати на вредноста поставена на почетокот.</p>	Ниво на моќност	Тајмер (секунди)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не е на располагање	Интензивна моќност	Не е на располагање
Ниво на моќност	Тајмер (секунди)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Не е на располагање																						
Интензивна моќност	Не е на располагање																						
<p>Комбиниран начин (функција „мост“)</p>	<p>Оваа функција овозможува поврзување на две рингли за користење и контролирање како една единечна и поширока рингла. Ова нуди можност за користење на тенцериња со пошироко дно.</p> <p>Ринглите што може да се избираат за оваа функција се исклучиво оние од лево и оние од десно.</p> <p>За активирање: притиснете ги истовремено двете тастатури на лево сè додека сензорот не покаже  а симболот  не засвети.</p> <p>За поставување на моќноста на ринглата што се користи на комбиниран начин, користете ја последната тастатура со лизгање на лево.</p> <p>Во двете рингли, симболот  засветува.</p> <p>За деактивирање: притиснете ги истовремено копчињата користени за активирање на функцијата „мост“, сè додека не се изгубат симболите.</p> <p>Важно! Плотната автоматски го препознава присуството на поголемо тенцере што зафаќа две рингли, но ги управува ринглите на независен начин освен ако не се активира функцијата „мост“.</p>																						

11. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

Ниво на моќност	Начин на готвење	Да се користи за
1	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
2	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
3	Загревање	Ориз
4	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
5	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
6	Продолжено готвење, варење	Тестенини, супи, варено месо
7	Лесно пржење	Пржење компири, омлет, панирана и пржена храна, колбас
8	Пржење, пржење со потопување	Месо, чипс
9	Брзо пржење на висока температура	Шницли
P	Брзо загревање	Вриење вода

12. ФУНКЦИИ НА АСПИРАТОРОТ

Контролите за ринглите, аспираторот и тајмерот може да се активираат со притискање на соодветниот сензор.	
	<p>Избирање на моќноста на всмукување. Зголемување/намалување на брзината (моќноста) на всмукување.</p>
A	<p>Активирање/деактивирање на автоматска функција (стандардно се активира автоматскиот режим). Со допирање (притискање) на лентата за избор на аспираторот, автоматскиот режим се деактивира и вентилаторот на аспираторот може да се користи во рачен режим.</p> <p>За реактивирање на автоматскиот режим, притиснете го копчето A : ЛЕД A се запалува за да покаже дека аспираторот е активен во тој режим.</p> <p>Аспираторот фабрички е поставен во режим на извлекување. Активирање на филтерот со јаглен</p> <p>– При првото вклучување на аспираторот , притиснете го 5 секунди копчето A . По активирањето, иконата ќе светне за да покаже дека мора да се спроведе одржување на филтерот со активен јаглен (против миризба) . Сигналите за чистење на филтерот за маснотија се прикажуваат со .</p> <p>ЛЕД и се секогаш овозможени. Ресетирање и реактивирање на филтерот со активен јаглен По спроведување дејства за одржување на филтерот:</p> <p>– притиснете го 5 секунди копчето - ЛЕД за филтерот за маснотии ќе се изгасне и повторно ќе започне одбројувањето.</p> <p>– притиснете го 5 секунди копчето - ЛЕД за филтерот против миризби ќе се изгасне и повторно ќе започне одбројувањето.</p>
	<p>Поставување на брзината ИНТЕНЗИВНА Оваа брзина е поставена да работи 5 минути. Откако ќе помине ова време, системот автоматски ќе се врати во претходно поставената брзина.</p>

13. ФУНКЦИЈА ЗА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА

Овој производ има електронски контролирана функција за управување со моќноста.

Оваа функција го контролира доставувањето на максималната моќност од 3700 W меѓу комбинираните рингли (лева и десна страна), оптимизирајќи ја дистрибуцијата на моќноста и избегнувајќи ситуации на преоптоварување на системот.

За да го направите ова, вкупната моќност се следи континуирано и се намалува кога е неопходно. Ако не е можно да се обезбеди вкупната потребна моќност, контролен елемент ја намалува моќноста според претходно утврдена вредност во друг елемент за готвење, за да биде на ниво веднаш под неговата соодветна крива за моќност. Ова обезбедува тековната потрошувачка од 16 A да не се надминува.

Во ваков случај, генераторот ја детектира последната команда со највисок приоритет испратена од корисничкиот итнерфејс, и ако е неопходно, ги намалува претходните поставки активирани за друг елемент за готвење.

Функцијата за управување со моќноста се активира прва кога ќе се детектира присуство на тава на елементот за готвење.

Пример:


Ако за ринглата 1 се изберете нивото на дополнителна моќност (интензивна моќност) (P), ринглата 2 не може истовремено да го надмине нивото на моќност 9 и се ограничува автоматски.“

14. УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНЏЕРИЊАТА

Какви тенџериња да се користат

Користете исклучиво тенџериња со дно од соодветен феромагнетен материјал за користење на индукционите плотни:

- лиено железо
- емајлиран челик
- карбонски челик
- неоксидирачки челик (исто нецелосно)
- алуминиум со феромагнетна облога или дно со феромагнетна плоча

За да се утврди соодветноста на едно тенџере, проверете дали го има симболот  (вообичаено испечатен на дното). Може да се приближи и магнет на дното од тенџерето. Ако се залепи, тоа значи дека тенџерето може да се користи на индукциона плотна.

За да се гарантира оптимална ефикасност, секогаш користете тенџериња со рамно дно за да се дистрибуира рамномерно топлината. Дното кое не е совршено рамно може да влијае врз спроведувањето на моќноста и на топлината.

Како да се користат тенџерињата

Минимален дијаметар на тенџерето/тавата за разните видови рингли.

За да се гарантира правилно функционирање на плотната, тенџерето треба да покрива една или повеќе од референтните точки наведени на површината од плотната и треба да биде со соодветен минимален дијаметар.

Користете ја секогаш ринглата што најдобро одговара на дијаметарот од дното на тенџерето.

Рингли	Дијаметар на дното од тенџерето	
	Ø мин. (препорачан)	Макс. Ø (препорачан)

Комбинација лево/ десно	190 mm	230 mm
Единечни лево/ десно	110 mm	190 mm

Празни тенџериња/тави со тенко дно

Не користете празни тенџериња/тави или со тенко дно врз плотната бидејќи тоа не би овозможило контролирање на температурата или автоматско исклучување на ринглата ако температурата е многу висока, со ризик од оштетување на тенџерето или површината на плотната.

Ако тоа се случи, не допирајте ништо и почекајте да се изладат сите компоненти.

Ако се појави порака за грешка, консултирајте се со делот „Решавање на проблемите“.

Нормални работни звуци во плотната

Индукциската технологија е базирана на создавање електромагнетни полиња. Овие електромагнетни полиња генерираат топлина директно на дното на тавата. Тенџерињата и тавите може да произведат низа звуци или вибрации, во зависност од нивната структура.

Овие типови звуци може да се опишат на следниот начин:

Лесно зуење (како звук од трансформатор)

Овој звук се произведува кога готвите со високо ниво на топлина и се определува со количината енергија што се трансферира од плотната на тавите. Звукот ќе престане или ќе се намали кога ќе се намали топлината.

Лесно свирење

Овој звук се произведува кога тенџерето или тавата е празна, и

прекинува веднаш што се наполни со вода или храна.

Крцкање

Овој звук настанува кај тави направени од повеќе слоеви на различни материјали и е предизвикан од вибрација на површините каде што се спојуваат различните материјали. Звукот доаѓа од тавите и може да варира во зависност од количината на храна и начинот на подготовка што се користи.

Силно свирење

Овој звук настанува кај тави направени од слоеви на различни материјали и исто така кога тие се користат на максимално ниво и на две рингли. Звукот ќе престане или ќе се намали кога ќе се намали топлината

Звуци на вентилатор

За правилно да работи електронскиот систем, температурата на плотната мора да се регулира. Затоа, плотната е опремена со вентилатор за ладење којшто се активира за да ја намали и регулира температурата во електронскиот систем. Вентилаторот може да продолжи да работи и по исклучување на апаратот, ако температурата на плотната и понатаму е многу висока.

Ритмички звуци како отчукување на часовник

Овој звук се појавува само кога работат најмалку три рингли, и исчезнува или се намалува кога некои од нив ќе се исклучат.

Звуците се опишани како нормална карактеристика на индукциската технологија и не се третираат како дефекти.

15. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
„Акустично сигнализирање при вклучување. Нема видлив код за грешка“	Аспираторот не работи	Кабелот LIN е оштетен или лошо поврзан со електричната табла на аспираторот	Проверете ја конекцијата/заменете го LIN кабелот

ER03	Плотната се исклучува по 10 секунди.	Откриено континуирано активирање на копчињата. Вода или тенџере врз командната табла.	Отстранете ја водата или тенџерето од стакло-керамичката површина и од командната табла.
ER21	Плотната се исклучува.	Внатрешната температура на електронските компоненти е многу висока.	Оставете ја плотната да се излади. Проверете дали плотната располага со задоволителна вентилација. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E2	Соодветната рингла се исклучува.	Празна или несоодветна тава. Многу висока температура на тенџерето или на стакло-керамичната површина. Многу висока температура на електронските компоненти.	Оставете ја плотната да се излади. Користете соодветна тава. Не загревајте ги празните тави.
E3	Соодветната рингла се исклучува.	Несоодветна тава. Тенџерето ги губи своите магнетни својста и може да предизвика оштетувања на индукционата плотна.	Користете соодветна тава. Грешката се поништува автоматски по 8 секунди а ринглата може повторно да се користи. Во случај на дополнителни грешки треба да го замените тенџерето. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E6	Ринглата не се вклучува.	Напонот и/или фреквенцијата на напојување надвор од интервалот.	Проверете го напонот и/или фреквенцијата на мрежата. Ако е потребно, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E8	Ринглите исклучуваат.	Дефект на вентилаторот. Вентилаторот е запушен од прашина или влакна.	Исчистете го вентилаторот и отстранете ги евентуалните туѓи тела. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Исключете ја плотната од напојувањето. Почekaјте неколку секунди, а потоа повторно поврзете ја плотната на напојувањето. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.		

16. ОДРЖУВАЊЕ - ПОПРАВКА И СООБРАЗНОСТ

- Погрижете се одржувањето на електричните делови да го врши само производителот или техничари за сервисирање.
- Погрижете се оштетените кабли да ги заменува само производителот или техничари за сервисирање.

Кога контактирате со одделот за сервис, обезбедете ги следните информации:

- Тип на дефект
- Модел на апарат (Произ./Шиф.)
- Сериски број (S.N.)

Информациите може да се најдат на плочката за идентификација. Плочката за идентификација се наоѓа на дното на апаратот.

Информации за производот според регулативата бр. 66/2014

Референтни стандарди:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Овој апарат е проектиран, произведен и комерцијализиран согласно Директивите на ЕЕЗ.

17. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

Идентификација на производ

Тип: **4300**

Модел: **GALILEO BOLD F830**

Видете ја плочката за идентификации прикачена на дното на производот.

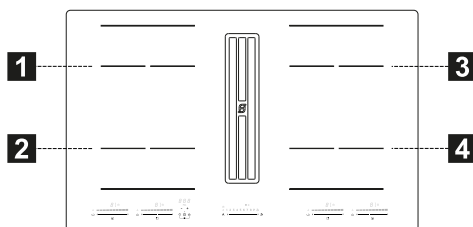
Производителот прави континуирани подобрувања на производите. Поради таа причина, текстот и илустрациите во овој прирачник за употреба може да се менуваат беа претходна најава.

Повеќе информации за техничките податоци ќе најдете на интернет страницата: www.faberspa.com

1,2 Флексибилна рингла 1 + 2 Во мост
3,4 Флексибилна рингла 3 + 4 Во мост

Параметар	Вредност	Димензии (mm)
Флексибилна рингла 1+2, 3+4	3000 W; Интензивна моќност: 3700 W	210 x 380
Параметар	Вредност	Димензии (mm)
Тежина на апаратот	на 21	kg
Број на рингли	4	
Извор на топлина	Индукција	


МОДЕЛ	GALILEO BOLD F830
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	7,62 Kw (основна поставка)
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	4,72 Kw
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	3,72 Kw
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	3,02 Kw




1,2 Флексибилна рингла 1 + 2 Во мост
3,4 Флексибилна рингла 3 + 4 Во мост

Параметар	Вредност	Димензии (mm)
Работни димензии	-	830 × 520 (Ш x Д)
Напон на напојување со струја / фреквенција	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Податоци за електричен елемент и елемент за греење		
Рингла 1, 2, 3, 4	2100 W; Интензивна моќност: 3000 W	210 x 190

1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

 Për sigurinë vetjake dhe funksionimin e duhur të pajisjes, ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para instalimit dhe vënies në punë. Mbajini këto udhëzime gjithmonë pranë pajisjes, edhe në rast se nuk do e përdorni më apo do t'ia kaloni një pale të tretë. Është e rëndësishme që përdoruesi t'i njohin të gjitha karakteristikat e funksionimit dhe të sigurisë së pajisjes. Këto pianura gatimi kanë sisteme induksioni që pajtohen me kërkesat e direktivës EMC dhe EMF dhe nuk duhet të krijojnë interferenca me pajisje të tjera elektronike. Personat që kanë të implantuar stimulues kardiakë ose aparate të tjera elektronike, duhet të këshillohen me mjekun ose me prodhuesin e këtyre aparateve të implantuar, për të vlerësuar ndjeshmërinë ndaj interferencave.

 Lidhjet elektrike duhet të kryhen nga një teknik ose person kompetent. Para se të bëhet lidhja elektrike, lexoni seksionin LIDHJA ELEKTRIKE.

Për pajisjet me kabëll ushqimi, morsetat ose seksioni i fijeve nga pika e ancorimit të kabllit dhe morsetave, duhet të jetë i tillë që të mundësojë nxjerrjen e përcjellësit nën tension që ndodhet në pjesën e sipërme të kabllit të tokëzuar, në rast se del nga ancorimi.

- Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëme të mundshme që vijnë si pasojë e një instalimi ose përdorimi të papërshtatshëm.
- Kontrolloni nëse ushqimi i rrjetit përputhet me atë që specifikohet në etiketën e të dhënave brenda produktit.
- Në impiantin e fiksuar duhet të instalohen automate, në përputhje me normativat për sistemet e kablllove.
- Për pajisjet e Kategorisë I, kontrolloni nëse rrjeti shtëpiak i ushqimit elektrik ka një lidhje të tokëzuar të përshtatshme.
- Lidhni aspiratorin me gypin për daljen e tymit duke përdorur tubacion të përshtatshëm. Për blerjen e aksesoreve referojuni atyre që specifikohen në manualin e instalimit (për tubat rrethorë me diametër minimal 120 mm). Gjatësia e tubacionit të shkarkimit duhet të jetë sa më e vogël të jetë e mundur.
- Lidhni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës shumëpolar.
- Është e nevojshme që t'u përmbaheni normativave lidhur me shkarkimin e ajrit.

- Mos e lidhni aparatin e thithjes me kanale shkarkimi që përcjellin tymra djegieje (kaldaja, oxhaqe, etj.).
 - Nëse aspiratori përdoret së bashku me pajisje joelektrike (p.sh. pajisje me djegës gazi), është e nevojshme të garantoni një shkallë të mjaftueshme ajrimi të dhomës në mënyrë që të ndalohej kthimi i gazrave të shkarkimit. Kur pajisja e gatimit përdoret së bashku me pajisjet që ushqehen nga burime energjie joelektrike, presioni negativ në dhomë nuk duhet të kalojë 4 Pa, për t'i penguar tymrat që të rithithen në dhomë nga pajisja e gatimit.
 - Ajri nuk duhet të dalë nga një kanal që përdoret si gyp i daljes së tymrave për pajisjet që ushqehen me gaz ose me lëndë të tjera djegëse.
 - Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, nga një qendër asistence e autorizuar ose nga një teknik kompetent për të shmangur çdo rrezik apo situatë rreziku.
 - Spinën e pajisjes lidhni me një prizë në përputhje me normat në fuqi, të vendosur në një vend të arritshëm.
 - Për sa u përket masave teknike e të sigurisë që duhen marrë për shkarkimin e tymrave, ka rëndësi të ndiqni me vëmendje normat e parashikuara nga autoritetet lokale.
- ⚠ PARALAJMËRIM:** Para se të instaloni pajisjen, hiqni veshjet mbrojtëse.
- Përdorni vetëm vidat dhe artikujt e tjerë metalikë të përfshira bashkë me pajisjen.
- ⚠ PARALAJMËRIM:** Mosinstalimi i vidave ose i mekanizmave fiksues, siç përshkruhet në këto udhëzime, mund të sjellë rreziqe dridhjesh elektrike.
- Proceset e pastrimit dhe të mirëmbajtjes nuk duhet të kryhen nga fëmijë, përveç rasteve kur mbikëqyren nga një i rritur.
 - Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
 - Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose pa përvojë dhe njohuri, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes për përdorimin e sigurt të pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
 - Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijë nën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose me përvojë dhe njohuri të pamjaftueshme, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes lidhur me

përdorimin e sigurt të pajisjes dhe me rreziket që sjell një gjë e tillë. Mos lini që fëmijët të luajnë me pajisjen.

PARALAJMËRIM:

Pajisja dhe pjesët e saj që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

Bëni shumë kujdes që të mos prekni rezistencat.

Mbajini larg fëmijët nën 8 vjeç, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Pastroni dhe/ose zëvendësoni filtrat pas periudhës së specifikuar (rrezik zjarri). Shikoni paragrafin “Pastrimi e mirëmbajtja”.
- Ju rekomandojmë të garantoni ajrimin e duhur të dhomës kur pajisja përdoret së bashku me pajisje që ushqehen me gaz ose lëndë të tjera djegëse (nuk aplikohet për pajisjet që vetëm riqarkullojnë ajrin e dhomës).

PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja ka plasaritje, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e dridhjeve elektrike.

- Mos e ndizni pajisjen nëse sipërfaqja është e plasaritur ose ka dëmtime të dukshme në trupin e materialit.
- Mos e prekni pajisjen me duar ose me pjesë të tjera të trupit të lagura.
- Mos përdorni pajisje me avull për pastrimin e produktit.

- Mos vendosni mbi sipërfaqen e pianurës objekte metalike, si thika, pirunë, lugë ose kapakë, pasi mund të nxehen së tepërmi.
- Përdorni komandën e përshtatshme për të fikur pianurën pas përdorimit; mos i besoni sensorëve të tenxhereve.

PARALAJMËRIM: Është e rrezikshme ta lini pianurën pa mbikëqyrje kur përdoren vajra ose yndyra, pasi mund të krijohet një situatë rreziku dhe ndezje zjarri. Mos u përpiqni ASNJËHERË të fikni zjarret e mundshme me ujë, por fikeni pajisjen dhe flakën për shembull, me një kapak ose një mbulesë kundër zjarrit.

PARALAJMËRIM: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces i shkurtët gatimi duhet të mbikëqyret në mënyrë të vazhdueshme.

- Pajisja nuk është projektuar për t'u vënë në punë me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçantë.

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

- Pajisja duhet të instalohet në mënyrë të tillë, që të mundësojë seksionimin e ushqimit elektrik me një hapësirë kontakti (3 mm) që garanton seksionimin e plotë në kushte mbingarkese të kategorisë III.

- Pajisja nuk duhet të ekspozohet asnjëherë ndaj agjentëve atmosferikë (shi, diell).
- Ajrimi i pajisjes duhet të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Mbajini ambalazhet të paarritshme nga fëmijët dhe kafshët shtëpiake.
- Aspiratori i kuzhinës dhe pajisjet e tjera për nxjerrjen jashtë të tymrave të gatimit mund të pengojnë funksionimin e sigurt të pajisjeve që djegin gaz ose lëndë djegëse (duke përfshirë ato që ndodhen në mjedise të tjera), për shkak të fluksit të kthimit të gazeve djegëse. Këto gaze mund të shkaktojnë helmim nga monoksidi i karbonit. Pas instalimit të një aspiratori kuzhine ose të një pajisjeje çfarëdo për nxjerrjen jashtë të tymrave të gatimit, sigurohuni që pajisjet me gaz të testohen nga një person kompetent, për të garantuar që të mos ketë fluks të kthimit të gazit djegës.

2. PËRDORIMI

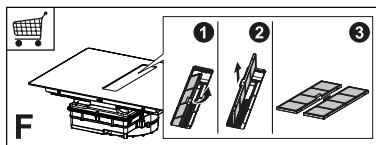
- Pajisje thithëse është projektuar ekskluzivisht për eliminimin e erërave të gatimit gjatë përdorimit shtëpiak.
- Mos e përdorni në asnjë rast pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat duhet të monitorohen gjithmonë gjatë përdorimit: vaji i mbinxehur mund të marrë flakë.
- Mos e ndizni pajisjen me një kohëmatës të jashtëm ose me një

sistem komandimi në distancë të veçuar.

- Pajisja nuk duhet të instalohet pas një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Për të shmangur dëmtimet në pajisje, mos hipni me këmbë mbi pajisje.
- Për të shmangur dëmtimet e xhuntove prej silikoni, mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi shasi.
- Mos prisni ose mos përgatisni ushqime mbi sipërfaqe dhe mos lini të bien mbi të sende të forta. Mos i tërhiqni zvarrë tenxheret ose enët e gatimit mbi sipërfaqe.

3. PASTRIMI E MIRËMBAJTJA

- Para se të kryeni çfarëdo ndërrhyrjeje për mirëmbajtjen, fikeni pajisjen ose shkëputeni atë nga rrjeti i ushqimit elektrik.
- Nëse filtri kundër erërave me karbon ofrohet dhe është e tipit (F) (referojuni udhëzimeve të montimit) mund të rigjenerohet. Filtri kundër erërave me karbon aktiv mund të lahet e të rigjenerohet çdo 3-4 muaj (ose më shpesh nëse aspiratori i nënshtrohet një përdorimi intensiv), deri në një maksimum prej 8 ciklesh rigjenerimi (në rast përdorimi veçanërisht intensiv rekomandohet të mos tejkalohen 5 cikle). Kontaktoni me shërbimin e asistencës për të porositur një filtër të ri (F).

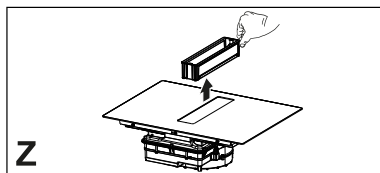


Procedura e rigjenerimit:

- Lajeni në enëlarëse në temperaturë MAX prej 70° ose lajeni me dorë me ujë të nxehtë pa përdorur sfungjerë gërryes (mos përdorni detergjente!).
- Thajeni në furrë në temperaturë MAX prej 70° për 2 orë (rekomandohet të lexoni me kujdes manualin e

përdorimit dhe udhëzimet e montimit të furrës tuaj).

- Filtrat kundër yndyrës duhet të pastrohen çdo 2 muaj përdorimi ose më shpesh, nëse përdorimi është veçanërisht intensiv dhe mund të lahen në enëlarëse. Mos i lani rrjetat në enëlarëse (Z).



Rekomandime të përgjithshme

- Mos përdorni kurrë sfungjerë gërryes, lesh çeliku, acid muriatik ose produkte të tjerë që mund të gërvishin ose të lënë shenja në sipërfaqe.
- Ushqimet që bien aksidentalisht ose depozitohen mbi sipërfaqe, mbi elementet funksionale ose estetike të pianurës nuk duhet të konsumohen.

Pastrimi i pajisjes

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Pastrimi i papastërtive të ngurtësuara dhe të karbonizuara është shumë i lodhshëm.
- Për të pastruar papastërtitë e përditshme, përdorni leckë ose sfungjer të butë dhe një detergjent të përshtatshëm. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me detergjentet që duhen përdorur. Këshillohet përdorimi i produkteve larës mbrojtës.
- Hiqni papastërtitë e ngurtësuara, p.sh. qumështin e derdhur gjatë zierjes, me një kruajtëse për qelq qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtësen që duhet përdorur.
- Hiqini ushqimet që përmbajnë sheqer, p.sh. marmelatën e derdhur

gjatë zierjes, me një kruajtëse për qelq qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Në të kundërt, mbetjet mund ta dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.

- Hiqini veshjen e mundshme prej plastmase me ndihmën e një kruajtëseje për qelq qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Në të kundërt, mbetjet mund ta dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël solucioni zhgëlqerësues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë të lagur.

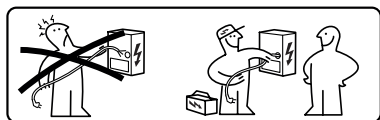
4. KUSHTET QË DUHET TË PLOTËSOJNË MOBILIET

Për procedurën e instalimit është e detyrueshme të ndiqni ligjet, urdhëresat, direktivat dhe normat (rregulloret për sigurinë e impianteve elektrike, riciklimin e duhur të komponentëve etj.) në fuqi në vendin e përdorimit!

- Mos përdorni ngjitës silikon midis pajisjes dhe planit të punës. Pianura e gatimit do të montohet me inkaso në rrafshin e punës të kuzhinës sipër një moduli për kuzhinë me gjatësi prej 600 mm ose më shumë.
- Në rast se pajisja është e montuar mbi materiale të ndezshme, është e nevojshme të respektoni me përpikëri udhëzimet dhe normat lidhur me instalimet me tension të ulët dhe mbrojtjen kundër zjarrit.
- Për njësitë inkaso, komponentët (materiale plastike dhe me rimeso druri) duhet të montohen me ngjitës rezistues ndaj nxehtësisë (min. 100 °C): përdorimi i materialit dhe i ngjitësve të papërshtatshëm mund të shkaktojë deformim dhe shkëputje.
- Moduli i kuzhinës duhet të ketë hapësirë të mjaftueshme për lidhjet

- elektrike të pajisjes. Modulet varëse sipër pajisjes duhet të instalohen në një distancë të tillë që të lejojnë hapësirë të mjaftueshme për të punuar në mënyrë të rehatshme.
- Përdorimi i kornizave dekoruese me dru të fortë rreth planit të punës pas pajisjes lejohet, me kusht që distanca minimale të mbetet gjithnjë e barabartë me atë që tregohet në figurat e instalimit.
 - Distanca minimale midis pajisjes së montuar dhe murit të pasmë tregohet në figurën e instalimit të pajisjes inkaso (150 mm për murin anësor, 40 mm për murin e pasmë dhe 500 mm për mobilet eventuale që qëndrojnë mbi të. Për arsye ergonomike këshillohet një distancë minimale prej 1000 mm).
 - Për të penguar hyrjen e lëngjeve midis kornizës së pianurës së gatimit dhe planit të punës, vini guarnicionin ngjytës në të gjithë kornizën e jashtme të pianurës para instalimit.

5. LIDHJA ELETRIKE



! PARALAJMËRIM: Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një instalues i autorizuar.

- Ndiqni skemën e lidhjeve (që ndodhet në anën e poshtme të produktit).
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit "Y", ndaj këshillohet të përdoret një kabëll ushqimi H05V2V2-F me 5 x 2,5 mm², lidhje MONOFAZË dhe DYFAZORE: seksion minimal i përcjellësve: 2,5 mm². Diametri i jashtëm i kabllit të ushqimit: min 8 mm - maks. 12 mm.
- Morsetat lidhëse mund të arrihen duke hequr kapakun e kutisë së lidhjeve.
- Verifikoni nëse karakteristikat e impiantit elektrik të shtëpisë (tensioni,


fuqia maksimale dhe korrenti) janë në përputhje me ato të pajisjes.

- Lidheni pajisjen siç tregohet në manualin e instalimit (në përputhje me normat e referencës për tensionin e rrejtit, të cilat janë në fuqi në nivel kombëtar).

! Kujdes! Mos bëni saldime te kabllot!


6. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektroshtëpiake

Simboli  mbi produkt ose mbi ambalazhin e tij tregon se produkti nuk duhet të asgjësohet bashkë me mbeturinat normale shtëpiake. Produkti duhet të asgjësohet pranë një qendre të specializuar në riciklimin e komponentëve elektrikë dhe elektronikë. Duke u siguruar që ky produkt të asgjësohet në mënyrë e duhur, do të kontribuojë në parandalimin e pasoja të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin, që do të shkaktoheshin nga një asgjësim i papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rreth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejtojuni autoriteteve bashkiake, shërbimit lokal të asgjësimit të mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.

Pajisja është në përputhje me direktivën 2012/19/UE për reduktimin e lëndëve të rrezikshme të përdorura në pajisjet elektrike dhe elektronike dhe asgjësimin e mbeturinave.

Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve

Materialet me simbolin  janë të riciklueshme. Asgjësojini materialet ambalazhuese në konteinerët e posaçëm të grumbullimit për riciklimin.

Kursim energjie

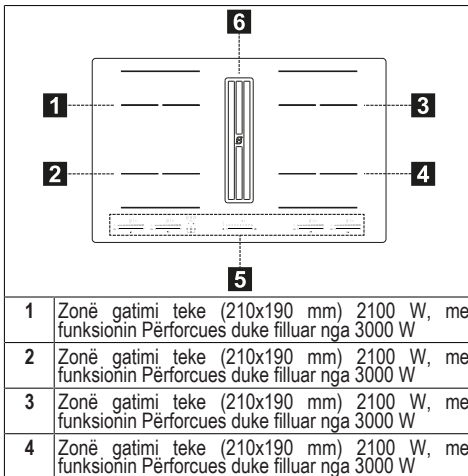
Gjatë gatimit mund të kurseni energji çdo ditë, nëse ndiqni sugjerimet e mëposhtme.

- Kur ngrohet uji, përdorni vetëm sasinë e nevojshme.

- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi tenxhere.
- Para se të aktivizoni zonën e gatimit, sistemoni tenxheren.
- Sistemojini tenxheret më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Pozicionojini tenxheret në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për t'i ruajtur ushqimet të ngrohta ose për t'i shkrire ato.

5	Paneli i kontrollit
6	Rrjeta e thithjes së ajrit
1+2	Zonë e gatimit e kombinueshme (210 x 380 mm) 3000 W, me funksionin Përforcuës 3700 W.
3+4	Zonë e gatimit e kombinueshme (210 x 380 mm) 3000 W, me funksionin Përforcuës 3700 W.

7. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT




TREGUESIT


Rilevimi i pranisë së tenxheres

Çdo zonë gatimi është e pajisur me një sistem që identifikon praninë e një tenxhereje mbi planin e gatimit.

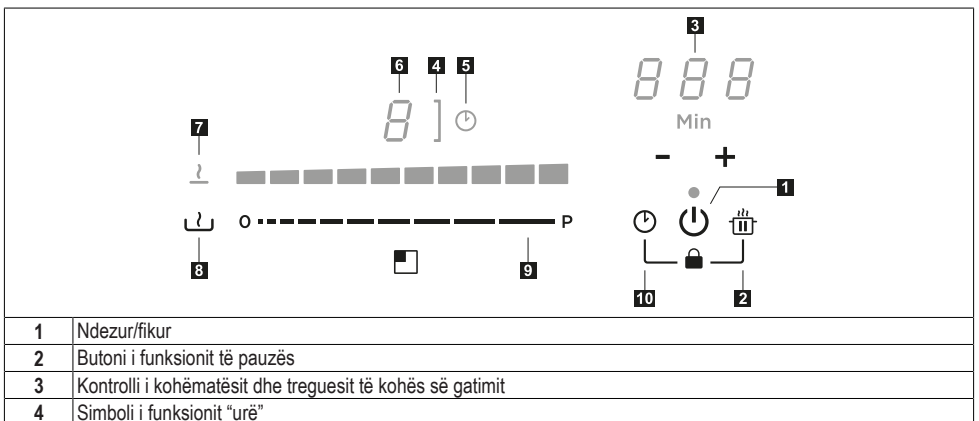
Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion.

Nëse tenxherja hiqet gjatë funksionimit ose nëse përdoret një tenxhere e papërshtatshme, në ekran shfaqet simboli .

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi i nxehtësisë së mbetur është një funksion sigurie që sinjalizon se sipërfaqja e zonës së gatimit ka ende një temperaturë të barabartë ose më të madhe se 50 °C dhe mund të shkaktojë kështu dëgjie kur bie në kontakt me duart e zhveshura. Shifra e zonës përkatëse të gatimit është .

8. PANELI I KONTROLLIT



5	Simboli i kohëmatësit
6	Treguesi i nivelit të fuqisë
7	Simboli i funksionit të shkrirjes
8	Butoni i funksionit të shkrirjes
9	Tastiera e rëshqitshme
10	Butoni i funksionit të kohëmatësit

Zonat e gatimit mund të aktivizohen duke shtypur shifrat e referencës **8**. Shifra do të ndriçohet me më shumë intensitet për të konfirmuar procesin.

Kur vendoset një tenxhere mbi një nga 4 zonat e gatimit, pianura e identifikon automatikisht praninë dhe ndriçon shifrën përkatëse për aktivizimin.

Nëse nuk ka tenxhere apo objekte të tjera mbi pianurën, shifrat nuk janë të dukshme.

Në panelin e kontrollit, funksionet që mund të zgjidhen janë gjithmonë ato të dukshmet, por që ndriçohen me intensitet të ulët. Zgjidhni funksionet duke prekur simbolin korrespondues.

9. KUFIZIMI I FUQISË

Gjatë lidhjes së parë të pajisjes me ushqimin e rjetit shtëpiak, instaluesi duhet të konfigurujë fuqinë e zonave të gatimit në bazë të kapaciteteve efektive të impiantit elektrik shtëpiak.

Nëse kjo nuk është e nevojshme, pianura mund të ndizet direkt me anë të **0** ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në menu.

- Lidhni pianurën me rjetin shtëpiak (ky proces duhet të kryhet në çdo hyrje në menu).
- Të gjitha shifrat ndizen për disa sekonda.
- Sapo shifrat të fiken sërish, shtypni dhe mbani shtypur **0** dhe **8** për 4 sekonda, derisa tastierat rëshqitëse majtas të ndizen.
- Shtypni dhe mbani shtypur njëkohësisht për 4 sekonda të dyja tastierat rëshqitëse majtas, derisa 3 shifrat e komandimit të tregojnë “CF6”.
- Shtypni **8** derisa të shfaqet “PHA”.
- Shtypni tastierën e fundit majtas, për të zgjedhur konfigurimin e saktë.























Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Vlera në tastierat rëshqitëse	KW	Shënime
0	7,4	Cilësimi fillestar standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Pasi të keni vendosur vlerën e saktë, konfirmojeni duke shtypur dhe mbajtur shtypur **0** e **8**.

10. FUNKSIONET E PIANURËS

Blokim	Gjatë përdorimit të pianurës mund t'i bllokoni funksionet e saj, si për shembull, për ta pastruar.
	Për ta aktivizuar/çaktivizuar: shtypni - + + .









Mekanizmi i sigurisë së fëmijëve	<p>Ky funksion pengon aktivizimin pa dashje të pajisjes</p> <p>Për ta aktivizuar: shtypni , shtypni dhe lëshoni njëkohësisht  +  dhe më pas përsëri .</p> <p>Të gjitha shifrat do të tregojnë .</p> <p>Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni , shtypni dhe lëshoni njëkohësisht  +  dhe më pas përsëri .</p> <p>Të gjitha shifrat që tregojnë , zhduken.</p> <p>Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.</p>
Funksioni Përforcues	<p>Çdo zonë gatimi mund të konfigurohet në një nivel fuqie më të lartë për një maksimum prej 10 minutash.</p> <p>Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe zgjidhni vlerën e funksionit Përforcues në tastierën rrëshqitëse. Shifra përkatëse do të tregojë .</p> <p>Për ta çaktivizuar: zgjidhni një nga vlerat e tjera të mundshme në tastierën rrëshqitëse.</p>
Kohëmatësi i zonave të gatimit	<p>Kohëmatësi mundëson fikjen e një zone të caktuar gatimi në përfundim të kohës së konfiguruar. Zonat e gatimit mund të programohen një nga një, pasi secila ka kohëmatësin e saj.</p> <p>Për ta aktivizuar: ndizeni pianurën dhe zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit, më pas shtypni "+" dhe "-" për të konfiguruar kohëmatësin. Simboli  i zonës së gatimit ndizet. Shtypni një herë "+" dhe "-" për të vendosur numërimin mbrapsht. Rritja ose reduktimi i vlerës gjatë konfigurimit, ndryshon në bazë të kohës që do të vendoset. Në ekranin në zonën e komandave të menaxhimit të kohëmatësit, shfaqet numërimi mbrapsht.</p> <p>Mos prekni asgjë për 5 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar.</p> <p>Për ta çaktivizuar: prisni deri në përfundim të numërimit mbrapsht ose zeroni vlerat e kohëmatësit (shtypni "+" dhe "-" dhe zerojeni me "-").</p>
Kohëmatësi (i përgjithshëm)	<p>Kohëmatësi me alarm për përdorim të përgjithshëm.</p> <p>Për ta aktivizuar: ndizeni pianurën, më pas shtypni "+" e "-" për të konfiguruar kohëmatësin. Shtypni një herë "+" dhe "-", për të vendosur numërimin mbrapsht. Rritja ose reduktimi i vlerës gjatë konfigurimit, ndryshon në bazë të kohës që do të vendoset. Në ekranin në zonën e komandave të menaxhimit të kohëmatësit, shfaqet numërimi mbrapsht.</p> <p>Mos prekni asgjë për 5 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar.</p> <p>Për ta çaktivizuar: prisni deri në përfundim të numërimit mbrapsht ose zeroni vlerat e kohëmatësit (shtypni "+" dhe "-" dhe zerojeni me "-").</p>
Funksioni i shkrirjes	<p>Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni .</p> <p>Shifra e zonës së zgjedhur tregon .</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni  ose .</p>
Funksioni i pauzës	<p>Ky funksion mundëson të vësh në pauzë/të riaktivizosh cilindo funksion aktiv në pianurë, duke ulur fuqinë e zonës së gatimit dhe duke zeruar gjithë funksionet.</p> <p>Gjatë pauzës, të gjitha shifrat tregojnë  për të sinjalizuar që:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nuk prodhohet energji në asnjë prej zonave të gatimit. - Të gjitha funksionet dhe kohëmatësi janë çaktivizuar. <p>Për ta aktivizuar: me pianurën funksionale, shtypni dhe mbani shtypur  për të paktën 1 sekondë.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbani shtypur  për të paktën 1 sekondë dhe lëvizeni gishtin nga minimumi në maksimum përgjatë tastierës rrëshqitëse që tregon një animacion.</p>
Funksioni i rikthimit	<p>Ky funksion përdoret për të hapur cilësimet funksionale të pianurës në rast bllokimi të pavullnetshëm, me anë të .</p> <p>Më pianurën të fikur, për të rikuperuar cilësimet shtypni  brenda 6 sekondash, më pas shtypni  brenda 6 sekondash. Do të lëshohet një bip për të konfirmuar procesin.</p> <p>Kur pianura është e fikur, nëse nuk rindizet brenda 6 sekondash, cilësimet e funksioneve të mëparshme humbasin.</p>

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 cilët zona e gatimit do të qëndrojë në fuqinë maksimale, varet nga niveli i gatimit përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:	
	Niveli i fuqisë	Kohëmatësi (sekondat)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	I padisponueshëm	
Funksioni Përforsues	I padisponueshëm	
	Zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni e mbani shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 1 në 8) në tastierën rrëshqitëse. Pianura do të ketë një kulmim të fuqisë maksimale për një periudhë kohe që ndryshon në bazë të fuqisë së gatimit të konfiguruar më parë, më pas do të kthehet vlera e konfiguruar në fillim.	
Modaliteti i kombinuar (funksioni "urë")	Ky funksion mundëson lidhjen e 2 zonave të gatimit për t'i përdorur dhe kontrolluar ato si një zonë të vetme dhe më të madhe gatimi. Kjo mundëson përdorimin e tenxhereve me bazament më të madh.	
	Zonat e gatimit që mund të zgjidhen për këtë funksion janë vetëm ato në të majtë dhe ato në të djathtë.	
	Për ta aktivizuar: shtypni njëkohësisht dy tastierat në të majtë, derisa një shifër të tregojë Π dhe simboli ↓ të ndizet.	
	Për të konfiguruar fuqinë e zonës së përdorshme në modalitet të kombinuar, përdorni tastierën e fundit rrëshqitëse në të majtë.	
	Në të dyja zonat e gatimit, simboli ↓ ndizet.	
	Për ta çaktivizuar: shtypni njëkohësisht butonat e përdorshëm për të aktivizuar funksionin "urë", derisa simbolet të zhduken.	
	E rëndësishme! Pianura identifikon automatikisht praninë e një tenxhereje më të madhe që zë dy zona gatimi, por do t'i menaxhojë zonat në mënyrë të pavarur, nëse nuk aktivizohet funksioni "urë".	

11. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrire, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrire, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
3	Për ta vendosur në temperaturën	Oriz
4	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Për gatim të gjatë, për të zier ngadalë	Makarona, supë, mish i zier
7	Për skuqje të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galetë dhe të skuqura, salsicë
8	Skuqje, skuqje me zhytje	Mish, patate të skuqura
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Biftek
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje uji

12. FUNKSIONI I THITHJES SË AJRIT

   	
Komandat e zonave të gatimit apo të aspiratorit dhe kohëmatësi mund të aktivizohen duke shtypur mbi shifrën e referencës.	
0 P	Përzgjedhja e fuqisë së thithjes. Rritja/ulja e shpejtësisë (fuqisë) së thithjes.
A	Aktivizimi/çaktivizimi i një funksioni automatik (sipas cilësimit të paracaktuar, aktivizohet modaliteti automatik). Duke prekur (shtypur) shiritin e përzgjedhjes së aspiratorit, modaliteti automatik çaktivizohet dhe mund të përdoret ventilatori i aspiratorit në modalitetin manual. Për ta riaktivizuar modalitetin automatik, shtypni butonin A : drita LED A do të ndizet për të treguar se aspiratori është aktiv në atë modalitet. Sipas cilësimit të paracaktuar, aspiratori është në modalitet thithës. Aktivizimi i filtrit me karbon – Pas ndezjes së parë të aspiratorit  , shtypni për 5 sekonda butonin A . Pas aktivizimit, ndezja e ikonës do të sinjalizojë se është e nevojshme të bëhet mirëmbajtja e filtrit (kundër erërave) me karbon  . Sinjalizimet që lidhen me pastrimin e filtrit kundër yndyrës, të shfaqura me dritën LED  , janë gjithmonë aktive. Rivendosja dhe riaktivizimi i filtrit të karbonit Pasi të keni bërë mirëmbajtjen e filtrit: – shtypni për 5 sekonda butonin — - drita LED e filtrit kundër yndyrës do të fiket dhe do të riaktivizohet numërimi mbrapsht. – shtypni për 5 sekonda butonin + - drita LED e filtrit kundër erërave do të fiket dhe do të riaktivizohet numërimi mbrapsht.
	Cilësimet e shpejtësisë INTENSIVE Ky cilësim është programuar për të qëndruar aktiv për 5 minuta. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e konfiguruar më parë.

13. FUNKSIONI I RREGULLIMIT TË FUQISË

Ky produkt është pajisur me një funksion për rregullimin e fuqisë me kontroll elektronik.

Ky funksion kontrollon shpërndarjen e fuqisë maksimale prej 3700 W midis zonave të gatimit të kombinuara (ana e majtë dhe ana e djathtë), duke optimalizuar shpërndarjen e fuqisë dhe duke shmangur mbingarkesat e sistemit.

Për këtë qëllim monitorohet vazhdimisht fuqia totale, duke e ulur sipas nevojës.

Nëse nuk është e mundur të arrihet fuqia totale e kërkuar, një element kontrolli redukton sipas cilësimit të paracaktuar fuqinë e një elementi tjetër gatimi në nivelin që vjen menjëherë nën grafikun përkatës të fuqisë, në mënyrë që të mos tejkalohet thithja e rrymës prej 16 A.

Në këtë rast gjeneratori identifikon komandën e fundit me përparësi më të madhe që është bërë nga përdoruesi dhe, nëse është e nevojshme, redukton cilësimet e aktivizuara më parë për një element tjetër gatimi.

Funksioni i rregullimit të fuqisë aktivizohet që në fillim edhe kur

identifikohet prania e një tenxhereje mbi elementin e gatimit.

Shembull:


Nëse për zonën e gatimit 1 zgjidhet niveli i fuqisë shtesë (përforcimi) (P), zona e gatimit 2 nuk mund ta tejkalojë njëkohësisht nivelin e fuqisë 9 dhe do të kufizohet automatikisht.”

14. UDHËZIM PËR PËRDORIMIN E TENXHERE

Cilat tenxhere duhet të përdorni

Përdorni vetëm tenxhere që e kanë bazamentin me material ferromagnetik të përshtatshëm për t'u përdorur mbi pianura me induksion:

- gize
- çelik i emaluar
- çelik karboni
- çelik i pandryshkshëm (edhe jo plotësisht)
- alumini me veshje ferromagnetike ose bazament me piashtë ferromagnetike

Për të përcaktuar përshtatshmërinë e një tenxhereje, kontrolloni që të jetë i pranishëm simboli  (përgjithësisht i stampuar në bazament). Mund të afëroni edhe një magnet te bazamenti i tenxheres. Nëse uthitet, do të thotë se tenxherja mund të përdoret në një pianurë me induksion.

Për të garantuar efikasitetin maksimal, përdorni gjithmonë tenxhere me bazament të sheshtë që mund ta shpërndajnë nxehtësinë në mënyrë uniforme. Një bazament jo plotësisht i sheshtë mund të ndikojë në përcimin e fuqisë dhe të nxehtësisë.

Si t'i përdorni tenxheret

Diametri minimal i tenxheres/tiganit për zonat e ndryshme të gatimit.

Për të garantuar funksionimin e duhur të pianurës, tenxherja duhet të mbulojë një ose më shumë pika reference që tregohen mbi sipërfaqen e pianurës dhe duhet të ketë diametrin minimal të përshtatshëm.

Përdorni gjithmonë zonën e gatimit që përputhem më mirë me diametrin e bazamentit të tenxheres.

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Zona e kombinuar majtas/djathtas	190 mm	230 mm
Zonat teke majtas/djathtas	110 mm	190 mm

Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament të hollë

Mos përdorni tenxhere/tiganë bosh ose me bazament të hollë mbi pianurë, pasi kjo nuk do të lejojte kontrollimin e temperaturës ose fikjen automatike të zonës së gatimit, nëse temperatura është shumë e lartë, me rrezikun e dëmtimit të tenxheres ose të sipërfaqes së pianurës.

Nëse ndodh një gjë e tillë, mos prekni asgjë dhe prisni derisa të ftohen të gjithë komponentët.

Nëse shfaqet një mesazh gabimi, referojuni seksionit “Zgjidhja e problemeve”.

Zhurma normale funksionimit të pianurës

Teknologjia me induksion bazohet mbi krijimin e fushave elektromagnetike. Këto fusha elektromagnetike gjenerojnë nxehtë direkt tek fundi i tenxheres. Tenxheret e tiganët mund të bëjnë një larmi zhurmash ose dridhjesh sipas mënyrës me të cilën janë prodhuar.

Këto lloj zhurmash përkruhen si më poshtë vijon:

Gumëzhimë e lehtë (si zhurma e një transformatori)

Kjo zhurmë bëhet kur gatuhet me një nivel të lartë nxehtëje dhe përcaktohet nga sasia e energjisë së transferuar nga pianura e gatimit tek tenxheret. Zhurma ndalon ose ulet kur reduktohet niveli i nxehtëjes.

Fishkëllimë e lehtë

Kjo zhurmë bëhet kur ena e gatimit është bosh dhe ndalon pasi ena mbushet me ujë ose ushqim.

Kërcitje

Kjo zhurmë verifikohet me tenxhere prej materialesh të shumta të shtresëzuara njëri mbi tjetrin dhe shkaktohet nga dridhjet e sipërfaqeve ku materialet e ndryshme takohen. Zhurma vjen nga tenxheret e mund të ndryshojë në bazë të sasisë e tipologjisë së përgatitjes së ushqimit.

Fishkëllimë e fortë

Kjo zhurmë verifikohet me tenxhere prej materialesh të ndryshme të shtresëzuara njëri mbi tjetrin dhe, përveç kësaj, kur këto përdoren në regjimin maksimal dhe gjithashtu mbi dy zona gatimi. Zhurma ndalon ose ulet kur reduktohet niveli i nxehtësisë

Zhurmat e ventilatorit

Për një funksionim korrekt të sistemit elektronik, është e nevojshme të

rregullohet temperatura e pianurës së gatimit. Për këtë qëllim pianura e gatimit është pajisur me një ventilator ftohës që aktivizohet për të ulur e rregulluar temperaturën e sistemit elektronik. Mund të ndodhë që ventilatori të vazhdojë të funksionojë pasi aparati të jetë fikur në qoftë se temperatura e pianurës rilevohet si ende shumë e lartë.

Tinguj ritmikë e të ngjashëm me tiktakun e orës

Kjo zhurmë shfaqet vetëm kur të paktën tri zona të gatimit janë në funksion e zhduket ose ulet në çastin kur fiket njëra.

Zhurmat e përshkruara përfaqësojnë një karakteristikë normale të teknologjisë me induksion e si rrjedhim nuk mund të konsiderohen si defekte.

15. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përshkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
"Sinjalizim akustik në momentin e ndezjes. Nuk shfaqet asnjë kod gabimi"	Komandimi i aspiratorit nuk funksionon	dëmtim ose lidhje e gabuar e kabllit LIN në skedën elektronike të aspiratorit	verifikoni lidhjen/zëvendësoni kabllin LIN
ER03	Pianura fiket pas 10 sekondash.	Është identifikuar një aktivizim i vazhdueshëm i butonave. Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose tenxhere.	Hiqni ujën ose tenxheren nga sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëri pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E2	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme. Temperatura e tenxheres ose e sipërfaqes prej qelqi qeramik është shumë e lartë. Temperatura e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëri pianurën të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehi tenxheret e zbrazëta.
E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktojë dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërish. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të ndërroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuenca ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.

E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është bllokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik. Prisni disa sekonda, e më pas rrilidheni pianurën me ushqimin elektrik. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifkoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.		

16. MIRËMBAJTJA - RIPARIMET DHE PËRPUTHSHMËRIA

- Sigurohuni që mirëmbajtja e komponentëve elektrike të bëhet vetëm nga prodhuesi ose nga shërbimi i asistencës.
- Sigurohuni që kabllo të dëmtuara të zëvendësohen vetëm nga prodhuesi ose nga shërbimi i asistencës.

Kur kontaktoni shërbimin e asistencës, jepni informacionet e mëposhtme:

- Lloji i defektit
- Modeli i pajisjes (Art./Kod.)
- Numri i serisë (S.N.)

Këto informacione jepen tek etiketa e identifikimit. Etiketa e identifikimit është e vendosur në pjesën e poshtme të pajisjes.

Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014

Normat e referencës:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Kjo pajisje është projektuar, prodhuar dhe shitur në përputhje me direktivën e CEE.

17. TË DHËNAT TEKNIKE

Identifikimi i produktit

Lloji: **4300**

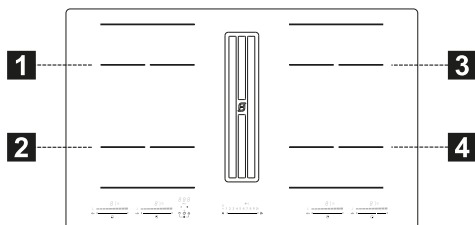
Modeli: **GALILEO BOLD F830**

Referojuni etiketës së identifikimit të vendosur në pjesën e poshtme të pajisjes.

Prodhuesi bën përmirësime të vazhdueshme në produkt. Për këtë arsye teksti dhe ilustrimet e këtyre udhëzimeve të përdorimit mund të ndryshojnë pa paralajmërim.

Për më shumë informacione lidhur me të dhënat teknike, vizitoni: www.faberspa.com

MODELI	GALILEO BOLD F830
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	7,62 Kw (cilësimi bazë)
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	4,72 Kw
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	3,72 Kw
Fuqia maksimale totale (pianurë + aspirator)	3,02 Kw




1,2 Zonë gatimi fleksibël 1 + 2 në lidhje urë
3,4 Zonë gatimi fleksibël 3 + 4 në lidhje urë


Parametri	Vlera	Përmasat (mm)
Përmasat dobishme	e	830 × 520 (L x P)
Tensioni/frekuenca e ushqimit	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Të dhënat elektrike dhe elementët ngrohëse		
Zonat e gatimit 1,2,3,4	2100 W; Fuqia e Përforuar: 3000 W	210 x 190
Zona e gatimit fleksibël 1+2, 3+4	3000 W; Fuqia e Përforuar: 3700 W	210 x 380

1,2 Zonë gatimi fleksibël 1 + 2 në lidhje urë
3,4 Zonë gatimi fleksibël 3 + 4 në lidhje urë

Parametri	Vlera	Përmasat (mm)
Parametri	Vlera	Përmasat (mm)
Pesha e pajisjes	21	kg
Numri i zonave të gatimit	4	
Burim nxehtësie	induksion	

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

 Ради ваше сигурности и исправног рада уређаја, пажљиво прочитајте ово упутство пре уградње и употребе. Увек држите ова упутства заједно са уређајем, чак и у случају продаје или преноса трећим лицима. Важно је да корисници знају све радне и сигурносне карактеристике уређаја. Ове плоче за кување имају индукционе системе који су у складу са захтевима ЕМЦ и ЕМФ директива и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да се консултују са својим лекаром или произвођачем уграђеног уређаја како би проценили своју подложност сметњама.

 Електричне везе мора да изведе професионални техничар. Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте одељак **ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК**.

За уређаје са кабловима за напајање, терминали или попречни пресек жица између

тачке причвршћивања кабла и терминала морају бити постављени тако да омогуће извлачење водова под напоном изнад жице уземљења у случају цурења на место причвршћења.

- Произвођач не може бити одговоран за било какву штету насталу неправилном инсталацијом или употребом.
- Проверите да ли мрежно напајање одговара напајању назначеном на плочици са подацима која је причвршћена унутар производа.
- Уређаји за раздвајање морају бити уграђени у фиксни електрични систем у складу са прописима о прикључивању система.
- За уређаје класе 1 проверите да ли кућно напајање има одговарајући прикључак на уземљење.
- Аспиратор причврстите за вентилациону цев помоћу погодне цеви. Погледајте прибор који се може купити, а који је наведен у упутству за инсталирање (за кружне цеви: минимални пречник 120 mm). Дужина одводних цевовода мора бити што је могуће краћа.
- Прикључите производ на струју преко двополног прекидача.
- Морају се поштовати прописи о системима за вентилацију.

- Никад не прикључујте аспиратор на цеви кроз које пролазе производи сагоревања (грејачи, камини и др.).
 - Ако се аспиратор користи заједно са неелектричним уређајима (нпр. уређајима са гасним горионцима), мора се обезбедити довољна проветреност просторије да би се спречио повратни ток издувног гаса. Када се аспиратор користи заједно са уређајима који не користе електричну енергију, негативан притисак у просторији не сме прећи 4 Pa да се испарења не би враћала кроз аспиратор у просторију.
 - Ваздух не сме да се одводи у вентилациону цев која се користи за одвод испарења из уређаја који раде на гас или друга горива.
 - Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервисни центар или надлежни техничар како би се избегао било који ризик или опасност.
 - Утикач уређаја ставите у утичницу која је у складу са важећим прописима и налази се на приступачном месту.
 - У погледу техничких и безбедносних мера које треба предузети ради одвођења испарења, неопходно је пажљиво праћење прописа локалних органа.
- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.
- Користите само завртње и остале хардверске предмете испоручене са уређајем.
- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ:** Ако не инсталирате вијке или причвршћиваче како је описано у овим упутствима, може доћи до ризика од струјног удара.
- Чишћење и одржавање не смеју вршити деца, осим ако их не надгледа одрасла особа.
 - Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
 - Овај уређај не смеју да користе особе (укључујући децу) са смањеним психофизичко-сензорним способностима или без искуства и знања, осим ако их особа која је одговорна за њихову сигурност не надгледа пажљиво и не упућује у безбедну употребу апарата.
 - Овај уређај могу да користе деца која нису млађа од 8 година и особе са смањеним психофизичко-сензорним способностима или са недовољним искуством и знањем, под

условом да су под пажљивим надзором и упућене о безбедној употреби уређаја и опасностима које то са собом носи. Не дозвољавајте деци да се играју уређајем.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели.

Пазите да не додирујете отпорнике.

Децу млађу од 8 година држите на безбедној удаљености од уређаја, осим ако су под непрекидним надзором.

- Очистите и/или замените филтере након назначеног временског периода (опасност од ватре). Види одељак „Чишћење и одржавање”.
- Увек обезбедите одговарајућу проветреност просторије када се уређај користи заједно са другим уређајима који раде на гас или друга горива (ово не важи за уређаје који само рециркулишу ваздух у просторији).

УПОЗОРЕЊЕ: Ако површина има пукотине, искључите апарат да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Не укључујте уређај ако је површина напрсла или се види било какво оштећење у материјалу.

- Не додирујте уређај мокрим рукама или деловима тела.
- Не користите парне чистаче за чишћење производа.
- Не постављајте металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци на површину за кување, јер се могу прегрејати.
- Користите одговарајућу команду да искључите плочу за кување после употребе; не ослањајте се на сензоре на лонцима.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати плочу за кување без надзора када користите уље или маст, јер то може створити опасну ситуацију и довест до избијања пожара. **НИКАДА** не покушавајте да угасите пламен водом, већ искључите апарат и угушите пламен, на пример поклопцем или покривачем.

УПОЗОРЕЊЕ: Процес кувања се мора надгледати. Кратки поступак кувања се мора непрестано надгледати.

- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: не стављајте предмете на површину за кување.

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин

да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.

- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.
- Чувајте амбалажу ван домаћаја деце и кућних љубимаца.
- Кухињски аспиратори и други одводници кухињских пара могу да наруше безбедан рад уређаја који сагоревају гас или друга горива (укључујући и оне који се налазе у другим просторима) услед повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови могу проузроковати тровање угљен-моксидом. После уградње аспиратора или било ког другог система за извлачење дима за кување, побрините се да гасне уређаје тестира надлежна особа како би се осигурало да нема повратног протока гасова сагоревања.

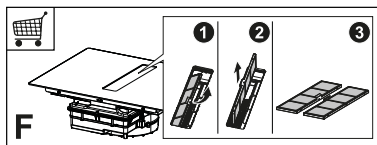
2. УПОТРЕБА

- Аспиратор је пројектован искључиво за уклањање кухињских испарења у домаћинству.
- Никад не користите уређај за било шта осим за оно за шта је намењен.

- Фритезе се морају непрекидно надгледати за време употребе: прегрејано уље се може запалити.
- Не користите уређај помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Уређај не сме да се поставља иза украсних врата да се не би прегрејао.
- Не пењите се на уређај јер може да се оштети.
- Не стављајте вреле шерпе и тигање на оквир јер могу да се оштете силиконске заптивке.
- Не сеците и не припремајте намирнице на површини уређаја и не испуштајте тврде предмете на њега. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.

3. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

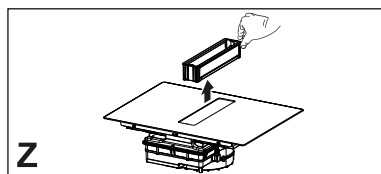
- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог одржавања.
- Ако је угљени филтер против мириса типа (Ф) (погледајте упутства за монтажу), може се регенерисати. Филтер са активним угљем може да се регенерише свака 3–4 месеца (или чешће ако се аспиратор користи интензивно), до највише 8 циклуса регенерације (у случају нарочито интензивне употребе не препоручује се више од 5 циклуса). Да бисте наручили нови филтер (Ф), обратите се сервису.



Поступак регенерације:

- Перите у машини за прање суђа на температури до 70 °C или ручно у топлој води не користећи абразивне сунђере (не користите детерџент!).

- Сушити у рерни 2 сата на температури до 70 °C (препоручује се да пажљиво прочитате кориснички приручник и упутство за склапање пећнице).
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца употребе или чешће ако је употреба посебно интензивна, а могу се прати у машини за прање суђа. Не перите решетке у машини за прање посуђа (3).



Опште препоруке

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Храна која случајно падне или се наталожи на површини, функционалним или естетским елементима плоче за кување не сме да се поједе.

Чишћење уређаја

- Чистите плочу за кување након сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.
- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Скорене нечистоће, нпр. загорело просуто млеко, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Користите стругаче које препоручује произвођач.
- Храну која садржи шећер, нпр. пекмез проливен током кувања, уклоните стругачем за

стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, наслаге могу оштетити стаклокерамичку површину.

- Истопљену пластику уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, наслаге могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

4. ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче. Овај плоча за кување је пројектован тако да се поставља на кухињски елемент ширине бар 600 mm и буде на висини кухињске радне површине.
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.
- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.
- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни

елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.

- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.
- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад. Из ергономских разлога препоручујемо минимално растојање од 1000 mm).
- Да бисте спречили продор течности између ивице плоче за кување и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице плоча за кување.

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



! **УПОЗОРЕЊЕ:** Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има прикључак типа „Y“, препоручује се употреба кабла за напајање H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², за ЈЕДНОФАЗНИ и ДВОФАЗНИ прикључак: минимални пресек проводника: 2,5 mm². Спољни пречник кабла за напајање: мин 8 mm - макс 12 mm.
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.

- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Повежите апарат као што је приказано у упутству за инсталацију (у складу са референтним стандардима за мрежни напон на снази на националном нивоу).

! **Пажња!** Не заварујте каблове!


6. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримереним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима, локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

Уређај је усклађен са директивом 2012/19/EU о смањењу употребе опасних материја у електричној и електронској опреми и о одлагању отпада.

Одлагање амбалажног материјала

Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

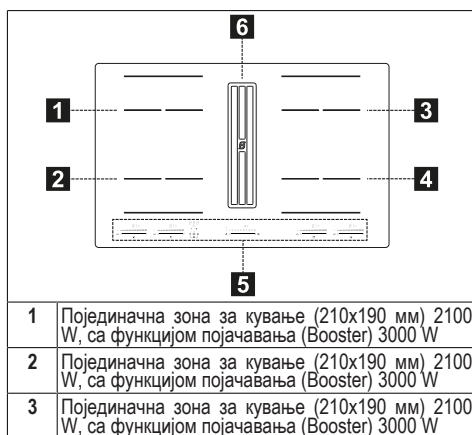
Ušteda energije

Праћењем доле наведених савета свакодневно можете уштедети енергију за време кувања.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлим или за отопљавање.

4	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
5	Контролна табла
6	Усисна решетка
1+2	Комбинована зона за кување (210 x 380 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.
3+4	Комбинована зона за кување (210 x 380 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.

7. ОПИС ПРОИЗВОДА



ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство шерпе на плочи за кување.

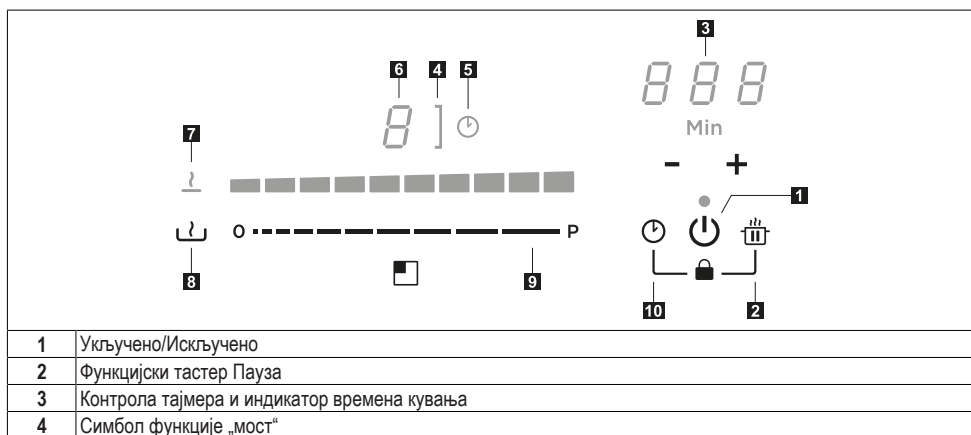
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кување.

Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол

Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то да је површина простора за кување и даље на температури од 50 °Ц или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује

8. КОНТРОЛНА ТАБЛА



5	Симбол тајмера
6	Индикатор нивоа снаге
7	Симбол функције Одмрзавање
8	Функцијски тастер Одмрзавање
9	Клизна тастатура
10	Функцијски тастер Тајмер

Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку . Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кување аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала.

Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве и које су осветљене малим интензитетом. Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

9. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.

Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

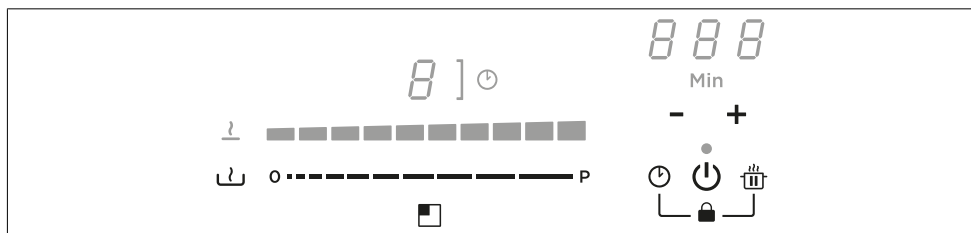
- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Све цифре светле на неколико секунди.
- Чим цифре поново нестану, притисните и држите и 4 секунде док не засветле клизне тастатуре са леве стране.
- Притисните и држите обе тастатуре са леве стране истовремено 4 секунде, док 3 командне цифре не покажу „ЦФ6“.
- Притисните док се не појави „ПХА“.
- Притисните последњу тастатуру са леве стране да изаберете исправну поставку.






















Потражите спецификације у доњој табели:

Вредност на клизној тастатури	kW	Напомена
0	7,4	Стандардно почетно подешавање
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Када се унесе тачна вредност, потврдите притиском и држањем и .

10. ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ
















Блокирање	<p>За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења.</p> <p>За активирање/деактивирање: притисните  .</p>
Уређај за заштиту деце	<p>Ова функција спречава случајно укључивање уређаја</p> <p>За активирање: притисните , притисните истовремено и отпустите  +  и притисните поново .</p> <p>Све цифре показују .</p> <p>Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.</p> <p>За деактивирање: притисните , притисните истовремено и отпустите  +  и притисните поново .</p> <p>Све цифре које показују  нестају.</p> <p>Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.</p>
Боост функција	<p>Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 10 минута.</p> <p>За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и изаберите вредност „Boost“ на клизној тастатури. Одговарајућа цифра показује .</p> <p>За деактивирање: изаберите једну од других могућих вредности на клизној тастатури.</p>
Тајмер грејних зона	<p>Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување. Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер.</p> <p>За активирање: укључите плочу за кување и изаберите једну од 4 зоне за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Символ  зоне за кување светли. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање.</p> <p>Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.</p> <p>За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).</p>
Тајмер (генерички)	<p>Тајмер са алармом за општу употребу.</p> <p>За активирање: укључите плочу за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање.</p> <p>Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.</p> <p>За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).</p>
Функција Одмрзавање	<p>За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните .</p> <p>Индикатор одговарајуће зоне показује .</p> <p>За деактивирање: притисните  или притисните .</p>
Функција Пауза	<p>Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције.</p> <p>За време паузе, све цифре показују  како би сигнализирале да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ни у једној зони за кување не производи се енергија. - Све функције и тајмер су деактивирани. <p>За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните  и држите најмање 1 секунду.</p> <p>За деактивирање: притисните и држите  најмање 1 секунду и превуците прстом од минимума до максимума дуж тастатуре која се помера на којој се приказује анимација.</p>

Функција Опозива	Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају ненамерног престанка коришћења употребом  .	
	Када је плоча за кување искључена, да бисте вратили подешавања, притисните  у року од 6 секунди, а затим притисните  у року од 6 секунди. За потврду операције чује се звучни сигнал.	
	Када је плоча за кување искључена, ако се поново не укључи у року од 6 секунди, подешавања претходних функција ће бити изгубљена.	
Функција Грејање	Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:	
	Ниво снаге	Тајмер (секунде)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Није доступно
Boost (функција појачавања)	Није доступно	
Изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните и држите изабрану вредност (од 1 до 8) на клизној тастатури. 3 секунде. Плоча ће имати вршну максималну снагу током временског периода који варира у зависности од претходно подешене снаге кувања, а затим ће се вратити на вредност подешену на почетку.		
Комбиновани режим (функција "премошћавања")	Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну и већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм осном.	
	Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве и оне са десне стране.	
	За активирање: притисните обе тастатуре са леве истовремено док се не појави цифра  и симбол  не засветли.	
	Да бисте подесили снагу употребљиве зоне у комбинованом режиму, користите последњу тастатуру за померање са леве стране.	
	У обе зоне за кување светли симбол  .	
За деактивирање: истовремено притисните тастере који се користе за активирање функције „мост“, све док симболи не нестану.		
Важно! Плоча за кување аутоматски препознаје присуство веће посуде која заузима две зоне за кување, али ће управљати зонама независно осим ако се не активира функција „мост“.		

11. ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушћавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушћавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

12. ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА

  	
 1 2 3 4 5 6 7 8 P 	
 0 ----- P 	
Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.	
0 ----- P	Избор снаге усисавања. Повећање/смањење брзине усисавања (снаге).
A	Активирање/деактивирање аутоматске функције (аутоматски режим је подразумевано активиран). Додиром (притиском) на траку за избор аспиратора, аутоматски режим се деактивира и можете користити вентилатор у ручном режиму. Да бисте поново активирали аутоматски режим, притисните тастер A : ЛЕД A ће се упалити да покаже да је аспиратор активан у том режиму. Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања. Активирање филтера са активним угљем – Када први пут укључите аспиратор  , притисните и 5 секунди држите тастер A . Након активирања укључује се икона која показује да морају да се обаве радови на одржавању филтера са активним угљем (за мирисе)  Сигнали који се односе на чишћење филтера за маст, приказани ЛЕД диодом  , су увек укључени. Обнављање и реактивирање филтера са активним угљем Након радова на одржавању филтера: - притисните и држите 5 секунди тастер  - ЛЕД лампица филтера за маст ће се искључити и поново ће почети одбројавање. - притисните и држите 5 секунди тастер  - ЛЕД лампица филтера са активним угљем ће се искључити и поново ће почети одбројавање.
	Подешавање ИНТЕНЗИВНЕ брзине Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину.

13. ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између комбинованих зона за кување (лева и десна страна), оптимизујући расподелу снаге и избегавајући ситуације преоптерећења система.

У том циљу непрекидно се прати и по потреби смањује укупна снага. Ако није могуће пружити жељену укупну

снагу, управљачки модул смањује снагу у другој грејној зони за унапред одређену вредност тако да буде тик испод одговарајуће криве снаге. Тиме се осигурава да не дође до прекорачења јачине струје од 16 А.

Тада генератор детектује задњу команду највишег приоритета добијену из корисничког интерфејса и по потреби смањује претходна подешавања активирана за другу грејну зону.

Функција управљања снагом се укључује тек при откривању присуства посуде на грејној зони.

Пример:

Ако је додатни ниво снаге (боост) (П) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена.”


	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Комбинована лева/ десна	190 мм	230 мм
Појединачна лева/ десна	110 мм	190 мм

14. ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол  (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

Да бисте осигурали оптималну ефикасност, увек користите посуде са равним дном које могу равномерно расподелити топлоту. Дно које није савршено равно може утицати на проводљивост снаге и топлоте.

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.

Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

Увек користите зону за кување која најбоље одговара пречнику дна шерпе.

Зоне кувања	Пречник дна шерпе
-------------	-------------------

Празни лонци/шерпе или са танким дном

Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче.

Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе.

Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Решавање проблема“.

Нормални звуци рада плоче за кување

Технологија индукције заснива се на стварању електромагнетних поља. Та електромагнетна поља стварају топлоту на самом дну посуде. Шерпе и тигањи могу да производе различите звуке или вибрације, зависно од њихове конструкције.

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

Ова врста звука настаје при кувању на слабој ватри и зависи од количине енергије пренете из плоче за кување на посуду. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања.

Тихи звиждук

Ова врста звука настаје кад је шерпа или тигањ празан и престаје чим се сипа вода или храна.

Пуцкетање

Ова врста звука настаје код посуде сачињених од слојева различитих материјала, услед вибрирања спојних површина тих материјала. Овај звук долази из посуде и зависи

од количине хране и начина припреме.

Гласан звиджудк

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, кад се користе на најјачој ватри и на две грејне зоне. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања

Бука вентилатора

Да би електронски систем радио како треба, температура плоче за кување мора да се регулише. Да би се то постигло, плоча за кување има вентилатор који се укључује да би

смањео и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради неко време након искључивања уређаја ако је температура плоче за кување и даље превисока.

Ритмични звуци попут откуцаја сата

Ова врста звука настаје само онда кад раде бар три грејне зоне и престаје или се смањује кад се нека од њих искључи.

Описани звуци су нормална појава код индукције и не треба их сматрати кваром.

15. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
„Звучни сигнал по укључивању. Није приказан код грешке“	Команда аспиратора не ради.	Оштећење или лоша веза ЛИН кабла на електронској плочи аспиратора	Проверите спој или замените ЛИН кабл
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања напосле 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

16. ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

- Побрините се да одржавање електричних компонента спроводи искључиво произвођач или овлашћени сервисери.
- Побрините се да оштећене каблове замењује искључиво произвођач или овлашћени сервисери.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

- Врста квара
- Модел уређаја (Art./Cod.)
- Серијски број (S.N.)

Те информације можете наћи на натписној плочици. Натписна плочица је причвршћена за дно уређаја.

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са ЕЕЗ смерницама.

17. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

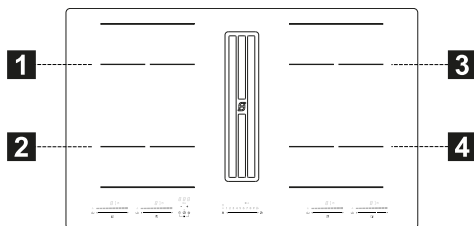
Модел: **GALILEO BOLD F830**

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач непрекидно ради на побољшавању производа. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

Више информација о техничким подацима доступно је на сајту: www.faberspa.com

МОДЕЛ	GALILEO BOLD F830
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	7,62 kW (основна поставка)
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	4,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,02 kW



1,2 Флексибилне грејне зоне 1 + 2 У мосту
3,4 Флексибилне грејне зоне 3 + 4 У мосту

Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Радне димензије	-	830 x 520 (Ш x Д)
Напон фреквенција напајања	и 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Електрични и термички подаци		
Грејне зоне 1,2,3,4	2100 W; појачање снаге: 3000 W	210 x 190
Флексибилне грејне зоне 1+2, 3+4	3000 W; појачање снаге: 3700 W	210 x 380
Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Маса уређаја	21	kg
Број грејних зона	4	
Извор топлоте	индукција	

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

i Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

! As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção **LIGAÇÃO ELÉTRICA**.


Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de

ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.


- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 120 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omipolar.
- É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacua-

ção de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).

- Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no local um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam re-aspirados pelo aparelho de cozedura no local.
- O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
- Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
- Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.


 **ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluise crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização

segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do local quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no local).

ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.

- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. **NUNCA** tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

ADVERTÊNCIA: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento

completo em condições de sobrecarga de categoria III.

- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozedura podem comprometer o funcionamento seguro dos aparelhos que queima gás ou outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de cozinha ou de qualquer outro extrator de fumos de cozedura, assegure-se de que os aparelhos a gás sejam testados por uma pessoa competente para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

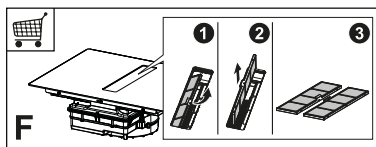
2. USO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.

- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.
- Se o filtro antiodores de carbono for fornecido e for do tipo (F) (consulte as instruções de montagem), pode ser regenerado. O filtro antiodores de carvão ativo pode ser lavado e regenerado a cada 3-4 meses (ou com maior frequência no caso de utilização intensiva do exaustor), até um máximo de 8 ciclos de regeneração (no caso de uma utilização especialmente intensiva, recomenda-se não exceder os 5 ciclos). Dirija-se ao serviço de assistência para encomendar um filtro novo (F).

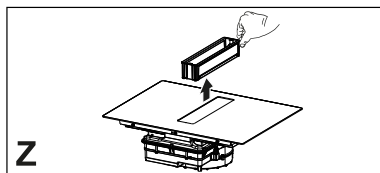


Processo de regeneração:

- Lave na máquina de lavar louça a uma temperatura MÁX. de 70° ou la-

ve à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).

- Seque no forno a uma temperatura MÁX de 70° durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).
- Os filtros antigordura devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva, e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquina de lavar louça (Z).



Recomendações gerais

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície e sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

Limpeza do dispositivo

- Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova a sujidade incrustada, por ex., leite transbordado durante a fervura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa

de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.

- Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex., geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico se estiver derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

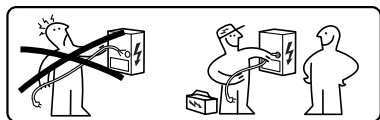
Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.
- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e

adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.

- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
- A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo. Por razões ergonômicas aconselha-se uma distância mínima de 1000 mm).
- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

5. LIGAÇÃO ELÉTRICA



⚠️ ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo “Y”; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo


do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm.

- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).

⚠️ Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!


6. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embala-

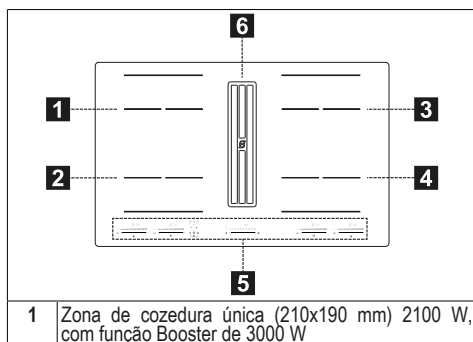
gem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO




2	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1+2	Zona de cozedura combinável (210 x 380 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.
3+4	Zona de cozedura combinável (210 x 380 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.

INDICADORES

Deteção de presença de tacho

Cada zona de cozedura é equipada com um sistema que detecta a presença de um tacho na placa de cozinha.

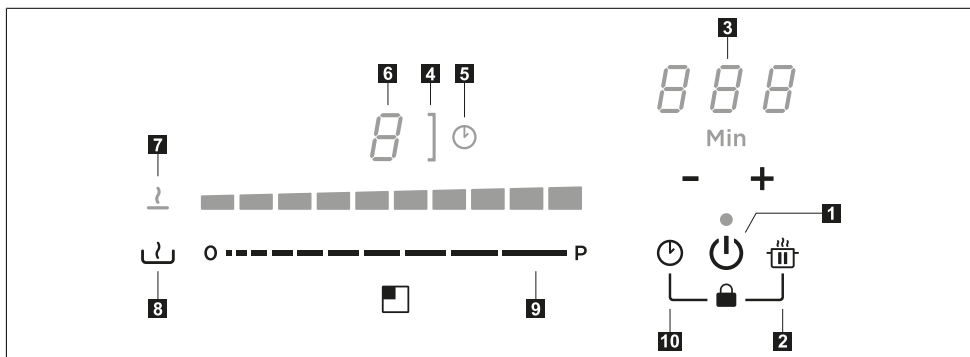
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo  é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para sinalizar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou maior do que 50°C e poderá causar, com isso, queimaduras em contato com as mãos desprotegidas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica **H**.

8. PAINEL DE COMANDOS



1	Aceso/Desligado
2	Botão da função Pausa
3	Controlo do temporizador e indicador do tempo de cozedura
4	Símbolo da função "ponte"
5	Símbolo do temporizador
6	Indicador de nível de potência
7	Símbolo da função de Descongelação
8	Tecla da função de Descongelação
9	Teclado deslizante
10	Botão da função Temporizador

As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência . O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

9. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na primeira ligação do aparelho na instalação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas

de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.



Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

- Conecte a placa de cozinha à rede doméstica (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).
- Iluminam-se todos os dígitos durante alguns segundos.
- Assim que os dígitos se apagarem novamente, mantenha premidos e durante 4 segundos até que os teclados deslizantes à esquerda se iluminem.
- Mantenha premidos simultaneamente ambos os teclados deslizantes à esquerda durante 4 segundos, até que os 3 dígitos de comando indiquem "CF6".
- Prima até aparecer "PHA".
- Prima o último teclado à esquerda para selecionar a definição correta.

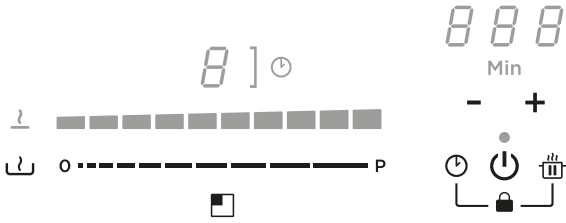














Veja a tabela seguinte para as especificações:














Valor no teclado deslizante	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão

1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premidos  e .

10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA

	
Bloqueio	<p>É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha.</p> <p>Para ativar/desativar: prima  .</p>
Dispositivo de segurança contra crianças	<p>Esta função impede o acionamento acidental do aparelho</p> <p>Para ativar: prima , prima e solte simultaneamente  +  e seguidamente também .</p> <p>Todos os dígitos indicam .</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p> <p>Para desativar: prima , prima e solte simultaneamente  +  e seguidamente também .</p> <p>Todos os dígitos que indicam  desaparecem.</p> <p>As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.</p>
Função Boost	<p>Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 10 minutos.</p> <p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor "Boost" no teclado deslizante. O dígito correspondente indica .</p> <p>Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis no teclado deslizante.</p>
Temporizador das zonas de cozedura	<p>O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha e selecione uma das 4 zonas de cozedura e, em seguida, prima "+" e "-" para definir o temporizador. O símbolo  da zona de cozedura ilumina-se. Prima individualmente "+" e "-" para definir a contagem decrescente. O aumento e a diminuição do valor durante a definição varia com base no tempo a definir. O visor na área dos comandos de gestão do temporizador visualiza a contagem decrescente.</p> <p>Não toque em nada por 5 segundos para confirmar o tempo definido.</p> <p>Para desativar: espere até ao final da contagem decrescente ou reponha os valores do temporizador a zero (prima "+" e "-" e reponha a zero com "-").</p>
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador com alarme para uso genérico.</p> <p>Para ativar: acenda a placa de cozinha, em seguida, prima "+" e "-" para definir o temporizador. Prima individualmente "+" e "-" para definir a contagem decrescente. O aumento e a diminuição do valor durante a definição varia com base no tempo a definir. O visor na área dos comandos de gestão do temporizador visualiza a contagem decrescente.</p> <p>Não toque em nada por 5 segundos para confirmar o tempo definido.</p> <p>Para desativar: espere até ao final da contagem decrescente ou reponha os valores do temporizador a zero (prima "+" e "-" e reponha a zero com "-").</p>

Função de Descongelação	<p>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima  .</p> <p>O dígito da zona selecionada indica  .</p> <p>Para desativar: prima  ou  .</p>																						
Função Pausa	<p>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções.</p> <p>Durante a pausa, todos os dígitos indicam  para assinalar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Não é produzida energia em nenhuma das zonas de cozedura. - Todas as funções e o temporizador são desativados. <p>Para ativar: com a placa de cozinha a funcionar, mantenha premido  durante pelo menos 1 segundo.</p> <p>Para desativar: mantenha premido  durante pelo menos 1 segundo e deslize o dedo do mínimo para o máximo ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.</p>																						
Função de Recuperação	<p>Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de paragem involuntária utilizando  .</p> <p>Com a placa de cozinha desligada, para recuperar as definições, prima  dentro de 6 segundos e, em seguida, prima  dentro de 6 segundos. É emitido um bip para confirmar a operação.</p> <p>Quando a placa de cozinha está desligada, se não for religada dentro de 6 segundos, perdem-se as definições das funções anteriores.</p>																						
Função de Aquecimento	<p>Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:</p> <table border="1" data-bbox="266 687 1034 983"> <thead> <tr> <th>Nível de potência</th> <th>Temporizador (segundos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Não disponível</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Não disponível</td></tr> </tbody> </table> <p>Selecione uma das 4 zonas de cozedura e mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) no teclado deslizante. A placa de cozinha terá um pico de potência máxima por um período de tempo que varia com base na potência de cozedura anteriormente configurada, e depois voltará ao valor configurado no início.</p>	Nível de potência	Temporizador (segundos)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Não disponível	Boost	Não disponível
Nível de potência	Temporizador (segundos)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Não disponível																						
Boost	Não disponível																						
Modo combinado (função "ponte")	<p>Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como uma zona de cozedura única e mais ampla. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo.</p> <p>As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e direita.</p> <p>Para ativar: prima simultaneamente ambos os teclados à esquerda até que um dígito indique  e o símbolo  se ilumine.</p> <p>Para definir a potência da zona utilizável no modo combinado, utilize o último teclado deslizante à esquerda.</p> <p>O símbolo  ilumina-se em ambas as zonas de cozedura.</p> <p>Para desativar: prima simultaneamente as teclas utilizadas para ativar a função "ponte", até que os símbolos e desapareçam.</p> <p>Importante! A placa de cozinha reconhece automaticamente a presença de uma panela maior que ocupa duas zonas de cozedura, mas gerirá as zonas de forma independente, a menos que a função "ponte" seja ativada.</p>																						

11. TABELA DE COZEDURA

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

12. FUNÇÃO DO ASPIRADOR



Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

o ----- P	<p>Seleção da potência de aspiração. Aumento/diminuição da velocidade (potência) de aspiração.</p>
A	<p>Ativação/desativação de uma função automática (para configuração predefinida, é ativado o modo automático). Tocando-se (premindendo-se) a barra de seleção do exaustor, o modo automático é desativado e é possível utilizar a ventoinha do aspirador em modo manual.</p> <p>Para reativar o modo automático, prima a tecla A : o LED A se acenderá para indicar que o exaustor está ativo nesse modo.</p> <p>O exaustor é previamente regulado de fábrica para funcionamento no modo aspirante.</p> <p>Ativação do filtro de carvão</p> <p>– No primeiro acendimento do exaustor , prima por 5 segundos a tecla A . Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão . As sinalizações relativas à limpeza do filtro de gorduras, visualizadas com o LED , estão sempre habilitadas.</p> <p>Restauro e reativação do filtro de carvão Depois de efetuar a manutenção do filtro:</p> <p>– prima por 5 segundos a tecla - O LED do filtro de gorduras se apagará e será reiniciada a contagem regressiva.</p> <p>– prima por 5 segundos a tecla - O LED do filtro antiodores se apagará e será reiniciada a contagem regressiva.</p>
	<p>Configuração da velocidade INTENSIVA Esta configuração é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente.</p>

13. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, e é reduzida no momento. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:

Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.


14. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado

- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um ímã no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/panela para as várias zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm	230 mm
Simplex esquerdo/direito	110 mm	190 mm

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/panelas vazias ou com fundos finos na placa de cozinha, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção “Solução dos Problemas”.

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e painéis podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em fun-

ção da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

Sons rítmicos e semelhantes ao tique-taque de um relógio

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

15. SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
“Sinalização sonora na ligação. Nenhum código de erro visualizado”	O comando do exaustor não funciona	O cabo LIN está danificado ou mal ligado à placa eletrónica do exaustor	Verificação da ligação/substituição do cabo LIN
ER03	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.

E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrônicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro é eliminado automaticamente depois de 8 s e a zona de cozedura pode novamente ser utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		

16. MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contatar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014

Normas de referência:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

17. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **GALILEO BOLD F830**

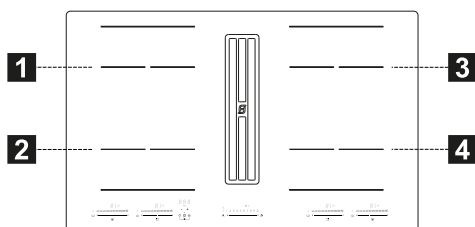
Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis no sítio: www.faberspa.com


MODELO	GALILEO BOLD F830
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw


MODELO	GALILEO BOLD F830
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw



Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	830 x 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

 För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper. Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC-och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.

 De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet **ELEKTRISK ANSLUTNING**.

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och terminalerna vara anordnade på


ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att närmattningen har en lämplig jordanslutning.
- Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Hänvisa till tillbehören, som kan köpas till, vilka anges i installationsmanualen (för runda rör: minimum diameter 120 mm) Avgasrörets längd ska vara så kort som möjligt.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som inte är eldrivna (t.ex. apparater


- med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugts tillbaka in i lokalen från spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 4 N/m² när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.
- Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsle-drivna apparater.
 - Om matningskabeln är skada, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.
 - Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
 - Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.

 **WARNING:** Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

 **WARNING:** Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
- Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.

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

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.

- Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsledrivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).

WARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materialskador.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

WARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten, utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

WARNING: Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort

tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

WARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokyterna.

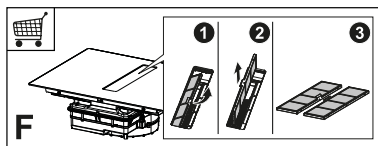
- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Spiskåpor och andra köksfläktar kan äventyra säker funktion hos apparater som använder gas eller andra bränslen (inklusive de i andra rum), på grund av returflödet av förbränningsgaserna. Dessa gaser kan orsaka en förgiftning från koloxid. När en spiskåpa eller annan köksfläkt installerats, säkerställ att gasapparaterna testas av en kompetent person för att garantera att inget returflöde uppstår av förbränningsgaserna.

2. ANVÄNDNING

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

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- Om luftfiltret med aktivt kol medföljer och är av typ (F) (se monteringsinstruktionerna), kan det regenereras. Luftfiltret med aktivt kol kan diskas och regenereras var 3:e till var 4:e månad (eller oftare vid intensiv användning av köksfläkten) upp till max. 8 regenereringscykler (vid mycket intensiv användning rekommenderas det att inte överskrida 5 regenereringscykler). Kontakta kundtjänst för att beställa ett nytt filter (F).

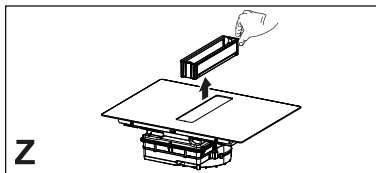


Regenereringsprocedur:

- Diska i diskmaskin på MAX. 70° eller för hand i varmt vatten utan att an-

vända slipande svampar (använd inte diskmedel!).

- Torka i ugn på MAX. 70° i 2 timmar (det rekommenderas att noggrant läsa ugnens bruksanvisning och monteringsanvisningar).
- Fettfiltren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin (Z).



Allmänna rekommendationer

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

Rengöring av apparaten

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

- med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
 - Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

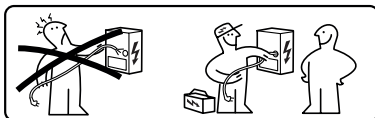
4. KRAV PÅ MÖBLERNA

För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- Använd inte silikontätningemedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim (min. 100 °C): användning av olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.
- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskaåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.

- Minimivståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskaåp. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimivstånd på 1 000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING




WARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y", vi rekommenderar att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm², anslutning ENFAS och TVÅFAS: minimalt tvärsnitt på ledarna: 2,5 mm². Extern diameter på elkabeln : min 8 mm - max 12 mm.
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten som visas i installationsanvisningarna (i överensstämmelse med gällande referensstandarder för nätspänning på nationell nivå).

⚠ Observera! Utför inte svetsningar på kablarna!


6. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

Symbolen  på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshandling. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshandlingstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Apparaten uppfyller kraven i direktiv 2012/19/EU om reduktion av farliga substanser som används i elektrisk och elektronisk utrustning samt bortskaffande av avfallet.

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

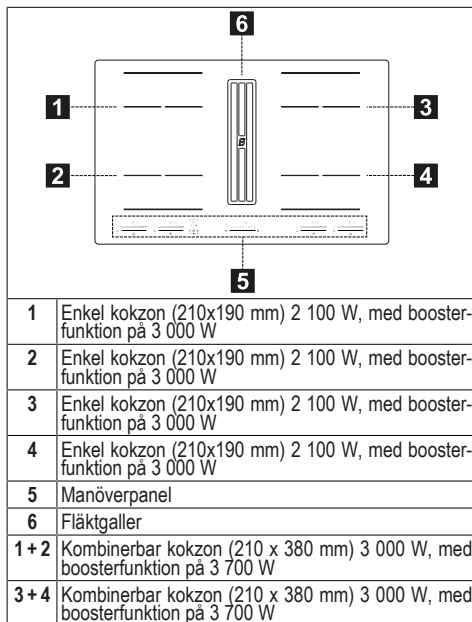
Materialen som bär symbolen  kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Du kan spara energi varje dag under tillagningen genom att följa råden nedan.

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

7. BESKRIVNING AV PRODUKTEN




INDIKATIONS LAMPOR

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaron av en kastrull på spishällen.

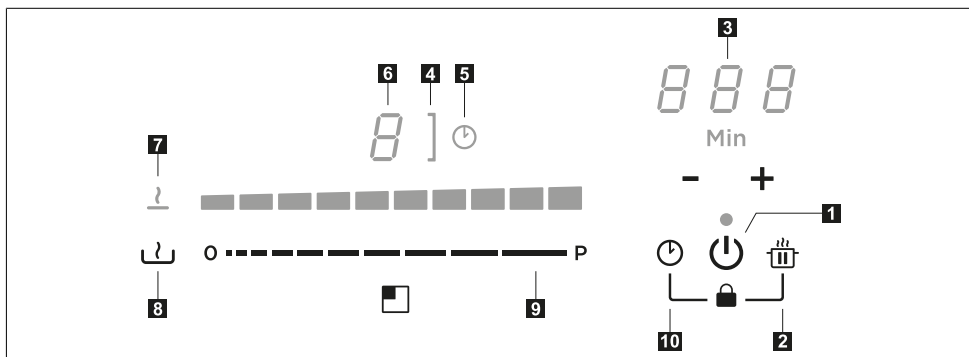
Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen .

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 50 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar **H**.

8. KONTROLLPANELEN



1	Påslagen/Avstängd
2	Knapp för Paus-funktion
3	Kontroll av timern och indikator för koktiden
4	Symbol för "brygg" funktionen
5	Symbol för timern
6	Indikator för effektnivån
7	Symbol för Smältfunktionen
8	Knapp för Smältfunktion
9	Rullknappar
10	Knapp för Timer-funktionen

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran **8**. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaron och belyser den motsvarande teckenrutan för att aktivera den.

Om det inte finns kastruller eller andra föremål på kokzonen, är inte siffrorna synliga.

På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING

När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushålls-nätverk.



Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med **1** eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyen.

- Anslut spishällen till hushållsnätet (denna proceduren ska utföras vid varje återkomst till menyen).
- Alla siffrorna tänds och lyser i några sekunder.
- Så snart siffrorna släcks på nytt, tryck in och håll intryckt **10** och **2** i 4 sekunder tills rullknapparna till vänster tänds.
- Tryck in samtidigt och håll intryckta i 4 sekunder, båda rullknapparna till vänster tills de 3 manöversiffrorna anger "CF6".
- Tryck in **2** tills "PHA" visas.
- Tryck in den sista rullknappen till vänster för att välja korrekt inställning.

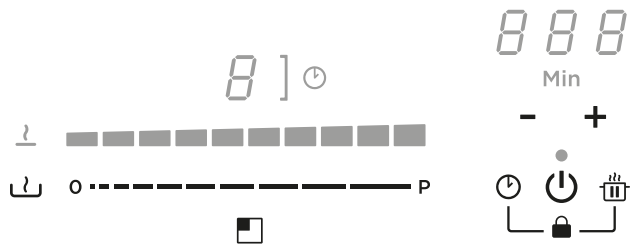


















Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på rullknapparna	KW	Anmärkingar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	

2	3,5	
3	2,8	

När ett korrekt värde har matats in, bekräfta genom att trycka in och hålla intryckta  och .

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER

	
Lås	<p>Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen.</p> <p>För att aktivera/inaktivera: tryck in  + .</p>
Barnsäkerhetsanordning	<p>Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten</p> <p>För att aktivera: tryck in , tryck in och frisläpp samtidigt  +  och därefter på nytt .</p> <p>Alla siffror indikerar .</p> <p>De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p> <p>För att inaktivera: tryck in , tryck in och frisläpp samtidigt  +  och därefter på nytt .</p> <p>Alla siffror som anger  försvinner.</p> <p>De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p>
Boost-funktion	<p>Varje kokzon kan ställas in med en extra effektivnivå i högst 10 minuter.</p> <p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj "Boost" värdet med rullknapparna. Motsvarande siffra anger .</p> <p>För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena med rullknapparna.</p>
Timer för kokzoner	<p>Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.</p> <p>För att aktivera: slå på spishällen och välj en av de 4 kokzonerna, tryck sedan in "+" och "-" för att ställa in timern. Symbolen  för kokzonen tänds. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i området för ställdonen för att hantera timern, visar nedräkningen. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.</p> <p>För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").</p>
Timer (allmän)	<p>Timer med larm för allmän användning.</p> <p>För att aktivera slå på spishällen, tryck sedan in "+" e "-" för att ställa in timern. Tryck enskilt in "+" och "-" för att ställa in nedräkningen. Ökningen och minskningen av värdet under inställningen skiftar beroende på tiden som ska ställas in. Displayen i området för ställdonen för att hantera timern, visar nedräkningen. Rör inte vid någonting under 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.</p> <p>För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut och nollställ timerns värden (tryck in "+" och "-" och nollställ med "-").</p>
Smältningsfunktion	<p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in .</p> <p>Siffran för zonen anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in  eller tryck in .</p>

Paus-funktion	Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Under pausen anger alla siffrorna för att ange att: - Ingen energi produceras av någon av kokzonerna. - Alla funktioner och timern är inaktiverade.	
	För att aktivera: med spishällen i funktion, tryck in och håll intryckt i minst 1 sekund.	
	För att inaktivera: tryck in och håll intryckt i minst 1 sekund och låt fingret glida från minimum till maximum längs rullknapparna som visar en animering.	
Återkallningsfunktion	Denna funktion används för att återkalla spishällens funktionsinställningar i händelse av oavsiktligt stopp, med användning av ⏪ .	
	Med spishällen avstängd, för att återkalla inställningarna, tryck in ⏪ inom 6 sekunder och tryck sedan in inom 6 sekunder. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.	
	När spishällen är avstängd, om den inte slås på igen inom 6 sekunder förlorar du de föregående funktionsinställningarna.	
Uppvärmningsfunktion	Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:	
	Effektnivå	Timer (sekunder)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Inte tillgänglig
	Boost	Inte tillgänglig
	Välj en av de 4 kokzonerna och tryck in och håll nedtryckt i 3 sekunder det valda värdet (från 1 till 8) med rullknapparna. Spishällen kommer att ha en maximal effekttopp under en tid som varierar beroende på den tidigare inställda kokeffekten och går sedan tillbaka till värdet som ställts in från början.	
Kombinerat läge ("överbrygnings" -funktion)	Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större böten. De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster och de till höger.	
	För att aktivera: tryck samtidigt in båda rullknapparna till vänster tills en siffra visar och symbolen tänds. För att ställa in effekten för den användbara kokzonen i kombinerat läge, använd den sista rullknappen till vänster.	
	Symbolen tänds i båda kokzonerna.	
	För att inaktivera: tryck samtidigt in knapparna som användes för att aktivera funktionen "brygga", tills symbolerna och försvinner.	
	Viktigt! Kokzonen känner automatiskt igen närvaron av en större kastrull, som tar upp två kokzoner, men hanterar zonerna oberoende om inte "brygg" funktionen är aktiverad.	

11. TILLAGNINGSTABELL

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk

5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsaksoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

12. FLÄKTFUNKTIONER

A 1 2 3 4 5 6 7 8 P

A 0-----P

Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

0-----P	Val av sugeffekt. Ökning/minskning av hastigheten (effekten) för sugning.
A	Aktivering/inaktivering av en automatisk funktion (för förhandsbestämd inställning aktiveras den automatiska funktionen). Genom att röra vid (trycka in) fläktens valfält, inaktiveras det automatiska läget och det är möjligt att använda fläkten i manuellt läge. För att återaktivera automatiskt läge, tryck in knappen A : LED-lampan A tänds för att ange att fläkten är aktiverad i det läget. Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. Aktivering av kolfiltret – Vid den första påslagningen av fläkten , tryck i 5 sekunder in knappen A . Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luftfiltret) . Meddelandena beträffande fettfiltren, som visas med LED-lampan , är alltid aktiverade. Återställning och återaktivering av kolfiltret Efter att underhållet av filtret har utförts: – tryck i 5 sekunder in knappen - LED-lampan för fettfiltret kommer att släckas och nedräkningen startar om. – tryck i 5 sekunder in knappen - LED-lampan för fettfiltret kommer att släckas och nedräkningen startar om.
	Inställning av INTENSIV hastigheten Denna inställning är tidsinställd för en aktivering på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten.

13. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektreglering. Denna funktionen styr dispenseringen av den maximala effekten på 3700 W, mellan de kombinerade kokzonerna

(vänster sida och höger sida), och optimerar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbelastning.

I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrollelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivån

strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A.

I detta fall känner generatoren av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.

Funktionen för effekttreglering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:


Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.”

14. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

Använd uteslutande kastruller med botten i järnmagnetiskt material, lämpligt för användning på induktions spishäll:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även inte helt)
- aluminium med järnmagnetisk beklädnad eller botten med järnmagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen  är närvarande (normalt stansad på botten). Du kan även närma en magnet till kastrullens botten. Om den fastnar, innebär det att kastrullen kan användas på en induktionshäll.

För att säkerställa maximal prestanda, använd alltid kastruller med plan botten, i stånd att fördela värmen enhetligt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeledningen.

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kastrullens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	190 mm

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

Använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller/pannor på hällen eftersom detta inte tillåter att kontrollera temperaturen eller automatiskt stänga av kokzonen om temperaturen är för hög, med risk för att skada kokkärlet eller hällens yta.

Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat.

Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normalt ljud när spishällen är i funktion

Induktionstekniken bygger på att det skapas elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

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

Lätt vissling

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

Knastrande

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

Hög vissling

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

Ljud från fläkten

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

Ritmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

15. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
"Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas"	Köksfläktens reglerade funktion fungerar inte	LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten	Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikutans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistent.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistent.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

16. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMEELSE

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

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

- Typ av fel
- Apparatens modell (artikelnummer)
- Serienummer (S.N.)

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

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEG-direktiven.

17. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: **4300**

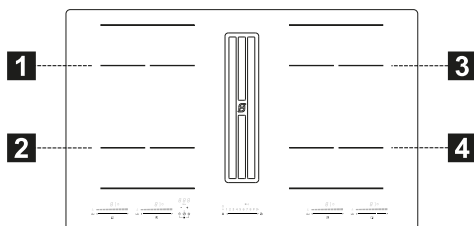
Modell: **GALILEO BOLD F830**

Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.

Tillverkaren gör kontinuerliga förbättringar av apparaterna. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.


Ytterligare informationer om tekniska data återfinns på webbplatsen: www.faberspa.com


MODELL	GALILEO BOLD F830
Max total effekt (häll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (häll + fläkt)	4,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,02 kW



1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 överbryggnig 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 överbryggnig		
Parameter	Värde	Mått (mm)
Ytermått	-	830 x 520 (L x D)
Matningsspänning/ frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Värde	Mått (mm)
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	
Värmekälla	induktion	

1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

 Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoisissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.

 Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.


Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liittinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan ir-

rottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.


- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syytä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottua jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitusliitäntä.
- Liitä imulaite savuhormiin sopivalla putkella. Käytä viitteinä varusteita, jotka voidaan ostaa ja jotka on kerrottu asennusoppaassa (pyöröputkien vähimmäishalkaisija 120 mm). Poistoputken tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Ilmanpoistoa koskevia määryksiä on noudatettava.
- Älä liitä imulaitetta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyryjä (lämmittimet, takat jne.).
- Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupolttimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun keittolaitetta käytetään yhdessä muiden kuin sähkölaitteiden kanssa, huo-

neen negatiivinen paine ei saa olla korkeampi 4 Pa, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.

- Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
- Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.


 **VAROITUS:** Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

 **VAROITUS:** Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.

- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

 **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vasuksiin.

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

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

jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.

VAROITUS: Keittotason varoituksella jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehauta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla koskettimet (3 mm) siten, että katkaistu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Keittiön liesituulettimet ja muut ruoanlaitossa syntyvän savun poistolaitteet voivat vaarantaa kaasua tai muuta polttoainetta polttavien laitteiden turvallisen toiminnan (mukaan lukien muissa tiloissa olevat laitteet) polttoa-kaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat johtaa häämyrkytykseen. Keittiön liesituulettimen tai minkä tahansa ruoanlaiton savun poistolaitteen asennuksen jälkeen varmistaa, että pätevä henkilö testaa kaasulaitteet sen takaamiseksi, että polttokaasu ei pääse virtaamaan takaisin.

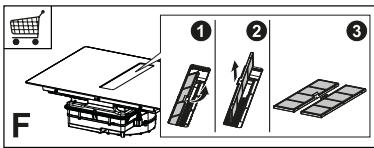
2. KÄYTTÖ

- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.

- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumentamisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

3. PUHDISTUS JA HUOLTO

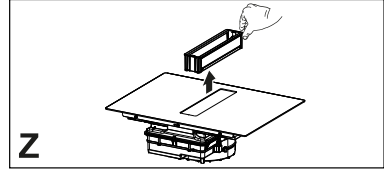
- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huolto- toimenpiteitä.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin toimitaan, ja se on tyyppiä (F) (katso asennusohjeita), se voidaan regeneroida. Aktiivihiihijajuhajusuodatin voidaan pestä ja regeneroida 3–4 kuukauden välein (tai useammin, jos liesituuletinta käytetään paljon), enintään 8 uudistuskertaa (jos liesituuletinta käytetään paljon, on suositeltavaa, ettei ylitetä 5 kertaa). Käännä huoltopalvelun puoleen uuden suodattimen (F) tilaamiseksi.



Regenerointimenettely:

- Pese astianpesukoneessa enintään 70°:n lämpötilassa tai käsin lämpimässä vedessä. Älä käytä hankaussieniä (äläkä pesuaineita!).
- Kuivaa uunissa enintään 70°:n lämpötilassa 2 tunnin ajan (on suositeltavaa lukea huolellisesti uunin käyttöopas ja asennusohjeet).
- Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään pal-

jon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritiloita astianpesukoneessa (Z).



Yleisiä suosituksia

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

Laitteen puhdistaminen

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

kaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen koskealla liinalla.

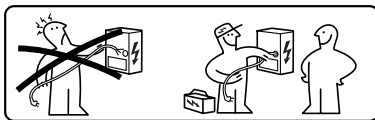
4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia!)

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtason vähintään 600 mm leveän keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaali ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestäväillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-ainneiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöjien varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuviissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvas-
sa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).

- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.


- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja YKSI- ja KAKSIVAIHEI-
liitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohtojen ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaassa näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).



Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

6. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT


Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli  osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja ter-

veysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähkö- ja elektroniikkalaitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

Pakkausmateriaalien hävittäminen

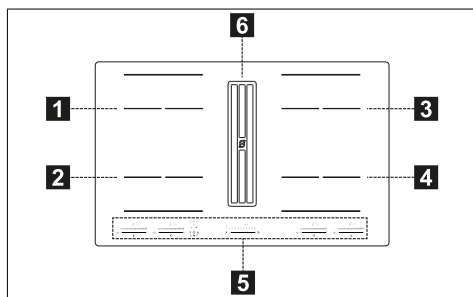
Symbolilla  varustetut materiaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavassa annettuja vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

7. TUOTTEEN KUVAUS




1	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritila
1+2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.
3+4	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

MERKKIVALOT


Kattilan tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.

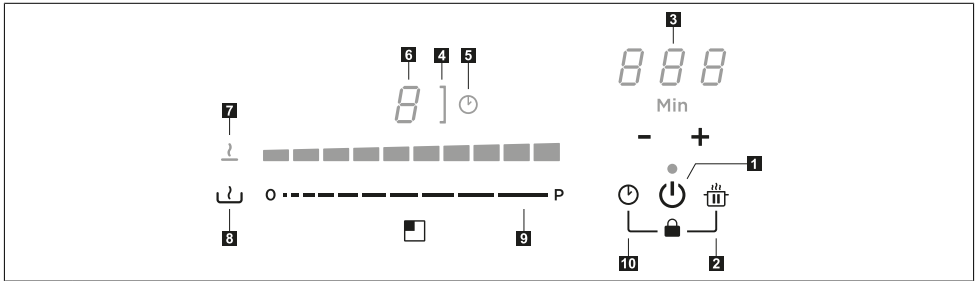
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magneetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilta käytettäväksi.

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli .

Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy .

8. OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Taukotoiminnon näppäin
3	Ajastimen hallinta ja keittoajan ilmaisin
4	"Silta"-toiminnon symboli
5	Ajastimen symboli
6	Tehotason ilmaisin
7	Sulatustoiminnon symboli
8	Sulatustoiminnon näppäin
9	Liukunäppäimistö
10	Ajastintoiminnon näppäin

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä . Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotasotunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.

Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttöjä ei näy.

Ohjauspaneelilla valittavissa olevat toiminnot ovat aina ne, jotka näkyvät, mutta joiden voimakkuus on alhainen. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

9. TEHON RAJOITUS

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotasot suoraa päälle kohdasta tai vaihtoehtoisesti noudattaa



alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

- Liitä keittotasot kodin sähköverkkoon (tämä toimenpide tulee tehdä aina kun valikkoon siirrytään).
- Kaikki numeronäytöt syttyvät muutamaksi sekunniksi.
- Heti kun numeronäytöt sammuvat uudelleen, paina ja pidä painettuina ja 4 sekunnin ajan, kunnes vasemmalla olevat liukunäppäimistö syttyvät.
- Paina ja pidä painettuina samanaikaisesti 4 sekunnin ajan molempia vasemmalla olevia liukunäppäimistöjä, kunnes ohjaimen 3 numeronäytössä näkyy "CF6".
- Paina , kunnes näkyviin tulee "PHA".
- Paina viimeistä näppäimistöä vasemmalla oikeaoppisen asetuksen valitsemiseksi.

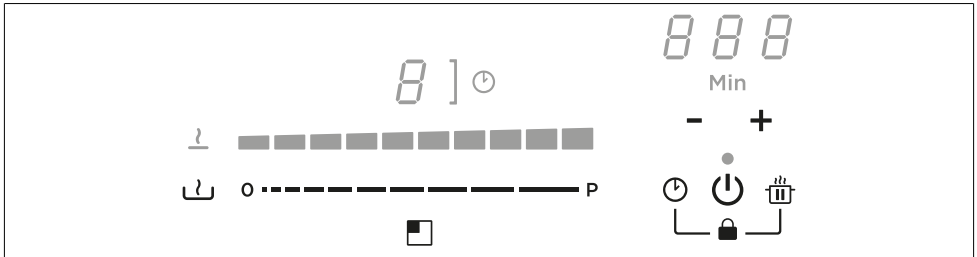


















Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:










Liukunäppäimistön arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus

1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista painamalla ja pitämällä painettuina  ja .

10. KEITTOTASON TOIMINNOT

	
Lukitus	<p>Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi.</p> <p>Päälle/pois kytkeminen: paina  + .</p>
Lapsilukko	<p>Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.</p> <p>Laita päälle: paina , paina ja vapauta samanaikaisesti  +  ja sitten vielä .</p> <p>Kaikkia numeronäytöissä näkyy .</p> <p>Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> <p>Ota pois päältä: paina , paina ja vapauta samanaikaisesti  +  ja sitten vielä .</p> <p>Kaikki numeronäytöt, joissa näkyy , katoavat.</p> <p>Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p>
Boost-tehotoiminto	<p>Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 10 minuutin ajaksi.</p> <p>Päälle kytkeminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina "Boost"-arvoa liukunäppäimistöä. Vastaava numeronäyttö näyttää .</p> <p>Pois päältä kytkeminen: valitse yksi muista mahdollisista arvoista liukunäppäimistöä.</p>
Keittoalueiden ajastin	<p>Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.</p> <p>Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina sitten "+" ja "-" ajastimen asettamiseksi. Keittoalueen symboli  syttyy. Paina yksittäin "+" ja "-" lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta. Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina "+" ja "-" ja nollaa kohdasta "0").</p>
Ajastin (yleinen)	<p>Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.</p> <p>Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja paina sitten "+" ja "-" ajastimen asettamiseksi. Paina yksittäin "+" ja "-" lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta. Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina "+" ja "-" ja nollaa kohdasta "0").</p>
Sulatustoiminto	<p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina .</p> <p>Valitun alueen numeronäytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina  tai paina .</p>




Taukotoiminto	Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollamalla kaikki toiminnot. Tauon aikana kaikki numeronäytöt osoittavat  ilmoittaakseen, että: - Energia ei tuoteta millään keittoalueella. - Kaikki toiminnot ja ajastin ovat poissa päältä.																						
	Päälle kytkeminen: kun keittotasoa on toiminnassa, paina ja pidä painettuna  vähintään 1 sekunnin ajan.																						
	Pois päältä kytkeminen: paina ja pidä painettuna  vähintään 1 sekunnin ajan ja liu'uta sormea minimistä maksimiin liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.																						
Muistitoiminto	Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminnan asetusten esiin tuomiseksi, jos on tapahtunut tahaton pysäytys käyttämällä  .																						
	Kun keittotasoa on sammutettu, asetukset voidaan palauttaa painamalla  6 sekunnin sisällä ja painamalla sitten  . Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.																						
	Kun keittotasoa on sammutettu, jos sitä ei käynnistetä uudelleen 6 sekunnin kuluessa, edellisten toimintojen asetukset menetetään.																						
Lämmitystoiminto	Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tehotaso</th> <th>Ajastin (sekunnit)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ei saatavilla</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Ei saatavilla</td></tr> </tbody> </table>	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ei saatavilla	Boost	Ei saatavilla
	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
	9	Ei saatavilla																					
	Boost	Ei saatavilla																					
	Valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan liukunäppäimistöä valittua arvoa (1–8). Keittotasolla on maksimitehopiikki, jonka kesto vaihtelee aiemmin asetetun keittotehon perusteella. Tämän jälkeen se palaa aluksi asetettuun arvoon.																						
Yhdistelmätila ("silta"-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempina keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi. Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet.																						
	Päälle kytkeminen: paina samanaikaisesti molempia vasemmanpuoleisia näppäimistöjä, kunnes numeronäytössä näkyy  ja symboli  syttyy.																						
	Yhdistelmätilassa käytettävän alueen tehon asettamiseksi käytä ulointa vasemmanpuoleista liukunäppäimistöä.																						
	Molempien keittotasojen symboli  syttyy.																						
	Pois päältä kytkeminen: paina samanaikaisesti näppäimiä, joita käytettiin "silta"-toiminnon aktivoimiseen, kunnes symbolit ja häviävät.																						
	Tärkeää! Keittotasoa tunnistaa automaattisesti sellaisen suuren kattilan läsnäolon, joka vie kaksi keittoaluetta, mutta se hallinnoi alueita itsenäisesti, ellei "silta"-toiminto ole aktiivisena.																						


11. KYPSENNYSTAULUKKO


Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala

5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Rösti-perunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruuat, makkara
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen





12. IMULAITTEEN TOIMINNOT

A 1 2 3 4 5 6 7 8 P 

A 0 ----- P 

Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

A	<p>Imutehon valinta. Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys.</p> <p>Automaattisen toiminnon päälle/pois päältä kytkentä (ennaltamääritettyä asetusta varten aktivoidaan automaattinen tila). Kun kosketetaan (painamalla) liesituulettimen valintapalkkia, automaattinen tila kytketään pois päältä ja imurin tuuletinta voidaan käyttää manuaalisessa tilassa.</p> <p>Automaattisen tilan uudelleenaktivoimiseksi paina näppäintä A : LED-valo A syttyy osoittaen, että liesituuletin on päällä kyseisessä tilassa.</p> <p>Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa.</p> <p>Hiilisuodattimen aktivoiminen</p> <p>– Kun liesituuletin  käynnistetään ensimmäistä kertaa, paina 5 sekunnin ajan näppäintä A. Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin)  . Rasvasuodattimen puhdistukseen liittyvät merkinannot, jotka näkyvät LED-valolla , ovat aina käytössä.</p> <p>Hiilisuodattimen palautus ja uudelleenaktivoiminen Kun suodatin on huollettu:</p> <p>– paina 5 sekunnin ajan näppäintä — - Rasvasuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.</p> <p>– paina 5 sekunnin ajan näppäintä + - Hajusuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.</p>
	<p>TEHO-nopeuden asetus Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen.</p>

13. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehohallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä

optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoä valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoä, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin te-

hoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 16 A:n ottovirtaa.

Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:


Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9 ja sitä rajoitetaan automaattisesti.”

14. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi tarkista, että siinä on symboli  (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se tarttuu, kattilaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.

Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina kattiloita, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

Jotta voidaan taata, että keittotaso toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty

keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksittäin	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voi hallita eikä keittoaluetta voida sammuttaa automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen.

Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon ”Vianmääritys”.

Keittotason toiminnan normaalit äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien muodostamiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)

Tämä ääni kuuluu kun kypsennetään suurella lämmöllä ja se riippuu keittotasolta kattiloihin siirtyvän energian määrästä. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Hiljainen suhina

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

Rätinä

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ää-

ni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyypin mukaan.

Kova suhina

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

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan

elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätämiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

15. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvässä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukki- ma.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

16. HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAIS UUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

- Vikatyyppi
- Laitteen malli (Tuote/koodi)
- Sarjanumero (S.N.)

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.

17. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen

Tyyppi: **4300**

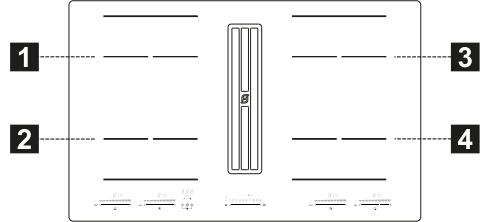
Malli: **GALILEO BOLD F830**

Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.

Valmistaja suorittaa jatkuvia tuotepärrannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisää tietoa teknisistä ominaisuuksista on sivustolla: www.faberspa.com

MALLI	GALILEO BOLD F830
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,02 Kw



1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa 3,4 Joustava keittoalue 3 + 4 Sillassa		
Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Hyötymitat	-	830 x 520 (L x S)
Syöttöjännite/taajuus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Sähkötiedot ja lämmityselementit		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Joustava keittoalue 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden määrä	4	
Lämmönlähde	induktio	

MALLI	GALILEO BOLD F830
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- i** Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten af det implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

! Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet **ELEKTRISKE TILSLUTNINGER** inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være anbragt på en sådan måde, at

den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.


- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Hovedafbryderne i det faste el-anlæg skal installeres i henhold til forskrifterne om kabelsystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se det tilbehør, der kan købes, angivet i installationsvejledningen (for runde rør: minimumdiameter på 120 mm) Udsugningsrørets længde skal være så kort som muligt.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. gasdrevne apparater), er det

nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 4 Pa at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.

- Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.
- Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

 **ADVARSEL:** Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

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

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan kompromittere sikker drift af apparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Gasserne kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en køkkenemhætte eller et hvilket som helst andet udsugningsapparat til mados, skal man sørge for, at gasapparaterne testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke er nogen re-

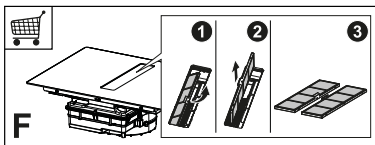
turstrømning af forbrændingsgasser.

2. BRUG

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

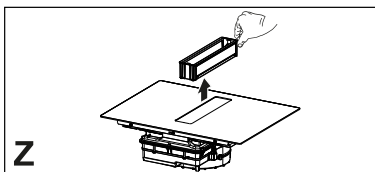
3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul medfølger og er af typen (F) (se monteringsvejledningen), kan det regenereres. Luftfiltrerende filtre i aktivt kul kan vaskes og regenereres hver 3-4 måneder (eller hyppigere hvis emhætten udsættes for særlig intensiv brug). Der kan maksimalt gennemføres 8 regenereringscykluser (ved intensiv brug af filteret anbefales det ikke at overstige 5 cykluser). Kontakt serviceafdelingen for at bestille et nyt filter (F).



Regenerering:

- Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine ved en MAX. temperatur på 70 °C eller i hånden i varmt vand uden brug af skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!).
- Tør i ovnen ved en MAKS. temperatur på 70 °C i 2 timer (det anbefales, at du nøje læser brugsanvisningen og monteringsanvisningerne vedrørende den indkøbte ovn).
- Fedtfiltrene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine (Z).



Generelle anbefalinger

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

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.

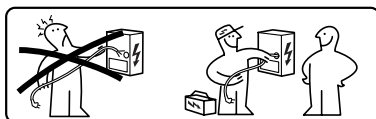
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
 - Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
 - Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
 - Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningsskivepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
 - For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

4. KRAV TIL MØBLERNE

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i bruglandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og fine-rede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-strømkabel, ENKELFASET- og TO-FASET til tilslutning: min.tværsnit på lederne: 2,5 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklammerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.

- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).

⚠️ Vigtigt! Svejs ikke kabler!


6. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af emballagemateriale

Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

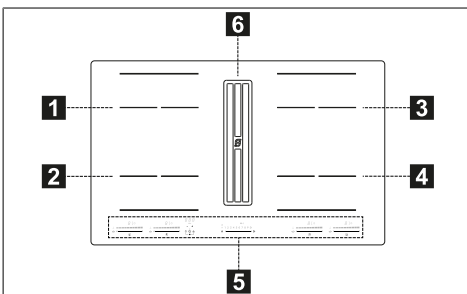
Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.

- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBEKRIVELSE




1	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1+2	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+4	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Detektering af kogevej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

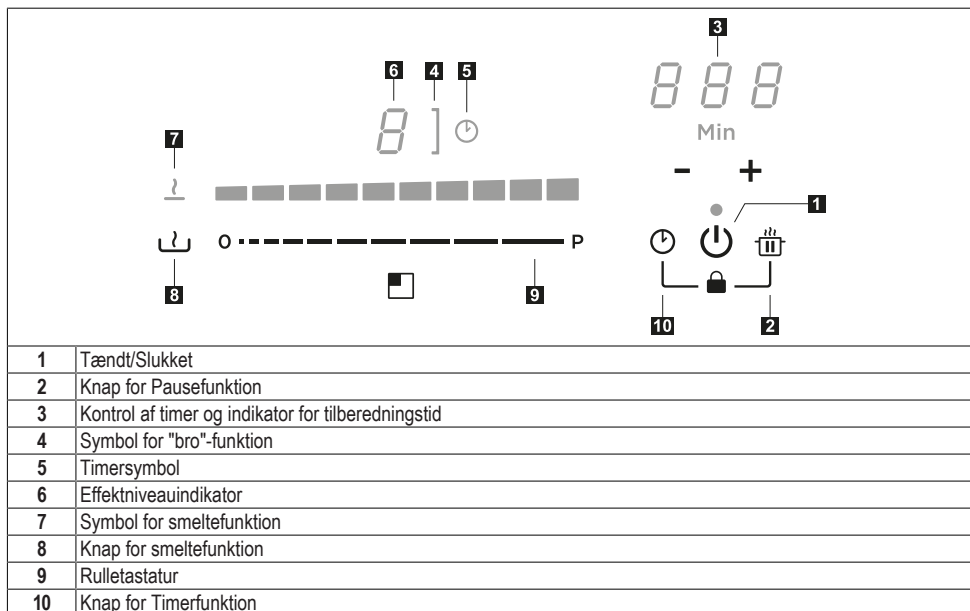
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol .

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezoneens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50°C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare

hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver H .

8. BETJENINGSPANEL



1	Tændt/Slukket
2	Knap for Pausefunktion
3	Kontrol af timer og indikator for tilberedningstid
4	Symbol for "brø"-funktion
5	Timersymbol
6	Effektniveauindikator
7	Symbol for smeltfunktion
8	Knap for smeltfunktion
9	Rulletastatur
10	Knap for Timerfunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet 8 . Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezone, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den. Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

9. EFFEKTBEGRÆNSNING

G

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt base-

ret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.



Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med P eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

- Tilslut kogepladen til husholdningens netværk (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Alle tallene lyser i nogle sekunder.
- Så snart tallet slukker igen, skal man trykke på P og II og holde dem nede i 4 sekunder, indtil rulletastaturerne til venstre lyser.
- Tryk på begge rulletastaturer til venstre og hold dem nede samtidig i 4 sekunder, indtil de 3 tal til styring viser "CF6".
- Tryk på II indtil "PHA" vises.
- Tryk på det sidste tastatur til venstre for at vælge den korrekte indstilling.

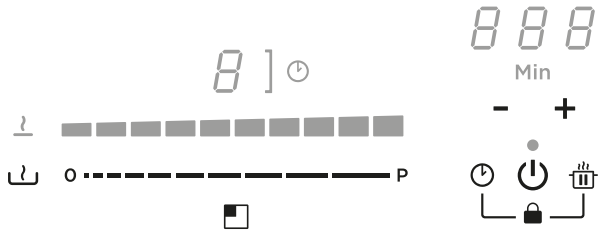


















Se tabellen nedenfor for specifikationer:

2	3,5	
3	2,8	

Værdien på rulletastaturet	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på  og  holde dem nede.

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER

	
Lås	<p>Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen.</p> <p>For at aktivere: tryk på  + .</p>
Børnelås	<p>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet</p> <p>For at aktivere: tryk på , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen.</p> <p>Alle tal angiver .</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p> <p>For at deaktivere: tryk på , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen.</p> <p>Alle tallene, der angiver  forsvinder.</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p>
Boost-funktion	<p>Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektivniveau i op til 10 minutter.</p> <p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "BOOST"-værdien på rulletastaturet. Det tilsvarende tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på rulletastaturet.</p>
Timer til kogezoneerne	<p>Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.</p> <p>For at aktivere: tænd for kogepladen og vælg en af de 4 kogezone, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Symbolet  for kogezone tænder. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller redueringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.</p> <p>For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").</p>
Timer (generelt)	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: Tænd for kogepladen, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller redueringen af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.</p> <p>For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").</p>
Smeltfunktion	<p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone og tryk på .</p> <p>Den valgte zones tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .</p>

Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Under pausen angiver alle tallene for at signalere, at: - Der ikke produceres energi i nogen af kogezoneerne. - Alle funktioner og timeren er deaktiveret.																						
	For at aktivere: Tryk på og hold nede i mindst 1 sekund, mens kogepladen er i funktion.																						
	For at deaktivere: tryk på og hold nede i mindst 1 sekund, og lad fingeren glide fra minimum til maksimum langs rullestaturet, der viser en animering.																						
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning med ⏻ .																						
	Tryk på ⏻ inden for 6 sekunder og derefter indenfor 6 sekunder, når kogepladen er slukket, for at hente indstillingerne. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.																						
	Hvis kogepladen slukkes og ikke tændes igen inden for 6 sekunder, går de tidligere funktionsindstillinger tabt.																						
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezone holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgængelig	Boost	Ikke tilgængelig
	Effektniveau	Timer (sekunder)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
	9	Ikke tilgængelig																					
	Boost	Ikke tilgængelig																					
Vælg en af de 4 kogezone, og tryk på den valgte værdi (1 til 8) på rullestaturet og hold den nede i 3 sekunder. Kogepladen vil toppe ved maksimal effekt i et stykke tid, der varierer afhængigt af den tidligere indstillede tilberedningseffekt og derefter vende tilbage til den værdi, der blev indstillet i starten.																							
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan udelukkende vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion.																						
	For at aktivere: Tryk på begge venstre tastaturer samtidig, indtil et tal viser , og symbolet lyser. Brug det sidste rullestatur til venstre til at indstille effekten på zonen, der kan bruges i kombi-tilstand.																						
	Symbolet tænder i begge kogezone.																						
	For at deaktivere: Tryk samtidig på knapperne, der bruges til at aktivere "bro"-funktionen, indtil symbolerne forsvinder.																						
	Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezone, men styrer zonerne uafhængigt af hinanden, medmindre "bro"-funktionen er aktiveret.																						

11. TILBEREDNINGSTABEL

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød

7	Let friturestegning	Kartoffelrøsti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

12. UDSUGNINGSFUNKTION

Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.	
	<p>Valg af sugestykke. Forøgelse/reduktion af sugehastighed (styrke).</p>
A	<p>Aktivering/deaktivering af en automatisk funktion (automatisk tilstand er aktiveret som standard). Berør (tryk på) emhættens valgbjælke for at deaktivere den automatiske tilstand, og emhætten kan bruges i manuel tilstand.</p> <p>Tryk på knappen A for at genaktivere den automatiske tilstand: LED'en A lyser for at indikere, at emhætten er aktiv i denne tilstand.</p> <p>Som standard er emhætten i udsugningstilstand.</p> <p>Aktivering af kulfilter</p> <p>– Når man tænder for emhætten første gang, skal man trykke på knappen A i 5 sekunder. Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul . Signaleringer vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med LED'en , de er altid aktive.</p> <p>Nulstilling og genaktivering af kulfilter Når vedligeholdelsen på filteret er udført:</p> <p>– tryk på knappen i 5 sekunder - LED'en for fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.</p> <p>– tryk på knappen i 5 sekunder - LED'en for lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.</p>
	<p>Indstilling af hastigheden INTENSIV Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt.</p>

13. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfor-

delingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et koge-grej på kogeelementet.

Eksempel:


Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

14. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezone.

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre/højre	110 mm	190 mm.

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezone, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.

Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.

Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

Normal støj fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformator)

Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

Denne støj høres, når koge-grejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og

kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd

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

Støj fra ventilatoren

For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med

en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj.

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezone er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

De beskrevne støje er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

15. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramiskoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezonen tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

16. VEDLIGEHOJDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

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

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- Fejltype
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Disse data er anført på identifikations-skiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.

17. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: **GALILEO BOLD F830**

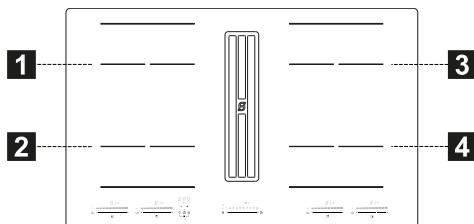
Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.

Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

For yderligere oplysninger om tekniske specifikationer henvises til webstedet:

www.faberspa.com

MODEL	GALILEO BOLD F830
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW




1,2 fleksibel kogezone 1 + 2 Som bro
3,4 Fleksibel kogezone 3 + 4 Som bro

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	830 x 520 (B x D)
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kogezone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezone	4	
Varmekilde	induktion	

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний переріз проводів між точкою


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

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


горіння (від нагрівачів, камінів тощо).

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

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


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

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

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

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

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

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

Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

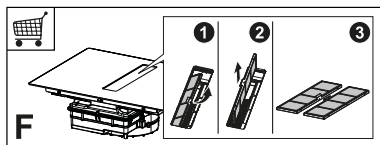
- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Вентиляція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

3. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху постачається в комплекті і має тип (F) (див. Інструкцію по монтажу), його можна відновити. Фільтр з активованим вугіллям можна мити й відновлювати кожні 3—4 місяці (або частіше в разі інтенсивного користування витяжкою). Фільтр розрахований не більше ніж на 8 циклів відновлення (у разі особливо інтенсивного користування не рекомендується виконувати процедуру регенерації більше 5 разів). Зверніться до сервісного центру, щоб замовити новий фільтр (F).

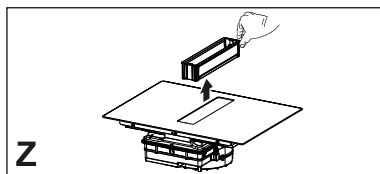
2. ВИКОРИСТАННЯ

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



Процедура регенерації:

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



Загальні рекомендації

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

Очищення приладу

- Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що

пригоріли до поверхні, потрібні більш зусилля.

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

4. ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

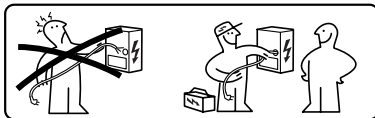
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем,

правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).

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

5. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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


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



Увага! Не зварюйте кабелі!

6. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ


Утилізація побутової техніки

Символ  на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати разом із звичайними побутовими

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

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

Утилізація пакувальних матеріалів

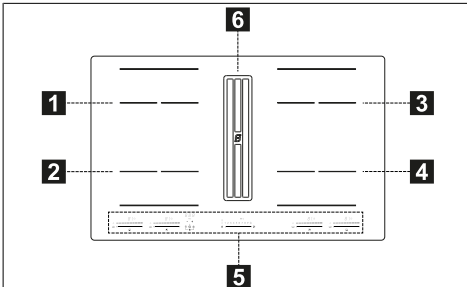
Матеріали із символом  підлягають вторинній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

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

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

7. ОПИС ТОВАРУ




1	Оди́нарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Оди́нарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Оди́нарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Оди́нарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3+4	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ


Виявлення посуду

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

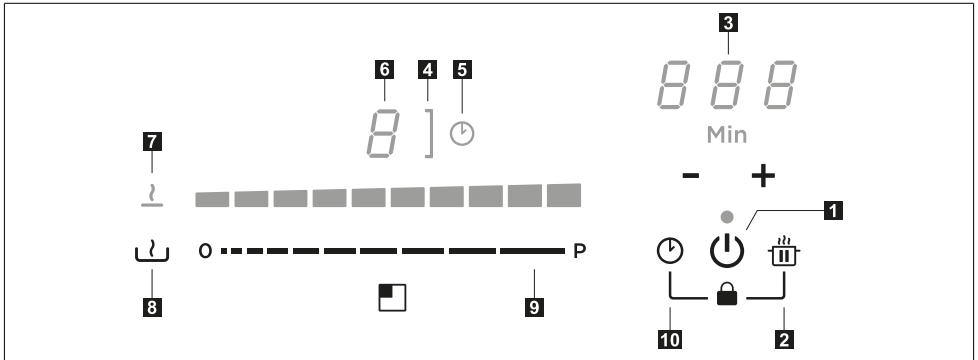
Система виявлення здатна розпізнавати каstrулі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

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


Індикатор залишкового тепла

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

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений
2	Кнопка функції Пауза
3	Контроль таймера та індикатор часу приготування
4	Символ функції «міст»
5	Символ таймера
6	Індикатор рівня потужності
7	Символ функції Розморожування
8	Кнопка функції Розморожування
9	Висувна клавіатура
10	Кнопка функції Timer

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

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


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




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

9. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок

на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

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



- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Усі сенсоры світаються кілька секунд.
- Як тільки сенсоры знову згаснуть, натисніть і утримуйте  та  протягом 4 секунд, доки не засвітяться смуги прокрутки ліворуч.
- Натисніть і утримуйте обидві смуги прокрутки ліворуч одночасно протягом 4 секунд, доки 3 сенсоры управління не відобразять «CF6».
- Натискайте , доки не з'явиться «PNA».

- Натисніть останню клавіатуру ліворуч, щоб вибрати правильний параметр.

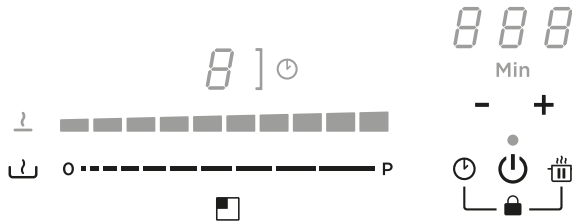














Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на клавіатурі прокрутки	кВт	Примітки
----------------------------------	-----	----------

0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи  та .

10. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ






	
Блокування	<p>Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити.</p> <p>Для активації/вимкнення: натисніть  .</p>
Пристрій для безпеки дітей	<p>Ця функція запобігає випадковому вклученню обладнання</p> <p>Щоб активувати: натисніть , одночасно натисніть і відпустіть  +  і потім знову .</p> <p>Всі сенсори показують .</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p> <p>Щоб вимкнути: натисніть , одночасно натисніть і відпустіть  + , а потім знову .</p> <p>Усі сенсори, які вказують , зникають.</p> <p>Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.</p>
Функція Boost	<p>Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 10 хвилин.</p> <p>Для вклучення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «Boost» на смузі прокрутки. Відповідний сенсор вказує .</p> <p>Щоб вимкнути: виберіть одне з інших можливих значень на смузі прокрутки.</p>
Таймери зон приготування	<p>Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.</p> <p>Для активації: увімкніть варильну панель і виберіть одну з 4 конфорок, потім натисніть «+» і «-», щоб встановити таймер. Засвітиться символ  конфорки. Натисніть «+» і «-» окремо, щоб встановити зворотний відлік. Збільшення та зменшення значення під час налаштування залежить від часу, який потрібно встановити. На дисплеї в області керування таймером відображається зворотний відлік.</p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час.</p> <p>Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть «+» і «-» та скиньте «-»).</p>
Таймер (загальний)	<p>Таймер із сигналізацією для загального користування.</p> <p>Для активації: увімкніть варильну поверхню, потім натисніть «+» і «-», щоб встановити таймер. Натисніть «+» і «-» окремо, щоб встановити зворотний відлік. Збільшення та зменшення значення під час налаштування залежить від часу, який потрібно встановити. На дисплеї в області керування таймером відображається зворотний відлік.</p> <p>Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час.</p> <p>Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть «+» і «-» та скиньте «-»).</p>

Функція розморожування	<p>Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть  .</p> <p>Сенсор обраної зони показує  .</p> <p>Щоб відключити: натисніть  або натисніть  .</p>																						
Функція Пауза	<p>Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції.</p> <p>Під час паузи всі сенсори вказують  , що означає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Жодна з конфорок не виробляє енергію. - Усі функції та таймер вимкнено. <p>Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду.</p> <p>Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду та проведіть пальцем від мінімуму до максимуму вздовж смуги прокрутки, яка відображає анімацію.</p>																						
Функція виклику	<p>Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі випадкового припинення за допомогою  .</p> <p>Коли варильну панель вимкнено, щоб відновити налаштування, натисніть  протягом 6 секунд, а потім натисніть  протягом 6 секунд. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.</p> <p>Коли варильну поверхню вимкнено, якщо її не увімкнути знову протягом 6 секунд, налаштування попередніх функцій буде втрачено.</p>																						
Функція розігріву	<p>Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:</p> <table border="1" data-bbox="266 721 815 1018"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th> <th>Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не доступний</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Не доступний</td></tr> </tbody> </table> <p>Виберіть одну з 4 конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на смугі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку.</p>	Рівень потужності	Таймер (секунди)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не доступний	Boost	Не доступний
Рівень потужності	Таймер (секунди)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Не доступний																						
Boost	Не доступний																						
Комбінований режим (функція "міст")	<p>Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч.</p> <p>Для активації: одночасно натисніть обидві смуги ліворуч до появи на сенсорі  та загоряння символу  .</p> <p>Щоб встановити потужність використовуваної конфорки в комбінованому режимі, використовуйте останню смугу прокрутки зліва.</p> <p>На обох конфорках горить символ  .</p> <p>Щоб вимкнути: одночасно натисніть клавіші, що використовуються для активації функції «Міст», доки символи та не зникнуть.</p> <p>Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.</p>																						

11. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

12. ФУНКЦІІ ВИНТЯЖКИ

<p>Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.</p>	
	<p>Вибір потужності всмоктування. Збільшення/зменшення швидкості (потужності) всмоктування.</p>
<p>A</p>	<p>Активізація/вимкнення автоматичної функції (за попередніми налаштуваннями активується автоматичний режим). Торкаючись (натискаючи) панелі вибору витяжки, автоматичний режим вмикається, і ви можете використовувати витяжку в ручному режимі.</p> <p>Щоб повторно ввімкнути автоматичний режим, натисніть кнопку A: світлодіод A засвітиться, показуючи, що витяжка активна в цьому режимі.</p> <p>За стандартними налаштуваннями витяжка знаходиться в режимі всмоктування.</p> <p>Активізація вугільного фільтра:</p> <p>— Коли ви вперше вмикаєте витяжку , натисніть кнопку A протягом 5 секунд. Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів . Сигнали, що стосуються очищення жиропоглинаючого фільтра, які відображаються світлодіодом , завжди увімкнені.</p> <p>Відновлення та реактивація вугільного фільтра Після виконання обслуговування на фільтрі:</p> <p>— натисніть кнопку протягом 5 секунд  - світлодіод фільтра поглинання жиру вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову.</p> <p>— натисніть кнопку протягом 5 секунд  - світлодіод фільтра для усунення запаху вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову.</p>

**Встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА**

Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості.

13. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

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

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

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

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

Приклад:


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

14. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

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

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

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

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

Як використовувати посуд

Мінімальний діаметр каструлі / сковороди для різних конфорок.

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

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

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

Порожні або тонкостінні каструлі / сковорідки

Не використовуйте на варильній панелі порожні сковорідки або каструлі з тонким дном, оскільки, якщо температура занадто висока, це не дозволить

вам контролювати температуру або автоматично вимкнути конфорку. Існує ризик пошкодити поверхню каstrулі або варильної поверхні.

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

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

Нормальний робочий шум варильної поверхні

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

Ці шуми можна описати так:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)

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

Тихе свистіння

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

Потріскування

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

Гучне свистіння

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

Шум вентилятора

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

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

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

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

15. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

16. ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

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

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

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

17. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація пристрою

Тип: **4300**

Модель: **GALILEO BOLD F830**

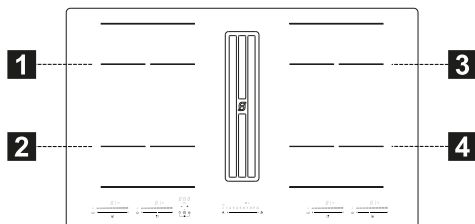
Див. паспортну табличку на нижній частині пристрою.

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

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

МОДЕЛЬ	GALILEO BOLD F830
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт

МОДЕЛЬ	GALILEO BOLD F830
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт



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

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	830 × 520 (Ш x Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц	
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Зона приготування 1, 2, 3, 4	2100 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гнучка зона приготування 1+2, 3+4	3000 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3700 Вт	210 x 380
Параметр	Значення	Розміри (мм)
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

1. SIKKERHETINFORMASJON

- i** For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhending til tredjepart. Det er viktig at brukerne kjenner til alle bruks- og sikkerhetsfunksjonene til apparatet. Disse platetoppene har induksjonssystemer som oppfyller kravene i EMC- og EMF-direktivene og bør ikke forstyrre andre elektroniske innretninger. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantasjoner, bør konsultere lege eller produsenten av den implanterte enheten, for å foreta vurdering av dens følsomhet for interferens.

! De elektriske tilkoblingene må gjøres av en kompetent tekniker. Les avsnittet **ELEKTRISK TILKOBLING** før du kobler til elektrisk utstyr.


For apparater med strømforsyningskabel må pluggene, eller tverrsnittet mellom kabelens forankringspunkt og pluggene, være satt opp på en slik måte at den strømførende lederen kan trekkes ut oppstrøms for jordka-

belen hvis den har løsnet fra forankringen.


- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet som er festet på innsiden av produktet.
- Frakoblingsinnretningene må installeres i det faste systemet, i samsvar med gjeldende forskrifter for ledningsnett.
- For apparater i Klasse I må du kontrollere at strømmettet er utstyrt med en tilstrekkelig jordforbindelse.
- Koble avtrekket til røykkanalen med et egnet rør. Det henvises til tilbehør som kan kjøpes gjengitt i installasjons-håndboken (for sirkulære rør: minimum diameter 120 mm). Utløpsrørets lengde må være så kort som mulig.
- Koble produktet til strømmettet ved hjelp av en omnipolar bryter.
- Gjeldende standarder for luftavtrekk må overholdes.
- Ikke koble avtrekket til utløpsrør som trekker forbrenningsgasser (dampgeneratorer/kjeler, skorsteiner osv.).
- Hvis avtrekket brukes sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. apparater med gassbrennere), er det nødvendig å sørge for tilstrekkelig ventilasjon i rommet for å forhindre retur av utløps-

gasser. Når apparatet brukes sammen med apparater som drives av ikke-elektriske energikilder, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa. Dette for å forhindre at røyken trekkes inn i rommet av kokeapparatet.

- Luften må ikke trekkes ut i en kanal som brukes som røykkanal for apparater drevet av gass eller annet brennstoff.
- Hvis strømledningen er skadet må den byttes ut av produsenten, et autorisert service-senter, eller en kompetent tekniker. Dette for å unngå all risiko eller farlige situasjoner.
- Koble støpselet til en stikkontakt som er satt opp i samsvar med gjeldende forskrifter, og som er plassert i et tilgjengelig område.
- Når det gjelder tekniske foranstaltninger og sikkerhetstiltak som må følges ved utslipp av røyk, er det viktig å følge reglene som er fastsatt av lokale myndigheter.

 **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet.

- Bruk bare skruer og andre festelementer som følger med apparatet.

 **ADVARSEL:** Manglende montering av skruer eller festemidler som beskrevet i denne instruksjonene, kan føre til fare for elektrisk støt.

- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med

mindre de holdes under oppsyn av en voksen.

- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller personer uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller med utilstrekkelig erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og farene dette medfører. Ikke la barn leke med apparatet.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk.

Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene.

Hold barn under 8 år på avstand med mindre de hele tiden holdes under oppsyn.

- Rengjør og/eller bytt ut filtrene etter at den angitte perioden har utløpt (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

- Det anbefales å sikre tilstrekkelig ventilasjon av rommet når apparatet brukes sammen med apparater som drives av gass eller annet brennstoff (gjelder ikke apparater som bare resirkulerer luften i rommet).

ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Ikke slå på enheten hvis overflaten er sprukket eller skader er synlige i materialet.
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.

ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Forsøk **ALDRI** å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvel flammene, for eksempel ved hjelp av et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ek-

stern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

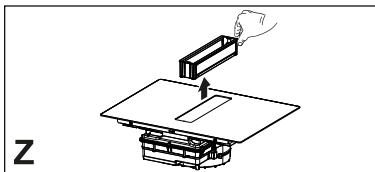
ADVARSEL: Fare for brann: ikke plasser gjenstander på platetoppene.

- Enheten må installeres på en slik måte at det er mulig å koble fra strømforsyningen, med en åpning mellom kontaktene (3 mm) som sikrer fullstendig frakobling under forhold med overbelastning i kategori III.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Ventilasjonen til enheten må settes opp i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ventilatorhetter og andre avtrekk kan svekke sikker drift av apparater som forbrenner gasser eller annet brennstoff (inkludert de som befinner seg i andre omgivelser), som følge av returstrøm av forbrenningsgasser. Disse gasene kan forårsake karbonmonoksidforgiftning. Etter at du har installert en ventilatorhette eller annen avtrekksvifte, må du sørge for at gassapparatene er testet av en kompetent person, for å sikre at det ikke finnes returstrøm av forbrenningsgasser.

2. BRUK

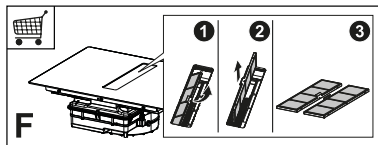
- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlagning i vanlige husholdninger.

- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør for å forhindre at det overopphetes.
- Ikke stig opp på apparatet. Dette kan føre til skade.
- For å unngå å skade silikonfugene, må du ikke plassere varme kokekar på rammen.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.
- Tørk i stekeovnen på MAX 70° i 2 timer (vi anbefaler å lese stekeovnens bruksveiledning og monteringsinstruksjoner nøye).
- Fettfiltrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskin (Z).



3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.
- Hvis karbonluktfilteret medfølger og er av type (F) (følg monteringsanvisningene) kan det regenereres. Luktfilter med aktivt karbon kan renses og regenereres hver 3-4 måned (eller oftere hvis hetten er gjenstand for intensiv bruk), opp til maksimalt 8 regenereringssykluser (ved spesielt intensiv bruk anbefales det at man ikke overstiger 5 sykluser). Kontakt kundeservice for bestilling av nytt filter (F).



Regenereringsprosedyre:

- Vask filteret i oppvaskmaskinen på MAX 70°, eller for hånd i varmt vann uten bruk av slipende svamper (ikke bruk oppvaskmidler!).
- Generelle anbefalinger
 - Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
 - Matvarer som ved et uhell faller ned på eller legger seg på overflaten, eller på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen, må ikke konsumeres.
- Rengjøring av enheten
 - Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forfullede urenheter krever mer jobb.
 - For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
 - Fjern herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en speskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
 - Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. El-

- lers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkopløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

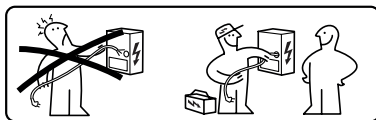
4. KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående lavspenningsinstallasjoner og brannvernskrav følges nøye.
- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 ° C). Bruk av uegnet materiale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.
- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger. Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.
- Bruk av dekorative pyntelister i tettfibret treverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.

- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

5. ELEKTRISK TILKOBLING



ADVARSEL: Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en autorisert installatør.

- Følg koblingsskjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-type tilkobling. Det anbefales å bruke en H05V2V2-F forsyningskabel på 5 x 2,5 mm², ENFASE og TOFASE forbindelse: minimalt ledertverrsnitt: 2,5 mm². Utvendig diameter på forsyningskabel : min 8 mm - max 12 mm.
- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i installasjonshåndboken (i samsvar med referansestandardene for nettspenning som gjelder i landet).

! **OBS!** Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!


6. MILJØASPEKTER

Kassering av hvitevarer

Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et senter som spesialiserer seg i resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller på andre måter upassende kassering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

Apparatet er utviklet i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer som brukes i elektrisk og elektronisk utstyr, samt kassering av avfall.

Kasting av emballasjemateriale

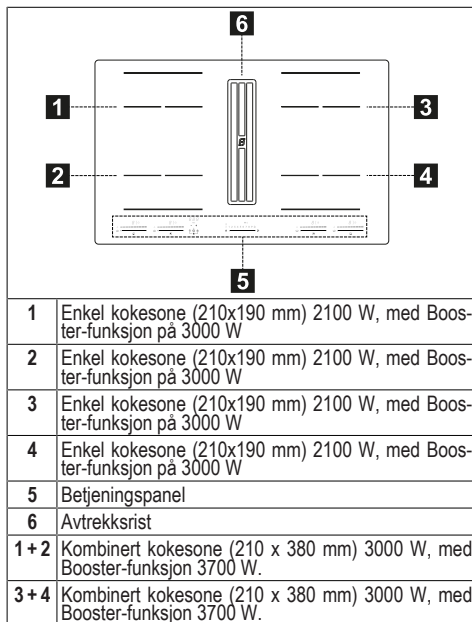
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egne beholdere for gjenvinning.

Energisparing

Du kan spare energi daglig under matlagingen ved å følge tipsene nedenfor.

- Bruk bare nødvendig mengde når du varmer opp vann.
- Hvis mulig må du alltid dekke til grytene med et lokk.
- Før du aktiverer kokesonen må du posisjonere gryten.
- Plasser de mindre grytene på de minste kokesonene.
- Sett grytene helt i midten på den aktuelle kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde temperaturen i matvarene eller for å smelte dem.

7. BESKRIVELSE AV PRODUKTET




INDIKATORER

Gryteindikator

Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen.

Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.

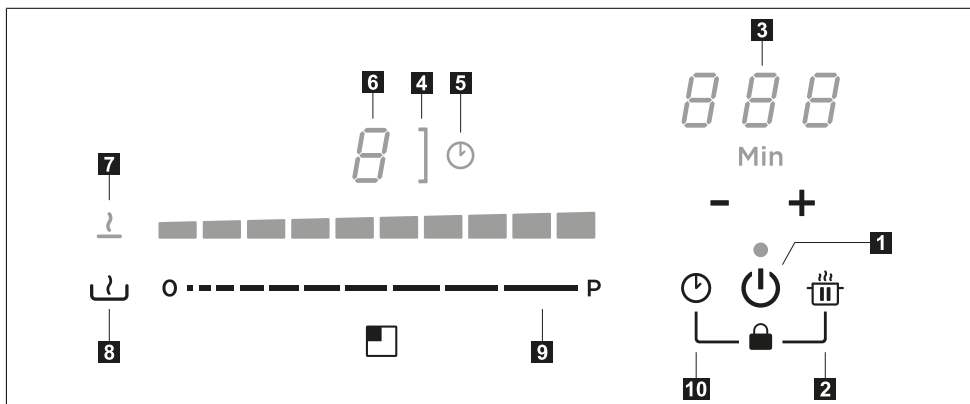
Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet  på skjermen.

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur som er lik eller høyere enn 50°C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender. Digit-tasten i den tilhørende kokesonen indikerer

H.

8. BETJENINGSPANEL



1	På/Av
2	Pausefunksjonstast
3	Timer-kontroll og steketidsvisning
4	"Bro"-funksjonssymbol
5	Timer-symbol
6	Effektnivåindikator
7	Smeltfunksjonssymbol
8	Smeltfunksjonstast
9	Glidetaster
10	Timer-funksjonstast

Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten . Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den.

Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.

På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige, men lyser ved lav intensitet. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende symbolet.

9. EFFEKTBEGRENSER

Når du kobler apparatet til strømmettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på

den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.



Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke , eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.

- Koble platetoppen til strømmettet (dette må gjøres hver gang man åpner menyen).
- Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder.
- Når digit-tastene slukker på nytt, må man trykke og holde inne og i 4 sekunder inntil glidetastene til venstre tennes.
- Trykk og hold inne begge glidetastene til venstre i 4 sekunder, helt til de 3 digit-kontrolltastene viser "CF6".
- Trykk på inntil "PHA" vises.
- Trykk på siste tast til venstre for å velge korrekt innstilling.

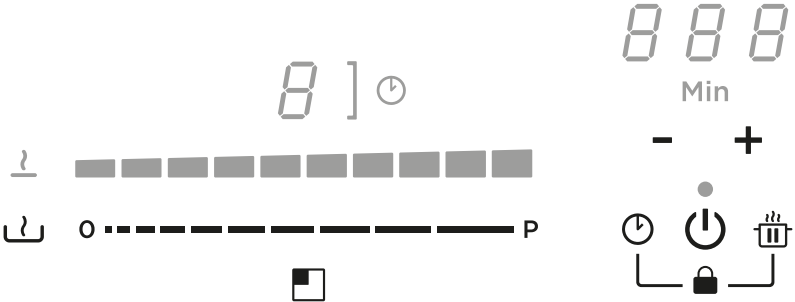














Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:













2	3,5	
3	2,8	

Verdi på glide-tast	KW	Merknader
0	7,4	Standard startinnstilling
1	4,5	

Når man har stilt inn korrekt verdi, bekreftes valget ved å trykke og holde inne  og .

10. PLATETOPPFUNKSJONER



	
Blokkere	<p>Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen.</p> <p>For å aktivere/deaktivere: Trykk på  + .</p>
Barnesikring	<p>Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet</p> <p>For å aktivere: trykk på , trykk og slipp samtidig opp  +  og deretter  igjen.</p> <p>Alle Digit-tastene viser .</p> <p>Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p> <p>For å deaktivere: trykk på , trykk og slipp samtidig opp  +  og deretter  igjen.</p> <p>Alle digit-tastene som viser  forsvinner.</p> <p>Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p>
Boost-funksjon	<p>Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektinnivå i maksimalt 10 minutter.</p> <p>For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "Boost" på glidetastene. Den tilhørende Digit-tasten viser .</p> <p>For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på glidetastene.</p>
Kokesone-Timer	<p>Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden.</p> <p>Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.</p> <p>For å aktivere: slå på platetoppen, velg en av de 4 kokesonene og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Symbolet  i kokesonen tennes. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen.</p> <p>Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").</p>
Timer (generisk)	<p>Timer med alarm for generell bruk.</p> <p>For å aktivere: slå på platetoppen og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen.</p> <p>Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").</p>


Smeltefunksjon	<p>For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og trykk på .</p> <p>Digit-tasten for den valgte sonen viser .</p> <p>For å deaktivere: Trykk på  eller .</p>																						
Pause-funksjon	<p>Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonene, og tilbakestille alle funksjoner.</p> <p>Under pausen vil alle digit-tastene vise  for å varsle om at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Det ikke produseres noen form for energi i kokesonene. - Alle funksjoner og timeren er deaktiverte. <p>For å aktivere: med platetoppen i funksjon, trykk og hold inne  i minst 1 sekund.</p> <p>For å deaktivere: Trykk og hold inne  i minst 1 sekund og dra fingeren over glidetastene fra minimum til maksimum. Det vil vises en animasjon.</p>																						
Tilbakekallingsfunksjon	<p>Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling med .</p> <p>Når platetoppen er avslått kan man hente opp innstillingene ved å trykke på  innen 6 sekunder og deretter trykke på  innen 6 sekunder. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.</p> <p>Når platetoppen er avslått og ikke slås på igjen innen 6 sekunder, vil innstillingene til de forrige funksjonene gå tapt.</p>																						
Oppvarmingsfunksjon	<p>Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="266 667 1032 963"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer-enhet (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> </tbody> </table> <p>Velg en av de 4 kokesonene, trykk og hold inne den valgte verdien (fra 1 til 8) på glidestastene i 3 sekunder. Platetoppen vil være gjenstand for en toppeffekt som varer i en tidsperiode varierer i henhold til kokeeffekten som er blitt innstilt tidligere, og vil deretter går tilbake til verdien som innstilt på starten.</p>	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgjengelig	Boost	Ikke tilgjengelig
Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Ikke tilgjengelig																						
Boost	Ikke tilgjengelig																						
Kombinert modus ("bro"-funksjon)	<p>Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.</p> <p>For å aktivere: trykk samtidig på begge tastesonene til venstre inntil en digit-tast viser  og symbolet  tennes.</p> <p>For å stille inn en effektverdi i sonen som kan brukes i kombinert modus, bruk glidetastsonen lengst til venstre.</p> <p>I begge kokesonene vil symbolet  tennes.</p> <p>For å deaktivere: trykk samtidig på tastene som ble brukt til å aktivere "bro"-funksjonen, inntil symbolene forsvinner.</p> <p>Viktig! Platetoppen vil automatisk gjenkjenne når det brukes et større kokekar som dekker to kokesoner, men vil fortsette å styre sonene separat, gitt at ikke "bro"-funksjonen er blitt aktivert.</p>																						


11. TILBEREDNINGSTABELL

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter
7	Lett friture	Røstipoteter, omelett, panert og friturestekt mat, kjøtt-pølser
8	Frituresteking i olje	Kjøtt, pommes frites
9	Hurtig frituresteking ved høy temperatur	Biff
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann





12. AVTREKKSFUNKSJONER

A 1 2 3 4 5 6 7 8 P 

A 0 ————— P 

Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

A 0 ————— P	Valg av avtrekkseffekt. Øke/senke avtrekkshastighet (effekt).
A	Aktivering/deaktivering av en automatisk funksjon (for forhåndsinnstilling vil automatisk modus aktiveres). Ved å berøre (trykke på) valglinjen til ventilatoren, vil automatisk modus deaktiveres og det er mulig å bruke avtrekksviften i manuell modus. For å gå tilbake til automatisk modus trykker man på tasten A : LED-lampen A tennes for å vise at ventilatoren er aktivert i denne modusen. Som standard befinner ventilatoren seg i avtrekksmodus. Aktivere karbonfilter – Første gang ventilatoren  slå på, må man holde inne tasten A i 5 sekunder. Når ikonet lyser opp etter aktivering, vil det bety at vedlikehold av karbonfilter/luftfilter  er nødvendig. Fettfilterets rengjøringsvarsler vises med en LED-lampe  er alltid aktivert. Tilbakestilling og gjenaktivering av karbonfilter Etter å ha utført filtervedlikehold: – trykk og hold inne tasten — i 5 sekunder - Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt. – trykk og hold inne tasten + i 5 sekunder - Luftfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.
	Innstilling av INTENSIV hastighet Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten.

13. FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3700 W mellom de kombinerte kokesonene (venstre og høyre side), optimaliserer strømfordelingen og unngår situasjoner med systemoverbelastning.

Til dette formål overvåkes den totale effekten kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å forsyne platetoppen med den totale nødvendige effekten, vil et element redusere effekten til et annet kokeelement til et nivå rett under den respektive effektkurven, for ikke å overskride det totale strømforbruket på 16 A.

I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er blitt sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer om nødvendig innstillingene som tidligere var aktivert for et annet kokeelement.

Effektstyringsfunksjonen aktiveres først når den oppdager tilstedeværelsen av en gryte på kokeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektnivået (boost) (P) er valgt for kokesone 1, kan kokesone 2 ikke samtidig overskride effektnivå 9, og vil derfor automatisk bli begrenset.


14. VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

Bruk utelukkende gryter med ferromagnetisk bunn som er egnet for bruk på induksjonstopper:

- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også delvis)

- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for bruk må man se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen). Man kan også bruke en magnet for å kontrollere dette. Hvis den forblir festet til bunnen, betyr det at gryten kan brukes på en induksjonstopper.

For å sikre optimal effektivitet, må man alltid bruke gryter med en flat bunn som kan fordele varmen jevnt utover. En bunn som ikke er helt flat, kan påvirke ledeevnen for effekt og varme.

Hvordan du bruker grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene.

For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

Bruk alltid kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av gryten.

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre/høyre	190 mm	230 mm
Enkel venstre/høyre	110 mm	190 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller overflatene på platetoppen.

Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte.

Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder fra platetoppen

Induksjonsteknologi er basert på dannelsen av elektromagnetiske felt. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte på bunnen av gryten.

Gryter og panner kan produsere en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er blitt konstruert.

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støyen fra en transformator)

Denne støyen oppstår når du lager mat ved høy varme og bestemmes av mengden energi som overføres fra platetoppen til grytene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lav pipelyd

Denne støyen produseres når gryten er tom og stopper når gryten fylles med vann eller mat.

Knitrelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt oppå hverandre, og er forårsaket av vibrasjonene på overflatene der de forskjellige materialene møtes. Støyen kommer fra grytene og kan variere avhengig av mengde og type matlaging.

Høy pipelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt oppå hverandre, og når disse brukes med maksimal effekt over to kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platetoppen fortsatt er for høy.

Rytmask lyd og lyder som ligner en klokke som slår

Denne lyden oppstår bare når minst tre kokesoner er i bruk og forsvinner eller avtar når noen av dem er slått av.

Støy som er beskrevet er et normalt trekk ved induksjonsteknologien og kan derfor ikke betraktes som mangler.

15. PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
“Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist”	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hetstens krets-kort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivisering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.
ER21	Platetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spennning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spennning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.

E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

16. VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

- Se til at vedlikeholdet av de elektriske komponentene bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- Se til at skadede kabler bare byttes ut av produsenten eller kundeservice.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

- Type feil
- Enhetsmodell (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Denne informasjonen vises på merkeskiltet. Merkeskiltet finnes nederst på enheten.

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparatet er blitt utformet, tilvirket og lansert på markedet i samsvar med CEE-direktivene.

17. TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

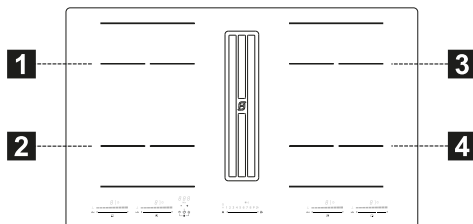
Modell: **GALILEO BOLD F830**

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten forbedrer produktene hele tiden. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

Ytterligere informasjon er tilgjengelig på siden: www.faberspa.com

MODELL	GALILEO BOLD F830
Total maksimal effekt (pladetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstilling)
Total maksimal effekt (pladetopp + ventilator)	4,72 Kw
Total maksimal effekt (pladetopp + ventilator)	3,72 Kw
Total maksimal effekt (pladetopp + ventilator)	3,02 Kw



1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 Bro

3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 Bro

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Nyttemål	-	830 × 520 (L x D)
Spenning/forsyningstrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og info om varmeelementer		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksible kokesone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Verdi	Mål (mm)
Enhetsvekt	21	kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	

