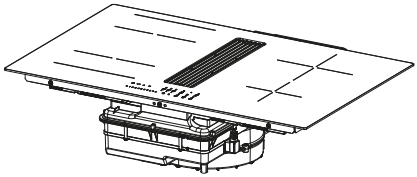
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
RO MANUAL DE FOLOSIRE
LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
LT NAUDOTOJO VADOVAS
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
MK УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК
AL UDHËZUES PËR PËRDORIMIN
SR КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
FI KÄYTTÖOHJEET
DA BRUGSVEJLEDNING
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



GALILEO LINEAR A830

SK 3
RO 17
LV 32
LT 45
HU 58
MK 72
AL 88
SR 103
PT 118
SV 133
FI 146
DA 159
UK 172

SK

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 kardiostimulátor 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 vykĺznutia 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 odvádzať 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.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochrannú fóliu.

- 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 dospelej 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:** 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.
- Neklaďte 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: neklaďte na varné povrchy žiadne predmety.

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

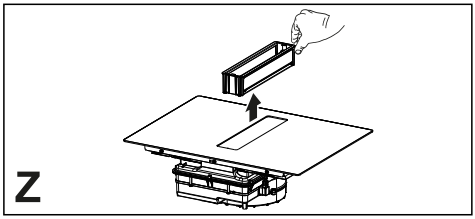
prúdenia plynov zo spaľovania narušiť bezpečný chod zariadení, v ktorých sa spaľuje plyn alebo iné palivá (vrátane tých, ktoré sa nachádzajú v iných miestnostiach). Tieto plyny môžu spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým. Po inštalácii kuchynského digestora alebo iného odsávača výparov z varenia sa uistite,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

2. POUŽÍVANIE

- Odsávacie zariadenie slúži výhradne na odvádzanie pachov z varenia pri používaní v domácnosti.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na iné ako navrhnuté účely.
- Fritézy musia byť pri používaní pod neustálym dohľadom. Ohrievaný olej sa môže vznietiť.
- Zariadenie sa nesmie zapínať externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Zariadenie sa nesmie inštalovať za ozdobné dvere, ktoré by sa mohli prehriať.
- Nevystupujte na zariadenie, inak môže dôjsť k jeho poškodeniu.
- Aby ste zabránili poškodeniu silikónových spojov, neklaďte 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.
- 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 poškriabať povrch alebo nechať na ňom stopy.
- Potraviny, ktoré nechtiac spadnú alebo sa usadia na povrchu, na funkčných alebo dekoračných prvkoch varnej dosky, sa nesmú konzumovať.

Čistenie zariadenia

- Varnú dosku čistite po každom použití, aby prípadné zvyšky potravín nezuhoľnateli. 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.

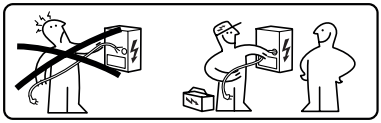
- Škvrny od vodného kameňa odstráňte po vychladnutí varnej dosky malým množstvom odvápňovacieho roztoku, napr. octom alebo citrónovou šťavou. Potom povrch znovu vyčistite vlhkou utierkou.

4. POŽIADAVKY NA NÁBYTOK

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

- Medzi zariadením a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie. Varná doska je určená na vstavanie do pracovnej dosky kuchynskej linky, na modul pre varnú dosku so šírkou 600 mm alebo viac.
- Pri montáži zariadenia na modul z horľavého materiálu je nevyhnutné dôkladne dodržať pokyny a normy o inštalácii nízkonapäťových zariadení a protipožiarne normy.
- Pri vstavaných jednotkách sa musia zložky (plastové materiály a dyhované drevo) namontovať pomocou lepiacich 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).
- 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 inštalačný technik.

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

Pozor! Káble nezvárajte!

6. ENVIRONMENTÁLNE ASPEKTY

Likvidácia elektrospotrebičov

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

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

Likvidácia obalových materiálov

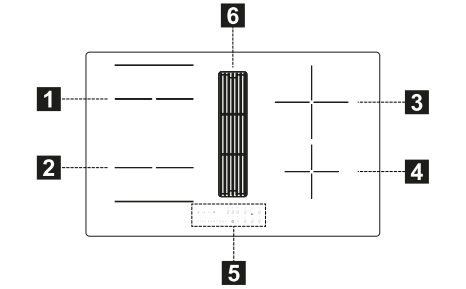
Materiály označené symbolom sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

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 (R.200 mm) 2300 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (R.145 mm) 1400 W, s funkciou Booster 1850 W
5	Ovládací panel
6	Mriežka odsávača
1 + 2	Kombinovaná varná zóna (220 x 395 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.

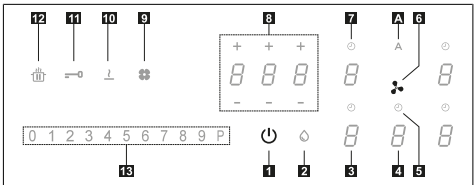
Detekčný systém dokáže rozoznať nádoby s magnetizovateľným dnom, vhodné na používanie na indukčných varných doskách.

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

Indikátor zvyškového tepla

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

8. OVLÁDACÍ PANEL



1	Zapnutý/Vypnutý
2	Indikátor nasýtenia tukového filtra
3	Indikátor úrovne výkonu varnej zóny
4	Indikátor úrovne výkonu odsávača
5	Ovládanie časovača odsávača
6	Symbol ovládacej zóny odsávača
7	Ovládanie časovača varnej zóny
8	Zóna ovládania časovača
9	Indikátor nasýtenia filtra s aktívnym uhlím
10	Tlačidlo funkcie Rozpúšťanie
11	Tlačidlo funkcie Blokovanie
12	Tlačidlo funkcie Pauza
13	Posuvná klávesnica
A	Tlačidlo funkcie Auto

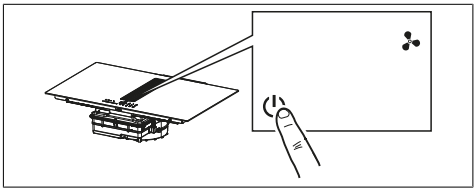
Varné zóny sa dajú aktivovať stlačením príslušnej číslice 8. Číslica sa silnejšie rozsvieti na potvrdenie úkonu.

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.

Zapnutie zariadenia:



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

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

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

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

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

Aktivácia sa potvrdí zosilnením svetla príslušnej číslice.

9. OBMEDZENIE VÝKONU

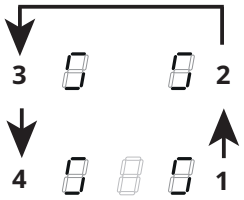
Pri prvom pripojení zariadenia k domácej elektrickej sieti musí inštalačný technik nastaviť výkon varných zón v závislosti od skutočnej kapacity domácej elektrickej siete.

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

Pred vykonaním postupu si prečítajte celý odsek.

Pripojte varnú dosku k domácej elektrickej sieti.

1. Všetky číslice sa na niekoľko sekúnd rozsvietia, potom zhasnú a ostane iba blikať symbol .
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , číslice varných zón ukazujú 0.
3. Pri stále podržanom tlačidle začnite stláčať číslice varných zón, pričom postupujte proti smeru hodinových ručičiek.



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

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

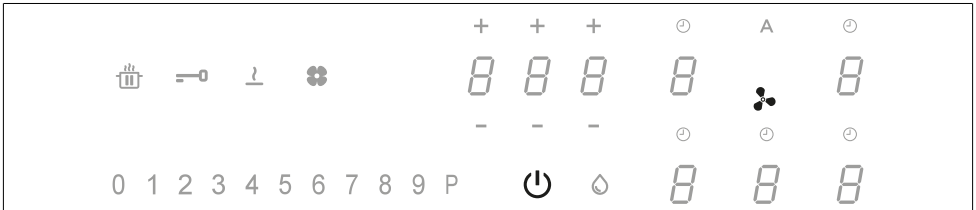
Zvoľte číslicu vľavo dole a vyberte správne nastavenie.

V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

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

Po zadaní správnej hodnoty ju potvrďte stlačením a podržaním tlačidla ⏻.

10. FUNKCIE VARNEJ DOSKY



Detská poistka	Táto funkcia zabraňuje nechcenému spusteniu zariadenia
	Aktivácia: ak sa na varnej doske nachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy príslušnú číslicu. Ak sa na varnej doske nenachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 5 číslic (nesvietia) v blízkosti bodu na ľavej strane. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 0 po 9 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup. Všetky číslice ukazujú L. Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.
	Deaktivácia: stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 5 číslic varných zón. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 9 po 0 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup. Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.
Blokovanie	Je možné zablokovať funkcie varnej dosky počas používania, napr. aby ste ju vyčistili. Táto funkcia ostane aktívna, aj keď sa varná doska vypne a znovu zapne. V prípade výpadku prúdu sa funkcia deaktivuje.
	Aktivácia: stlačte tlačidlo a podržte ho stlačené 1 sekundu.
	Deaktivácia: stlačte tlačidlo .
Funkcia Boost	Každá varná zóna sa dá na max. 5 minút nastaviť na prídavnú úroveň výkonu.
	Aktivácia: zvoľte jednu zo 4 varných zón a stlačte hodnotu „P“ na výkonovej lište. Príslušná číslica ukazuje P.
	Deaktivácia: stlačte niektorú z ostatných hodnôt na výkonovej lište.
Časovač varných zón	Časovač umožňuje vypnúť zvolenú varnú zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny sa dajú naprogramovať jednotlivo, pretože každá z nich je vybavená vlastným časovačom.
	Aktivácia: Stlačte príslušnú varnú zónu, aby ste sa dostali k ovládaniu časovača pre túto zónu. 3 číslice ukazujú „0 0 0“. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača. 8 8 8 Hodiny – Desatiny – Minúty Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí. Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak je nastavený časovač pre viac varných zón, 3 číslice vždy ukazujú časovač, ktorý má najbližšie do konca.
	Deaktivácia: stlačte príslušnú varnú zónu, aby ste sa dostali k ovládaniu časovača pre túto zónu. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte tri číslice na „0 0 0“ alebo stlačte tlačidlo On/Off.

Časovač (všeobecne)	Časovač s alarmom na všeobecné použitie.
	Aktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna. 3 číslice na ovládanie časovača ukazujú „- - -“. Stlačením číslice prejdite do menu časovača, zobrazí sa „0 0 0“. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača. 8 8 8 Hodiny – Desatiny – Minúty Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí. Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak chcete zmeniť hodnotu odpočítavania, zopakujte vyššie opísané úkony.
	Deaktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna. Stlačením číslice prejdite do menu časovača a pomocou tlačidiel „+“ a „-“ nastavte na displeji hodnotu „0 0 0“ alebo stlačte tlačidlo „On/Off“.
Funkcia Rozpúšťanie	Aktivácia: zvoľte jednou z 4 varných zón a stlačte tlačidlo . Číslica zvolenej varnej zóny ukazuje .
	Pre deaktiváciu: stlačte alebo stlačte .
Funkcia Ohrev	Táto funkcia sa požíva na ohriatie varnej nádoby pri maximálnom výkone predtým, než prejdete k vareniu na zvolenej úrovni. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udržiava na najvyššom výkone, závisí od konečnej nastavenej úrovne varenia. Pozri tabuľku:

Úroveň výkonu	**Časovač (sekundy)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nie je k dispozícii
P	Nie je k dispozícii

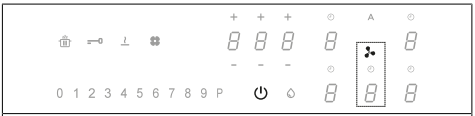
	Aktivácia: s varnou nádobou na zvolenej varnej zóne stlačte a podržte 3 sekundy požadovanú hodnotu (od 1 do 8) na výkonovej lište. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí „A“. Je možné zvýšiť úroveň varenia, ale pri znížení sa funkcia deaktivuje. Funkcia sa dá deaktivovať aj stlačením a podržaním 3 sekundy tlačidla príslušnej varnej zóny.
Funkcia Pauza	Táto funkcia umožňuje dočasne pozastaviť/znovu spustiť ktorúkoľvek funkciu, aktívnu na varnej doske, pričom sa zníži dostupný výkon varnej zóny a vynulujú sa všetky funkcie. Ak sa funkcia Pauza neaktivuje do 10 minút, varná doska sa automaticky vypne.
	Aktivácia: S varnou nádobou na zvolenej varnej zóne stlačte a podržte tlačidlo funkcie Pauza na aspoň 1 sekundu. Na všetkých displejoch sa zobrazí symbol .
	Deaktivácia: stlačte a podržte tlačidlo na 1 sekundu, kým nezačne blikať. Do 10 sekúnd stlačte ktorékoľvek iné tlačidlo. Funkcia sa deaktivuje a varná doska pokračuje s predchádzajúcimi nastaveniami.
Funkcia Obnovenie	Táto funkcia slúži na obnovenie prevádzkových nastavení varnej dosky v prípade nechceného vypnutia alebo náhleho výpadku prúdu.
	Ak sa varná doska po vypnutí znovu zapne do 6 sekúnd stlačením tlačidla , tlačidlo 6 sekúnd bliká. Stlačte tlačidlo a všetky predvolené funkcie sa obnovia. Na potvrdenie úkonu zaznie zvukový signál.

Kombinovaný režim (funkcia „most“)	Pomocou tejto funkcie sa dajú prepojiť 2 varné zóny a používať a ovládať ako jedna väčšia varná zóna. Vďaka tomu sa dajú používať varné nádoby so širším dnom. Na túto funkciu si môžete vybrať výlučne varné zóny na ľavej strane.
	Pre aktiváciu/deaktiváciu: súčasne stlačte číslice ľavých varných zón pre voľbu 2 zón na mostové spojenie, kým sa neobjaví číslica 0, ktorá signalizuje, že funkcia je aktivovaná. Druhá číslica slúži na nastavenie úrovne výkonu.
Funkcia AUTO „A“	Varná doska je prednastavená tak, že sa pri zapnutí varnej dosky/odsávača aktivuje digestor v automatickom režime a kontrolka LED „A“ silno svieti. Odsávač pár sa zapne, ak je výkon varných zón vyšší než „1“. Funkcia sa vypne stlačením kontrolky LED “A“, čo sa potvrdí zmenou intenzity svetla zo silného na tlmené. Funkcia sa vypne aj stlačením hodnoty vyššej než „1“ na výkonovej lište, čo sa potvrdí zmenou intenzity svetla kontrolky LED „A“ zo silného na tlmené. Funkcia sa znovu zapne stlačením kontrolky LED „A“, ktorej svetlo bude znovu silné.

11. TABUĽKA VARENIA

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

12. FUNKCIE ODSÁVAČA



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

„ 9 “	Stlačením čísla „9“ na výkonovej lište nastavíte rýchlosť INTENZÍVNA 1. Toto nastavenie je načasované na 10 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti k predtým nastavenej rýchlosti. Vypne sa zvolením inej rýchlosti.
„ P “	Stlačením čísla „9“ na výkonovej lište dvakrát nastavíte rýchlosť INTENZÍVNA 2. Toto nastavenie je načasované na 5 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti k predtým nastavenej rýchlosti. Vypne sa zvolením inej rýchlosti.
Funkcia Oneskorenie	Táto funkcia je dostupná, iba ak je vypnutý automatický režim. Automatický režim vypnete stlačením tlačidla „A“. Stlačte tlačidlo odsávača pár a na pruhu výkonu nastavte rýchlosť. Stlačte tlačidlo riadenia časomeru, ktorý zobrazoval „CL“, aby sa začalo odpočítavanie nastavené na 15 minút.
⏲	Symbol časovača Po zvolení číslice odsávača stlačením číslic ovládania časovača nastavte odpočítavanie.

💧	Symbol údržby tukového filtra Signalizácia čistenia tukového filtra sa zobrazuje pomocou kontrolky LED a je vždy aktívna. **Reset a reaktivácia filtra** Po vykonaní údržby filtra: na 5 sekúnd stlačte tlačidlo . – kontrolka LED tukového filtra zhasne a začne sa odpočítavanie.
✤	Symbol údržby filtra s aktívnym uhlím Odsávač je prednastavený v režime odsávania. Keď je odsávač vypnutý, zapnete ho stlačením príslušného tlačidla odsávača. Stlačte a podržte číslicu 5 sekúnd, vykoná sa: **Aktivácia filtra s aktívnym uhlím:** Symbol (pachového) filtra s aktívnym uhlím sa rozsvieti na 1 sekundu. **Deaktivácia filtra s aktívnym uhlím:** Symbol (pachového) filtra s aktívnym uhlím dvakrát blikne. Po aktivácii signalizuje svietiaca ikona, že je potrebné vykonať údržbu (pachového) filtra s aktívnym uhlím. **Reset a opätovná aktivácia filtra s aktívnym uhlím** Po vykonaní údržby filtra: na 5 sekúnd stlačte tlačidlo . – kontrolka LED pachového filtra zhasne a začne sa odpočítavanie.

13. 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	190 mm	230 mm
Samostatné vľavo	110 mm	190 mm
Samostatná vpravo vpredu	110 mm	145 mm
Samostatná vpravo vzadu	110 mm	200 mm

Prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom

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

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

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

Normálne zvuky počas prevádzky varnej dosky

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

konštrukcie vytvárať rôzne zvuky alebo vibrácie.

Tieto druhy zvukov sú opísané v nasledujúcom texte:

Mierne bzučanie (ako zvuk transformátora)

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

Mierne pískanie

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

Praskanie

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

Silné pískanie

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

Zvuky ventilátora

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

Rytmické zvuky podobné tikaniu hodín

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

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

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.	Vnútorná teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Skontrolujte, či je varná doska vybavená účinným vetracím systémom. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E2	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná. Teplota varnej nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Použite vhodnú varnú nádobu. Neohrievajte prázdne varné nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je nevhodná. Varná nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú varnú nádobu. Chyba sa po 8 sekundách automaticky vynuluje a varná zóna sa dá znovu použiť. V prípade ďalších chýb je potrebné vymeniť varnú nádobu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.

E6	Varná zóna sa nezapína.	Napájacie napätie a/alebo frekvencia mimo rozsahu.	Skontrolujte napájacie napätie a/alebo frekvenciu. Ak je to potrebné, obráťte sa na servisné stredisko.
E8	Varné zóny sa vypínajú.	Porucha ventilátora. Ventilátoru bráni v pohybe prach alebo vlákna.	Vyčistite ventilátor a odstráňte prípadné cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	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**

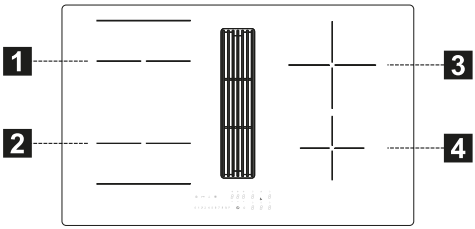
Model: **GALILEO LINEAR A830**

Pozrite si identifikačný štítok na spodku výrobku.

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

Bližšie informácie o technických údajoch sú uvedené na stránke: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO LINEAR A830
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**		
Parameter	**Hodnota**	**Rozmery (mm)**
Užitočné rozmery	-	830 × 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		

1,2 Flexibilná varná zóna 1 + 2 most 3,4 Flexibilná varná zóna		
Parameter	**Hodnota**	**Rozmery (mm)**
Varná zóna 1,2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Varná zóna 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Varná zóna 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Flexibilná varná zóna 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Hodnota	Rozmery (mm)
Hmotnosť zariadenia	21	kg
Počet varných zón	4	
Zdroj tepla	indukcia	

RO

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 întrerupător omnipolar.

- Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
- Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă gaze de ardere (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 şi de siguranţă ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autorităţile 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 şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experienţa sau cunoştinţele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu

privire la utilizarea în siguranţă a aparatului şi la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteţi 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.

- Curăţaţi şi/sau înlocuiţi 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 NICIO 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 gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire 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.

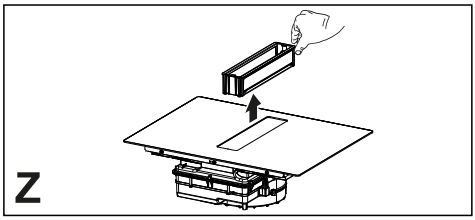
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Hotele și alte extractoare 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 silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

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



Recomandări generale

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

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.

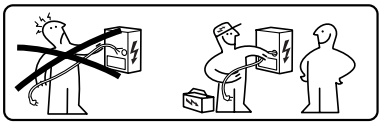
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vetroceramice, 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 vetroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, deasupra unui corp de bucătărie având o lățime de cel puțin 600 mm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie aibă un spațiu suficient pentru realizarea legăturilor electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a aparatului încastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



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

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm²

H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.

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

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 şi sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

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

Eliminarea ambalajelor

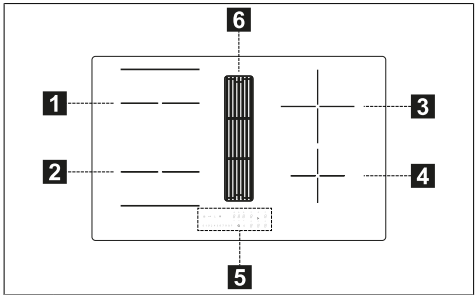
Materialele cu simbolul sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

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

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

7. DESCRIEREA PRODUSULUI



1	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit individuală (R.200 mm) 2300 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (R.145 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 1850 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1 + 2	Zonă de gătit combinată (220 x 395 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

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

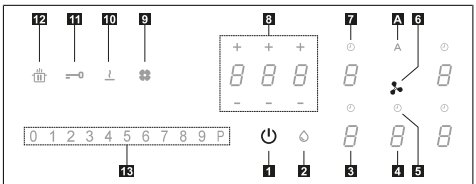
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

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 U.

Indicator de căldură reziduală

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

8. PANOU DE COMANDĂ



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

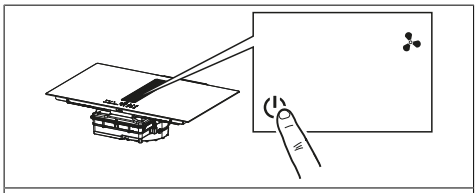
Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare 8. Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

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

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

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

Pornirea aparatului:



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

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

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

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

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

Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.

9. LIMITAREA PUTERII

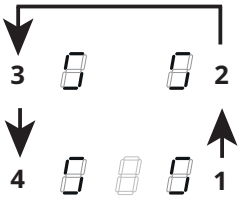
La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.

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

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

Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.

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



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

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

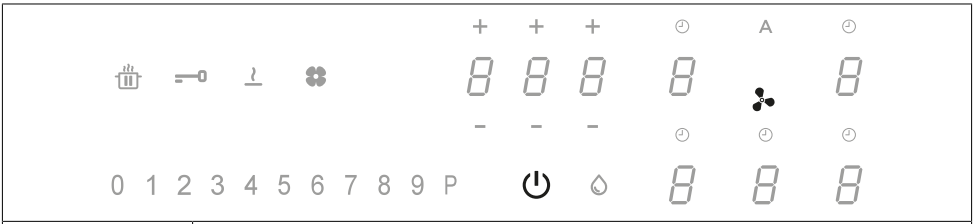
Selectați cifra anterioară din stânga și selectați setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

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

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

10. FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



Dispozitiv de siguranță pentru copii	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului
	Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde una din cele 5 cifre (nevizibile) din dreptul punctului aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Toate cifrele vor indica . Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
	Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cele 5 cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită. În caz de întrerupere a alimentării cu curent, funcția se va dezactiva.
	Pentru activare: apăsați simbolul și țineți-l apăsat timp de 1 secundă.
	Pentru dezactivare: apăsați simbolul .

Funcție Boost	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute.
	Pentru a activa această funcție: selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „P” de pe bara de putere. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul P.
	Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.
Temporizator al zonelor de gătit	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.
	Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective. Cele 3 cifre vor afișa „ 0 0 0 “. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului. 8 8 8 Ore - Zecimi - Minute Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat. La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste. Dacă temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, cele 3 cifre vor indica întotdeauna temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.
	Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective. Setați cele trei cifre pe „ 0 0 0 “ folosind tastele „+” sau „-”, sau apăsați tasta On/Off.
Temporizator (generic)	Temporizator cu alarmă, de uz general.
	Pentru activare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate. Cele 3 cifre pentru comenzile de gestionare a temporizatorului vor indica „- - -”. Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și pentru a vizualiza „ 0 0 0 “. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului. 8 8 8 Ore - Zecimi - Minute Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat. La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste. Repetați operațiunile descrise, pentru a modifica valoarea cronometrării.
	Pentru dezactivare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate. Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și folosiți tastele „+” și „-” pentru a seta display-ul pe „ 0 0 0 ” „-”, sau apăsați tasta On/Off.
Funcție Topire	Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe . Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul .
	Pentru dezactivare: apăsați sau apăsați .

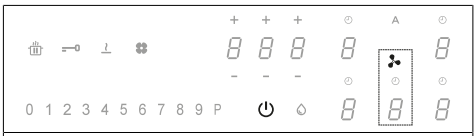
Funcție Încălzire	Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:	
	Nivel de putere	**Temporizator (secunde)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nu este disponibil
	P	Nu este disponibil
	Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bara de putere. Display-ul aferent respectivei zone de gătit va indica „A”. Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției. Funcția se poate dezactiva și apăsând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta aferentă respectivei zone de gătit.	
Funcție Pauză	Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat.	
	Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată tasta aferentă funcției Pauză timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul .	
	Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsați orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente.	
Funcție de Reactivare	Această funcție se folosește pentru a reactiva setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruște a alimentării cu curent.	
	Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin atingerea simbolului , tasta se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsați tasta pentru a reactiva funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.	
Mod combinat (funcție „punte”)	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. Zonele de gătit ce se pot selecta pentru această funcție sunt exclusiv cele din stânga.	
	Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonelor de gătit din stânga, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până la afișarea cifrei ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere.	
Funcție AUTO „A”	Conform setărilor predefinite, la pornirea plitei de gătit/sistemului de aspirație, hota se activează în mod automat, iar ledul „A” se aprinde cu lumină intensă. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonelor de gătit este mai mare de „1”. Se dezactivează prin apăsarea ledului „A”, dezactivare confirmată de modificarea intensității acestuia, de pe lumină intensă pe lumină difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori mai mare decât „1” pe bara de putere, dezactivare confirmată de modificarea intensității ledului „A”, de pe lumină intensă pe lumină difuză. Se reactivează prin apăsarea ledului „A”, care se va comuta pe aprindere cu lumină intensă.	

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	Rösti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

12. FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.	
„ 9 “	Apăsați pe „ 9 ” pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 1. Această setare este temporizată pentru o activare de 10 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.
„ P “	Apăsați de două ori cifra „ 9 ” de pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 2. Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.
Funcție Delay	Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând pe „A”. Apăsați cifra corespunzătoare hotei și setați o viteză în bara de putere. Apăsați cifra pentru gestionarea temporizatorului care afișează „CL”, dar va trece la cronometrul deja setat la 15 minute.
	Simbol temporizator După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul.
	Simbol întreținere filtru de degresare Simbolul aferent curățării filtrului de reținere a grăsimilor este afișat prin intermediul ledului și este mereu activat. **Resetarea și reactivarea filtrului** După ce efectuați întreținerea filtrului: apăsați timp de 5 secunde tasta . - ledul filtrului de reținere a grăsimilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.

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

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 (boost) (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.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată partea stângă	190 mm	230 mm
Simple partea stângă	110 mm	190 mm
Simplă partea din dreapta față	110 mm	145 mm
Simplă partea din dreapta spate	110 mm	200 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

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

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

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

Zgomote normale de funcționare a plitei

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

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)

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

Șuierat ușor

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

Trosnet

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

Șuierat puternic

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

Zgomote de la ventilator

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

Sunete ritmice și similare ticăitului unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și 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 hotei nu funcționează	Deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotei	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de 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

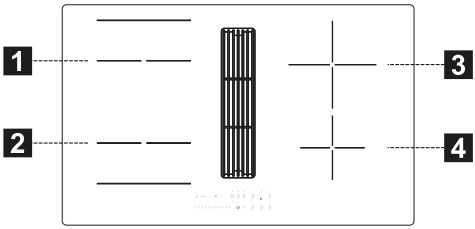
Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

17. DATE TEHNICE

Identificarea produsului
Tip: **4300**
Model: **GALILEO LINEAR A830**

Consultați plăcuța de identificare aplicată pe fundul aparatului.
Producătorul face îmbunătățiri continue la produse. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din prezentul manual de instrucțiuni pot fi modificate, fără preaviz.
Pentru mai multe informații privind datele tehnice, accesați site-ul: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO LINEAR A830
Putere maximă totală (plită + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plită + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,02 kW



1,2 Zona de gătit flexibilă 1 + 2 În punte 3,4 Zona de gătit flexibilă		
Parametru	**Valoare**	**Dimensiuni (mm)**
Dimensiuni utile	-	830 × 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	

1,2 Zona de gătit flexibilă 1 + 2 În punte 3,4 Zona de gătit flexibilă		
Parametru	**Valoare**	**Dimensiuni (mm)**
Date electrice și ale elementelor de încălzire		
Zona de gătit 1,2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de gătit 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Zona de gătit 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Zonă de gătit flexibilă 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Greutatea aparatului	21	kg
Număr zone de gătit	4	
Sursă de căldură	inducție	

1. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

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 plītiņām ir indukcijas sistēmas, kas atbilst EMS un EMF direktīvu prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu viņu uzņēmību pret traucējumiem.

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

Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķērsgriezumam starp kabeļa stiprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura ļautu izvilkt 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 iegādājamos 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 degļiem), 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 tehniķim, 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 aparatūras 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 nepieskarieties rezistoriem.

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

- Pēc norādītā perioda veiciet filtru tīrīšanu vai nomaiņu (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 saplaisājusi virsma, vai materiāla biezumā ir redzami jebkādi bojājumi.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošo komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot eļļu 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 gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

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

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- 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 gatavošanas tvaiku nosūcēji degšanas gāzu atgriešanās plūsmas dēļ var pasliktināt tādu ierīču drošu darbību, kurās sadedzina gāzi vai citu degvielu (ieskaitot ierīces, kas atrodas citā vidē). Šīs gāzes var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu. Pēc tvaika nosūcēja vai jebkura cita gatavošanas tvaika nosūcēja uzstādīšanas pārliecinieties, vai gāzes ierīces pārbaudīja kompetenta persona, lai nodrošinātu, ka nav degšanas gāzu atpakaļplūdes.

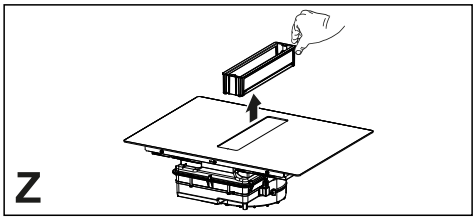
2. IZMANTOŠANA

- 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 taimeri 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 uzmest smagus priekšmetus. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.

3. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Prettauku filtru tīrīšana jāveic ik pēc 2 lietošanas mēnešiem vai biežāk, ja ierīce tiek lietota intensīvi. Filtrus var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Režģus nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. (Z).



Vispārīgie ieteikumi

- Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, metāla sūkļus, sālsskābi 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 piedegušu 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 skrāpjiem.
- Lai aizvāktu cukuru saturošu pārtiku, piemēram, gatavošanas laikā nopilējušu ievārījumu, 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

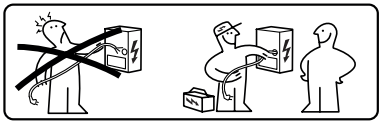
Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiķi. Plīts virsma ir paredzētai 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 ugunsaizsardzības 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 uzstā-

dīti 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 mezgliem).
- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms uzstādīšanas 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 rokasgrāmatā (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

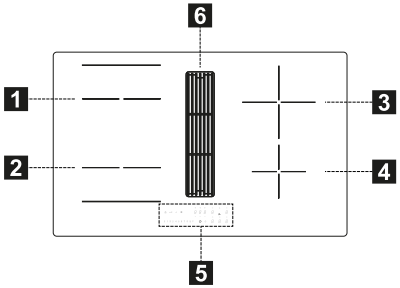
Materiāli ar simbolu ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

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 (R.200 mm) 2300 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (R.145 mm) 1400 W, ar 1850 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis
1 + 2	Kombinējamā gatavošanas zona (220 x 395 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

RĀDĪTĀJI

Trauka klātbūtnes konstatēšana

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

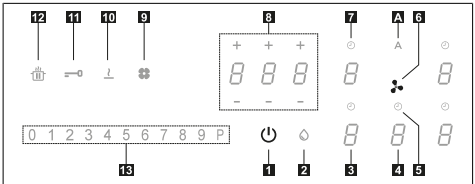
Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītīm.

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

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 H.

8. VADĪBAS PANELIS



1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Prettauku filtra piesātinājuma indikators
3	Gatavošanas zonas jaudas līmeņa indikators
4	Tvaika nosūcēja jaudas līmeņa indikators
5	Tvaika nosūcēja taimera vadība
6	Tvaika nosūcēja vadības zonas simbols
7	Gatavošanas zonas taimera vadība
8	Taimera pārvaldības zona
9	Aktivētās ogles filtra piesātinājuma indikators
10	Funkcijas poga ‘Izbeigšana’
11	Funkcijas poga ‘Bloķēšana’
12	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
13	Bīdāma tastatūra
A	Funkcijas poga ‘Automātisks’

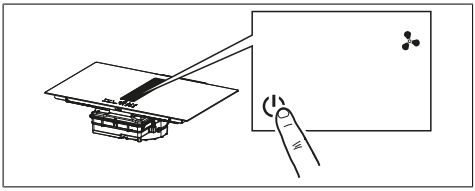
Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu 8. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību.

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.

Ierīces ieslēgšana:



Lai aktivizētu ierīces funkcijas, piespiediet un turiet 2 sekundes ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaiku nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 20 sekundēm izslēgsies.
Uzmanību: Drošības nolūkos plīti vienmēr var ieslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
Uzmanību: Vadības panelī visas atlasāmās funkcijas vienmēr būs izgaismotas/redzamas, un tās vienmēr būs vienīgās, kuras var aktivizēt.
Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.
Lai apstiprinātu darbību, attiecīgais cipars tiks izgaismots daudz intensīvāk.

9. JAUDAS IEROBEŽOJUMS

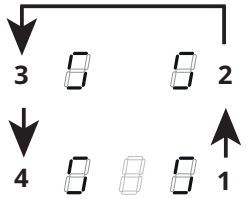
Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

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

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.

Pievienojiet plīti mājas tīklam.

1. Visi cipari iedegas dažas sekundes, pēc tam nodziest un mirgo tikai 💧.
2. Nospiediet un turiet nospiestus gatavošanas zonas ciparus 💧, kas norāda 0.
3. Turot nospiestu 💧, sāciet nospiest zonas ciparus pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.



Kreisais aizmugurējais cipars norāda C un numuru, kas norāda izvēlnes veidu. Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.

Atlasiet ciparu ar C un barošanas joslā nospiediet “8”.

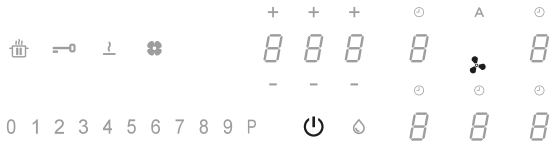
Atlasiet kreiso priekšējo ciparu un izvēlieties pareizo iestatījumu.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Vērtība barošanas joslā	KW	Piezīme
0	7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot ⏻.

10. PLĪTS FUNKCIJAS



Bērnu drošības ierīce	Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību
	Lai aktivizētu: ja uz plīts ir trauks, nospiediet un 3 sekundes turiet atbilstošo ciparu. Ja uz plīts nav neviena trauka, 3 sekundes nospiediet un turiet vienu no 5 cipariem (nav redzams) blakus punktam 8. kreisajā pusē. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 0 līdz 9 gar barošanas joslu, kurā parādīta darbības secība. Visi cipari norāda C. Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.
	Lai deaktivizētu: nospiediet un 3 sekundes turiet vienu no 5 gatavošanas zonas cipariem. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 9 līdz 0 gar barošanas joslu, parādot darbības secību. Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

Bloķēšana	Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai. Funkcija paliek aktīva pat tad, ja plīts ir izslēgta un atkal ieslēgta. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā šī funkcija tiek deaktivizēta.
	Lai aktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi.
	Lai deaktivizētu: nospiediet .
Pastiprinātāja funkcija	Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 5 minūtēm.
	Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un barošanas joslā atlasiet vērtību “P”. Atbilstošais cipars norāda P.
	Lai deaktivizētu: barošanas joslā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām.
Gatavošanas zonas taimeris	Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās. Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris.
	Lai aktivizētu: Darbojoties gatavošanas zonai, nospiediet, lai piekļūtu taimera pārvaldības komandām šai zonai. 3 cipari norāda “0 0 0”. Nospiediet “+” vai “-”, lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu. 8 8 8 Stundas - desmitās daļas - minūtes Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties. Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu. Ja taimeris ir aktīvs vairākām gatavošanas zonām, 3 cipari vienmēr norāda taimeri, kas ir vistuvāk laika beigām.
	Lai deaktivizētu: darbojoties gatavošanas zonai, nospiediet, lai piekļūtu šīs zonas taimera pārvaldības komandām. Iestatiet trīs ciparus uz “0 0 0”, izmantojot “+” vai “-”, vai nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
Taimeris (vispārīgs pielietojums)	Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.
	Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu. Taimera vadības komandu 3 cipari norāda “- - -”. Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlnei un parādītu “0 0 0”. Nospiediet “+” vai “-”, lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu. 8 8 8 Stundas - desmitās daļas - minūtes Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties. Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu. Atkārtojiet iepriekš minētās darbības, lai mainītu atpakaļskaitīšanas vērtību.
	Lai deaktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu. Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlnei, un izmantojiet “+” un “-”, lai displeju iestatītu uz “0 0 0““-”, vai nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
Funkcija ‘Izbeigšana’	Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet . Atlasītās zonas cipars norāda .
	Lai deaktivizētu: nospiediet vai nospiediet .

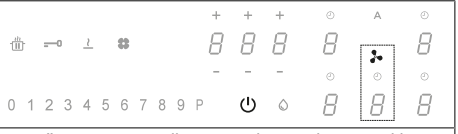
Funkcija 'Sildīšana'	Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:	
	Jaudas līmenis	**Taimeris (sekundēs)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nav pieejams
	P	Nav pieejams
	Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts “A”. Ir iespējams paaugstināt gatavošanas līmeni, bet tā samazināšana šo funkciju deaktivizē. To var arī deaktivizēt, 3 sekundes pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai.	
Funkcija ‘Pauze’	Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Ja funkcija ‘Pauze’ netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.	
	Lai aktivizētu: ja plīts virsma un gatavošanas zona ir izvēlēta, nospiediet un vismaz 1 sekundi turiet funkciju ‘Pauze’ . Visi displeji norāda .	
	Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi , līdz tā mirgo. 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu pogu. Funkcija tiek deaktivizēta, un plīts turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.	
Funkcija 'Atsaukt'	Šo funkciju izmanto, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas izslēgšanās vai pēkšņas strāvas pārtraukuma gadījumā.	
	Kad plīts izslēdzas, ieslēdziet to 6 sekunžu laikā, pieskaroties , poga mirgo 6 sekundes Nospiediet pogu , lai atgūtu iepriekš iestatītās funkcijas. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens.	
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. Plīts zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisajā pusē.	
	Lai aktivizētu/deaktivizētu: vienlaicīgi nospiediet kreisās gatavošanas zonas ciparus, lai izvēlētos 2 zonas, kuras jāapvieno, līdz parādās cipars , kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta. Otrs cipars tiek izmantots jaudas līmeņa iestatīšanai.	
Funkcijas 'AUTOMĀTISKS' “A”	Pēc noklusējuma, ieslēdzot plīti/tvaika nosūcēju, pēdējais tiek aktivizēts automātiskajā režīmā un spilgti iedegas gaismas diode “A”. Tvaika nosūcējs sāk darboties, ja gatavošanas zonu jauda ir lielāka par "1". To var deaktivizēt, piespiežot gaismas diodi “A”, kas darbību apstiprina, augstu spilgtumu nomainot ar aptumšotu spilgtumu. To var deaktivizēt, jaudas joslā nospiežot vērtību, kas lielāka par "1". Šīs izmaiņas apstiprina gaismas diode “A”, kas apgaismojuma intensitāti nomaina no spilgtas un zemu intensitāti. To atkal var aktivizēt, nospiežot gaismas diodi “A”, kas tiks spoži izgaismots.	

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), omletes, rīvēti un cepti ēdieni, desa

8	Cepšana, cepšana dziļā 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.	
“ 9 “	Jaudas joslā nospiediet “ 9 “ un iestatiet INTENSIVE 1 apgriezienus. Šis iestatījums darbosies 10 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.
“ P “	Jaudas joslā divas reizes piespiediet “ 9 “ (lai iestatītu INTENSIVE 2 apgriezienus). Šis iestatījums darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.
Funkcija Aizture	Šī funkcija būs pieejama tikai tad, ja būs deaktivizēts automātiskais režīms. Automātiskais režīms tiek deaktivizēts, nospiežot “A”. Piespiediet tvaiku nosūcēja ciparu un jaudas zonā iestatiet apgriezienus. Piespiediet tvaiku nosūcēja ciparu, kas parāda "CL", taču maina laika atskaiti. Šī iestatījuma iepriekš iestatītā vērtība ir 15 minūtes.
⏲	Taimera simbols Lai pēc tvaiku nosūcēja cipara izvēles iestatītu laika atskaiti, piespiediet taimera vadības ciparu.
💧	Tauku filtra apkopes simbols Prettauku filtra tīrīšanas signālu parāda gaismas diode. Šis signāls vienmēr ir aktivizēts. **Filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana** Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības: piespiediet un turiet 5 sekundes. - Prettauku filtra gaismas diode izslēdzas un atkal tiek uzsākta laika atskaite.
✤	Aktīvās ogles filtra apkopes simbols Pēc noklusējuma tvaiku filtrs ir iestatīts kanāla režīmā. Kad nav novietota nekāda slodze, lai aktivizētu tvaiku nosūcēju, piespiediet tvaiku nosūcēja vadības rīkus. Vēlreiz piespiediet un turiet piespiestu ciparu uz 5 sekundēm, lai: **Aktivizētu ogles filtru:** Ogles (pretsmaku) filtra simbols ieslēdzas uz 1 sekundi. **Ogles filtra deaktivizēšana:** Ogles (pretsmaku) deaktivizēšanas simbols mirgos divas reizes. Pēc aktivizēšanas ikona ieslēgsies tad, kad būs jāveic ogles (smaku) filtra apkope . **Ogles filtra atiestatīšana un reaktivēšana** Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības: piespiediet un turiet 5 sekundes. - Pretsmaku filtra gaismas diode izslēdzas un atkal tiek uzsākta laika atskaite.

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 gadījuma tiek samazināta. Ja kopējo nepieciešamo jaudu padot nav iespējams, vadības elements cita gatavošanas zonas elementa iepriekš definēto jaudu nekavējoties samazinās līdz līmenim, 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 plītīs:

- 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 plīts.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet traukus ar plakanu 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)
Kombinēta pa kreisi	190 mm	230 mm
Viena pa kreisi	110 mm	190 mm
Viena priekšpusē pa labi	110 mm	145 mm
Viena aizmugurē pa labi	110 mm	200 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 pārnests 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 ieliets 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 turpi-

nāt 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 nosūcēja vadība nedarbojas.	Bojāts LIN kabelis, vai tas ir slikti pievienots pie elektronikas plates.	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 pēcpārdošanas 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 pēcpārdošanas servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavediени.	Iztīriet ventilatoru un noņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas 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

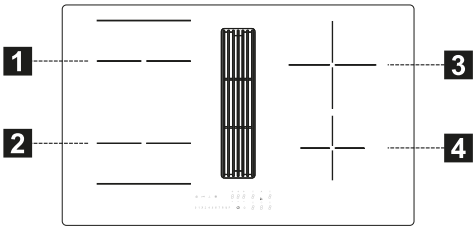
Šī ierīce ir projektēta, ražota un pārdota saskaņā ar EEK direktīvām.

17. TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija
Tips: **4300**
Modelis: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestatījums)
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 Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1 + 2 Tiltā 3,4 Elastīgi lietojama gatavošanas zona		
Parametrs	**Vērtība**	**Izmēri (mm)**
Darba izmēri	-	830 × 520 (P x D)
Barošanas sprie-gums / 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	2100 W; Palielināta jauda: 3000 W	210 x 190
Gatavošanas zona 3	2300 W; Palielināta jauda: 3000 W	R 200
Gatavošanas zona 4	1400 W; Palielināta jauda: 1850 W	R 145
Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1+2	3000 W; Palielināta jauda: 3700 W	210 x 390
Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Ierīces svars	21	kg
Gatavošanas zonu skaits	4	
Siltuma avots	indukcija	

1. INFORMACIJA APIE SAUGĄ

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 išmanytų visas veikimo savybes ir prietaiso saugą. Šios kaitlentės turi EMS ir EML direktyvų reikalavimus atitinkančias indukcines sistemas ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniniams prietaisams. Širdies simuliatorius 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 prietaisas (pvz. prietaisais su dujiniais degikliais), svarbu užtikrinti pakankamą patalpos vėdinimo lygį, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų srauto. Jei maisto gaminimo įrenginys naudojamas su kitais neelektrinius 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 nepaliestumėte 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 vandeniu, 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 naudojantiems 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.

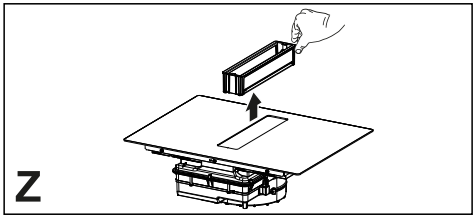
2. NAUDOJIMAS

- 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 laikmačio 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.
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 mėnesius ar dažniau, jei įrenginys naudojamas intensyviai. Filtrai gali būti plaunami indaplovėje. Neplaukite grotelių 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 kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

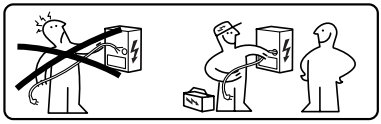
4. REIKALAVIMAI BALDAMS

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

- Tarp prietaiso ir darbastalio 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 klijais (min. 100 °C): naudojant netinkamą medžiagą ir klijus, 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 baldų).
- Siekdami apsaugoti nuo skysčio įsiskverbimo 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

Simbolis ant produkto arba ant jo pakuotės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirbimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama 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.

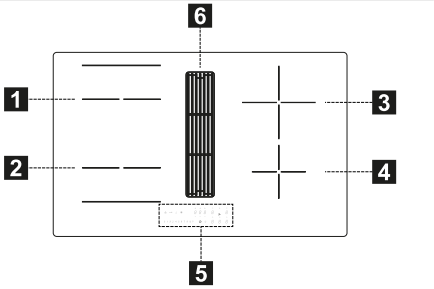
Energijos taupymas

Vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais, galima kasdien sutaupyti energijos kepant.

- 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 kepimo 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 (Sp. 200 mm) 2300 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (Sp.145 mm) 1400 W, su funkcija „Booster“ nuo 1850 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1 + 2	Kombinuojama kaitinimo zona (220 x 395 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

RODIKLIAI

Indo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.

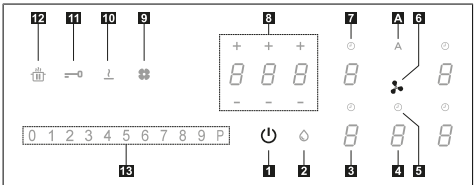
Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių.

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

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	Įjungta / išjungta
2	Riebalų filtro prisotinimo rodiklis
3	Kaitinimo zonos galios lygio rodiklis
4	Gartraukio galios lygio rodiklis
5	Gartraukio laikmačio kontrolė
6	Gartraukio valdiklio zonos simbolis
7	Kaitinimo zonos laikmačio valdiklis
8	Laikmačio valdymo zona
9	Aktyviosios anglies filtro prisotinimo rodiklis
10	Tirpinimo funkcijos klavišas
11	Blokavimo funkcijos klavišas
12	Pauzės funkcijos klavišas
13	Slinkimo klaviatūra
A	Automatinės funkcijos klavišas

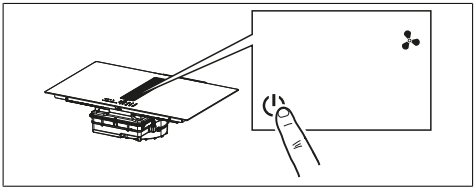
Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus nuorodinį skaičių 8. Skaičius užsidega intensyviau, kad patvirtintų operaciją.

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.

Prietaiso įjungimas:



Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off 2 sekundes, kad įjungtumėte kaitlentę ir aktyvuotumėte jos funkcijas.
Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet maisto gaminimo vietoms ir gartraukiui galia nėra tiekiama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 20 sekundžių.
Dėmesio: Dėl saugumo priežasčių kaitlentę visada galima išjungti mygtuku On/Off.
Dėmesio: Pasirenkamos funkcijos visada bus apšviestos / rodomos valdymo skydelyje; tai bus vienintelės aktyvuojamos funkcijos.
Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.
Veiksmą patvirtinantis skaitmuo užsidega ryškiau.

9. GALIOS RIBOJIMAS

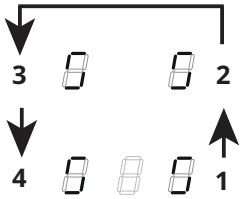
Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.

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

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

Prijunkite kaitlentę prie buitinio tinklo.

1. Visi skaičiai užsidega kelioms sekundėms, o po to išsijungia ir lieka mirksėti tik 💧.
2. Nuspauskite ir laikykite nuspaudę 💧; kepimo zonų skaitmenys rodo 5.
3. Laikydami nuspaustą 💧, pradėkite spausti zonų skaičius pradėdami prieš laikrodžio rodyklę.



Galinis kairysis skaičius nurodo C ir meniu tipą nurodantį numerį. Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametrų.

Pasirinkite skaičių su C ir paspauskite „8“ maitinimo juostoje.

Pasirinkite priekinį skaičių kairėje ir pasirinkite tinkamą nustatymą.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Reikšmė maitinimo juostoje	KW	Pastabos
0	7,4	Standartinis pradinis nustatymas
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Įrašę tinkamą reikšmę, paspauskite paliesdami ir laikydami ⏻ .

10. KAITLENTĖS FUNKCIJOS

Apsaugos nuo vaikų prietaisas	Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos
	Norėdami suaktyvinti: jei ant kaitlentės yra puodas, paspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę atitinkamą skaitmenį. Jei ant kaitlentės nėra puodo, paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 sekundes kairėje pusėje šalia vietos C esančius 5 skaičius (nesimato). Atleiskite ir slinkite pirštu nuo 0 iki 9 išilgai maitinimo juostos, kurioje rodoma veikimo seka. Visi skaitmenys rodo L. Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
	Norėdami išjungti: nuspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę vieną iš 5 kaitinimo zonų skaitmenų. Atleiskite ir pirštu slinkite nuo 9 iki 0 išilgai galios juostos, rodančios veikimo seką. Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.

Blokavimas	Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę. Funkcija lieka aktyvi net tada, kai kaitlentė išjungiama ir vėl įjungiama. Jei srovė nutraukiama, funkcija išsijungia.
	Norėdami suaktyvinti: paspauskite ir laikykite nuspaudę 1 sekundę.
	Norėdami išjungti: paspauskite .
Funkcija „Boost“	Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 5 minutes.
	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir maitinimo juostoje pasirinkite reikšmę „P“. Atitinkamas skaitmuo nurodo P.
	Norėdami išjungti: maitinimo juostoje pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių.
Kaitinimo zonų laikmatis	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.
	Norėdami suaktyvinti: Kai kaitinimo zona veikia, paspauskite, kad pasiektumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius. 3 skaičiai nurodo „ 0 0 0 “. Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka. 8 8 8 Valandos - Dešimtosios - Minutės Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą. Jei laikmatis yra aktyvus keliose kaitinimo zonose, 3 skaičiai visada nurodys laikmatį, kurio laikas baigsis greičiausiai.
	Norėdami išjungti: kai kaitinimo zona veikia, paspauskite, kad atidarytumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius. Nustatykite tris skaičius „0 0 0“ naudodami „+“ arba „-“, arba paspauskite klavišą „On/Off“.
Laikmatis (bendras)	Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.
	Norėdami suaktyvinti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų. Laikmačio valdymo valdiklių 3 skaičiai rodo „- - -“. Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir būtų rodoma „0 0 0“. Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka. 8 8 8 Valandos - Dešimtosios - Minutės Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą. Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte atvirkštinio skaičiavimo reikšmę.
	Norėdami išjungti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų. Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir naudokite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte ekrane „ 0 0 0 „ „-“ arba paspauskite klavišą On/Off.
Tirpinimo funkcija	Norint suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite . Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo U.
	Norėdami išjungti: paspauskite arba paspauskite .

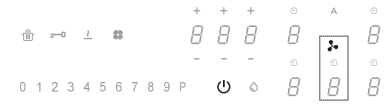
Šildymo funkcija	Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę:	
	Galios lygis	**Laikmatis (sekundės)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nėra
	P	Nėra
	Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta kaitinimo zona, paspauskite ir 3 sekundes laikykite galios juostoje nuspaustą pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos kaitinimo zonos ekranas rodo „A“. Kaitinimo lygį galima padidinti, bet jį sumažinus, funkcija išjungiama. Galima išjungti taip pat ir paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos kaitinimo zonos klavišą.	
Pauzės funkcija	Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Jei pauzės funkcija neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia.	
	Norėdami suaktyvinti: Kai puodas ant kaitlentės ir kaitinimo zona pasirinkta, paspauskite ir laikykite nuspaustą pauzės funkcijos klavišą bent 1 sekundę. Visi ekranai rodo .	
	Norėdami išjungti: paspauskite ir laikykite nuspaustą 1 sekundę tol, kol mirksės. Per 10 sekundžių paspauskite bet kurį kitą klavišą. Funkcija išjungiama ir kaitlentė toliau vykdo ankstesnius nustatymus.	
Iškvietimo funkcija	Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės veikimo nustatymus, jei netyčia sustabdoma arba netikėtai dingsta srovė.	
	Kai kaitlentė išsijungia, ji įsijungia per 6 sekundes palietus , klavišas mirksi 6 sekundes. Paspauskite klavišą , kad atstatytumėte prieš tai nustatytas funkcijas. Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.	
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 gali būti pasirenkamos tik kairėje esančios kaitinimo zonos.	
	Norėdami suaktyvinti / išjungti: vienu metu spauskite kaitinimo zonų kairėje skaičius, kad pasirinktumėte 2 zonas, kurios bus sujungtos, kol bus parodytas skaičius n, reiškiantis, kad funkcija buvo suaktyvinta. Kitas skaičius naudojamas norint nustatyti galios lygį.	
AUTO funkcija „A“	Pagal numatytąjį nustatymą, kai kaitlentė / gartraukis įjungiamas, gartraukis automatiškai suaktyvinamas ir LED „A“ dega intensyviai. Kaitlentė pradeda veikti, jei nustatyta kaitinimo zonų galia yra didesnė nei „1“. Kaitlentė išjungiama paspaudus LED „A“, kurio ryškumas sumažėja patvirtinus veiksmą. Kaitlentė taip pat gali būti išjungiama galios juostoje paspaudus didesnę nei „1“ reikšmę; tai patvirtinama mažesniu LED „A“ ryškumu. Kaitlentė aktyvuojama paspaudus LED „A“, kuris pradeda šviesti ryškiau.	

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 kepsniai (blynai), omletai, duonos ir kepti gaminiai, dešra

8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kepsniai
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo

12. GARTRAUKIO FUNKCIJOS



Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.	
„ **9** “	Spauskite „ 9 “ galios juostoje, kad nustatytumėte INTENSYVŲ 1 greitį. Šis nustatymas veikia 10 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.
„ **P** “	Du kartus spauskite „ 9 “ galios juostoje, kad nustatytumėte INTENSYVŲ 2 greitį. Šis nustatymas veikia 5 minutes. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.
Funkcija Atidėjimas	Ši funkcija veikia tik išjungus automatinį režimą. Automatinis režimas išjungiamas paspaudus „A“. Nuspauskite gartraukio skaitmenį ir nustatykite greitį galios juostoje. Nuspauskite laiko valdymo skaitmenį, kuris rodo „CL“ ir pradės atgalinį skaičiavimą. Šis nustatymas veikia 15 minučių.
	Laikmačio simbolis Pasirinkę gartraukio skaitmenį, paspauskite laikmačio valdymo skaitmenį, kad nustatytumėte atgalinį skaičiavimą.
	Riebalų filtro priežiūros simbolis Visada įjungtas LED rodo riebalų filtro valymo signalą. **Filtro nustatymas ir suaktyvinimas iš naujo** Atlikę filtro priežiūrą: paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Riebalų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.
	Anglies filtro priežiūros simbolis Numatytas gartraukio nustatymas yra ištraukimo režimas. Paspauskite gartraukio valdymo skaitmenis, kad įjungtumėte jį. Paspauskite ir laikykite skaitmenį 5 sekundes, kad: **Įjungtumėte anglies filtrą:** Anglies (kvapų) filtro simbolis užsidega 1 sekundei. **Išjungtumėte anglies filtrą:** Anglies (kvapų) filtro simbolis sumirkčioja du kartus. Po įjungimo užsidegs piktograma, reiškianti reikalingą anglies (kvapų) filtro priežiūrą . **Pakartotinai nustatytumėte ir įjungtumėte anglies filtrą** Atlikę filtro priežiūrą: paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Kvapų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.

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 pusės), 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 užtikrina, 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 indukcinių 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 (paprastai atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka prikibęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukcinei kaitlentei.

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, nurodytų 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 kairėje	190 mm	230 mm
Atskiros kairėje	110 mm	190 mm
Atskira priekyje dešinėje	110 mm	145 mm
Atskira gale dešinėje	110 mm	200 mm

Tušti arba plonu dugnu puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba jei jie plonu dugnu ant kaitlentės, nes tai neleistų kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, nes kyla 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 aušinimo 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 iš-

nyksta 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 valdymo skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventiliacija. 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 dulkėmis 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 LINEAR A830**

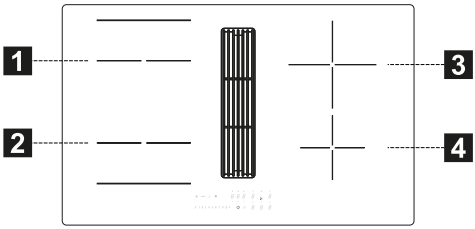
Žiūrėkite prie įrenginio dugno pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

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

1, 2 Lanksti kaitinimo zona 1 + 2 Sujungta 3, 4 Lanksti kaitinimo zona		
Parametras	**Vertė**	**Gabaritai (mm)**
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		
Lanksti kaitinimo zona 1, 2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Kaitinimo zona 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	Sp. 200
Kaitinimo zona 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	Sp. 145
Lanksti kaitinimo zona 1 + 2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Įrenginio svoris	21	kg
Kaitinimo zonų skaičius	4	
Šilumos šaltinis	indukcija	

MODELIS	GALILEO LINEAR A830
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,02 Kw



1, 2 Lanksti kaitinimo zona 1 + 2 Sujungta 3, 4 Lanksti kaitinimo zona		
Parametras	**Vertė**	**Gabaritai (mm)**
Darbiniai gabaritai	-	830 × 520 (P x G)

1. INFORMÁCIÓK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

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

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő 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 összse 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 mellet 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 készülékkel.

⚠ **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 lejárata 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 készülékkel 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 testrésszel.
- 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 bízza az edényérzékelőre.

FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert vészhelyzetek 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.

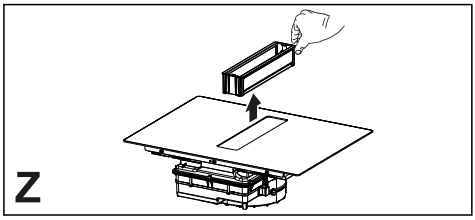
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- A konyhai páraelszívók, úgy mint a főzési füstelszívók az égési gázok visszatérő áramlása miatt ronthatják a gázt vagy más tüzelőanyagot égető készülékek biztonságos működését (ideértve a más környezetben találhatókat is). Ezek a gázok szénmonoxid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

2. HASZNÁLAT

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

3. ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Bármiféle karbantartási beavatkozás előtt a berendezést kapcsolja le vagy csatlakoztassa le az elektromos ellátásról.
- 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 kaparó-

val, amikor a főzőlap még meleg. Az alkalmazandó kaparóval kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.

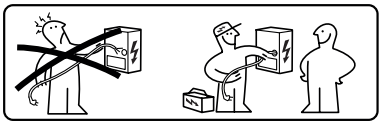
- Távolítsa el a cukrot tartalmazó élelmiszereket, például a főzés során kifolyt lekvárt, egy üvegkerámia kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ellenkező esetben az ételmaradványok károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- Az esetleges megolvadt műanyagot egy üvegkerámia kaparóval távolítsa el, amikor 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 alacsonyfeszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.
- A beépített egységek esetén az alkotórészeket (műanyag és furnérozott 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 megadottnak megfelelő.
- A beszerelt készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítési ábráján szerepel (legalább 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500 mm az esetleges függő részeknél).
- A főzőlap szegélye és a munkalap közötti folyadékbeszivárgás megakadályozására a beépítés előtt használja a mellékelt tömítő ragasztót a főzőlap teljes külső szegélye mentén.

5. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



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

- Tartsa be a kapcsolási rajzot (a termék alsó oldalán található).
- Ez a készülék „Y” típusú csatlakozással rendelkezik, ajánlott az 5 x 2,5 mm²-es H05V2V2-F EGYFÁZISÚ és KÉTFÁZISÚ tápkábel használata: a vezetékek minimum keresztmetszete: 2,5 mm². A tápkábel külső átmérője: min 8 mm - max 12 mm.
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító 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 alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. Részletesebb információkért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási 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

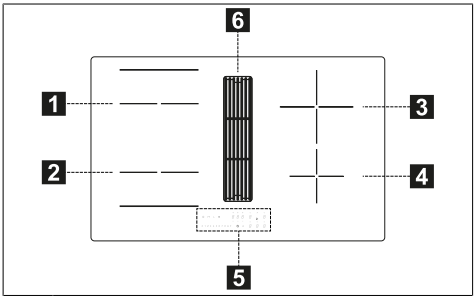
A ♲ szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

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 (R.200 mm) 2300 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (R.145 mm) 1400 W, 1850 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1 + 2	Kombinálható főzőzóna (220 x 395 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.

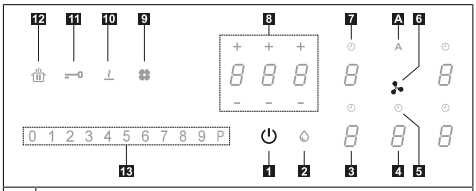
Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a U szimbólum.

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 puszta kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna számkijelzőjén a H jelenik meg.

8. KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Zsírszűrő telítettség kijelző
3	Főzőzóna teljesítményszint kijelző
4	Elszívó teljesítményszint kijelző
5	Elszívó időzítő vezérlés
6	Elszívó vezérlési zóna szimbólum
7	Főzőzóna időzítő vezérlés
8	Időzítő kezelési zóna
9	Aktív szenes szűrő telítettség kijelző
10	Olvasztás funkció gomb
11	Blokkolás funkció gomb
12	Szünet funkció gomb
13	Görgető billentyűzet
A	Auto funkció gomb

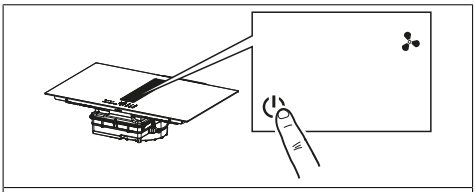
A fűzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával 8. A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

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.

Készülék bekapcsolása:



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

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

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

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

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

A visszaigazolást a gomb felerősödő világítása jelenti.

9. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

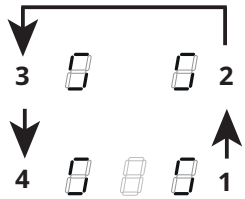
A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

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

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz.

1. Az összes számkijelző kivilágít néhány másodpercre, majd lekapcsol és marad a villogó 💧.
2. Nyomja meg, és tartsa nyomva a 💧 jelet, a főzőzóna számkijelzői a 0 jelet mutatják.
3. Ha nyomva tartja a 💧 jelet, kezdje nyomni a zóna számkijelzőit az órával ellentétes irányba haladva.



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

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

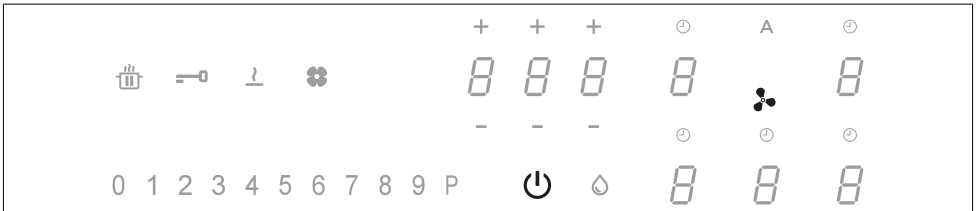
Válassza ki a bal elülső számkijelzőt, és válassza ki a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

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

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

10. FŐZŐLAP FUNKCIÓK



Gyermekbiztonsági eszköz	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását
	Az aktiváláshoz: ha egy edény található a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a megfelelő számkijelzőt. Ha nincs edény a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az 5 számkijelző közül az egyiket (nem láthatók) a 8 pont mellett, bal oldalon. Engedje el, és csúsztassa az ujját 0-tól 9-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. Az összes számkijelző a L jelet mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a főzőzónák 5 számkijelzőjének egyikét. Engedje el, és csúsztassa az ujját 9-től 0-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
Blokkolás	Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot. A funkció aktív marad akkor is, ha a főzőlapot lekapcsolja és visszakapcsolja. Áramkimaradás esetén a funkció kikapcsol.
	Az aktiváláshoz: nyomja meg a ⊸ jelet, és tartsa nyomva 1 másodpercig.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg a ⊸ jelet.
Boost funkció	Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 5 percig.
	Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „P” értéket a teljesítménysávban. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a P.
	A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a teljesítménysávból.

Főzőzóna időzítő	Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.
	Az aktiváláshoz: Működő főzőzónával nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. A 3 megjelenő szám „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását. 8 8 8 Óra - Tized - Perc Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával. Ha az időzítő be van kapcsolva több főzőzónán, a 3 számjegy mindig a leghamarabb lejáró időt mutatja.
	Kiiktatáshoz: működő főzőzóna mellett nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. Állítsa a 3 számjegyet „0 0 0”-ra a „+” és „-” gombok segítségével, vagy a Be/Ki gomb megnyomásával.
Időzítő (általános)	Időzítő riasztással, általános használatra.
	Aktiváláshoz:kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák. Az időzítő kezelésének 3 számjegye '- - -' jelet mutat. Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és megjelenjen „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását. 8 8 8 Óra - Tized - Perc Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával. Ismételje meg a leírt folyamatot, hogy módosítsa a visszaszámlálás értékét.
	Kiiktatáshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák. Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kijelzőn a „0 0 0” számot, vagy nyomja meg a Be/Ki gombot.
Olvasztás funkció	Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a gombot. A kiválasztott zóna számjegye jelet mutat.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg a vagy a jelet.
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	**Időzítő (másodperc)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nem áll rendelkezésre
P	Nem áll rendelkezésre

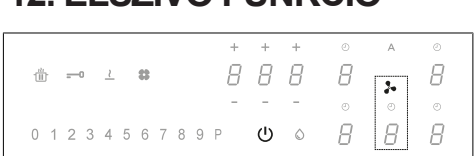
Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”.
Növelheti a főzési szintet, de csökkentve kiiktatja a funkciót.
Kiiktathatja úgy is, hogy megérinti és nyomva tartja 3 másodpercig az érintett főzőzónát.

Szünet funkció	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol.
	Az aktiváláshoz: Miután egy edényt helyezett a főzőlapra, és kiválasztott egy főzőzónát, nyomja meg és tartsa nyomva a Szünet funkció gombját legalább 1 másodpercig. Az összes kijelzőn megjelenik: .
	A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva a jelet 1 másodpercig, amíg villog. Nyomjon meg bármilyen másik gombot 10 másodpercen belül. A funkció kikapcsol, és a főzőlap folytatja a működést az előző beállításokkal.
Előhívás funkció	Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás vagy hirtelen áramkimaradás esetén.
	Amikor a főzőlap kikapcsol, ha 6 másodpercen belül bekapcsolja a gombbal, a gomb 6 másodpercig villogni fog. Nyomja meg a gombot, hogy visszaállítsa az előzőleg beállított funkciókat. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.
Kombinált mód („híd" 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 csak a bal oldaliak lehetnek.
	Az aktiváláshoz/kiiktatáshoz: nyomja meg egyszerre a bal oldali számkijelzőket, hogy kiválassza a 2 hídként összekötni kívánt zónát, míg megjelenik a jel, amely jelzi, hogy a funkció aktív. A másik számkijelzőt a teljesítményszint kiválasztására használja.
AUTO funkció "A"	Az előzetes beállítás alapján amikor a főzőlapot/elszívót bekapcsolják, az elszívó automatikus üzemmódban aktiválódik, és az „A" LED felgyullad. A páraelszívó akkor lép működésbe, ha a főzőzónák teljesítménye „1" felett van. Az „A" LED megnyomásával iktatható ki, amelynek világítása ekkor erősről gyengére változik. Kiiktatásához egy „1" feletti érték is megnyomható a teljesítményvonalon, az „A" LED világítása ekkor erősről gyengére változik. Ismételt aktiválása az „A" LED megnyomásával lehetséges, ennek világítása ekkor erősre változik.

11. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Teljesítmény-szint	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, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

12. ELSZÍVÓ FUNKCIÓ



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

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

Funkció Késleltetés	Ez a funkció csak az automatikus üzemmód kiiktatása esetén áll rendelkezésre. Az automatikus üzemmódot az „A” megnyomásával iktathatja ki. Nyomja meg a páraelszívó gombját és állítson be egy sebességet a teljesítményvonalon. Nyomja meg az időzítő gombját, amelyen a korábbi „CL” helyett megjelenik a 15 percre beállított visszaszámlálás.
🕘	Időzítő szimbólum Az időzítő gombjának kiválasztása után az időzítő kezelőgombokkal állítsa be a visszaszámlálást .
💧	Zsírszűrő karbantartása szimbólum A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzés, melyet a LED mutat, mindig aktív. **Reset és a szűrő újbóli aktiválása** A szűrő karbantartásának elvégzését követően: nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A zsírszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.
✿	Aktívszenes szagszűrő karbantartása szimbólum A páraelszívó alapbeállítása az elszívás üzemmód. Az elszívás engedélyezéséhez kikapcsolt helyzetben nyomja meg a páraelszívó gombját. Az alábbiakhoz 5 másodpercig nyomja meg újra a gombot: **Aktívszenes szagszűrő aktiválása:** 1 másodpercre bekapcsol az aktívszenes szagszűrő szimbóluma. **Aktívszenes szagszűrő kiiktatása:** Kettőt villog az aktívszenes szagszűrő szimbóluma. Az aktiválást követően az ikon felgyulladása jelzi, hogy el kell végezni a szénszűrő (szagszűrő) karbantartását. **Aktívszenes szagszűrő visszaállítása és újraaktiválása** A szűrő karbantartásának elvégzését követően: nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.

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), optimizálva 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 (boost) 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 mágnest is közelíthet az edény aljához. Ha odatapad, at 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 ta-

karnia 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 kombinált	190 mm	230 mm
Bal egyes	110 mm	190 mm
Jobb első egyes	110 mm	145 mm
Jobb hátsó egyes	110 mm	200 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 rétegezésével 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 fütyülés

E a zaj többféle anyagból egymásra helyezett rétegekkel kialakított edényeknél fordul elő, továbbá akkor, amikor az ilyen edényeket maximális teljesítménynyel 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 hűtőventillátorral 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 UGYFÉLSZOLGÁLATHOZ.
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 törlődik 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 főfőzónák 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 megjelenőhibakódot.		

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 forgalmazták.

17. MŰSZAKI ADATOK

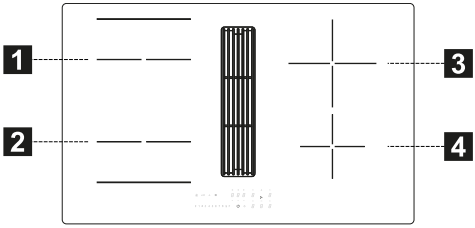
A termék azonosítása
Típus: **4300**
Modell: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
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 Flexibilis főzőzóna 1 + 2 Híd funkcióban 3,4 Flexibilis főzőzóna		
Paraméter	**Érték**	**Méretek (mm)**
Hasznos méretek	-	830 × 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		
Főzőzóna 1,2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Főzőzóna 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Főzőzóna 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Flexibilis főzőzóna 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Paraméter	Érték	Méretek (mm)
A készülék súlya	21	kg
A főzőzónák száma	4	
Hőforrás	indukciós	

1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТА

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 севисен 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 капаци 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.

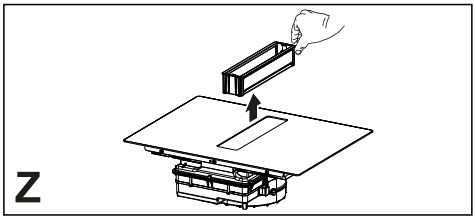
- Апаратот треба да биде инсталиран на начин што дозволува одвојување од електричното напојување со отвор меѓу контактите (3 mm) кој обезбедува целосно одвојување во услови на преоптоварување од категорија III.
- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Вентилацијата 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 тенџерија 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.
- 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.

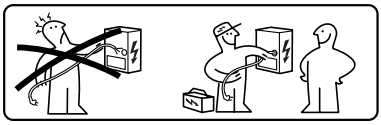
- Отстранете ја растопената пластика, со помош на гребалка соодветна за стакло-керамички плочи, додека плотната е уште топла. Ако не го направите тоа, остатоците од храна може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете го бигорот со помош на мала количина на раствор за отстранување бигор, 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 ѕид 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 ѕид е наведено на цртежот за монтажа за вграден апарат (150 mm за страничниот ѕид, 40 mm за задниот ѕид и 500 mm за секоја единица што е вградена на ѕид над него).
- За да спречите навлегување течности меѓу работ на плотната и работната површина, ставете самолеплива заптивка по должината на надворешниот раб на плотната пред да ја монтирате.

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ



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

- Почитувајте ја приклучната шема (поставена на долната страна од производот).
- Овој апарат е со тип на поврзување „Y“, се препорачува употреба на кабел за струја H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², МОНОФАЗНА и БИФАЗНА врска: мин. пресек на проводниците: 2,5 mm². Надворешен дијаметар на кабелот за струја: мин. 8 mm - макс. 12 mm.
- До терминалите за поврзување може да се пристапи со отстранување на капакот на кутијата за поврзување.

- Проверете дали струјата во домаќинството (напон, максимален напон и струја) се компатибилни со оние на апаратот.
- Поврзете го апаратот како што е прикажано во прирачникот за монтирање (во согласност со важечките референтни стандарди за мрежниот напон на национално ниво).

Внимание! Не ги лемете каблите!

6. ЗАШТИТА НА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Отстранување на електричните апарати за домаќинството

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

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

Отстранување на материјалите за амбалажа

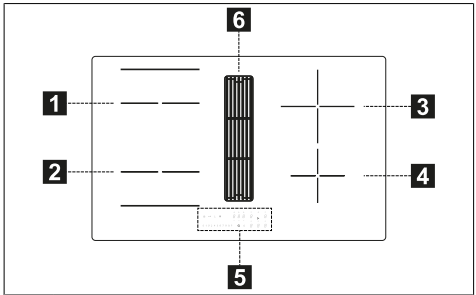
Материјалите со симболот може да се рециклираат. Отстранете ги материјалите за амбалажа во соодветни контејнери за рециклирање.

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 тенџерења на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја стопите.

7. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ



1	Единечна рингла (210x190 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
2	Единечна рингла (210x190 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
3	Единечна рингла (R.200 mm) 2300 W, со функција на засилувач од 3000 W
4	Единечна рингла (R.145 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 1850 W
5	Контролна табла
6	Решетка за всмукување
1 + 2	Комбинирачка рингла (220 x 395 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција на присуство на тенџере

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

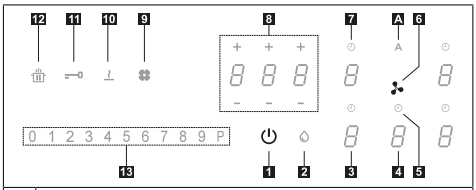
Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенџерињата со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни.

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

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 H.

8. КОМАНДНА ТАБЛА



1	Вклучено/Исклучено
2	Индикатор за заситеност на филтерот за маснотија
3	Индикатор за нивото на моќност на ринглата
4	Индикатор за нивото на моќност на аспираторот
5	Контрола на тајмерот од аспираторот
6	Симбол за контроли на аспираторот
7	Контрола на тајмерот од ринглата
8	Зона за управување со тајмер
9	Индикатор за заситеност на филтерот со активен јаглен
10	Копче на функцијата Топење
11	Копче на функцијата Блокада
12	Копче на функцијата Пауза
13	Тастатура со лизгање
A	Копче на функцијата Автоматски

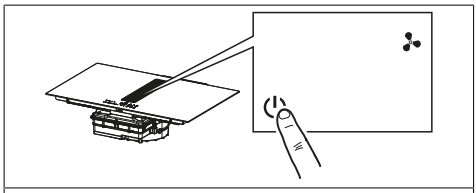
Ринглите може да се активираат со притискање на соодветниот сензор 8. Сензорот засветува поинтензивно за да се потврди операцијата.

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 тенџерија или други објекти на плотната, сензорите не се видливи.

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

Вклучување на апаратот:



Притиснете го и држете го копчето Вклучено/Исклучено 2 секунди за да ја вклучите плотната и да ги активирате нејзините функции.

Во тој момент, плотната е вклучена, но сите рингли и аспираторот се на нула напојување. Плотната ќе се исклучи автоматски по 20 секунди ако не се користи.

Внимание: Заради безбедносни причини, плотната секогаш може да се исклучи со помош на копчето Вклучено/Исклучено.

Внимание: Функциите што може да се избираат се секогаш оние коишто светат или се видливи на контролната табла и само тие секогаш може да се вклучат.

Контролите за ринглите, аспираторот и тајмерот може да се активираат со притискање на соодветниот сензор.

Сензорот светнува поинтензивно за да ја потврди работата.

9. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

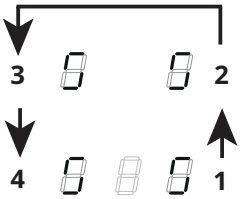
При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа, монтерот треба да ја постави моќноста на ринглите врз основа на ефективниот капацитет на електричниот апарат за домаќинството.

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

Пред да ја извршите процедурата се советува да го прочитате целиот параграф.

Поврзете ја плотната на домашната мрежа.

1. Сите сензори засветуваат неколку секунди а потоа се гаснат и останува да свети само 💧.
2. Притиснете го и држете го притиснато 💧 сензорите на ринглите покажуваат 0.
3. Одржувајќи го притиснато 💧, почнете да ги притискате сензорите на ринглите постапувајќи во обратен правец од стрелките на часовникот.



Задниот лев сензор покажува C и број што го покажува типот на менито. Предниот лев сензор покажува број што зависи од параметрите покажани во изборот.

Изберете го сензорот со C и притиснете „ 8 “ на лентата за моќност.

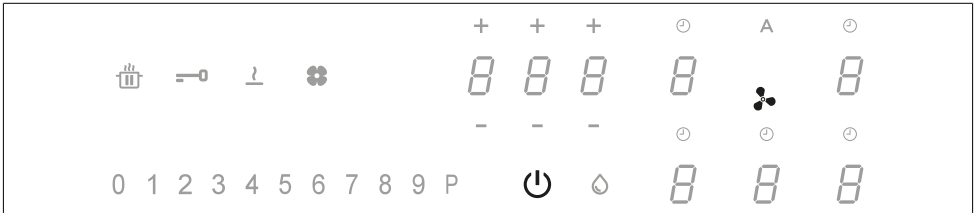
Изберете го предниот лев сензор и изберете ја точната поставка.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Вредност на лентата за моќност	KW	Забелешка
0	7,4	Почетна поставка стандард
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Штом ќе се внесе точната вредност потврдете допирајќи и држејќи ⏻ .

10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТНАТА



Уред за заштита на деца	Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата
	За активирање: ако има тенџере на плотната, притиснете го и држете го притиснато соодветниот сензор 3 секунди. Ако нема тенџере на плотната, притиснете и држете притиснато 3 секунди еден од 5-те сензори (невидливи) до точката . на левата страна. Отпуштете и лизгајте со прстот од 0 до 9 долж лентата за моќност што ја покажува секвенцата на функционирање. Сите сензори покажуваат L. Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.
	За деактивирање: притиснете и држете притиснато 3 секуди еден од 5-те сензори на ринглите. Отпуштете и лизгајте со прстот од 9 до 0 долж лентата за моќност што ја покажува секвенцата на функционирање. Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.
Блокада	Може да се блокираат функциите на плотната за време на употреба, на пример за чистење на плотната. Функцијата останува активна дури и ако плотната се исклучи и повторно вклучи. Во случај на прекин на струјата, функцијата се деактивира.
	За активирање: притиснете 0 и држете притиснато 1 секунда.
	За деактивирање: притиснете 0.
Функција за интензивна моќност	Секоја рингла може да се поставува на дополнително ниво на моќност максимално 5 минути.
	За активирање: изберете една од 4-те рингли и изберете ја вредноста „P“ на лентата за моќност. Соодветниот сензор покажува P.
	За деактивирање: изберете една од другите можни вредности на лентата за моќност.
Тајмер на ринглите	Тајмерот овозможува исклучување на една посебна рингла по завршувањето на поставеното време. Ринглите може да се програмираат поединечно, така што секоја располага со сопствен тајмер.
	За активирање: Со ринглата во функција, притиснете за да ги повикате командите за управување на тајмерот за таа зона. 3-те сензори покажуваат „ 0 0 0 “. Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на тајмерот. 8 8 8 Часови - Десетини - Минути Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време. По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал. Функцијата може да се прекине со притискање на кое било копче. Ако тајмерот е активен за повеќе рингли, 3-те сензора го покажуваат секогаш најблискиот тајмер до истекувањето на времето.
	За деактивирање: со ринглата во функција, притиснете за да ги повикате командите за управување на тајмерот за таа зона. Поставете ги трите сензора на „ 0 0 0 “ користејќи „+“ или „-“ или притиснете го копчето On/Off.

Тајмер (генерички)	Тајмер со аларм за општа употреба.
	За активирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџерија или активни рингли. 3-те сензора за командите за управување на тајмерот покажуваат „- - -“. Притиснете го сензорот за да го повикате менито на тајмерот и видите „ 0 0 0 “. Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на тајмерот. 8 8 8 Часови - Десетини - Минути Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време. По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал. Функцијата може да се прекине со притискање на кое било копче. Повторете ги опишаните операции за да ја измените вредноста на одбројувањето.
	За деактивирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџерија или активни рингли. Притиснете го сензорот за да го повикате менито на тајмерот и користете “+” и “-” за да го поставите екранот на “ 0 0 0 “.“-” или притиснете го копчето On/Off.
Функција за топење	За активирање: изберете една од 4-те рингли и притиснете . Сензорот на избраната рингла покажува .
	За деактивирање: притиснете или притиснете .
Функција за загревање	Оваа функција се користи за загревање на тенџере на максимална моќност пред да се продолжи со готвење на избраното ниво. Интервалот на времето во која се одржува ринглата на максималната моќност зависи од поставеното финално ниво на готвење. Погледнете ја табелата:

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

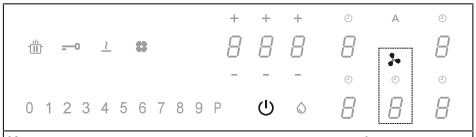
	За активирање, со тенџере на плотната и избрана рингла, притиснете ја и држете ја притиснато 3 секунди избраната вредност (од 1 до 8) на лентата за моќност. Екранот на соодветната рингла покажува „A“. Може да се зголеми нивото на готвење, но со негово намалување се деактивира функцијата. Може да се деактивира и со допирање и држење 3 секунди на копчето од ринглата во прашање.
Функција за пауза	Оваа функција овозможува ставање во пауза/повторно активирање на која било активна функција на плотната, намалувајќи ја расположивата моќност во ринглата и анулирајќи ги сите функции. Ако функцијата „Пауза“ не се деактивира во рок од 10 минути, плотната се исклучува автоматски.
	За активирање: Со тенџере на плотната и избрана рингла, притиснете го и држете го притиснато копчето на функцијата „Пауза“ најмалку 1 секунда. Сите екрани покажуваат .
	За деактивирање: притиснете и држете притиснато 1 секунда сè додека не засвети. Притиснете го кое било друго копче во рок од 10 секунди. Функцијата се деактивира а плотната продолжува со претходно поставените поставки.
Функција за повикување	Оваа функција се користи за повикување на поставките за функционирање на плотната во случај на ненамерно запирање или ненадејно прекинување на струјата.
	Кога ќе се исклучи плотната, ако се вклучи во рок од 6 секунди допирајќи , копчето свети 6 секунди. Притиснете го копчето за да ги повратите претходно поставените функции. Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата.

Комбиниран начин (функција „мост“)	Оваа функција овозможува поврзување на две рингли за користење и контролирање како една единечна и поширока рингла. Ова нуди можност за користење на тенџерија со пошироко дно. Ринглите што може да се избираат за оваа функција се исклучиво оние од лево.
	За активирање/деактивирање: притиснете ги истовремено сензорите на ринглите од лево за избирање на двете рингли за поврзување со мост, сè додека не се појави сензорот П за да покаже дека е активирана функцијата. Другиот сензор се користи за поставување на нивото на моќност.
Функција АВТОМАТСКИ „А“	Стандардна поставка кога плотната/аспираторот е вклучен да се стартува во автоматски режим со ЛЕД „А“ кое свети јасно. Аспираторот се вклучува ако моќноста на ринглите е поголема од „1“. Тоа се деактивира со притискање на ЛЕД „А“ кое го менува интензитетот од јасно во замаглено како потврда. Тоа може да се деактивира со притискање вредност повисока од „1“ на лентата за моќност, што се потврдува со фактот дека ЛЕД „А“ го менува интензитетот од јасно во замаглено. Тоа се деактивира со притискање на ЛЕД „А“ кое го менува интензитетот во јасно светло.

11. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

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

12. ФУНКЦИИ НА АСПИРАТОРОТ



Контролите за ринглите, аспираторот и тајмерот може да се активираат со притискање на соодветниот сензор.	
„ 9 “	Притиснете „ 9 “ на лентата за моќност за да поставите ИНТЕНЗИВНА 1 брзина. Оваа брзина е поставена да работи 10 минути. Откако ќе помине ова време, системот автоматски ќе се врати во претходно поставената брзина. Се деактивира со избирање различна брзина.
„ P “	Притиснете „ 9 “ на лентата за моќност двапати за да поставите ИНТЕНЗИВНА 2 брзина. Оваа брзина е поставена да работи 5 минути. Откако ќе помине ова време, системот автоматски ќе се врати во претходно поставената брзина. Се деактивира со избирање различна брзина.

Функција Одложување	Оваа функција е достапна само ако е деактивиран автоматскиот режим. Автоматскиот начин се деактивира со притискање на „А“. Притиснете го сензорот за аспиратор и поставете ја брзината на лентата за моќност. Притиснете го сензорот за управување со тајмерот, кој прикажувал „CL“, но тоа ќе го промени одбројувањето. Ова е однапред поставено на 15 минути.
	Ссимбол за тајмер По избирање на сензорот за аспираторот, притиснете го сензорот за управување со тајмер за да започне одбројувањето.
	Симбол за одржување на филтерот за маснотија Сигналот за чистење на филтерот за маснотија се прикажува со ЛЕД и секогаш е овозможен. **Ресетирање и реактивирање на филтерот** По спроведување дејства за одржување на филтерот: притиснете го и задржете го копчето 5 секунди. - ЛЕД за филтерот за маснотии ќе се изгасне и повторно ќе започне одбројувањето.

✿	Симбол за одржување на филтерот со активен јаглен Аспираторот фабрички е поставен во режим на извлекување. Без никакво оптоварување, притиснете го сензорот за контроли на аспираторот за да го овозможите вшмукувањето. Притиснете и држете го сензорот повторно 5 секунди за да: **Активирање на филтерот со јаглен:** Симболот на филтерот со јаглен (миризби) светнува 1 секунда. **Деактивирање на филтерот со јаглен:** Симболот на филтерот со активен јаглен (миризби) трепка двапати. По активирањето, иконата ќе светне за да покаже дека мора да се спроведе одржување на филтерот со активен јаглен (миризба) . **Ресетирање и реактивирање на филтерот со активен јаглен** По спроведување дејства за одржување на филтерот: притиснете го и задржете го копчето 5 секунди. - ЛЕД за филтерот за миризба ќе се изгасне и повторно ќе започне одбројувањето.

13. 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 тенџерења да се користат

Користете исклучиво тенџерења 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 тенџерења 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)
Комбинирана лево	190 mm	230 mm
Единечни лево	110 mm	190 mm
Единечна предна десно	110 mm	145 mm
Единечна задна десно	110 mm	200 mm

Празни тенџерења/тави со тенко дно

Не користете празни тенџерења/тави или со тенко дно врз плотната бидејќи тоа не би овозможило контролирање на температурата или автоматско исклучување на ринглата ако темературата 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 се исклучуваат.	Дефект на вентилаторот. Вентилаторот е запушен од прашина или влакна.	Исчистете го вентилаторот и отстранете ги евентуалните туѓи тела. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Исклучете ја плотната од напојувањето. Почекајте неколку секунди, а потоа повторно поврзете ја плотната на напојувањето. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.		

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 LINEAR A830**

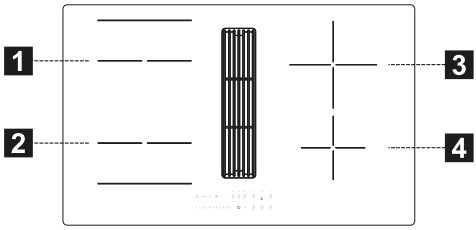
Видете ја плочката за идентификации прикачена на дното на производот.

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

МОДЕЛ	GALILEO LINEAR A830
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	7,62 Kw (основна поставка)
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	4,72 Kw

МОДЕЛ	GALILEO LINEAR A830
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		
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	2100 W; Интензивна моќност: 3000 W	210 x 190
Рингла 3	2300 W; Интензивна моќност: 3000 W	R 200
Рингла 4	1400 W; Интензивна моќност: 1850 W	R 145
Флексибилна рингла 1+2	3000 W; Интензивна моќност: 3700 W	210 x 390
Параметар	Вредност	Димензии (mm)
Тежина на апаратот	21	kg
Број на рингли	4	
Извор на топлина	Индукција	

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 inteferenca 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 ankorimit 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 ankorimi.

- 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 kabllove.
- Për pajisjet e Kategorisë I, kontrolloni nëse rrjeti shtëpiak i ushqimit elektrik ka një lidhje të tokëzuar të përshtatshme.
- Lidheni aspiratorin me gypin për daljen e tymit duke përdorur tubacion të përshtatshëm. Për blerjen e aksesorëve 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.
- Lidheni 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 ndalohet 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 lidheni 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 rreziqet 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.

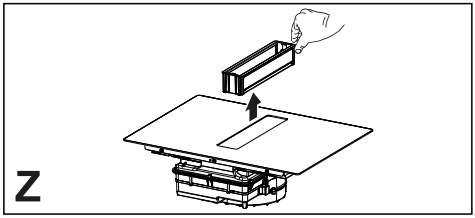
- Pajisja nuk duhet të ekspozohet asnjëherë ndaj agjentëve atmosferikë (shi, diell).
- Ajrimi i pajisjes duhet të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Mbajini ambalazhet të paarritshme nga fëmijët dhe kafshët shtëpiake.
- Aspiratori i kuzhinës dhe pajisjet e tjera për nxjerrjen jashtë të tymrave 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 çfarëdolloj ndërhyrjeje për mirëmbajtjen, fikeni pajisjen ose shkëputeni atë nga rrjeti i ushqimit elektrik.
- 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 gërvishtin 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

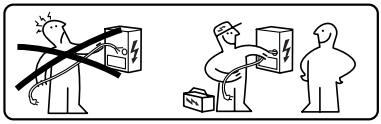
- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Pastrimi i papastërtive të ngurtësuara dhe të karbonizuara është shumë i lodhshëm.
- Për të pastruar papastërtitë e përditshme, përdorni leckë ose sfungjer të butë dhe një detergjent të përshtatshëm. 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.
- Hiqeni veshjen e mundshme prej plastmasi me ndihmën e një kruajtëseje për qelq qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Në të kundërt, mbetjet mund ta dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël solucioni zhgëlqerëzues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë të lagur.

4. KUSHTET QË DUHET TË PLOTËSOJNË MOBILIET

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

- Mos përdorni ngjitës silikoni midis pajisjes dhe planit të punës. Pianura do të montohet me inkaso në planin e punës së kuzhinës sipër një moduli për kuzhinë me gjerësi prej 600 mm ose më shumë.
- Në rast se pajisja është e montuar mbi materiale të ndezshme, është e nevojshme të respektoni me përpikëri udhëzimet dhe normat lidhur me instalimet me tension të ulët dhe mbrojtjen kundër zjarrit.
- Për njësitë inkaso, komponentët (materialet 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 mobiliet eventuale që qëndrojnë sipër).
- Për të penguar hyrjen e lëngjeve midis kornizës së pianurës së gatimit dhe planit të punës, vini guarnicionin ngjitës në të gjithë kornizën e jashtme të pianurës para instalimit.

5. LIDHJA ELETRIKE



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

- Ndiqni skemën e lidhjeve (që ndodhet në anën e poshtme të produktit).
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit "Y", ndaj këshillohet të përdoret një 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 rrjetit, të cilat janë në fuqi në nivel kombëtar).

Kujdes! Mos bëni saldime te kabllot!

6. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektroshtëpiake

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

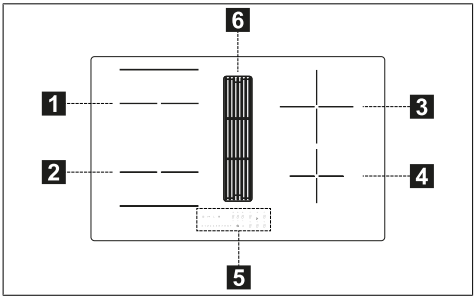
Materialet me simbolin janë të ricklueshme. Asgjësojini materialet ambalazhuese në konteinerët e posaçëm të grumbullimit për riciklimin.

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 shkrirë ato.

7. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT



1	Zonë gatimi teke (210x190 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
2	Zonë gatimi teke (210x190 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
3	Zonë gatimi teke (R.200 mm) 2300 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
4	Zonë gatimi teke (R.145 mm) 1400 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 1850 W
5	Paneli i kontrollit
6	Rrjeta e thithjes së ajrit
1 + 2	Zona e gatimit e kombinueshme (220 x 395 mm) 3000 W, me funksionin Përforcues 3700 W.

TREGUESIT

Rilevimi i pranisë së tenxheres

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

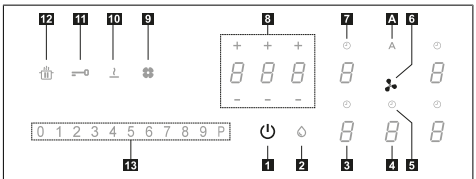
Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion.

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

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

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

8. PANELI I KONTROLLIT



1	Ndezur/fikur
2	Treguesi i ngopjes së filtrit kundër yndyrës
3	Treguesi i nivelit të fuqisë së zonës së gatimit
4	Treguesi i nivelit të fuqisë së aspiratorit
5	Kontrolli i kohëmatësit të aspiratorit
6	Simboli i zonës së komandave të aspiratorit
7	Kontrolli i kohëmatësit të zonës së gatimit
8	Zona e rregullimit të kohëmatësit
9	Treguesi i ngopjes së filtrit të karbonit aktiv
10	Butoni i funksionit të shkrirjes
11	Butoni i funksionit të bllokimit
12	Butoni i funksionit të pauzës
13	Tastiera e rrëshqitshme
A	Butoni i funksionit automatik

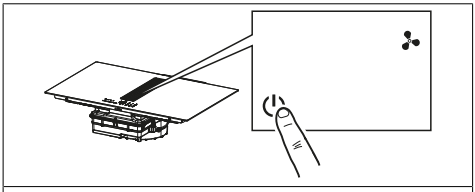
Zonat e gatimit mund të aktivizohen duke shtypur shifrat e referencës 8. Shifra do të ndriçohet me më shumë intensitet për të konfirmuar procesin.

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. Zgjidhini funksionet duke prekur simbolin korrespondues.

Ndezja e pajisjes:



Shtypni për 2 sekonda butonin On/Off për të ndezur e aktivizuar funksionet e pianurës.

Në këtë moment pianura është e ndezur, por të gjitha zonat e gatimit dhe aspiratori e kanë fuqinë zero. Pianura fiket automatikisht pas 20 sekondash mospërdorimi.

Kujdes: Për arsye sigurie, mund ta fikni pianurën gjithmonë me butonin On/Off.

Kujdes: Të gjitha funksionet që mund të zgjidhen në panelin e kontrollit do të jenë gjithmonë ato të ndriçuarat/të dukshmet dhe do të jenë të vetmet që mund të aktivizohen.

Komandat e zonave të gatimit apo të aspiratorit dhe kohëmatësi mund të aktivizohen duke shtypur mbi shifrën e referencës.

Konfirmimi jepet nga ndriçimi i shifrës që bëhet më intensiv.

9. KUFIZIMI I FUQISË

Gjatë lidhjes së parë të pajisjes me ushqimin e rrjetit shtëpiak, instaluesi duhet të konfigurojë fuqinë e zonave të

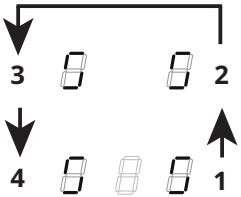
gatimit në bazë të kapaciteteve efektive të impiantit elektrik shtëpiak.

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

Para se të kryeni procedurën, ju këshillojmë të lexoni gjithë paragrafin.

Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak.

1. Të gjitha shifrat do të ndriçohen për disa sekonda, e më pas do të fiken dhe do të mbetet vetëm 💧 që do të pulsojë.
2. Shtypni dhe mbani shtypur 💧, shifrat e zonave të gatimit do të tregojnë 0.
3. Duke mbajtur shtypur 💧, filloni të shtypni shifrat e zonave të gatimit duke vepruar në drejtim kundërorar.



Shifra e pasme majtas do të tregojë C dhe një numër që tregon llojin e menusë. Shifra e përparme majtas tregon një numër që varet nga parametrat e specifikuar në përzgjedhje.

Zgjidhni shifrën me C dhe shtypni “ 8 “ mbi shiritin e fuqisë.

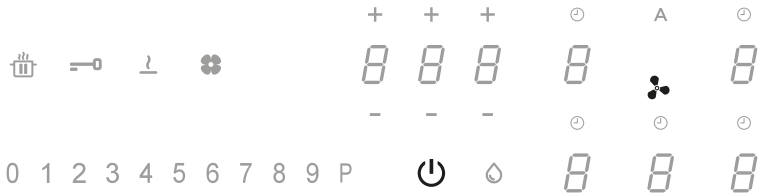
Zgjidhni shifrën e përparme majtas dhe zgjidhni cilësimin e duhur.

Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Vlera e shiritit të fuqisë	KW	Shënime
0	7,4	Cilësimi fillestar standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Pasi të keni vendosur vlerën e duhur, konfirmoni duke prekur dhe mbajtur ⏻.

10. FUNKSIONET E PIANURËS



Mekanizmi i sigurisë së fëmijëve	Ky funksion pengon aktivizimin pa dashje të pajisjes
	Për ta aktivizuar: nëse mbi pianurën ndodhet një tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda shifrën përkatëse. Nëse mbi pianurë nuk ndodhet asnjë tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda një nga 5 shifrat (që nuk duken), pranë pikës 0. në anën e majtë. Lëshojeni dhe zvarriteni gishtin nga 0 deri në 9 përgjatë shiritit të fuqisë që tregon sekuencën e funksionimit. Të gjitha shifrat do të tregojnë C. Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.
	Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda një nga 5 shifrat e zonave të gatimit. Lëshojeni dhe zvarriteni gishtin nga 9 deri në 0 përgjatë shiritit të fuqisë që tregon sekuencën e funksionimit. Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.

Bllokimi	Gjatë përdorimit të pianurës mund t'i bllokoni funksionet e saj, si për shembull, për ta pastruar. Funksioni qëndron aktiv edhe nëse pianura fiket dhe rindizet. Në rast se ndërpritet korrenti, funksioni çaktivizohet.
	Për ta aktivizuar: shtypni dhe mbajeni shtypur për 1 sekondë.
	Për ta çaktivizuar: shtypni .
Funksioni Përforcues	Çdo zonë gatimi mund të konfigurohet në një nivel fuqie më të lartë për një maksimum prej 5 minutash.
	Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe zgjidhni vlerën "P" mbi shiritin e fuqisë. Shifra përkatëse do të tregojë P.
	Për ta çaktivizuar: zgjidhni një nga vlerat e tjera të mundshme mbi shiritin e fuqisë.
Kohëmatësi në zonat e gatimit	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.
	Për ta aktivizuar: Me zonën e gatimit në punë e sipër, shtypeni për të hyrë në komandat e rregullimit të kohëmatësit për atë zonë. 3 shifrat tregojnë " 0 0 0 ". Shtypni "+" ose "-" për të konfiguruar numërimin mbrapsht të kohëmatësit. 8 8 8 Orë - Dhjetëshe - Minuta Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar. Pasi të ketë përfunduar numërimi mbrapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funksioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindo buton. Nëse kohëmatësi është aktiv për disa zona gatimi, 3 shifrat do të tregojnë gjithmonë kohëmatësin më të afërt me skadimin e kohës.
	Për ta çaktivizuar: me zonën e gatimit në punë e sipër, shtypeni për të hyrë në komandat e rregullimit të kohëmatësit për atë zonë. Konfiguroni tre shifrat në " 0 0 0 " me anën e "+" ose "-" ose shtypni butonin On/Off.
Kohëmatësi (i përgjithshëm)	Kohëmatësi me alarm për përdorim të përgjithshëm.
	Për ta aktivizuar: ndizni pianurën duke u siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive. 3 shifrat për komandat e rregullimit të kohëmatësit tregojnë "- - -". Shtypni shifrën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe për të shfaqur " 0 0 0 ". Shtypni "+" ose "-" për të konfiguruar numërimin mbrapsht të kohëmatësit. 8 8 8 Orë - Dhjetëshe - Minuta Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar. Pasi të ketë përfunduar numërimi mbrapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funksioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindo buton. Përsëritini proceset e përshkruara për modifikimin e vlerës së numërimit mbrapsht.
	Për ta çaktivizuar: ndizni pianurën duke u siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive. Shtypni shifrën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe përdorni "+" dhe "-" për të konfiguruar ekranin në " 0 0 0 ""-" ose shtypni butonin On/Off.
Funksioni i shkrirjes	Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni . Shifra e zonës së zgjedhur tregon .
	Për ta çaktivizuar: shtypni ose .

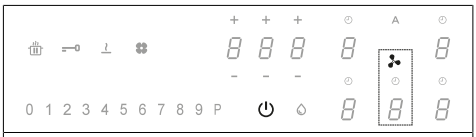
Funksioni i ngrohjes	Ky funksion përdoret për të ngrohur një tenxhere me fuqi maksimale para se të vazhdoni me gatimin në një nivel të zgjedhur. Intervali i kohës gjatë së cilit zona e gatimit do të qëndrojë në fuqinë maksimale, varet nga niveli i gatimit përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:	
	Niveli i fuqisë	**Kohëmatësi (sekondat)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	I padisponueshëm
	P	I padisponueshëm
	Për ta aktivizuar, me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 1 në 8) mbi shiritin e fuqisë. Ekrani i zonës përkatëse të zonës së gatimit tregon "A". Është e mundur të rritni nivelin e gatimit, por duke e ulur, çaktivizohet funksioni. Mund ta çaktivizoni edhe duke prekur dhe mbajtur për 3 sekonda butonin e zonës së gatimit në fjalë.	
Funksioni i pauzës	Ky funksion mundëson të vësh në pauzë/të riaktivizosh cilindo funksion aktiv në pianurë, duke ulur fuqinë e zonës së gatimit dhe duke zeruar gjithë funksionet. Nëse funksioni i pauzës nuk çaktivizohet brenda 10 minutash, pianura do të fiket automatikisht.	
	Për ta aktivizuar: Me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbani të shtypur butonin e funksionit të pauzës ⏸ për të paktën 1 sekondë. Të gjithë ekranet tregojnë ⏸.	
	Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbani shtypur ⏸ për 1 sekondë derisa të pulsojë. Shtypni cilindo buton tjetër brenda 10 sekondash. Funksioni do të çaktivizohet dhe pianura do të vazhdojë me konfigurimet e mëparshme.	
Funksioni i rikthimit	Ky funksion përdoret për të rikthyer konfigurimet e funksionit të pianurës në rast se e fikni pa dashje ose nëse shkëputet papritur korrenti.	
	Kur pianura fiket, nëse e rindizni brenda 6 sekondash duke prekur ⏻, butoni ⏸ do të pulsojë për 6 sekonda. Shtypni butonin ⏸ për të rikuperuar funksionet e konfiguruar më parë. Do të lëshohet një bip për të konfirmuar procesin.	
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 zgjedhshme të gatimit për këtë funksion janë vetëm ato në të majtë.	
	Për ta aktivizuar/çaktivizuar: shtypni njëkohësisht shifrat e zonave të gatimit në të majtë për të zgjedhur 2 zonat që do të lidhni me njëra-tjetrën, derisa të shfaqet shifra n për të treguar që funksioni është aktivizuar. Shifra tjetër përdoret për të konfiguruar nivelin e fuqisë.	
Funksioni AUTOMATIK "A"	Sipas cilësimit të paracaktuar, kur ndizet pianura/aspiratori, aspiratori aktivizohet në modalitetin automatik dhe drita LED "A" ndriçohet me intensitet. Aspiratori hyn në punë nëse fuqia e zonave të gatimit është më e madhe se "1". Ai çaktivizohet duke shtypur dritën LED "A", gjë që konfirmohet nga ndryshimi i intensitetit, nga intensive në të zbehtë. Ai çaktivizohet edhe duke shtypur një vlerë më të madhe se "1" mbi shiritin e fuqisë, gjë që konfirmohet nga ndryshimi i intensitetit të dritës LED "A" nga intensive në të zbehtë. Ai riaktivizohet duke shtypur dritën LED "A" që do të kalojë në të ndezur intensive.	

11. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrirë, 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, salsiçe
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.	
“ 9 “	Shtypni “9” mbi shiritin e fuqisë për të konfiguruar shpejtësinë INTENSIVE 1. Ky cilësim është programuar për të qëndruar aktiv për 10 minuta. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e konfiguruar më parë. Çaktivizohet duke zgjedhur një shpejtësi tjetër.
“ P “	Shtypni “9” dy herë mbi shiritin e fuqisë për të konfiguruar shpejtësinë INTENSIVE 2. Ky cilësim është programuar për të qëndruar aktiv për 5 minuta. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e konfiguruar më parë. Çaktivizohet duke zgjedhur një shpejtësi tjetër.
Funksioni Vonesa	Ky funksion është i disponueshëm vetëm nëse çaktivizohet modaliteti automatik. Modaliteti automatik çaktivizohet duke shtypur “A”. Shtypni shifrën e aspiratorit dhe konfiguroni shpejtësinë në shiritin e fuqisë. Shtypni shifrën për rregullimin e kohëmatësit që tregonte “CL” por që do të kalojë në numërimin mbrapsht të konfiguruar me 15 minuta.
	Simboli i kohëmatësit Pasi të zgjidhni shifrën e aspiratorit, shtypni shifrën për rregullimin e kohëmatësit për të konfiguruar numërimin mbrapsht.
	Simboli i mirëmbajtjes së filtrit kundër yndyrës Pastrimi i filtrit kundër yndyrës sinjalizohet me dritën LED dhe është gjithmonë aktiv. **Rivendosja e parametrave dhe riaktivizimi i filtrit** 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.

	Simboli i mirëmbajtjes së filtrit me karbon Sipas cilësimit të paracaktuar, aspiratori është në modalitet thithës. Me ngarkesë të fikur, shtypni shifrën e komandave të aspiratorit për ta aktivizuar. Shtypeni shifrën sërish për 5 sekonda për: **Aktivizimin e filtrit me karbon:** Simboli i filtrit (kundër erërave) me karbon ndizet për 1 sekondë. **Çaktivizimin e filtrit me karbon:** Simboli i filtrit (kundër erërave) me karbon pulson dy herë. Pas aktivizimit, ndezja e ikonës do të sinjalizojë se është e nevojshme të bëhet mirëmbajtja e filtrit (kundër erërave) me karbon . **Rivendosja e parametrave dhe riaktivizimi i filtrit me karbon** Pasi të keni bërë mirëmbajtjen e filtrit: shtypni për 5 sekonda butonin . - Drita LED e filtrit kundër erërave do të fiket dhe do të riaktivizohet numërimi mbrapsht.

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:

- gizë
- çelik i emaluar
- çelik karboni
- çelik i pandryshkshëm (edhe jo plotësisht)
- alumin me veshje ferromagnetike ose bazament me piastër ferromagnetike

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

Për të garantuar efikasitet maksimal, përdorni gjithmonë tenxhere me bazament të sheshtë që mund ta shpërndajnë nxehtësinë në mënyrë uniforme. Një bazament jo plotësisht i sheshtë mund të ndikojë në përçimin 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	190 mm	230 mm
Zona teke majtas	110 mm	190 mm
Zona teke e përparme djathtas	110 mm	145 mm
Zona teke e pasme djathtas	110 mm	200 mm

Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament të hollë

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

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

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

Zhurma normale funksionimit të pianurës

Teknologjia me induksion bazohet mbi krijimin e fushave elektromagnetike. Këto fusha elektromagnetike gjenerojnë nxehje 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 përshkruhen si më poshtë vijon:

Gumëzhimë e lehtë (si zhurma e një transformatori)

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

Fishkëllimë e lehtë

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

Kërcitje

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

Fishkëllimë e fortë

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

Zhurmat e ventilatorit

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

Tinguj ritmikë e të ngjashëm me tiktakun e orës

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

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

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 ujin ose tenxheren nga sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E2	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme. Temperatura e tenxheres ose e sipërfaqes prej qelqi qeramik është shumë e lartë. Temperatura e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.

E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktojë dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërish. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të ndërroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuenca e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është bllokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik. Prisni disa sekonda, e më pas rilidheni pianurën me ushqimin elektrik. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifikoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.		

16. MIRËMBAJTJA - RIPARIMET DHE PËRPUTHSHMËRIA

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

Kur kontaktoni shërbimin e asistencës, jepni informacionet e mëposhtme:

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

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

Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014

Normat e referencës:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

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

17. TË DHËNAT TEKNIKE

Identifikimi i produktit

Lloji: **4300**

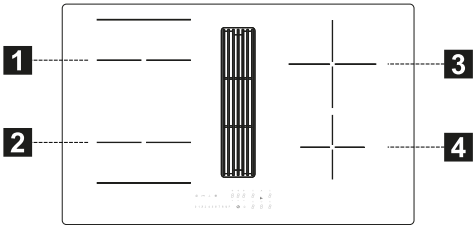
Modeli: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
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 e gatimit fleksibël 1 + 2 Në lidhje urë 3,4 Zonë e gatimit fleksibël		
Parametri	**Vlera**	**Përmasat (mm)**
Përmasat e dobishme	-	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 elementet ngrohëse		
Zona e gatimit 1,2	2100 W; Fuqia e Përforcuar: 3000 W	210 x 190
Zona e gatimit 3	2300 W; Fuqia e Përforcuar: 3000 W	R 200
Zona e gatimit 4	1400 W; Fuqia e Përforcuar: 1850 W	R 145
Zona e gatimit fleksibël 1+2	3000 W; Fuqia e Përforcuar: 3700 W	210 x 390
Parametri	Vlera	Përmasat (mm)
Pesha e pajisjes	21	kg
Numri i zonave të gatimit	4	
Burim nxehtësie	induksion	

SR

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 продукти сагоревања (грејачи, камини и др.).
- Ако се аспиратор користи заједно са неелектричним уређајима (нпр. уређајима са гасним горионицима), 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.

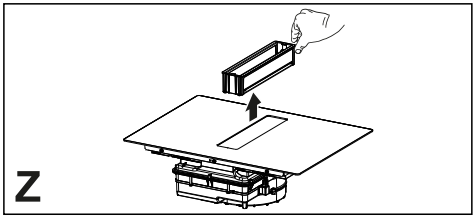
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.
- Чувајте амбалажу ван домашаја деце и кућних љубимаца.
- Кухињски аспиратори и други одводници кухињских пара могу да наруше безбедан рад уређаја који сагоревају гас или друга горива (укључујући и оне који се налазе у другим просторима) услед повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови могу проузроковати тровање угљен-моноксидом. 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.
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца употребе или чешће ако је употреба посебно интензивна, а могу се прати у машини за прање суђа. Не перите решетке у машини за прање суђа. (Z).



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

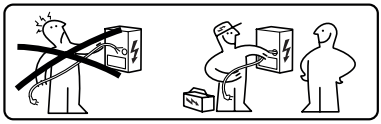
- Чистите плочу за кување након сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.
- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних 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. Ова оплоча за кување је пројектована тако да се поставља на плочу кухињског елемента ширине од 600 мм или више.
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.
- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °Ц): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.
- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.
- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.
- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад).
- Да бисте спречили продор течности између ивице штедњака и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице штедњака.

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има прикључак типа „Y“, препоручује се употреба кабла за напајање H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², за ЈЕДНОФАЗНИ и ДВОФАЗНИ прикључак: минимални пресек проводника: 2,5 mm². Спољни пречник кабла за напајање: мин 8 mm - макс 12 mm.
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Повежите апарат као што је приказано у упутству за инсталацију (у складу са референтним стандардима за мрежни напон на снази на националном нивоу).

Пажња! Не заварујте каблове!

6. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

Симбол на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати 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

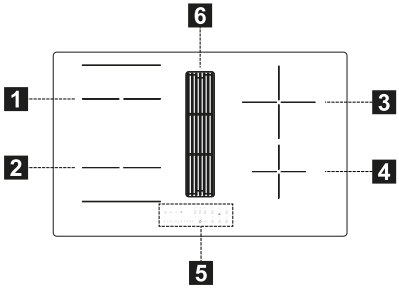
Материјали са симболом могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

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 топлом или за отопљавање.

7. ОПИС ПРОИЗВОДА



1	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
2	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (R.200 мм) 2300 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (R.145 мм) 1400 W, са функцијом појачавања (Booster) 1850 W
5	Контролна табла
6	Усисна решетка
1 + 2	Комбинована зона за кување (220x395 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

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

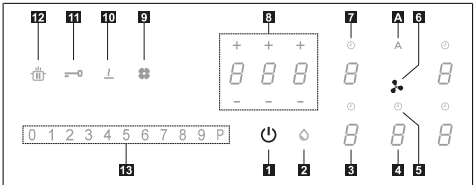
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање.

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

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 H.

8. КОНТРОЛНА ТАБЛА



1	Укључено/Искључено
2	Индикатор засићености филтера за маст
3	Индикатор нивоа снаге зоне за кување
4	Индикатор нивоа снаге аспиратора
5	Контрола тајмера аспиратора
6	Симбол подручја за контролу аспиратора
7	Контрола тајмера зоне за кување
8	Подручје управљања тајмером
9	Индикатор засићености филтера са активним угљем
10	Функцијски тастер Одмрзавање
11	Функцијски тастер Блокирање
12	Функцијски тастер Пауза
13	Клизна тастатура
A	Тастер за аутоматску функцију

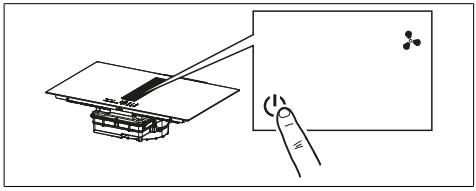
Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку 8. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

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

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

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

Укључивање уређаја:



Притисните дугме напајања на 2 секунде да бисте укључили плочу за кување и активирали његове функције.
Сада је плоча за кување укључена, али су све грејне зоне и аспиратор искључени. Ако се не користи, плоча за кување ће се аутоматски искључити након 20 минута.
Упозорење: Плоча за кување може ради безбедности увек да се искључи дугметом напајања.
Упозорење: Функције које могу да се одаберу биће увек оне које су осветљене/видљиве на контролној табли и биће увек једине које могу да се активирају.
Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.
Број почиње јаче да светли и тиме потврђује рад.

9. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

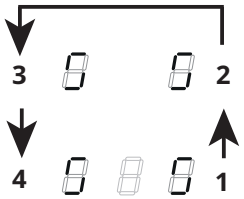
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.

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

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

Спојите плочу за кување на кућну мрежу.

1. Све цифре се пале на неколико секунди, а затим се искључују и остаје само 💧 која трепери.
2. Притисните и држите 💧, цифре зоне за кување показују 0.
3. Док држите притиснуто 💧, почните да притискате цифре зона у смеру супротном од смера казаљке на сату.



Лева задња цифра означава 0 и то је број који означава тип менија. Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

Изаберите цифру помоћу 0 и притисните „8“ на траци напајања.

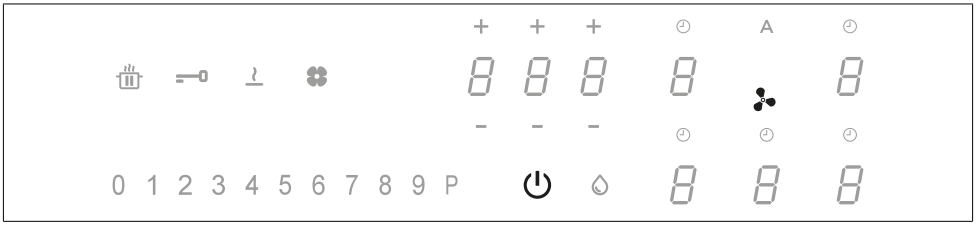
Изаберите леву предњу цифру и изаберите тачно подешавање.

Потражите спецификације у доњој табели:

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

Када је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем ⏻ .

10. ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ



Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја
	За активирање: ако се на плочи начази лонац, притисните и држите одговарајућу цифру 3 секунде. Ако на плочи за кување нема лонца, притисните и држите 3 секунде једну од 5 цифара (нису видљиве) поред тачке на левој страни. Отпустите и померите прст од 0 до 9 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Све цифре показују . Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
	За деактивирање: притисните и држите 3 секунде једну од 5 цифара зоне за кување. Отпустите и померите прст од 9 до 0 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
Блокирање	За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења. Функција остаје активна чак и ако се плоча за кување искључи и поново укључи. У случају нестанка струје, функција се деактивира.
	За активирање: притисните и држите 1 секунду.
	За деактивирање: притисните .
Боост функција	Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 5 минута.
	За активирање: одаберите једну од 4 зоне за кување и одаберите вредност „П“ на траци напајања. Одговарајућа цифра показује .
	За деактивирање: одаберите једну од осталих могућих вредности на траци напајања.
Тајмер зона за кување	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.
	За активирање: Док је зона за кување у функцији, притисните да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону. Три цифре показују „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера. 8 8 8 Сати - десетине - минуте Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време. На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер. Ако је тајмер активан за неколико зона за кување, 3 цифре ће увек означавати најближи тајмер када време истекне.
	За деактивирање: док је зона за кување у функцији, притисните да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону. Поставите три цифре на „0 0 0“ уз помоћ „+“ или „-“ или притисните тастер за укључивање/искључивање.
Тајмер (генерички)	Тајмер са алармом за општу употребу.
	За активирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување. Три цифре за команде тајмера означавају „- - -“. Притисните цифру да бисте приступили менију тајмера и приказали „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера. 8 8 8 Сати - десетине - минуте Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време. На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер. Поновите описане операције да бисте променили вредност одбројавања.
	За деактивирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување. Притисните цифру за приступ менију тајмера и користите „+“ и „-“ да подесите екран на „0 0 0“ „-“ или притисните тастер за укључивање/искључивање.
Функција Одмрзавање	За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните . Индикатор одговарајуће зоне показује .
	За деактивирање: притисните или притисните .

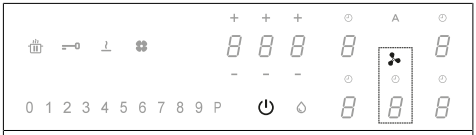
Функција Грејање	Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:	
	Ниво снаге	**Тајмер (секунде)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Није доступно
	P	Није доступно
	Да бисте је активирали, са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување притисните и држите 3 секунде вредност (од 1 до 8) изабрану на траци за напајање. На дисплеју одговарајуће зоне за кување приказано је „A“. Могуће је повећати ниво кувања, али са смањивањем нивоа функција се деактивира. Такође се може деактивирати додиром и држањем 3 секунде тастера дотичне зоне за кување.	
Функција Пауза	Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.	
	За активирање: Са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување, притисните и држите дугме функције Пауза ⏸ најмање 1 секунду. Сви дисплеји показују ⏸.	
	За деактивирање: притисните и држите 1 секунду ⏸ док не почне да трепће. Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.	
Функција Опозива	Ова функција се користи за опозив поставки рада плоче за кување у случају ненамерног искључивања или изненадног прекида напајања.	
	Када се плоча искључи, ако је у року од 6 секунди укључите додиром на ⏻, дугме ⏸ трепће 6 секунди. Притисните дугме ⏸ да бисте повратили претходно постављене функције. За потврду операције чује се звучни сигнал.	
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 основом. Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве стране.	
	За активирање/деактивирање: истовремено притисните цифру леве зоне за кување да бисте изабрали 2 зоне које ће се премостити, све док се не појави цифра 2 која означава да је функција активирана. Друга цифра се користи за подешавање нивоа снаге.	
Функција АУТО “A”	Стандардно подешавање при укљученој плочи за кувањеу/аспиратору је да се аспиратор укључује у аутоматском режиму са јако осветљеним ЛЕД “A”. Аспиратор се укључује ако је снага грејних зона већа од 1. Искључује се притискањем ЛЕД “A” која ради потврде мења осветљење са јарког на пригушено. Може се деактивирати и притискањем вредности веће од 1 на скали снаге, што се потврђује променом осветљења ЛЕД “A” са јаког на пригушено. Поново се активира притискањем ЛЕД “A” која почиње јако да светли.	

11. ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо

7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

12. ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА



Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.	
“ **9** “	Притисните „9” на траци за напајање да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 1. Ово подешавање је ограничено на 10 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.
“ **P** “	Двапут притисните „9” на скали снаге да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 2. Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.
Функција Одлагање	Ова функција је доступна само ако је искључен аутоматски режим рада. Аутоматски режим се деактивира притиском на „A“. Притисните број за аспиратор и подесите брзину на скали снаге. Притисните број за управљање тајмером, који са „CL” прелази на одбројавање које је унапред подешено на 15 минута.
	Симбол тајмера Након бирања броја за аспиратор, притисните број за управљање тајмером да бисте подесили одбројавање.
	Симбол одржавања филтера за маст Сигнал за чишћење филтера масти приказује се са ЛЕД лампицом и увек је омогућен. **Ресетовање и реактивирање филтера** Након радова на одржавању филтера: притисните и 5 секунди држите . - ЛЕД лампица филтера за маст ће се искључити и поново ће почети одбројавање.
	Симбол одржавања филтера са активним угљем Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања. Кад потрошачи нису укључени, притисните број за аспиратор да бисте омогућили аспиратор. Притисните и 5 секунди држите број да бисте: **Активирали филтер са активним угљем:** Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) укључује се на 1 секунду. **Деактивирали филтер са активним угљем:** Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) трепне двапут. Након активирања укључује се икона која показује да морају да се обаве радови на одржавању филтера са активним угљем (за мирисе) . **Ресетовање и реактивирање филтера са активним угљем** Након радова на одржавању филтера: притисните и 5 секунди држите . - ЛЕД лампица филтера са активним угљем ће се искључити и поново ће почети одбројавање.

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 A.

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.”

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	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Комбинована лева	190 мм	230 мм
Појединачна лева	110 мм	190 мм
Појединачна предња десна	110 мм	145 мм
Појединачна задња десна	110 мм	200 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

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

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

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

Нормални звуци рада плоче за кување

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

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

Ова врста звука настаје при кувању на слабој ватри и зависи од количине енергије пренете из плоче за кување

на посуду. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања.

Тихи звиждук

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

Пуцкетање

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, услед вибрирања спојних површина тих материјала. Овај звук долази из посуда и зависи од количине хране и начина припреме.

Гласан звиждук

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

Бука вентилатора

Да би електронски систем радио како треба, температура плоче за кување мора да се регулише. Да би се то постигло, плоча за кување има вентилатор који се укључује да би смањио 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 нпосле 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.

E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-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 компонената спроводи искључиво произвођач или овлашћени сервисери.
- Побрините се да оштећене каблове замењује искључиво произвођач или овлашћени сервисери.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

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

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

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564

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

17. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

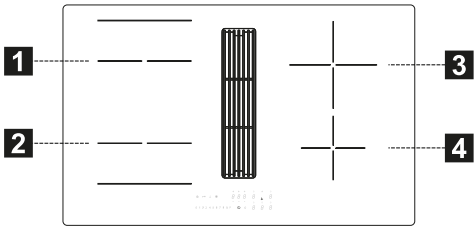
Модел: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
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 Флексибилна грејна зона, груписане 1+2 **3,4 Флексибилна грејна зона**		
Параметар	**Вредност**	**Димензије (mm)**
Радне димензије	-	830 × 520 (Ш x Д)
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Електрични и термички подаци		
Грејна зона 1,2	2100 W; појачање снаге: 3000 W	210 x 190

1,2 Флексибилна грејна зона, груписане 1+2 3,4 Флексибилна грејна зона		
Параметар	**Вредност**	**Димензије (mm)**
Грејна зона 3	2300 W; појачање снаге: 3000 W	R 200
Грејна зона 4	1400 W; појачање снаге: 1850 W	R 145
Флексибилне грејне зоне 1+2	3000 W; појачање снаге: 3700 W	210 x 390
Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Маса уређаја	21	kg
Број грејних зона	4	
Извор топлоте	индукција	

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

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 omnipolar.
- 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 (inclui-se 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.

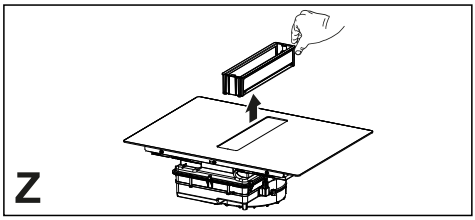
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozedura 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.
- 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.

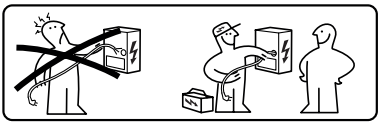
4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

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 cozedura 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).

- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozedura 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 eletrónicos. 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 eletrónicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

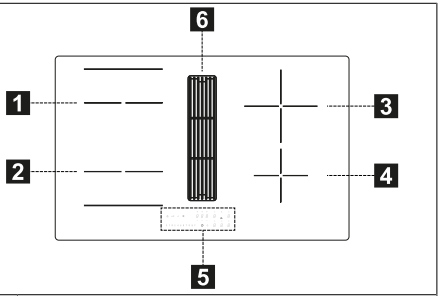
Os materiais com o símbolo são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

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



1	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura única (R.200 mm) 2300 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (R.145 mm) 1400 W, com função Booster de 1850 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1 + 2	Zona de cozedura combinável (220 x 395 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.

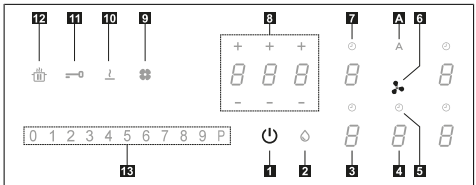
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo U 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	Indicador de saturação do filtro antigordura
3	Indicador do nível de potência da zona de cozedura
4	Indicador do nível de potência do aspirador
5	Controlo do temporizador do aspirador
6	Símbolo da zona de comandos do aspirador
7	Controlo do temporizador da zona de cozedura
8	Zona de gestão do temporizador
9	Indicador de saturação do filtro de carbono ativo
10	Tecla da função de Descongelação
11	Botão da função Bloqueio
12	Botão da função Pausa
13	Teclado deslizante
A	Botão da função Auto

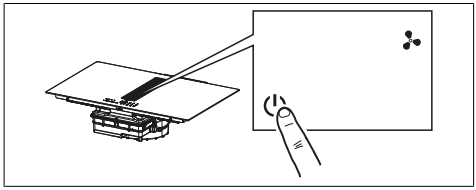
As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência 8. O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

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.

Ligação do aparelho:



Prima o botão On/Off durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa.
Neste momento, está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.
Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.
Atenção: No painel de comandos, todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.
Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.
A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intensa.

9. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

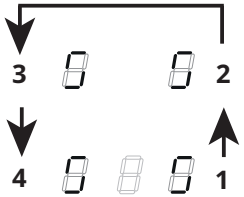
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

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.

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozinha à rede doméstica.

1. Todos os dígitos acendem por alguns segundos, depois desligam e ficam somente 💧 a piscar.
2. Mantenha premido 💧 os dígitos das zonas de cozedura indicam 5.
3. Ao manter premido 💧, comece a premer os dígitos das zonas ao proceder no sentido contrário aos ponteiros do relógio.



O dígito posterior esquerdo indica C e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com C e prima “8” na barra de potência.

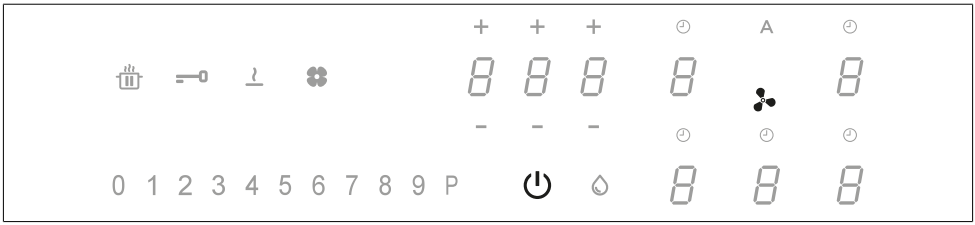
Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor na barra de potência	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 pressionado ⏻.

10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZEDURA



Dispositivo de segurança contra crianças	Esta função impede o acionamento acidental do aparelho
	Para ativar: se estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos o dígito correspondente. Se não estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos um dos 5 dígitos (não visíveis) ao lado do ponto do lado esquerdo. Solte e deslize o dedo do 0 ao 9 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. Todos os dígitos indicam . As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
	Para desativar: manter premido por 3 segundos um dos 5 dígitos das zonas de cozedura. Solte e deslize o dedo do 9 ao 0 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
Bloqueio	É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha. A função permanece ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada. No caso de interrupção da corrente, a função desativa-se.
	Para ativar: prima e mantenha premido por 1 segundo.
	Para desativar: prima .
Função Boost	Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.
	Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor “P” na barra de potência. O dígito correspondente indica .
	Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
Temporizador das zonas de cozedura	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.
	Para ativar: Com a zona de cozedura em operação, prima para aceder os comandos de gestão do temporizador para esta zona. Os 3 dígitos indicam “ 0 0 0 “. Prima “+” o “-” para definir a conta no sentido inverso do temporizador. Horas - Décimos - Minutos Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão. Se o temporizador está ativo para mais zonas de cozedura, os 3 dígitos indicarão sempre o temporizador mais próximo do fim do tempo.
	Para desativar: com a zona de cozedura em operação, prima para aceder aos comandos de gestão do temporizador para esta zona. Defina os três dígitos em “0 0 0” com “+” ou “-” ou prima o botão On/Off.
Temporizador (genérico)	Temporizador com alarme para uso genérico.
	Para ativar: acenda a placa de cozinha e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam “- - -”. Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar “0 0 0”. Prima “+” o “-” para definir a conta no sentido inverso do temporizador. Horas - Décimos - Minutos Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão. Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.
	Para desativar: aceda a placa de cozinha ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Prima o dígito para aceder o menu do temporizador e use “+” e “-” para definir o ecrã em “ 0 0 0” “-” ou prima o botão On/Off.
Função de Degelo	Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima . O dígito da zona selecionada indica .
	Para desativar: prima ou .

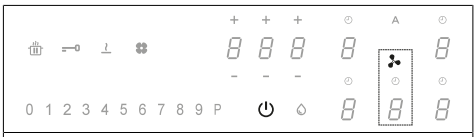
Função de Aquecimento	Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:	
	Nível de potência	**Temporizador (segundos)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Não disponível
	P	Não disponível
	Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica “A”. É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função. Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.	
Função Pausa	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. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.	
	Para ativar: Com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido o botão da função Pausa por, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicam .	
	Para desativar: mantenha premido por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha prossegue com as definições anteriores.	
Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.	
	Quando a placa de cozinha desliga, pode ser acesa dentro de 6 segundos ao tocar em , o botão pisca por 6 segundos. Prima o botão para recuperar as funções definidas anteriormente. É emitido um bip para confirmar a operação.	
Modo combinado (função “ponte”)	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. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda.	
	Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos da zona de cozedura da esquerda para selecionar as 2 zonas a serem ligadas em ponte, até aparecer o dígito a indicar que a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.	
Função AUTO “A”	Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada/o, o exaustor ativa-se no modo automático e o LED “A” está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a “1”. Para desativar, prima o LED “A”, a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premendo um valor superior a “1” sobre a barra de potência, confirmado pela mudança de intensidade do LED “A” cuja luminosidade muda de intensa para atenuada. Para reativar, prima o LED “A” que passará para aceso intenso.	

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.

“ 9 “	Prima sobre a barra de potência “9” para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
“ P ”	Prima duas vezes sobre a barra de potência “9” para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
Função Delay	Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer “A”. Prima o Dígito do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência. Prima o Digit para gestão do temporizador que indicava “CL” mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.
	Símbolo do temporizador Selecionado o Digit do aspirador, prima sobre os Digits de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.
	Símbolo de manutenção do filtro antigordura A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED e está sempre ativada. **Redefinição e reativação do filtro** Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.
	Símbolo de manutenção do filtro de carvão O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para: **Ativação do filtro de carvão:** O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende durante 1 segundo. **Desativação do filtro de carvão:** O símbolo do filtro (antiodores) de carvão pisca duas vezes. Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão. **Redefinição e reativação do filtro de carvão** Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima o botão durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.

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 íman 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)
Combinada esquerda	190 mm	230 mm
Únicas esquerda	110 mm	190 mm
Única anterior direita	110 mm	145 mm
Única posterior direita	110 mm	200 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 panelas 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 função 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 tiquetaque 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 eletrónicos 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

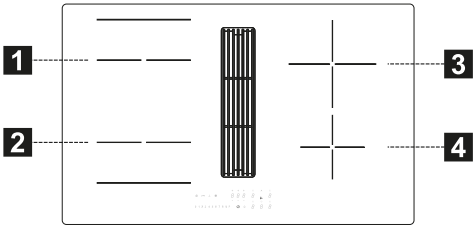
Identificação do produto
Tipo: **4300**
Modelo: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw



1 e 2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte 3 e 4 Zona de cozedura flexível		
Parâmetro	**Valor**	**Medidas (mm)**
Dimensões úteis	-	830 × 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 e 2	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190

1 e 2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte 3 e 4 Zona de cozedura flexível		
Parâmetro	**Valor**	**Medidas (mm)**
Zona de cozedura 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Zona de cozedura 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Zona de cozedura flexível 1 + 2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	

SV

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 närmatningen 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 sugs 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 bränsledrivna 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.

⚠ **VARNING:** Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

⚠ **VARNING:** 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.

⚠ **VARNING:** 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).

VARNING: 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.

VARNING: 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.

VARNING: 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.

VARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

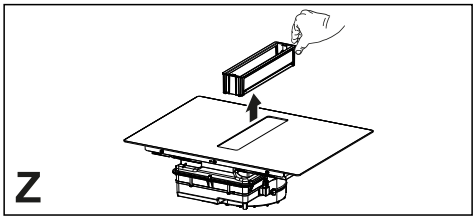
- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska 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 kokkärl på ramen. Silikontätningen kan skadas.
- Skär eller förbered inte livsmedel på ytan. Se till att inga hårda föremål faller ned på ytan. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- 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

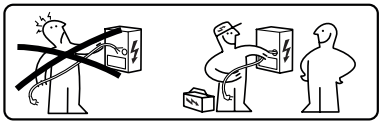
- Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.
- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer 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 silikontätningsmedel 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. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Min. avståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp).
- 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



VARNING: 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 avfallshantering. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanteringstjänst 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

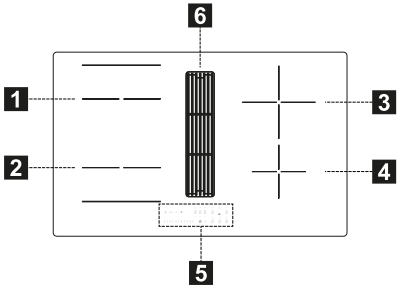
Materialen som bär symbolen ♲ kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

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



1	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3	Enkel kokzon (R.200 mm) 2300 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4	Enkel kokzon (R.145 mm) 1400 W, med boosterfunktion på 1850 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1 + 2	Kombinerbar kokzon (220 x 395 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

INDIKATIONSLAMPOR

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaron av en kastrull på spishällen.

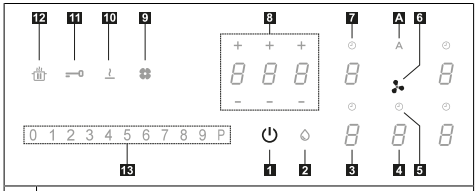
Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen U.

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	Indikator för mättat fettfilter
3	Indikator för kokzonens effektnivå
4	Indikator för fläktens effektnivå
5	Kontroll av fläktens timer
6	Symbol fläktens kontrollzon
7	Kontroll av kokzonens timer
8	Timerns hanteringszon
9	Indikator för mättnad av aktivt kolfilter
10	Knapp för Smältfunktion
11	Knapp för Låsfunktion
12	Knapp för Paus-funktion
13	Rullknappar
A	Knapp för Auto-funktionen

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran 8. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

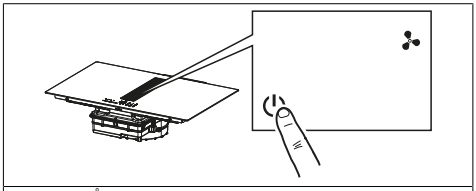
När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automa-

tiskt 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.

Påslagning av apparaten:



Tryck på PÅ/AV-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner.

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

Observera: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen .

Observera: Samtliga funktioner som går att välja är alltid de som är tända/synliga på kontrollpanelen, och det är endast de som kan aktiveras.

Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING

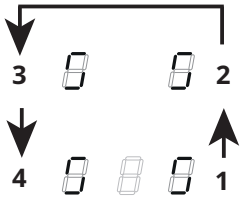
När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk.

Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med ⏻ eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyn.

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

Anslut hällen till hemnätverket.

1. Alla siffror tänds i några sekunder, slocknar sedan och endast 💧 förblir blinkande.
2. Tryck in och håll ner 💧 kokzonens siffror anger 5.
3. Håll 💧nedtryckt och börja trycka på zonens siffror genom att fortsätta moturs.



Den vänstra bakre siffran anger C och ett nummer som anger menytypen. Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

Välj siffran med C och tryck in “8” på effektstapeln.

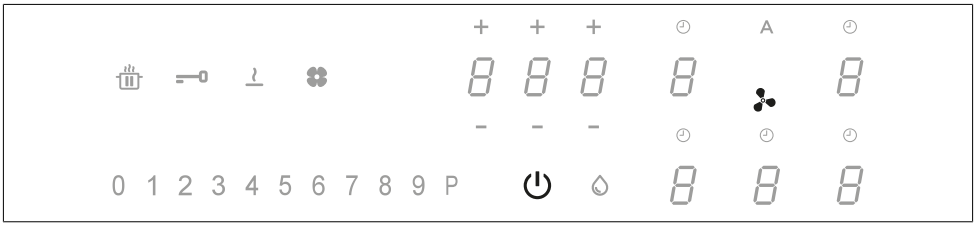
Välj den främre vänstra siffran och välj rätt inställning.

Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på effektstapeln	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

När korrekt värde införts bekräfta genom att röra vid och hålla intryckt ⏻.

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER



Barnsäkerhetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten
	För att aktivera: om det finns en kastrull på hällen, håll motsvarande siffra intryckt i 3 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hällen, tryck in och håll ned en av de 5 siffrorna (syns inte) bredvid punkten 8. på vänster sida i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 0 till 9 längs effektfältet som visar driftssekvensen. Alla siffror indikerar L. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
	För att inaktivera: tryck in och håll intryckt en av de 5 siffrorna för kokzonerna i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftssekvensen. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
Lås	Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen. Funktionen förblir aktiverad även om kokzonen stängs av och slås på igen. I händelse av strömavbrott inaktiveras funktionen.
	För att aktivera: tryck in 0 och håll intryck i 1 sekund.
	För att inaktivera: tryck in 0.
Boost-funktion	Varje kokzon kan ställas in med en extra effektnivå i högst 5 minuter.
	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj värdet ”P”, på kraftfältet. Motsvarande siffra anger P.
	För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena på effektfältet.
Timer för kokzonerna	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.
	För att aktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda kokzonen. De 3 siffrorna anger “ 0 0 0 “. Tryck in “+” eller “-” för att ställa in timerns nedräkning. 8 8 8 Timmar - Tiondelar - Minuter Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst. Om timern är aktiverad för flera kokzoner, anger de 3 siffrorna alltid den timer som är närmast avslutad tid.
	För att inaktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda zonen. Ställ in de tre siffrorna på “ 0 0 0 “ med “+” o “-” eller tryck in knappen På/Av.
Timer (allmän)	Timer med larm för allmän användning.
	För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner. De 3 siffrorna för kontrollerna för hantering av timern anger ” - - -”. Tryck in siffran för att komma åt timerns meny och visa “ 0 0 0 “. Tryck in “+” eller “-” för att ställa in timerns nedräkning. 8 8 8 Timmar - Tiondelar - Minuter Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst. Upprepa ovanstående åtgärder för att ändra nedräkningsvärdet.
	För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner. Tryck in siffran för att nå timerns meny och använd “+” och “-” för att ställa in displayen på “ 0 0 0 “”-” eller tryck in knappen Av/På.
Smältningsfunktion	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in ⌇. Siffran för zonen anger U.
	För att inaktivera: tryck in ⌇ eller tryck in ⏻.

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	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Inte tillgänglig
	P	Inte tillgänglig
	Med en kastrull på hällen och vald kokzon trycker du ner det valda värdet (från 1 till 8) på effektfältet i 3 sekunder för att aktivera det. Displayen för motsvarande kokzon indikerar “A”. Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen. Den kan också inaktiveras genom att trycka in och hålla ned knappen för den aktuella kokzonen i 3 sekunder.	
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. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.	
	För att aktivera: Med en kastrull på spishällen och vald kokzon, tryck in och håll knappen för Paus-funktionen intryckt i minst 1 sekund. Samtliga displayer anger .	
	För att inaktivera: tryck in och håll intryckt i 1 sekund tills den blinkar. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.	
Återkallningsfunktion	Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishällen i händelse av oavsiktligt eller plötsligt strömavbrott.	
	När hällen stängs av, om du slår på den inom 6 sekunder genom att trycka på , blinkar knappen i 6 sekunder. Tryck in knappen för att hämta de tidigare inställda funktionerna. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.	
Kombinerat läge ("överbryggnings" -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 botten. De valbar kokzonerna för denna funktionen är uteslutande d till vänster.	
	För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zonerna som ska överbryggas, tills siffran visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektnivån.	
AUTO-funktion “A”	När spishällen/köksfläkten slås på aktiveras köksfläkten i automatiskt funktionsläge som standardinställning och lysdioden ”A” tänds med starkt sken. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än ”1”. Den inaktiveras genom att du trycker på lysdioden ”A” vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den inaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än ”1” på effektfältet vilket bekräftas av att lysdioden ”A” ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden ”A” som börjar lysa med starkt sken.	

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, grönsakssoppa, 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

Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.	
“ 9 “	Tryck på ”9” på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
“ P “	Tryck två gånger ”9” på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 2. Denna inställning är tidsinställd på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
Funktion Delay	Denna funktion är endast tillgänglig om det automatiska funktionsläget avaktiveras. Det automatiska läget inaktiveras genom att trycka in ”A”. Tryck på teckenrutan för köksfläkten och ställ in en hastighet på effektfältet. Tryck på teckenrutan för styrning av timern som visade ”CL” men som nu börjar nedräkningen som redan är inställd på 15 minuter.
	Symbol Timer Välj teckenrutan för köksfläkten och tryck på teckenrutan för styrning av timer för att ställa in nedräkningen.
	Symbol för underhåll av fettfilter Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas av lysdioden och är alltid aktiverad. **Återställning och återaktivering av filtret** Efter att underhållet av filtret har utförts: Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen börjar om.
	Symbol för underhåll av kolfilter Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. Tryck på teckenrutan för köksfläktens reglage med fränslagen belastning för att aktivera köksfläkten. Tryck en gång till i 5 sekunder på teckenrutan för: **Aktivering av kolfiltret:** Symbolen för kolfiltret (luktfiltret) tänds i 1 sekund. **Inaktivering av kolfiltret:** Symbolen för kolfiltret (luktfiltret) blinkar två gånger. Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luktfiltret) . **Återställning och återaktivering av kolfiltret** Efter att underhållet av filtret har utförts: Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för luktfiltret släcks och nedräkningen börjar om.

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 generatorn av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.

Funktionen för effektreglering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:

Om 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 till vänster	190 mm	230 mm
Enkla till vänster	110 mm	190 mm
Enkel främre till höger	110 mm	145 mm
Enkel bakre till höger	110 mm	200 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.

Rytmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

15. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
"Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas"	Köksfläktens reglage 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 kvarstå, kontakta Teknisk Assistans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans 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 Assistans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
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 ÖVERENSSTÄMMELSE

- 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

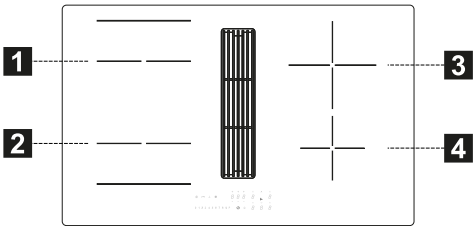
Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEG-direktiven.

17. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat
Typ: **4300**
Modell: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
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 In bro 3,4 Flexibel kokzon		
Parameter	**Värde**	**Mått (mm)**
Yttermått	-	830 × 520 (L x D)

1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 In bro 3,4 Flexibel kokzon		
Parameter	**Värde**	**Mått (mm)**
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	2 100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Kokzon 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Kokzon 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Flexibel kokzon 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
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 keittotasoissa 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 liitinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan irrottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.

- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syynä 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 viitteenä 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 määräyksiä on noudatettava.
- Älä liitä imulaitetta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyryjä (lämmittimet, takat jne.).
- Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupolttimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun 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 vastuksiin.

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

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

jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen 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 vartioimatta 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 tukehduta 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 katkaisu 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) polttokaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat johtaa häkämyrkytykseen. Keittiön liesituulettimen tai minkä tahansa ruoanlaiton savujen poistolaitteen asennuksen jälkeen varmista, että pätevä henkilö testaa kaasulaitteet sen takaamiseksi, että polttokaasuja ei pääse virtaamaan takaisin.

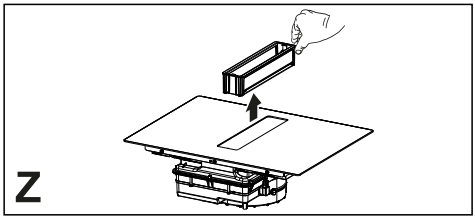
2. KÄYTTÖ

- 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.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

3. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huoltotoimenpiteitä.
- Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritilöitä 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 koristeosiin 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 tarkoitetulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältävät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

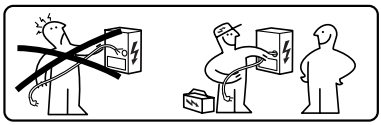
Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon 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 (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökalusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitäntöjä varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet).
- 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 KAKSIVAIHEliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohdon 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 terveysvaikutukset, 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 asianmukaisiin kierrätysastioihin.

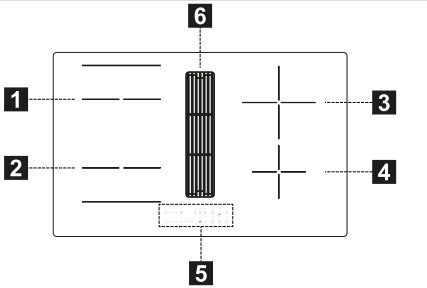
Energiansäästö

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 (R.200 mm) 2300 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (R.145 mm) 1400 W, jossa 1850 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritilä
1 + 2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (220 x 395 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

MERKKIVALOT

Kattilan tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.

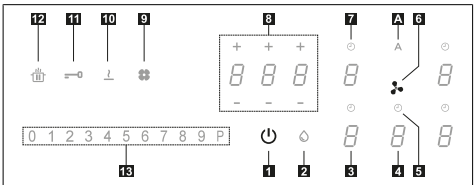
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi.

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli U.

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 H.

8. OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin
3	Keittoalueen tehotason osoitin
4	Imulaitteen tehotason osoitin
5	Imulaitteen ajastimen hallinta
6	Imulaitteen ohjainten alueen symboli
7	Keittoalueen ajastimen hallinta
8	Ajastimen hallinnan alue
9	Aktiivihiilisuodattimen kyllästymisen osoitin
10	Sulatustoiminnon näppäin
11	Lukitustoiminnon näppäin
12	Taukotoiminnon näppäin
13	Liukunäppäimistö
A	Automaattisen toiminnon näppäin

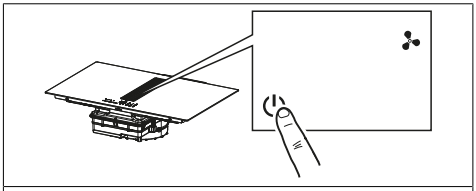
Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä 8. Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa 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.

Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi.

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

Huomio: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

Huomio: Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida.

Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

Numeron syttyminen kirkkaaksi vahvistaa sen.

9. TEHON RAJOITUS

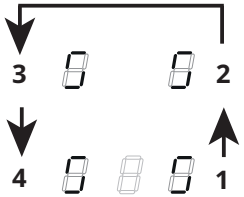
Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta ⏻ tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

Liitä keittotaso verkkovirtaan.

1. Kaikki numeronäytöt valaistuvat muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten, jolloin vain 💧 jää vilkkumaan.
2. Paina ja pidä painettuna symbolia 💧, jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät 5.
3. Pidä painettuna symbolia 💧 ja ala painaa alueiden numeronäyttöjä vastapäivään.



Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa kohtaa C ja numeroa, joka kertoo valikkotyypin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

Valitse numeronäyttö kohdasta C ja paina tehopalkin numeroa ”8”.

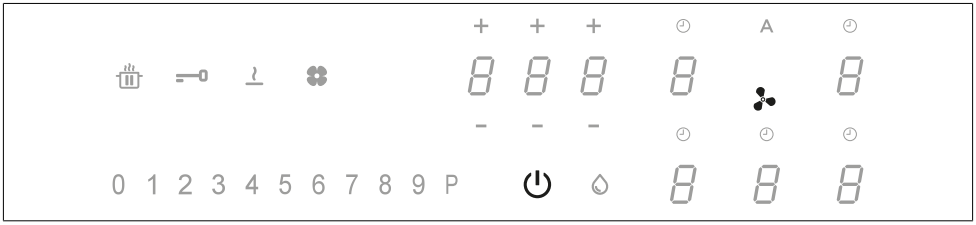
Valitse edessä vasemmalla olema numeronäyttö ja valitse oikeaoppinen asetus.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Tehopalkin arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla ja pitämällä painettuna symbolia ⏻ .

10. KEITTOTASON TOIMINNOT



Lapsilukko	Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.
	Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäyttöä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä 5 numeronäytöstä (eivät näy) vasemmalla kohdan . vieressä. Vapauta ja liu´uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytöissä näkyy L. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
	Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen 5 numeronäytöstä. Vapauta ja liu´uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
Lukitus	Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiinkin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen. Jos virta katkeaa, toiminto kytkeytyy pois päältä.
	Päälle laittaminen: paina 0 ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan.
	Pois päältä ottaminen: paina 0.
Boost-tehotoiminto	Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.
	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse ”P”-arvo tehopalkista. Vastaava numeronäyttö näyttää P.
	Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.
Keittoalueiden ajastin	Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.
	Päälle laittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnointiohjaimiin. 3 numeronäytössä näkyy ”0 0 0”. Paina ”+” tai ”-” asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan. 8 8 8 Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos ajastin on päällä useamman keittoalueen kohdalla, 3 numeronäyttöä osoittavat aina ajastinta, jonka aika on loppumassa ensin.
	Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin. Aseta kolme numeroa kohtaan ” 0 0 0 ” käyttämällä komentoja ”+” tai ”-” tai paina virtanäppäintä.
Ajastin (yleinen)	Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.
	Päälle laittaminen: laita keittotaso päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai päällä olevia keittoalueita. Ajastimen hallinnan ohjainten 3 numeroa näyttävät ”- - -”. Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja nähdäksesi lukemat ”0 0 0”. Paina ”+” tai ”-” asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan. 8 8 8 Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Toista kuvaillut toimenpiteet muokataksesi lähtölaskennan arvoa.
	Pois päältä ottaminen: laita keittotaso päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai keittoalueita, jotka ovat päällä. Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja käytä kohtia ”+” ja ”-” asettaaksesi näyttöön ”0 0 0” ”-” tai paina virtanäppäintä.
Sulatustoiminto	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina . Valitun alueen numeronäytössä näkyy U.
	Pois päältä ottaminen: paina tai paina .

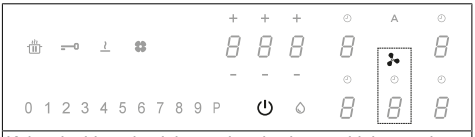
Lämmitystoiminto	Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:	
	Tehotaso	**Ajastin (sekunnit)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Ei saatavilla
	P	Ei saatavilla
	Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1–8) tehopalkista. Valitun keittoalueen näytössä näkyy ”A”. Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä sen pois päältä myös siten, että kosketat kyseessä olevan keittoalueen näppäintä ja pidät sitä painettuna 3 sekunnin ajan.	
Taukotoiminto	Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti.	
	Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy .	
	Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna 1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotaso jatkaa edellisillä asetuksilla.	
Muistitoiminto	Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminta-asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti.	
	Kun keittotaso sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia , näppäin vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.	
Yhdistelmätila (”silta”-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi. Tälle toiminnolle valittavat keittoalueet ovat yksinomaan vasemmalla olevat.	
	Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemmanpuoleisten keittoalueiden numeronäyttöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi.	
AUTO-toiminto ”A”	Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettynä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja merkkivalo ”A” syttyy kirkkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin ”1”. Se poistetaan käytöstä painamalla merkkivaloa ”A”, ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin ”1”, ja sen vahvistaa valon ”A” kirkkauden muutos kirkkaasta himmeäksi. Se käynnistetään uudelleen painamalla merkkivaloa ”A”, joka tulee kirkkaaksi.	

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	Röstiperunat, omeletit, leivitetyt ja paistetut ruoat, makkara

8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

12. IMULAITTEEN TOIMINNOT



Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.	
" 9 "	Paina tehopalkista "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 1. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
" P "	Paina tehopalkilla kaksi kertaa "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 2. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
Toiminto Viive	Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A". Paina imulaitteen numeronäyttöä ja aseta nopeus tehopalkilla. Paina ajastimen numeronäyttöä, jossa näkyi "CL", mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin.
	Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeroja laskennan asettamiseksi.
	Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää merkkivalo, ja se on aina käytettävissä. **Suodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi** Kun suodatin on huollettu: paina 5 sekuntia painiketta . - Rasvasuodattimen merkkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.
	Hiilisuodattimen huollon symboli Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Laite sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten: **Hiilisuodattimen aktivoiminen:** Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli syttyy 1 sekunniksi. **Hiilisuodattimen poistaminen käytöstä:** Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli vilkkuu kaksi kertaa. Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin) . **Hiilisuodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi** Kun suodatin on huollettu: paina 5 sekuntia painiketta . - Hajusuodattimen merkkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

13. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 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 induktiokeittotasoilla 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 yhdistelmä	190 mm	230 mm
Yksittäinen vasen	110 mm	190 mm
Yksittäinen etuoikea	110 mm	145 mm
Yksittäinen takaoikea	110 mm	200 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. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyypin mukaan.

Kova suhina

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

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on

jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätelemiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

15. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvissä"	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/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	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 VAATIMUSTENMUKAISUUS

- 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**

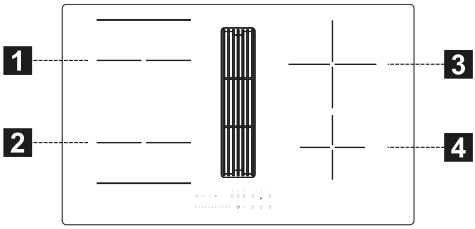
Malli: **GALILEO LINEAR A830**

Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.

Valmistaja suorittaa jatkuvia tuoteparannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

Lisää tietoa teknisistä ominaisuuksista on sivustolla: www.faberspa.com

MALLI	GALILEO LINEAR A830
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,02 Kw



1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa 3,4 Joustava keittoalue		
Parametri	**Arvo**	**Mitat (mm)**
Hyötymitat	-	830 × 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	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Keittoalue 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Keittoalue 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Joustava keittoalue 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden määrä	4	
Lämmönlähde	induktio	

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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 afdet 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 fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placér 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-

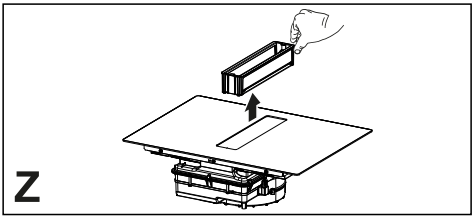
turstrømning af forbrændingsgasser.

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.
- 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.

4. KRAV TIL MØBLERNE

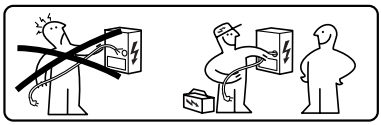
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- 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 finerede 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 skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



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.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist 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

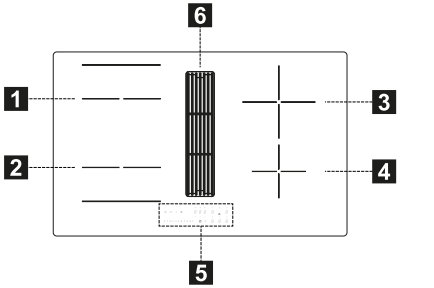
Materialer med symbolet ♲ kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

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 kogezonen.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezoner.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBESKRIVELSE



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 (R.200 mm) 2300 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (R.145 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 1850 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1 + 2	Kombineret kogezone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Detektering af kogegrej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

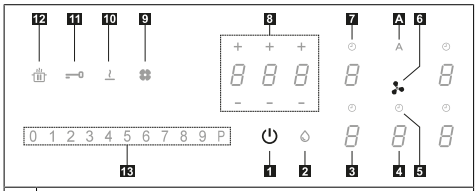
Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol U.

Indikator for restvarme

Indikatoren for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens 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	Indikator for mættet fedtfilter
3	Indikator for kogezonens effektniveau
4	Indikator for udsugningens effektniveau
5	Styring af udsugningstimer
6	Symbol udsugningens betjeningszone
7	Styring af kogezonetimer
8	Zone Timerstyring
9	Indikator for mættet aktivt kulfilter
10	Knap for smeltefunktion
11	Knap for Låsefunktion
12	Knap for Pausefunktion
13	Rulletastatur
A	Knap for Autofunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet 8. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

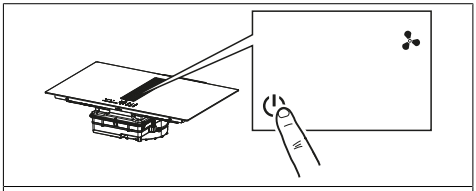
Når en gryde placeres på en afde 4 kogezoner, registrerer kogepladen au-

tomatisk 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.

Tænding af apparatet:



Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner.

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

Advarsel: Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off .

Advarsel: På betjeningspanelet er alle de valgbare funktioner altid oplyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.

9. EFFEKTBEGRÆNSNING

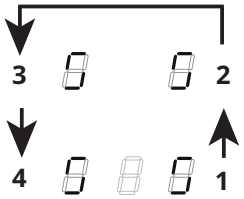
Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.

Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med ⏻ eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.

1. Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun 💧 blinker.
2. Tryk og hold på 💧 kogezonens tal angiver 5.
3. Mens du holder 💧 nede, skal man begynde at trykke på zonetallene og gå mod urets retning.



Det bageste venstre tal angiver C og et nummer, der angiver menutypen. Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

Vælg tallet med C, og tryk på “8” på effektbjælken.

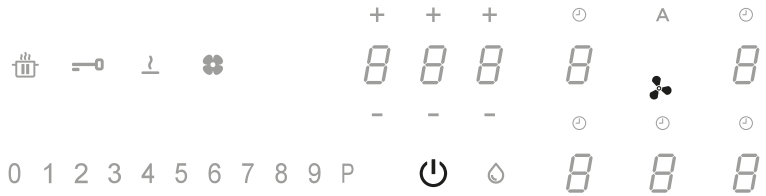
Vælg forreste venstre tal, og vælg den korrekte indstilling.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på effektbjælken	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Bekræft ved at berøre og holde ⏻ nede, når den korrekte værdi er indtastet.

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER



Børnelås	Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet
	For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af de 5 tal (ikke synligt) ved siden afpunktet 8. på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver L. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
	For at deaktivere: tryk og hold et af de 5 kogezonetal nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
Lås	Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen. Funktionen deaktiveres i tilfælde af strømsvigt.
	For at aktivere: tryk på ⊟ og hold nede i 1 sekund.
	For at deaktivere: tryk på ⊟.
Boost-funktion	Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.
	For at aktivere: vælg en afde 4 kogezoner, og vælg “P”-værdien på effektbjælken. Det tilsvarende tal angiver P.
	For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.
Timer for kogezoner	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.
	For at aktivere: Når kogezonen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. De 3 tal angiver “ 0 0 0 “. Tryk på “+” eller “-” for at indstille timerens nedtælling. 8 8 8 Timer - Tiendedele - Minutter Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Hvis timeren er aktiv i flere kogezoner, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.
	For at deaktivere: Når kogezonen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. Indstil de tre tal til “0 0 0” ved hjælp af “+” eller “-”, eller tryk på On/Off-tasten.
Timer (generelt)	Timer med alarm til generel brug.
	For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner. De 3 tal til styring af timeren angiver “- - -”. Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se ” 0 0 0 ”. Tryk på “+” eller “-” for at indstille timerens nedtælling. 8 8 8 Timer - Tiendedele - Minutter Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.
	For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner. Tryk på tallet for at åbne timermenuen og bruge “+” og “-” til at indstille displayet på ” 0 0 0 ””-” eller tryk på On/Off-knappen.

Smeltefunktion	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på . Den valgte zones tal angiver .
	For at deaktivere: tryk på eller tryk på .
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezonen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:

Effektniveau	**Timer (sekunder)**
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Ikke tilgængelig
P	Ikke tilgængelig

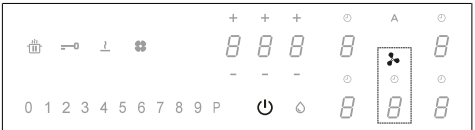
	For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet forden tilsvarende kogezone indikerer "A". Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen. man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.
	For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver .
	For at deaktivere: tryk på og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.
	Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på , blinker knappen i 6 sekunder. Tryk på knappen for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoner for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Det er kun kogezonerne til venstre, der kan vælges til denne funktion.
	For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre kogezoners tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.
AUTO-funktion "A"	Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen "A" tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end "1". Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "1" på effektbjælken. Kontrollampens "A" lysintensitet dæmpes. Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensiteten bliver mere intens.

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	Kartoffelrösti, 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.	
“ 9 “	Tryk på effektbjælken “ 9 “ for indstillingen af hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
“ P “	Tryk to gange på effektbjælken “ 9 “ for indstillingen af hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
Funktion Delay	Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på ”A”. Tryk på udsugningsenhedens tal og indstil en hastighed på effektbjælken. Tryk på tallet til styring af Timeren, som viser “CL”. Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.
	Timer-symbol Når udsugningsenhedens tal er valgt, trykkes der på tallene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.
	Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv. **Reset og genaktivering af filteret** Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

	Symbol for vedligeholdelse af kulfilter Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for: **Aktivering af kulfilter:** Symbolet for lugtfilteret med kul tænder i 1 sekund. **Inaktivering af kulfilter:** Symbolet for lugtfilteret med kul blinker to gange. Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul . **Nulstilling og genaktivering af kulfilter** Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

13. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen afden maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezoner (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen 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 kogegrej 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 kogezoner.

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	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre	110 mm	190 mm.
Enkelt forrest højre	110 mm	145 mm.
Enkelt bagest højre	110 mm	200 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 kogezonen, 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 transformer)

Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

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

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer

mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd

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

Støj fra ventilatoren

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

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezoner er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

De beskrevne støje er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

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 glaskeramikoverfladen 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 kogezonen 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. VEDLIGEHOLDELSE + 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 identifikationsskiltet. 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**

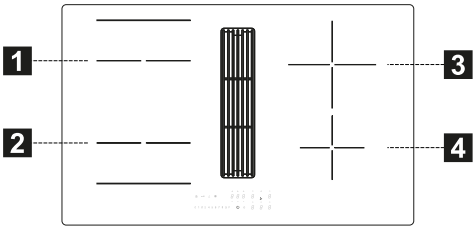
Model: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
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 På bro 3,4 Fleksibel kogezone		
Parameter	**Værdi**	**Mål (mm)**
Mål	-	830 × 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	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Kogezone 3	2300 W; Power Boost: 3000 W	R 200
Kogezone 4	1400 W; Power Boost: 1850 W	R 145
Fleksibel kogezone 1+2	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezoner	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 клемами 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 гази

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, установленими 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 прилад 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 замінюйте 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 пароочисні 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 покладайтесь 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 придушіть 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.

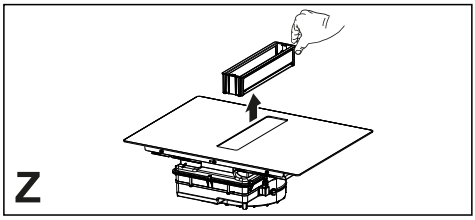
- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Вентиляція 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.

2. ВИКОРИСТАННЯ

- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.
- 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.
- Фільтри-жировловлювачі необхідно чистити кожні 2 місяці або частіше в разі особливо інтенсивного користування приладом. Їх можна мити в посудомийній машині. Не мийте решітки у посудомийній машині. (Z).



Загальні рекомендації

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

Очищення приладу

- Аби попередити припікання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.
- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. 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 дотримуйтесь 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

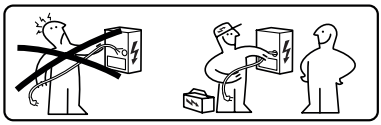
Для процедури монтажу обов’язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- 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 установлюються 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 установлення.

- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм позаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище).
- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

5. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

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

Увага! Не зварюйте кабелі!

6. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

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

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

Утилізація пакувальних матеріалів

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

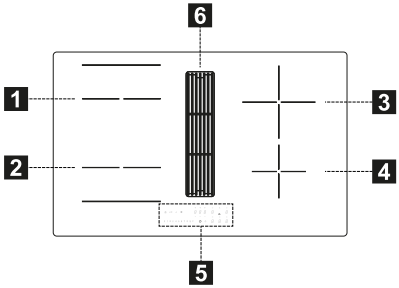
Енергозбереження

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

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.

- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

7. ОПИС ТОВАРУ



1	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Одинарна конфорка (R.200 мм) 2300 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (R.145 мм) 1400 Вт з функцією Booster 1850 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1 + 2	Комбінована конфорка (220 x 395 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення посуду

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

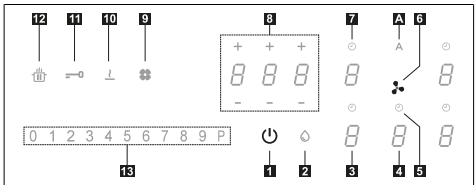
Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

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

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 H.

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



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

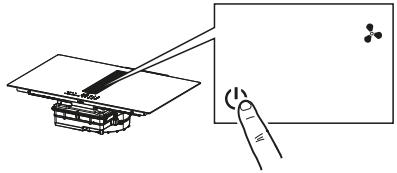
Конфорки можна активувати натисканням відповідного сенсора 8. Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

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

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

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

Увімкнення приладу:



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

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

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

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

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

Сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції.

9. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

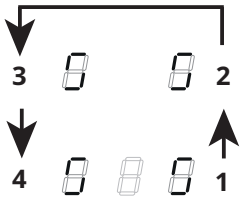
При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

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

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

Підключіть варильну панель до домашньої мережі.

1. Всі сенсори загоряються на кілька секунд, потім гаснуть і залишається тільки 💧, який блимає.
2. Натисніть і утримуйте 💧 сенсори конфорки показують 5.
3. Утримуючи 💧, почніть натискати сенсори конфорок, рухаючись проти годинникової стрілки.



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

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

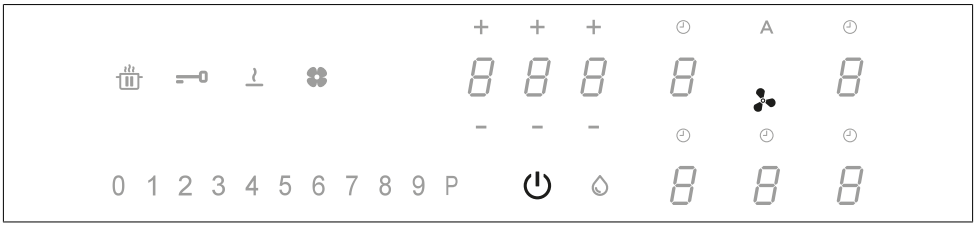
Виберіть лівий передній сенсор і виберіть правильне налаштування.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

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

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши і утримуючи ⏻ .

10. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Пристрій для безпеки дітей	Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання
	Щоб активувати: якщо на варильній поверхні є каструля, натисніть і утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо на варильній поверхні немає каструлі, натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів (що не світяться) поруч з точкою з лівої сторони протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Всі сенсори показують L. Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
	Щоб відключити: натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів конфорки протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
Блокування	Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плиту вимкнути і знову включити. У разі збою живлення функція відключається.
	Для активації: натисніть 0 і утримуйте протягом 1 секунди.
	Щоб відключити: натисніть 0.
Функція Boost	Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 5 хвилин.
	Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «P» на шкалі потужності. Відповідний сенсор вказує P.
	Щоб відключити: виберіть одне з інших можливих значень на шкалі потужності.
Таймер конфорок	Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.
	Для активації: Під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки. 3 сенсори показують «0 0 0». Натисніть “+” о “-”, щоб встановити зворотній відлік таймера. 8 8 8 Години - Десятки - Хвилини Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою. Якщо таймер активний для декількох конфорок, 3 сенсори завжди будуть вказувати той таймер, який спливає першим.
	Щоб відключити: під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки. Встановіть три сенсори на «0 0 0» за допомогою «+» або «-» або натисніть кнопку вкл. / викл.
Таймер (загальний)	Таймер із сигналізацією для загального користування.
	Для активації: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. 3 сенсори для управління таймером показують «- - -». Натисніть сенсор, щоб увійти в меню таймера і відобразити «0 0 0». Натисніть “+” о “-”, щоб встановити зворотній відлік таймера. 8 8 8 Години - Десятки - Хвилини Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою. Повторіть зазначені вище операції, щоб змінити значення зворотного відліку.
	Для вимкнення: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. Натисніть сенсор, щоб отримати доступ до меню таймера, і використовуйте «+» і «-», щоб встановити дисплей на «0 0 0« - », або натисніть кнопку вкл. / викл.
Функція розморожування	Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть ⁓. Сенсор обраної зони показує U.
	Щоб відключити: натисніть ⁓ або натисніть ⏻.

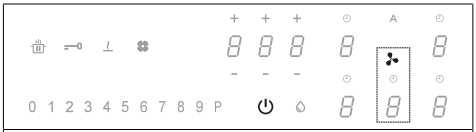
Функція розігріву	Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:	
	Рівень потужності	**Таймер (секунди)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Не доступний
	P	Не доступний
	Для активації, поставивши посуд на плиту та вибравши конфорку, натисніть та утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності протягом 3 секунд. На дисплеї відповідної конфорки відображається “A”. Можна підвищити рівень приготування, але його зменшення вимикає функцію. Його також можна відключити, торкнувшись і утримуючи кнопку відповідної конфорки протягом 3 секунд.	
Функція Пауза	Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.	
	Для активації: Поставивши каструлю на варильну поверхню та вибравши конфорку, натисніть і утримуйте кнопку функції Пауза принаймні 1 секунду. Усі дисплеї показують .	
	Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди, поки не почне блимати. Натисніть будь-яку іншу клавішу протягом 10 секунд. Функція деактивована, і варильна поверхня продовжує працювати згідно попередніх налаштувань.	
Функція виклику	Ця функція використовується для виклику налаштувань варильної поверхні у випадку її випадкового відключення або раптового відключення електроенергії.	
	Коли плита вимикається, якщо ви ввімкнете її протягом 6 секунд, торкнувшись , кнопка блимає протягом 6 секунд. Натисніть кнопку , щоб відновити раніше встановлені функції. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.	
Комбінований режим (функція "міст")	Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Конфорки, які можна вибрати для цієї функції, знаходяться виключно ліворуч.	
	Щоб увімкнути / вимкнути: одночасно натискайте ліві сенсори конфорок, щоб вибрати 2 зони, які потрібно об'єднати, поки не з'явиться сенсор , що підтверджує активацію функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.	
Функція АВТО “A”	Відповідно до стандартного налаштування, після вмикання витяжки/варильної поверхні витяжка починає працювати в автоматичному режимі, і світлодіод «A» яскраво світиться. Витяжка починає працювати, коли потужність зон приготування стає більшою за «1». Для вимикання необхідно натиснути світлодіод «A», який зменшує яскравість роботи для підтвердження. Також для вимикання можна на шкалі потужності натиснути значення, більше за «1», що підтверджується зменшенням яскравості роботи світлодіода «A». Для повторного вмикання необхідно натиснути світлодіод «A», який починає світитися яскраво.	

11. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба

6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьошті (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

12. ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ



Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.	
“ **9** “	Натисніть «9» на шкалі потужності для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 1. Робота в цьому режимі обмежується 10 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
“ **P** “	Натисніть «9» на шкалі потужності двічі для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 2. Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
Функція Затримка	Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Автоматичний режим вимикається натисканням “A”. Натисніть сенсор витяжки і встановіть швидкість на шкалі потужності. Натисніть сенсор керування таймером, на якому відображається «CL», і зображення змінюється на зворотній відлік. Ця функція налаштована на 15 хвилин.
	Символ таймера Після вибору сенсора витяжки натисніть сенсор керування таймером для налаштування зворотного відліку.
	Символ обслуговування фільтра-жировловлювача Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається світлодіодом, який постійно горить. **Скидання та повторна активація фільтра** Після виконання обслуговування на фільтрі: натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра-жировловлювача вимикається і зворотній відлік починається знову.
	Символ обслуговування вугільного фільтра Витяжка за замовчуванням встановлена у режим відведення. Коли все навантаженням вимкнене, натисніть сенсор керування витяжкою для вмикання витяжки. Натисніть та утримуйте сенсор ще раз протягом 5 секунд, щоб: **Увімкнути вугільний фільтр:** Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) вмикається на 1 секунду. **Вимкнути вугільний фільтр:** Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) блимає двічі. Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів. **Скидання та повторна активація вугільного фільтра** Після виконання обслуговування на фільтрі: натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра для усунення неприємних запахів вимикається і зворотній відлік починається знову.

13. 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 елементу 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 на-

лаштування, активоване для іншого нагрівального елементу.

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 пластиною

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 ліворуч	190 мм	230 мм
Одинарні ліворуч	110 мм	190 мм
Одинарна передня праворуч	110 мм	145 мм
Одинарна задня праворуч	110 мм	200 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 каструлі 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 каструлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)

Цей шум виникає під час готування на високому рівні нагрівання. Його зумовлює кількість енергії, що передається від варильної поверхні до посу-

ду. 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 — ц? е 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 вимикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатню вентилюється. Якщо помилка не зникає, звернiться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	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, звернiться 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 звернiться до сервісної служби.
E8	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, звернiться 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, звернiться 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.
- Заміняти 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

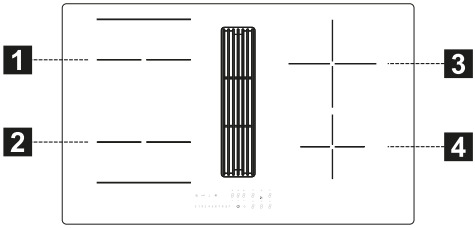
Ідентифікація пристрою
Тип: **4300**
Модель: **GALILEO LINEAR A830**

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 LINEAR A830
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт



1,2 Гнучка конфорка 1 + 2 В поєднанні 3,4 Гнучка конфорка		
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	

1,2 Гнучка конфорка 1 + 2 В поєднанні 3,4 Гнучка конфорка		
Параметр	**Значення**	**Розміри (мм)**
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Конфорка 1,2	2100 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Конфорка 3	2300 Вт; Power Boost: 3000 Вт	R 200
Конфорка 4	1400 Вт; Power Boost: 1850 Вт	R 145
Гнучка зона приготування 1+2	3000 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3700 Вт	210 x 390
Параметр	Значення	Розміри (мм)
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

991.0714.310_01 - D000000009604_00 - 231120