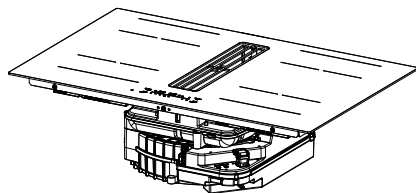


SK	NÁVOD NA POUŽÍVÁNIE
RO	MANUAL DE FOLOSIRE
LV	LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
LT	NAUDOTOJO VADOVAS
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
MK	УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК
AL	UDHËZUES PËR PËRDORIMIN
SR	КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
PT	LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
SV	ANVÄNDNINGSHANDBOK
FI	KÄYTTÖOHJEET
DA	BRUGSVEJLEDNING
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



GALILEO WIDE F830
 GALILEO WIDE A830
 GALILEO PURE BLACK F830
 GALILEO PURE BLACK A830

SK	3
RO	17
LV	32
LT	46
HU	60
MK	75
AL	92
SR	107
PT	123
SV	139
FI	153
DA	167
UK	181

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- 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. Používatelia musia vždy úplne poznať spôsob prevádzky a bezpečnostné charakteristiky spotrebiča.
- Zapojenie káblov musí vykonať výhradne kvalifikovaný technik.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.
- Skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedenom na údajovom štítku upevnenom vnútri výrobku.
- **UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranné obaly (ak existujú).
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami ani inými časťami tela.
- Zariadenie nesmie byť nikdy vystavené vplyvom počasia (dážď, slnečné svetlo).
- Uchovávajte obaly mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovačky na pripojenie zariadenia.
- Nestojte chodidlami na zariadení, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností a znalostí pod podmienkou, že sú pod dozorom alebo sú poučené na používanie zariadenia bezpečným spôsobom a pochopili s tým spojené riziká.

- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom alebo nedostali pokyny o používaní zariadenia od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
- Dávajte pozor na deti, aby ste zaistili, že sa so zariadením nehrajú.
- Čistenie a údržba zo strany používateľa nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Zástrčku zapojte do zásuvky elektrickej siete v súlade s platnými normami a na prístupnom mieste.
- Prostriedky na odpojenie musia byť začlenené v pevnom káblovom vedení v súlade s príslušnými normami.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnými spôsobilosťami, aby sa zabránilo nebezpečenstvám.
- Pre zariadenia triedy I skontrolujte, či domáce elektrické napájanie zaručuje správne uzemnenie.
- Nepoužívajte otvorený oheň (nebezpečenstvo požiaru).



UPOZORNENIE: Ak skrutky alebo upevňovacie prvky nenamontujete podľa tohto návodu, môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.

- Používajte iba skrutky a drobné kovové predmety vhodné na upevnenie zariadenia.
- Uistite sa, či zariadenie je nainštalované tak, aby sa mohlo odpojiť od napájania, so vzdialenosťou otvorenia kontaktov (3 mm), ktorá zaručuje úplné odpojenia v podmienkach prepätia kategórie III.
- Pripojte extraktor dymovej trubky cez trubicu s minimálnym priemerom 120 mm. Prechod dymovou trubicou musí byť čo najkratší.
- V súvislosti s technickými a bezpečnostnými opatreniami na odvádzanie

výparov je dôležité dodržať všetky nariadenia vydané miestnymi úradmi.

- Keď sa toto zariadenie používa súčasne so zariadeniami, ktoré spaľujú plyn alebo iné palivá (neplatí pre zariadenia, ktoré vypúšťajú vzduch iba v miestnosti), miestnosť sa musí primerane vetrať, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu odpadných plynov.
- Zariadenie vyčistite a vymeňte filtre po špecifikovanom časovom období (nebezpečenstvo požiaru). Pozri odsek Čistenie a údržba.
- Musia sa dodržiavať normy týkajúce sa vypúšťania vzduchu.
- Vzduch sa nesmie vypudzovať c dymovej trubke používanej na vypúšťanie dymov zo zariadení na plyn alebo iné palivá (neplatí pre zariadenia, ktoré vypudzujú vzduch iba v miestnosti).
- Keď varné spotrebiče a zariadenia napájané energiou inou ako elektrickou sú v prevádzke súčasne, záporný tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), aby sa zabránilo opätovnému nasávaniu dymov v miestnosti varným zariadením.
- Kuchynské digestory a ďalšie odsávacie zariadenia dymov z varenia môžu negatívne ovplyvniť bezpečnosť prevádzky domácich elektrospotrebičov na plyn alebo iné palivá (vrátane tých v ďalších miestnostiach) z dôvodu spätného prúdenia spaľovacích plynov. Tieto plyny sú potenciálne schopné vyvolať otravu oxidom uhoľnatým. Po inštalácii digestora alebo odsávača dymov z varenia by sa prevádzka zariadení na skvapalnený plyn mala otestovať, aby sa zaručilo, že nedôjde k spätnému prúdeniu spaľovacích plynov.
- Indukčné systémy týchto varných dosiek spĺňajú požiadavky noriem EMK a smernice EMF a nemali by rušiť ďalšie elektronické zariadenia. Osoby s kardiosťimulátormi alebo inými elektronickými pomôckami sa musia poradiť so svojím lekárom alebo s vý-

robcom týchto pomôcok, či tieto zariadenia sú dostatočne odolné voči rušeniam.

- Skôr ako vykonáte elektrické pripojenie, prečítajte si kapitolu ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.
- Fritézy počas použitia musia byť neustále pod dozorom: prehriaty olej by sa mohol vznietiť.
- Hrnce a panvice neukladajte na hrany, pretože by sa mohli poškodiť silikónové spoje.



Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zohrejú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia udržiavať vzdialené, pokiaľ nie sú neustále pod dozorom.



UPOZORNENIE: Ak je povrch poškodený, zariadenie vypnite a nezapínajte ho, aby ste zabránili riziku zásahov elektrickým prúdom.

- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné prístroje.
- Nekladte na povrch varnej dosky kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, pretože by sa mohli prehriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou príslušného ovládača. Nespoliehajte sa na snímače prítomnosti varných nádob.
- Zariadenie nie je určené na to, aby sa spúšťalo pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.



UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: na varné plochy neukladajte žiadne predmety.



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



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 požiar vodou, alebo zariadenie vypnite, a potom zakryte plameň, napríklad, pokrievkou alebo protipožiarňým krytom.

- Zariadenie sa nikdy nesmie inštalovať za dekoračné okienko, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Symbol  na výrobku alebo obale znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať v zmiešanom komunálnom odpade. Výrobok určený na likvidáciu sa musí odovzdať v zbernom dvore 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. Bližšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytnú na príslušnom mestskom úrade, miestnom stredisku pre likvidáciu odpadov alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

2. POUŽITIE

- Odsávacie zariadenie slúži výhradne na odvádzanie pachov z varenia pri používaní v domácnosti.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na iné ako navrhnuté účely.
- Fritézy musia byť pri používaní pod neustálym dohľadom. Ohrievaný olej sa môže vznietiť.
- Zariadenie sa nesmie zapínať externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Zariadenie sa nesmie inštalovať za ozdobné dvere, ktoré by sa mohli prehriať.
- Nevystupujte na zariadenie, inak môže dôjsť k jeho poškodeniu.

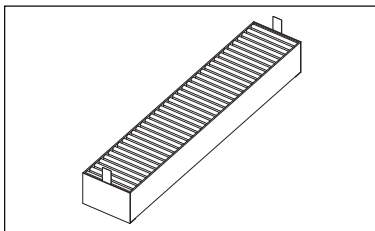
- Aby ste zabránili poškodeniu silikónových spojov, nekladte na rám horúce nádoby.
- Na povrchu nekrájajte potraviny, nepripravujte jedlá ani nedovoľte, aby naň spadli tvrdé predmety. Hrnce a panvice po povrchu neťahajte.

3. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred akýmkoľvek zákrokom údržby vypnite zariadenie alebo ho odpojte od napájacej elektrickej siete.

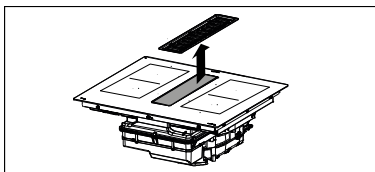
Filter s aktívnym uhlím

- Protipachový filter s aktívnym uhlím (pozrite návod na montáž) sa nesmie umývať ani regenerovať, každých 12 mesiacov sa musí vymeniť. Pre objednávkou nového filtra sa skontaktujte s asistenčnou službou.



Mriežka

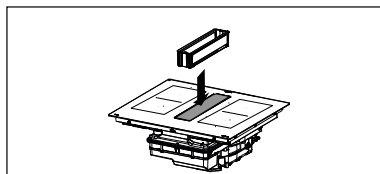
- Neumývajte v umývačke riadu. Vyčistite mriežku horúcou vodou a neutrálnym mydlom. Nepoužívajte abrazívne hubky (nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky!).



Tukový filter

- Na udržiavanie digestora v dobrom stave a zabránenie možného rizika vzniku požiaru v dôsledku nadmerného nahromadenia tukov čistite a vymieňajte filtre v predpísaných časových intervaloch.
- Tukové filtre sa musia čistiť každé 2 mesiace prevádzky alebo častejšie v prípade veľmi intenzívneho používa-

nia a môžu sa umývať v umývačke riadu.



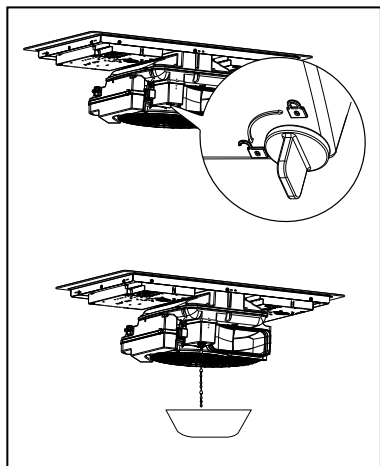
Horná nádoba na zachytávanie tekutín je súčasťou tukového filtra a musíte ju kontrolovať po každom varení alebo vždy, keď si všimnete rozliatu tekutinu na varnej doske. Umyte teplou vodou a odstráňte zvyšky jedla tak, aby ste zabránili vzniku zápachu a vytváraní príškvarenín.

Zberná nádoba tekutín

Zberná nádoba tekutín Pri bežnom používaní sa odporúča kontrolovať a vyprázdňovať zbernú nádobu v dvojtýždňových intervaloch.

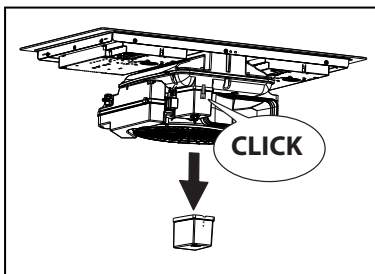
Pred vykonaním pravidelnej kontroly zbernej nádoby vyberte zásuvku, najmä v prípade veľkého množstva vyliatej tekutiny. Pre vyprázdnenie nádoby stlačte ventil (oranžový) smerom nahor a odskrutkujte ho. Po vyprázdnení zbernej nádoby tekutín naskrutkujte ventil (oranžový) tlakom zhora, kým sa neuzavrie.

Ventil sa môže vymeniť, ak sa stratil alebo je poškodený a je možné ho zakúpiť ako náhradný diel.



Demontáž hlavnú zbernú nádobu tekutín

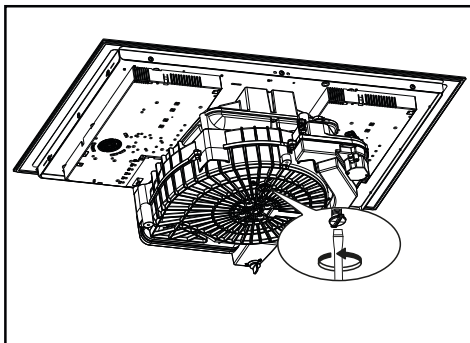
Pre dosiahnutie vyššej čistoty v prípade rozliatia tekutín, ktoré môžu byť príčinou zápachu, uvoľnite nádobu otvorením označeného háčika.



Vyprázdnenie tekutín boxu motora

Ak sa na varnú dosku vyleje väčšie množstvo tekutiny ako 1 liter, odskrutkujte skrutkovací uzáver (oranžový) ako je uvedené, a box motora vyprázdnite. Po vyprázdnení nádoby naskrutkujte uzáver so závitom (oranžový) až po jeho úplné utiahnutie.

Ventil sa môže vymeniť, ak sa stratil alebo je poškodený a je možné ho zakúpiť ako náhradný diel.



Čistenie spotrebiča

Na ochranu pred tvorbou zuhoľnatých zvyškov jedla zariadenie po každom použití vyčistite. Čistenie príškvarených 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.

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

4. POŽIADAVKY NA NÁBYTOK

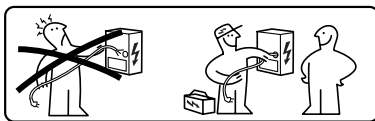
Pri inštalácii je potrebné dodržať zákony, vyhlášky, smernice a normy (nariadenia súvisiace s bezpečnosťou elektrických zariadení, správnu recykláciu dielov atď.) platné v krajine použitia!

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

bočnej steny, 40 mm od zadnej steny a 500 mm od prípadných skriniek nad zariadením. Z ergonomických dôvodov sa odporúča minimálna vzdialenosť 1000 mm).

- Aby sa zabránilo vniknutiu kvapalín medzi okraj varnej dosky a pracovnú dosku, pripevnite pred inštaláciou na celý vonkajší okraj varnej dosky dodané lepiace tesnenie.

5. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE



UPOZORNENIE: Všetky elektrické zapojenia musí vykonať poverený 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 elektropotrebičov

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

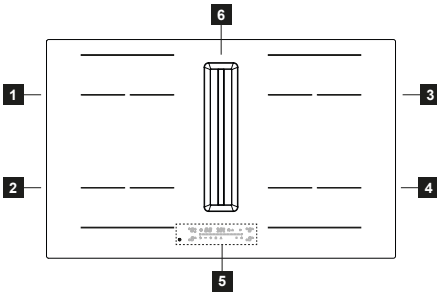
Materiály označené symbolom  sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

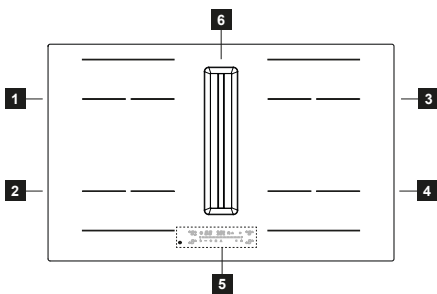
Úspora energie

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

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
	
1	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
2	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
3	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
5	Ovládací panel
6	Mriežka odsávača
1+2	Kombinovaná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.
3+4	Kombinovaná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830	
	
1	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
2	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
3	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
5	Ovládací panel
6	Mriežka odsávača
1+2	Kombinovaná varná zóna (210 x 410 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.

4	Tlačidlo resetu uhlíkového filtra
5	Oblasť ovládačov odsávača
6	Symbol časovača
7	Zóna časovača
8	Tlačidlo funkcie Recall
9	Tlačidlá ovládania časovača
10	Tlačidlo funkcie Booster
11	Tlačidlo funkcie Rozpúšťanie
12	Symbol funkcie Rozpúšťanie
13	Tlačidlo funkcie Pauza
14	Tlačidlo funkcie Blokovanie
15	Posuvná klávesnica
16	Funkcia Dry
A	Tlačidlo funkcie Auto

Keď sa na jednu zo 4 varných zón umiestni varná nádoba, varná doska automaticky zistí jej prítomnosť a rozsvieti zodpovedajúcu číslicu, aby sa aktivovala.

Ak na varnej doske nie sú varné nádoby ani iné predmety, číslice nie sú viditeľné.

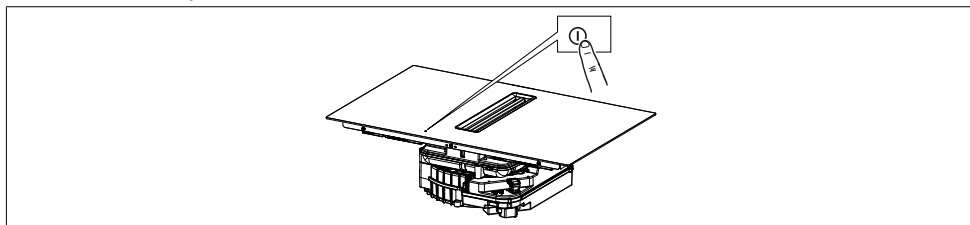
Na ovládacom paneli sú zvoliteľné funkcie

vždy tie viditeľné. Zvoľte funkcie dotykom zodpovedajúceho symbolu.

Varné zóny sa môžu aktivovať stlačením referenčnej číslice **8**.

Číslice sa intenzívnejšie rozsvieti na potvrdenie úkonu.

Zapnutie zariadenia:



Stlačením a podržaním tlačidla On/Off 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 10 sekundách nečinnosti.

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

Po zapnutí dosky 4 číslice varných zón zobrazia: a **8** na číslici odsávača.

10. FUNKCIE VARNEJ DOSKY

Zablokovanie klávesnice	Táto funkcia zabráňuje nechcenému spusteniu zariadenia Pre aktiváciu: zapnite dosku, podržte stlačené tlačidlo , po zvukovom signále stlačte a podržte stlačené aj dve číslice vľavo na asi 3 sekundy, kým všetky číslice neoznačujú L. Opísané úkony sa musia dokončiť do 10 sekúnd. Pre deaktiváciu: zapnite dosku, podržte stlačené tlačidlo , po zvukovom signále stlačte a podržte stlačené aj dve číslice vľavo na asi 3 sekundy, kým všetky číslice neoznačujú L zmiznú. Opísané úkony sa musia dokončiť do 10 sekúnd.

Funkcia Boost	Každá varná zóna sa dá na max. 5 minút nastaviť na maximálnu úroveň výkonu.																								
	Pre aktiváciu: zvolte jednu zo 4 varných zón a zvolte hodnotu „Boost“ stlačením tlačidla „>>“. Zodpovedajúca číslica označuje P. Pre deaktiváciu: zvolte jednu z ďalších možných hodnôt na posuvnej klávesnici alebo stlačte tlačidlo „>>“, pípnutie potvrdí deaktiváciu.																								
Časomer varných zón	Časovač umožňuje vypnúť špecifickú varnú zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny sa môžu naprogramovať jednotlivito, pretože každá z nich disponuje svojím vlastným časovačom. Pre aktiváciu: zvolte aktívnu varnú zónu stlačením číslice, stlačte zodpovedajúci symbol L a tlačidlami „+“ a „-“ nastavte čas požadovaný na odpočítavanie. Nedotknite sa ničoho 5 sekúnd pre potvrdenie nastaveného času. Pre deaktiváciu: počkajte na dokončenie odpočítavania alebo vynulujte hodnoty časovača (stlačte symbol L a následne „-“, aby ste sa dostali na 0).																								
Funkcia Pauza	Táto funkcia umožňuje dočasne pozastaviť/znovu spustiť ktorúkoľvek funkciu, aktívnu na varnej doske. Ak sa funkcia Pauza neaktivuje do 10 minút, varná doska sa automaticky vypne. Počas pauzy všetky číslice signalizujú pre označenie, že: - sa neprodukuje energia v žiadnej z varných zón. - všetky funkcie sú deaktivované. Pre aktiváciu: s varnou doskou v prevádzke stlačte tlačidlo . Na potvrdenie úkonu zaznie zvukový signál. Pre deaktiváciu: stlačte tlačidlo a prstom prebehnite zľava doprava po posuvnej klávesnici, ktorá zobrazuje animáciu.																								
Funkcia Obnovenie	Táto funkcia sa používa na vyvolanie prevádzkových nastavení varnej dosky v prípade neúmyselného zastavenia použitím tlačidla ↶. Zapnite dosku a stlačte tlačidlo ↶ pre obnovenie aktívnych funkcií pred vypnutím. Keď sa varná doska vypne, ak sa znovu nezapne do 5 sekúnd, stratia sa nastavenia funkcií aktívnych pred vypnutím.																								
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: <table> <tr> <th>Úroveň výkonu</th><th>Časovač (sekundy)</th></tr> <tr> <td>0</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr> <tr> <td>1</td><td>40</td></tr> <tr> <td>2</td><td>72</td></tr> <tr> <td>3</td><td>120</td></tr> <tr> <td>4</td><td>176</td></tr> <tr> <td>5</td><td>256</td></tr> <tr> <td>6</td><td>432</td></tr> <tr> <td>7</td><td>120</td></tr> <tr> <td>8</td><td>192</td></tr> <tr> <td>9</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr> <tr> <td>Boost</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr> </table> Zvolte varnú zónu, stlačte a na 3 sekundy podržte stlačenú zvolenú hodnotu (od 0 do 8) na posuvnej klávesnici. Varná doska bude mať špičkový výkon na časové obdobie, ktoré sa mení v závislosti od predtým nastaveného varného výkonu, potom sa vráti na hodnotu nastavenú na začiatku. Príslušná číslica ukazuje A a nastavenú hodnotu, následne iba A. Pre deaktiváciu: zvolte zodpovedajúcu číslicu, ktorá označuje A a hodnotu posuvnej klávesnice uveďte na nulu.	Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)	0	Nie je k dispozícii	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nie je k dispozícii	Boost	Nie je k dispozícii
Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)																								
0	Nie je k dispozícii																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Nie je k dispozícii																								
Boost	Nie je k dispozícii																								

Kombinovaný režim (funkcia „most“)	Pomocou tejto funkcie sa dajú prepojiť 2 varné zóny a používať a ovládať ako jedna širšia varná zóna. Toto ponúka možnosť použiť varné nádoby so širším dnom. Na túto funkciu sa dajú zvoliť buď zóny vľavo (z dostupných) alebo zóny vpravo (z dostupných).
	Pre aktiváciu: stlačte súčasne obe varné zóny, kým číslica nebude označovať  . Pre nastavenie výkonu zóny použiteľnej v kombinovanom režime použite posuvnú klávesnicu.
	Pre deaktiváciu: stlačte súčasne tlačidlá použité na aktiváciu funkcie, kým nezaznejú dve pípnutia.
	Dôležité! Varná doska automaticky rozpozná prítomnosť väčšieho hrnca, ktorý zaberá dve varné zóny, ale bude riadiť zóny nezávislým spôsobom len, ak nie je aktivovaná funkcia „most“.
Funkcia udržiavanie v teple	Táto funkcia slúži na udržanie uvarených jedál v teple.
	Pre aktiváciu: zvolte aktívnu varnú zónu a zvolte  (zaznie zvukový signál pre potvrdenie úkonu).
	Pre deaktiváciu: zvolte varnú zónu, potom zvolte  . Dve pípnutia potvrdia deaktiváciu.

11. TABUĽKA VARENIA

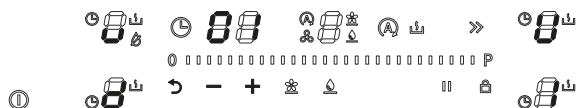
Úroveň výkonu	Spôsob varenia	Na použitie na	Automatické vypnutie (hodiny)
1	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky	10h
2	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky	5h
3	Dosiahnutie teploty	Ryža	5h
4	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby	4h
5	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby	3h
6	Dlhšie varenie, pomalé dusenie	Cestoviny, polievky, dusené mäso	2h
7	Mierne smaženie	Zemiakové placky, omelety, vyprážanie obalovaných potravín, klobásy	2h
8	Smaženie, fritovanie	Mäso, zemiakové hranolčeky	2h
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steaky	1h
P	Rýchly ohrev	Varenie vody	Nie je k dispozícii.

12. ÚPRAVA POUŽÍVATEĽSKÉHO MENU

Používateľ môže na výrobku vykonávať niektoré úkony nastavenia. Vykonajte postup uvedený nižšie pre vstup do menu, úkony sa musia vykonať do 2 minút.

- Stlačte tlačidlo .
- Stlačte a podržte stlačenú číslicu dole a vľavo a symbol .
- Prstom prebrehnite zľava doprava po posuvnej klávesnici, ktorá zobrazuje animáciu.

Kým sa nezobrazí:



Stlačte číslicu  alebo  pre voľbu požadovaného parametra.
Stlačte tlačidlá „-“ alebo „+“ pre voľbu požadovanej hodnoty.
V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Hodnota číslice časovača	Opis	Hodnota číslice odsávača pár
U1	Hlasitosť tlačidiel	0 - Zvuk zapnutý. 1 - Zvuk vypnutý (predvolene).
U2	Menu nastavenia ukončenia odpočítavania časovača	0 - Zvukový signál deaktivovaný. 1 - Zvukový signál aktívny na 30 sekúnd. 2 - Zvukový signál aktívny na 2 minúty.

U3	Funkcia Dry	0 – Deaktivovaný. 1 – Aktivovaný (predvolene).
U4	Uhlíkový filter POZOR! Aktivovať v prípade filtračnej verzie výrobku.	0 – Deaktivovaný (predvolene). 1 – Aktivovaný.
U5	Funkcia detekcie varnej nádoby	0 – Deaktivovaný. 1 – Aktivovaný (predvolene).

– Zadajte správny parameter a hodnotu, potvrdíte stlačením a podržaním tlačidla ① na asi 2 sekundy.

– Ak chcete odísť bez uloženia, stlačte tlačidlo ↶ na asi 2 sekundy.

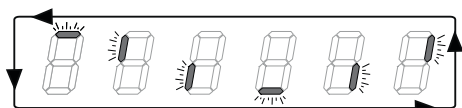
13. FUNKCIE ODSÁVAČA

	
„b“	Stlačte a potiahnite prstom po výkonovej lište, kým sa nezobrazí „b“ pre nastavenie rýchlosti 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“	Stlačte a potiahnite prstom po výkonovej lište, kým sa nezobrazí „P“ pre nastavenie rýchlosti INTENZÍVNA 2. Toto nastavenie je načasované na 4:30 minút. Po uplynutí tohto času sa systém automaticky vráti k predtým nastavenej rýchlosti. Vypne sa zvolením inej rýchlosti.
	Symbol automatickej Aktivácia/deaktivácia automatickej funkcie: stlačte symbol  . Táto funkcia sa aktivuje iba, keď sa jedna varná zóna rovná alebo je väčšia ako 6.
	Funkcia „Dry“ Pri každom vypnutí varnej dosky po použití jednej alebo viacerých varných zón, ostane motor odsávača vo funkcii 10 minút na prvom rýchlostnom stupni. Počas činnosti funkcie Dry sú všetky tlačidlá vypnuté okrem tlačidla ① a tlačidla „0“ stupňa výkonu odsávača. Pre deaktiváciu funkcie Dry počas prevádzky musí používateľ uviesť z „1“ na „0“ tlačidlo úrovne odsávača pomocou posúvača alebo počkať na dokončenie 10 minút.
	Symbol údržby tukového filtra Signalizácia čistenia tukového filtra sa zobrazuje pomocou zapnutej kontrolky LED „  “ pri číslci   .
	Symbol údržby uhlíkového filtra Signalizácia čistenia uhlíkového filtra sa zobrazuje pomocou zapnutej kontrolky LED „  “ pri číslci   .
	Reset a reaktivácia filtrov Po uplynutí 200 hodín prevádzky uhlíkového filtra a 100 hodín tukového filtra zapnutie príslušných ikon bude signalizovať, že je potrebné vykonať údržbu uvedeného filtra. Po vykonaní údržby filtra s vypnutou doskou postupujte nasledujúcim spôsobom: – Pre tukový filter, po vykonaní údržby stlačte a podržte stlačený symbol . Zvukový signál bude signalizovať, že reset sa vykonal. – Pre uhlíkový filter, po vykonaní údržby stlačte a podržte stlačený symbol . Zvukový signál bude signalizovať, že reset sa vykonal.

Ak ste si kúpili výrobok vo filtračnej verzii, je potrebné aktivovať ovládanie pre uhlíkový filter (pokyny pre aktiváciu nájdete v odseku „Prispôsobenie používateľského menu“).

14. FUNKCIA KONTAKTU OKNA

Ak ste si kúpili výrobok vo filtračnej verzii a pripojili ste ho k funkcii „Kontakt okna“, ak sa zobrazí táto animácia, znamená to, že nemôžete odsávač ovládať:



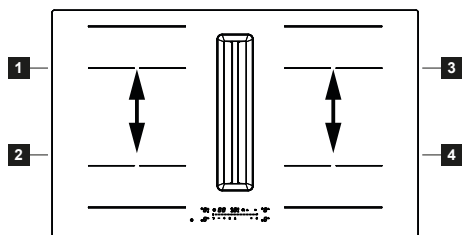
Je potrebné otvoriť okno na zobrazenie čísllice odsávača a povoliť jeho použitie.

15. FUNKCIA OVLÁDANIE 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.

Funkcia rozdelí maximálny disponibilný výkon medzi jednotlivé varné zóny používané kombinovaným spôsobom. Pozrite si ilustráciu. Funkcia zníži výkon druhej varnej zóny, ktorá funguje kombinovaným spôsobom, ak je to nutné (najvyššiu prioritu má posledný príkaz z ovládania).



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.

16. SPRIEVODCA POUŽÍVANÍM 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 hrnce/panvice pre jednotlivé varné zóny. Na zaručenie správnej činnosti varnej dosky musí varná nádoba zakrývať jeden alebo viac bodov označených na povrchu varnej dosky a musí mať minimálny vhodný priemer.

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

Varné zóny	Priemer dna varnej nádoby	
	Ø min. (odporúčaný)	Ø max. (odporúčaný)
Kombinovaná vľavo/vpravo	190 mm	230 mm
Samostatná vľavo/vpravo	110 mm	210 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. Hrnec 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 príliš zvý-

šená a na displeji sa zobrazí **H**.

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.

17. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Kód chyby	Opis	Možná príčina	Riešenie
	Varná doska sa po 10 sekundách vypne.	Po zistení pokračujúca aktivácia tlačidiel. Na ovládacom paneli sa nachádza voda alebo varná nádoba.	Odstráňte vodu alebo varnú nádobu zo sklokeramického povrchu a ovládacieho panelu.
FE/Ft/Fc	Varná doska sa vypína.	Vnútoraná teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Varnú dosku nechajte vychladnúť. Skontrolujte, či varná doska disponuje dostatočnou ventiláciou. Ak chyba pretrváva, skontaktujte sa so servisným strediskom a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná.	Použite vhodnú varnú nádobu. Prázdne varné nádoby nezohrievajte. Ak chyba pretrváva, skontaktujte sa so servisným strediskom a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.

EH	Príslušná varná zóna sa vypína.	-	Varnú dosku nechať vychladnúť. Skontrolujte, či varná doska disponuje dostatočnou ventiláciou. Ak chyba pretrváva, skontaktujte sa so servisným strediskom a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.
E6	Varná zóna sa nezapína.	-	Akonáhle sa sieťové napájanie vráti do normálnych podmienok, chyba zmizne. Ak chyba pretrváva, skontaktujte sa so servisným strediskom a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.
F0/FC 01/FC 02/FC 04/FC 08/FC 10/FC 40/FH/F5/E5/E2/EA/E4/E7/E8/E9	-	-	Varnú dosku odpojte z napájania. Počkajte niekoľko sekúnd, potom varnú dosku znovu pripojte k napájaniu. Ak problém pretrváva, skontaktujte sa so servisným strediskom a uveďte kód chyby, ktorý sa objaví na displeji.

18. ÚDRŽBA – OPRAVY A ZHODA ES

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

Pri kontaktovaní servisného strediska poskytnite tieto údaje:

- 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.

19. TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikácia výrobku

Typ: **4300**

Model: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Pozrite si identifikačný štítok na spodku výrobku.

Výrobca zavádza do výrobkov neustále zdokonalenia. Preto sa text a obrázky v tomto návode na používanie môžu zmeniť aj bez predchádzajúceho upozornenia.

Viac informácií o technických údajoch nájdete na sídle: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Parameter	Hodnota
Napájacie napätie a frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Hmotnosť zariadenia	21 kg
Počet varných zón	4
Zdroj tepla	indukcia

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 transferării acestuia către terți. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și caracteristicile de siguranță ale aparatului.
- Conectarea cablurilor trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.
- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorrectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date din interiorul produsului.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a instala aparatul, îndepărtați folia de protecție (dacă există).
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- Conectați ștecărul la o priză conformă normelor în vigoare, amplasată într-un loc accesibil.
- Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu reglementările relevante.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele.
- Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că alimentarea electrică a locuinței este împământată corespunzător.
- Nu folosiți flăcări deschise (pericol de incendiu).



AVERTISMENT: Lipsa instalării șuruburilor sau a dispozitivelor de fixare în conformitate cu aceste instrucțiuni poate cauza riscuri de electrocutare.

- Folosiți doar șuruburi și piese mici adecvate pentru a fixa aparatul.
- Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să poată fi deconectat de la sursa de alimentare, cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune de categoria III.
- Conectați extractorul la coșul de fum folosind un tub cu diametrul minim de 120 mm. Traseul coșului de fum trebuie să fie cât mai scurt posibil.

- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, este important să se respecte cu scrupulozitate reglementările stabilite de către autoritățile locale.
- Când acest aparat este utilizat simultan cu aparate care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se aplică aparatelor care evacuează doar aer în încăpere), încăperea trebuie ventilată corespunzător pentru a preveni întoarcerea gazelor de evacuare.
- Curățați aparatul și înlocuiți filtrele după perioada de timp specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Trebuie respectate reglementările privind evacuarea aerului.
- Aerul nu trebuie expulzat într-un canal de fum utilizat pentru evacuarea gazelor de la aparatele care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se aplică aparatelor care expulzează aer doar în cameră).
- Când aparatul de gătit și aparatele alimentate cu altă energie decât electricitate funcționează în același timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bar), pentru a preveni aspirarea vaporilor în încăpere de către aparatul de gătit.
- Hotele de aragaz și alte instalații de extracție a aburilor de gătit pot afecta negativ funcționarea în siguranță a aparatelor pe gaz sau a altor aparate care funcționează cu combustibil (inclusiv a celor din alte încăperi) din cauza reîntoarcerii gazelor de ardere. Aceste gaze au potențialul de a provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote sau a unui aspirator de aburi de gătit, funcționarea aparatelor pe gaz fluid trebuie testată de un expert pentru a se asigura că nu se produce o reîntoarcere a gazelor de ardere.
- Sistemele de inducție ale acestor plite îndeplinesc cerințele standardelor EMC și ale directivei EMF și nu ar tre-

bui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatori cardiace sau alte implanturi electronice trebuie să verifice cu medicul lor sau cu producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

- Înainte de a efectua conexiunea electrică, citiți capitolul CONEXIUNE ELECTRICĂ.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.



Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția situației în care sunt supravegheați constant.



AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul și nu-l porniți pentru a evita riscul de electrocutare.

- 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.
- 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.

⚠ ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.

⚠ 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 NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură antiincendiu.**

- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.

- Simbolul  pe produs sau pe cutia acestuia indică faptul că produsul poate fi eliminat ca un deșeu normal domestic. Produsul care urmează să fie eliminat trebuie încredințat unui centru pentru reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru informații suplimentare cu privire la reciclarea acestui produs, contactați Primăria, serviciile locale de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

2. UTILIZAREA

- 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.

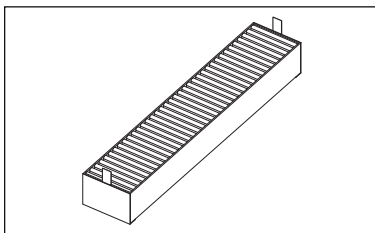
- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru 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. CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERÉ

- Opriți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.

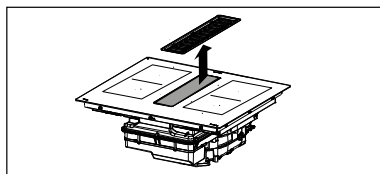
Filtru cu cărbune activ

- Filtrul anti-miros cu cărbune activ (consultați instrucțiunile de asamblare) nu trebuie spălat sau regenerat. Acesta trebuie înlocuit la fiecare 12 luni. Pentru a comanda un nou filtru, contactați serviciul de asistență.



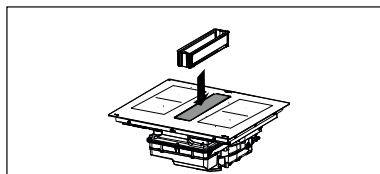
Grătar

- Nu spălați produsul în mașina de spălat vase. Curățați grătarul cu apă caldă și săpun neutru, fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți agresivi sau abrazivi!).



Filtru de reținere a grăsimilor

- Curățați sau schimbați filtrele la intervalele de timp indicate, pentru a menține hota în bună stare de funcționare și pentru a evita un posibil risc de incendiu, din cauza unor acumulări excesive de grăsime.
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de funcționare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase.

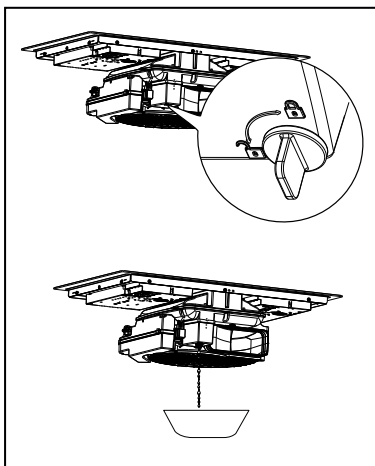


Tăvița de preaplin din partea de sus face parte din filtrul de reținere a grăsimilor și trebuie controlată după fiecare gătit, sau ori de câte ori sesizați scurgeri de lichid pe plita de gătit. Spălați cu apă caldă și îndepărtați resturile de alimente, pentru a evita degajarea unor mirosuri neplăcute și formarea depunerilor.

Tavă de colectare a lichidelor

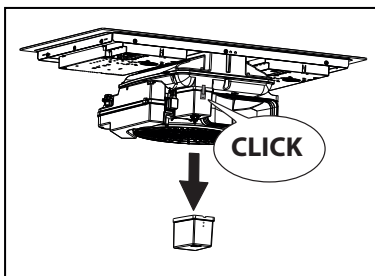
În cadrul utilizărilor obișnuite, se recomandă verificarea și golirea tăvii de colectare la intervale de două săptămâni. Scoateți sertarul înainte de a efectua verificări regulate asupra tăvii de colectare a apei, în special în cazul scurgerilor mari de lichid. Împingeți robinetul (portocaliu) în sus și deșurubați-l pentru a goli recipientul. După ce tava de colectare a apei s-a golit, introduceți-o la loc apăsând robinetul (portocaliu) în sus până se închide.

Supapa poate fi înlocuită dacă este pierdută sau deteriorată și poate fi achiziționată ca piesă de schimb.



Demontarea tăvii de colectare a lichidelor principale

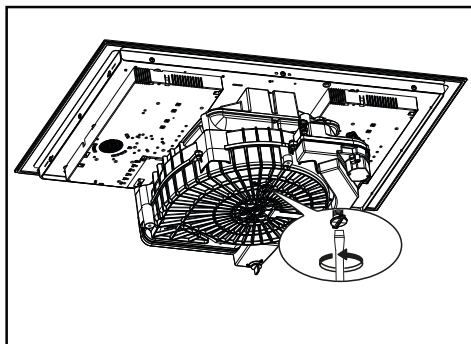
Pentru o curățare sporită în cazul în care cad lichide care pot provoca mirosuri neplăcute, scoateți tava deschizând cârligul indicat.



Golire lichide cutie motor

Dacă pe plită se varsă mai mult de 1 litru de lichid, deșurubați capacul filetat (portocaliu) conform indicațiilor și goliți cutia motorului. După ce cutia este goală, înșurubați capacul filetat (portocaliu) la loc până se închide.

Supapa poate fi înlocuită dacă este pierdută sau deteriorată și poate fi achiziționată ca piesă de schimb.



Curățarea aparatului

Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor resturi de alimente. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.

- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergentii de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

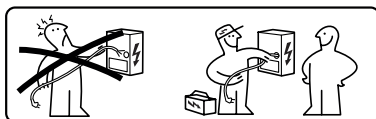
4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, pe un corp de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.

- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului încastat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



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

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

- H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.
- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
 - Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
 - Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).

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

6. PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

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

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

Eliminarea materialelor de ambalare

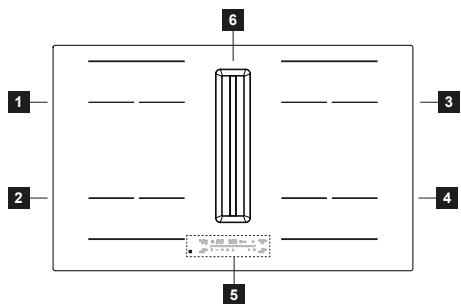
Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

Puteți economisi zi de zi energie în timpul gătitului, dacă respectați recomandările de mai jos.

- 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

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
	
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 (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1 + 2	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

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

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830	
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 (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1+2	Zonă de gătit combinată (210 x 410 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.
3+4	Zonă de gătit combinată (210 x 410 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

INDICATORI

Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem care detectează prezența unui vas pe plita de gătit. Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție. În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță pentru a semnaliza că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50°C și prin urmare ar putea cauza arsuri în caz de contact cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica

8. 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. Această operațiune trebuie efectuată în aproximativ 2 minute.

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

- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință (această operațiune trebuie efectuată la fiecare accesare a meniului).
- Apăsăți .
- Apăsăți și mențineți apăsat simbolul zonei de gătit din stânga sus și simbolul pentru câteva secunde.
- Glisați degetul de la dreapta la stânga de-a lungul tastaturii glisante care afișează o animație.

Continuați până când apare:



Apăsăți simbolul sau pentru a naviga în meniu până când simbolurile din dreapta afișează *5* și *6*.

Apăsăți „+” sau „-” pentru a alege valoarea corectă afișată pe simbolurile de sus.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

KW	Note
7,4	Setare inițială standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apăsând și ținând apăsată tasta .

Pentru a ieși fără a salva modificarea, apăsați tasta ↶.

9. PANOU DE COMANDĂ

1	Tastă Pornit/Oprit
2	Zonă de gătit
3	Tastă de resetare filtru de reținere a grăsimilor
4	Tastă de resetare a filtrului cu carbune
5	Zonă comenzi hotă
6	Simbol Temporizator
7	Zonă Temporizator
8	Tastă aferentă funcției Recall
9	Taste de gestionare a Temporizatorului
10	Tastă aferentă funcției Booster
11	Tastă aferentă funcției Topire
12	Simbol al funcției Topire
13	Tastă aferentă funcției Pauză
14	Tastă aferentă funcției Blocare
15	Tastatură cu rulare
16	Funcția „Dry”
A	Tastă aferentă funcției Auto

Când se așază o oală pe una dintre cele 4 zone de gătit, plita detectează automat prezența acesteia și aprinde simbolul corespunzător pentru a o activa. Dacă nu există oale sau alte obiecte pe plită, simbolurile nu sunt vizibile. Pe panoul de comandă, funcțiile selectabile sunt întotdeauna cele afișate. Se-

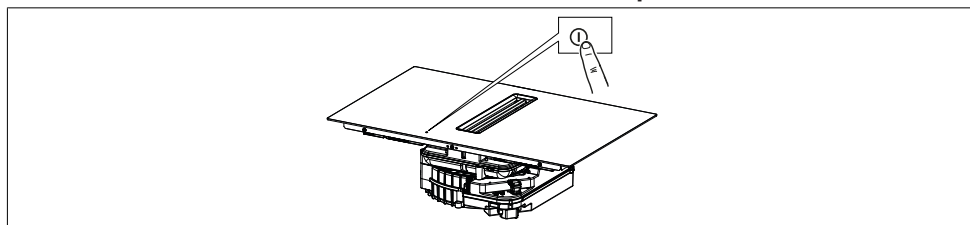
lectați funcțiile atingând simbolul corespunzător.

Zonele de gătit pot fi activate apăsând

simbolul de referință **8**.

Simbolul se aprinde mai intens pentru a confirma operațiunea.

Pornirea aparatului:



Apăsați și țineți apăsată tasta ON/OFF pentru a porni și a activa funcțiile plitei.

În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hota sunt la putere zero. Plita e oprește automat după 10 secunde de inactivitate.

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

Blocare tastatură	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului Pentru activare: porniți plita și țineți apăsat butonul ; după un semnal sonor, apăsați și mențineți apăsată și cele două simboluri din stânga timp de aproximativ 3 secunde, până când toate simbolurile indică . Operațiunile descrise trebuie finalizate în 10 secunde. Pentru dezactivare: porniți plita și țineți apăsat butonul ; după un semnal sonor, apăsați și mențineți apăsată și cele două simboluri din stânga timp de aproximativ 3 secunde, până când toate simbolurile dispar. Operațiunile descrise trebuie finalizate în 10 secunde.
Funcție Boost	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere maxim, pentru un interval de timp de cel mult 5 minute. Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătire și selectați valoarea „Boost” apăsând butonul . Simbolul corespunzător indică . Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile de pe tastatura glisantă sau apăsați butonul ; un bip va confirma dezactivarea.
Temporizatorul zonelor de gătit	Temporizatorul vă permite să opriți o anumită zonă de gătit la sfârșitul timpului setat. Zonile de gătit pot fi programate individual, întrucât fiecare dispune de propriul Temporizator. Pentru setare: selectați zona de gătire activă apăsând simbolul și setați timpul dorit pentru numărătoarea inversă cu ajutorul tastelor „+” și „-”. Nu atingeți nimic timp de 5 secunde pentru a confirma timpul setat. Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „simbolul și apoi pe „-” până ajungeți la 0).
Funcție Pauză	Această funcție permite întreruperea și repornirea oricărei funcții active de pe plită. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat. În timpul pauzei, toate cifrele indică simbolul pentru a semnala faptul că: Nu se produce energie în nicio zonă de gătit. - Toate funcțiile sunt dezactivate. Pentru activare: cu plita de gătit în funcțiune, apăsați tasta . Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea. Pentru dezactivare: apăsați tasta și mutați degetul de la stânga la dreapta de-a lungul tastaturii glisante care afișează o animație.
Funcție de Reactivare	Această funcție este utilizată pentru a recupera setările de funcționare ale plitei în cazul unei opriri involuntare de scurtă durată folosind butonul . Porniți plita și apăsați butonul pentru a restabili funcțiile active înainte de oprire. Când plita se stinge, dacă nu este repornită în decurs de 5 secunde, setările funcțiilor active înainte de oprire se pierd.

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)
	0	Nu este disponibil
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Nu este disponibil
	Boost	Nu este disponibil
	Selecționați zona de gătit, apoi apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 0 la 8) de pe tastatura glisantă. Plita de gătit va atinge puterea maximă pentru o perioadă de timp, în funcție de puterea de gătit setată anterior, apoi va reveni la valoarea setată la început. Simbolul corespunzător afișează A și valoarea setată, iar ulterior afișează doar A. Pentru dezactivare: selecționați simbolul corespunzător care indică A și aduceți valoarea de pe tastatura glisantă la zero.	
Mod combinat (funcție „punte”)	Această funcție permite conectarea a două zone de gătit pentru a le utiliza și controla ca pe o singură zonă mai mare. Aceasta oferă posibilitatea de a folosi vase cu o bază mai largă. Zonele de gătit care pot fi selectate pentru această funcție sunt atât cele din stânga (între ele), cât și cele din dreapta (între ele). Pentru activare: apăsați simultan ambele zone de gătit active până când un simbol afișează A. Pentru a seta puterea zonei utilizate în modul combinat, folosiți tastatura glisantă. Pentru dezactivare: apăsați simultan butoanele folosite pentru activarea funcției până când se aud două bipuri. Important! Plita de gătit detectează automat prezența unui vas de gătit mai mare, ce ocupă două zone de gătit, însă va gestiona zonele în mod independent în cazul în care nu a fost activată funcția „punte”.	
	Funcția de menținere la cald	
	Această funcție servește la menținerea preparatelor calde. Pentru activare: selecționați o zonă de gătit activă și selecționați L (se emite un bip pentru confirmarea operațiunii). Pentru dezactivare: selecționați zona de gătit, apoi selecționați L. Două bipuri vor confirma dezactivarea.	

11. TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru	Oprire automată (ore)
1	Decongețai, încălziți ușor	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri	10h
2	Decongețai, încălziți ușor	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri	5h
3	Aducere la temperatură	Orez	5h
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește	4h
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește	3h
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită	2h
7	Prăjire ușoară	Rôsti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați	2h
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți	2h

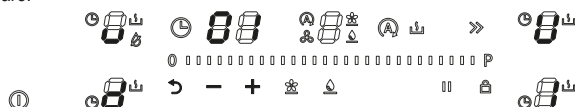
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi	1h
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă	Nu este disponibilă.

12. PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Utilizatorul poate efectua unele operațiuni de reglare asupra produsului. Urmați procedura de mai jos pentru a intra în meniu. Operațiunile trebuie efectuate în termen de 2 minute.

- Apăsați ①.
- Apăsați și mențineți apăsat simbolul zonei de gătire din stânga jos și simbolul .
- Glisați degetul de la stânga la dreapta de-a lungul tastaturii glisante care afișează o animație.

Continuați până când apare:



Apăsați simbolul  sau  pentru a selecta parametrul dorit.

Apăsați tastele „-” sau „+” pentru a alege valoarea dorită. Consultați tabelul de mai jos pentru specificații:

Valoarea cifrei pe Temporizator	Descriere	Valoarea cifrei pe hotă
U1	Volum taste	0 - Sunet activat 1 - Sunet dezactivat (default).
U2	Meniu de gestionare a sfârșitului numărării inverse a Temporizatorului	0 – Semnal acustic dezactivat. 1 – Semnal acustic activ pentru 30 secunde. 2 – Semnal acustic activ pentru 2 minute.
U3	Funcția „Dry”	0 – Dezactivată. 1 – Activată (default).
U4	Filtru cu cărbune ATENȚIE! A se activa în cazul produsului filtrant.	0 – Dezactivată (default). 1 – Activată.
U5	Funcția de detectare a vasului	0 – Dezactivată. 1 – Activată (default).

- După introducerea parametrului și a valorii corecte, confirmați atingând și menținând apăsat ① timp de aproximativ 2 secunde.

- Pentru a ieși fără a salva nicio modificare, apăsați tasta  timp de aproximativ 2 secunde.

13. FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE

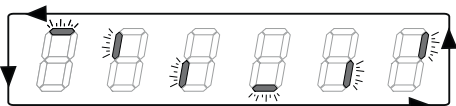
	
„b”	Apăsați și glisați degetul pe bara de putere până când apare „b” pentru a seta viteza INTENSIVĂ 1. Această setare este temporizată pentru o activare de 10 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.
„P”	Apăsați și glisați degetul pe bara de putere până când apare „P” pentru a seta viteza INTENSIVĂ 2. Această setare este temporizată pentru o activare de 4:30 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.
	Simbol automat Activarea/dezactivarea funcției automate: apăsați simbolul  . Această funcție se activează numai atunci când o zonă de gătit are nivelul egal sau mai mare decât 6.

	Funcția „Dry” De fiecare dată când se oprește plita, după utilizarea uneia sau a mai multor zone de gătit, motorul aspiratorului va funcționa timp de 10 minute la primul nivel de viteză. În timpul desfășurării funcției Dry, toate tastele sunt dezactivate, cu excepția tastei și a tastei „0” pentru nivelul hotei de aspirare. Pentru a dezactiva funcția Dry în timpul funcționării, utilizatorul trebuie să treacă nivelul hotei de la „1” la „0” folosind slider-ul sau să aștepte finalizarea celor 10 minute.
	Simbol întreținere filtru de reținere a grăsimilor Avertizarea privind curățarea filtrului de reținere a grăsimilor este afișată prin aprinderea LED-ului corespunzător „” de lângă simbolul .
	Simbol întreținere filtru cu cărbune Avertizarea privind curățarea filtrului de cărbune este afișată prin aprinderea LED-ului corespunzător „” de lângă simbolul .
	Resetarea și reactivarea filtrelor După 200 ore de funcționare a filtrului cu cărbune și 100 ore a filtrului de reținere a grăsimilor, aprinderea pictogramelor aferente va semnala că este necesară întreținerea filtrului indicat. După efectuarea lucrărilor de întreținere asupra filtrului cu plita oprită, procedați după cum urmează: – Pentru filtrul de reținere a grăsimilor, după efectuarea întreținerii, apăsați și mențineți apăsat simbolul . Un semnal acustic va indica faptul că resetarea a fost efectuată. – Pentru filtrul cu cărbune, după efectuarea întreținerii, apăsați și mențineți apăsat simbolul . Un semnal acustic va indica faptul că resetarea a fost efectuată.

Dacă ați achiziționat un produs filtrant, este necesar să activați gestionarea pentru filtrul cu cărbune (pentru activare, consultați paragraful „Personalizare meniu utilizator”).

14. FUNCȚIE CONTACT FEREĂSTRĂ

Dacă ați achiziționat un produs de aspirare și l-ați conectat la „Contact fereastră”, iar această animație este afișată, înseamnă că nu puteți utiliza hota:



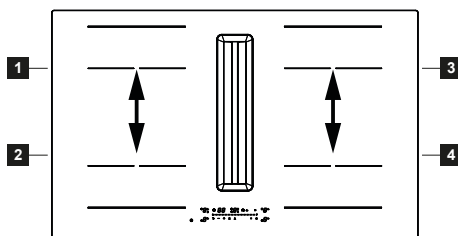
Este necesar să deschideți fereastra pentru a vizualiza simbolul hotei de aspirare și pentru a permite utilizarea acesteia.

15. 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.

Funcția repartizează puterea maximă disponibilă între zonele de gătit utilizate pe modul combinat. Consultați desenul. Funcția reduce puterea celeilalte zone de gătit ce funcționează pe modul combinat, dacă este necesar (ultimei comenzi îi este alocată prioritatea cea mai mare).



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.

16. GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

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

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

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

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

Cum se folosesc vasele de gătit

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

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

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată stânga/dreapta	190 mm	230 mm
Simple stânga/dreapta	110 mm	210 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire pe plita de gătit, deoarece în fe-

lul acesta nu veți avea posibilitatea de a controla temperatura sau de a stinge automat zona de gătit dacă temperatura este prea ridicată, cu riscul de a deteriora vasul de gătit sau suprafața plitei de gătit. 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 de gătit

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:

Un ușor bâzâit (precum zgomotul produs de un transformator)

Acest zgomot se produce atunci când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată dinspre plita de gătit către vasele de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Un ușor șuierat

Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este gol și încetează după ce vasul a fost umplut cu apă sau cu mâncare.

Trosnituri

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

Un șuierat puternic

Acest zgomot apare cu vase de gătit compuse din materiale diferite stratificate unul peste altul și, de asemenea, când acestea se utilizează la regim maxim sau și pe două zone de gătit. Zgo-

motul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură

Zgomote produse de ventilator

Pentru o corectă funcționare a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei de gătit. 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 es-

te detectată ca fiind încă prea ridicată, iar pe afișaj va apărea **H**.

Sunete ritmice și asemănătoare cu ticăitul 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 sting unele zone.

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

17. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit se află pe panoul de comenzi.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
FE / Ft / Fc	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați plita să se răcească. Verificați dacă plita are ventilație suficientă. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător.	Folosiți un vas potrivit. Nu încălziți vase goale. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
EH	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	-	Lăsați plita să se răcească. Verificați dacă plita are ventilație suficientă. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
E6	Zona de gătit nu pornește.	-	De îndată ce alimentarea electrică revine la condiții normale, eroarea dispăre. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Deconectați plita de la sursa de alimentare. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la sursa de alimentare. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.

18. ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

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

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

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

- Tip de defecțiune
- Model de dispozitiv (Art./Cod)

- Număr de serie (S.N.)

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

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

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



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

19. DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

Model: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Consultați eticheta de identificare aplicată pe partea inferioară a produsului.

Producătorul aduce îmbunătățiri continue produselor. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără preaviz.

Mai multe informații despre datele tehnice sunt disponibile pe site-ul: www.faberspa.com

Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Greutatea aparatului	21 kg
Număr zone de gătit	4
Sursă de căldură	inducție

MODEL	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

- Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabāiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdojat vai nododat trešajām personām. Lietotājiem pilnībā jāpārzina ierīces darbība un drošības funkcijas.
- Kabeļu pievienošana jāveic kompetentam tehnikam.
- 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.
- BRĪDINĀJUMS.** Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves (ja tādas ir).
- Neaizietiet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Glabāiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Ierīces pievienošanai neizmantojiet adapterus, vairāku ligzdu rozetes vai pagarinātājus.
- Nestāviet uz ierīces, jo tas var to sabojāt.
- Šo ierīci lietot drīkst 8 gadus veci un vecāki bērni, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, vai personas, kam nav pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un riskiem, kas ar to ir saistīti.
- Iekārta nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien viņi nav saņēmuši norādījumus no personas, kas ir atbildīga par viņu drošību.

- Mazi bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētu ar ierīci.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Kontaktdakšu pievienojiet kontaktligzdai, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un atrodas pieejamā vietā.
- Atvienošanas līdzekļi ir jāiestrādā fikstajā vadā saskaņā ar attiecīgajiem noteikumiem.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai tā servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējumiem.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārliecinieties, vai māsaimniecības elektrības padeve ir pareizi iezemēta.
- Nelietot atklātu liesmu (ugunsbīstamība).



BRĪDINĀJUMS. Nelietojot skrūves vai stiprinājumus saskaņā ar šiem norādījumiem, var rasties elektriskās strāvas trieciena risks.

- Ierīces nostiprināšanai izmantojiet tikai piemērotas skrūves un mazas detaļas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir uzstādīta tā, lai to varētu atvienot no barošanas avota, ar kontaktu atvēršanas attālumu (3 mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos.
- Pievienojiet nosūcēju dūmvadam, izmantojot cauruli ar minimālo diametru 120 mm. Dūmvadu maršrutam jābūt pēc iespējas īsākam.
- Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas veicami dūmgāzu novadīšanai, ir svarīgi rūpīgi ievērot vietējo iestāžu noteiktos noteikumus.
- Lietojot šo ierīci vienlaikus ar iekārtām, kurās kurināma gāze vai cits kurināmais (nav attiecināms uz ierīcēm, kas tikai izvada gaisu telpā), telpai jābūt atbilstoši vēdinātai, lai novērstu izplūdes gāzu atpakaļplūsmu.
- Pēc norādītā laika notīriet ierīci un nomainiet filtrus (ugunsbīstamība).

Lūdzu skatīt sadaļu "Tīrīšana un apkope".

- Ir jāievēro noteikumi par gaisa izplūdi.
- Gaisu nedrīkst izvadīt caur dūmvadu, ko izmanto dūmu izvadīšanai no iekārtām, kurās kurināma gāze vai cita degviela (neattiecas uz ierīcēm, kas izvada gaisu tikai telpā).
- Ja vienlaikus darbojas ēdiena gatavošanas iekārta un ierīces, kuras darbina ar citu enerģiju, nevis elektrību, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa (4×10^{-5} bāri), lai novērstu gatavošanas ierīces tvaiku iesūkšanos telpā.
- Tvaika nosūcēji un citas virtuves dūmu nosūkšanas sistēmas var negatīvi ietekmēt gāzi vai citu kurināmo (tostarp citās telpās) kurināmo iekārtu drošu darbību sadegšanas gāzu atpakaļplūsmas rezultātā. Šīs gāzes var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu. Pēc tvaika nosūcēja vai nosūces ventilatora uzstādīšanas speciālistam ir jāpārbauda sašķidrīnātās naftas gāzes iekārtu darbība, lai nodrošinātu, ka nenotiek dūmgāzu atpakaļplūsma.
- Šo plīts virsmu indukcijas sistēmas atbilst EMC standartu un EMF direktīvas prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Attiecībā uz personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem ir jāpārbauda pie sava ārsta vai implantu ražotāja, vai šīs ierīces ir pietiekami izturīgas pret traucējumiem.
- Pirms elektriskā pieslēguma veikšanas izlasiet nodaļu ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS.
- Lietošanas laikā cepšanas iekārtas ir pastāvīgi jāuzrauga: pārkaršeta eļļa var aizdegties.
- Nenovietojiet katlus un pannas uz malām, jo tas var sabojāt silikona savienojumus.



Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas. Ļoti uzmanieties un nepieskarieties rezistoriem. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.



BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un neslēdziet to, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

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



BRĪDINĀJUMS. Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.



BRĪDINĀJUMS: Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.



BRĪDINĀJUMS. Lietojot eļļu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD** nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar pārsegu vai ugunsdzēsības segu.

- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Simbols  uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest kā parastos sadzīves atkritumus. Likvidējamais izstrādājums jānogādā speciālā elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādes

savākšanas centrā. Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no izstrādājuma nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar pilsētas domi, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā izstrādājums tika iegādāts.

2. LIETOŠANA

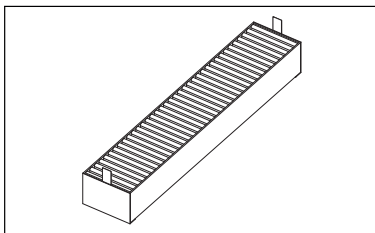
- Tvaiku nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadīšanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Tautkāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkarsusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti vadāmu sistēmu.
- Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Nekad nestāviet uz ierīces, jo šādi to var sabojāt.
- Karstus katlus un pannas nenovietojiet uz apmales, jo šādi var sabojāt silikona blīvējumus.
- Uz virsmas aizliegts sagriezt pārtikas sastāvdaļas un uzsmest smagus priekšmetus. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.

3. UZTURĒŠANA UN TĪRĪŠANA

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.

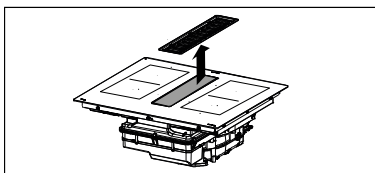
Aktivētās ogles filtrs

- Aktivās ogles pretsmaku filtru (skatīt montāžas instrukciju) nedrīkst mazgāt vai reģenerēt, tas jāmaina ik pēc 12 mēnešiem. Lai pasūtītu jaunu filtru, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.



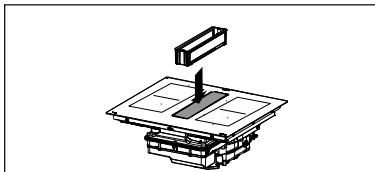
Režģis

- Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Tīriet grilu ar siltu ūdeni un neitrālām ziepēm, neizmantojot abrazīvus sūkļus (nelietojiet tīrīšanai agresīvus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus!).



Prettauku filtrs

- Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos laika intervālos, lai tvaika nosūcējs būtu labā darba kārtībā un izvairītos no iespējamās ugunsbīstamības, ko rada pārmērīga tauku uzkrāšanās.
- Prettauku filtri jātīra ik pēc 2 darbības mēnešiem vai ļoti intensīvas lietošanas gadījumā biežāk, un tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.



Augšējā pārpildes paplāte ir prettauku filtra sastāvdaļa, un tā jāpārbauda pēc katras ēdiena gatavošanas reizes vai ikreiz, kad uz plīts ir izlijis šķidrums. Nemazgājiet ar karstu ūdeni un noņemiet pārtikas atliekas, lai novērstu smaku un nogulšņu veidošanos.

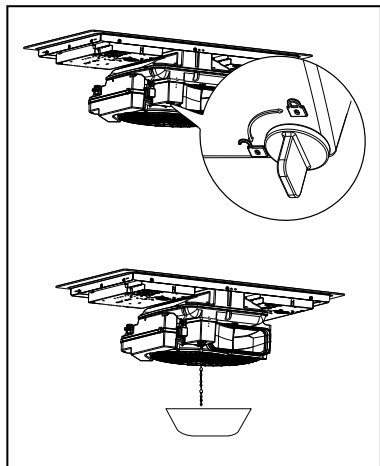
Pilēšanas paplāte

Parastas lietošanas laikā pilēšanas paplāti ieteicams pārbaudīt un iztukšot ar divu nedēļu starplaiku.

Izņemiet atvilktni, pirms regulāri veicat

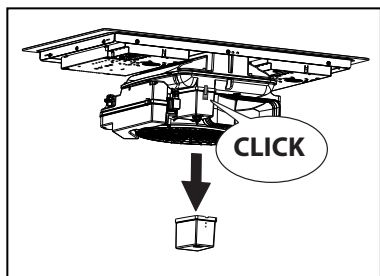
pilēšanas paplātes pārbaudi, it īpaši lielu šķidrumu noplūdes gadījumā. Nospiediet krānu (oranžs) uz augšu un atskrūvējiet to, lai iztukšotu konteineru. Kad pilēšanas paplāte ir tukša, uzskrūvējiet krānu (oranžo), spiežot to uz augšu, līdz tas aizveras.

Vārstu var nomainīt, ja tas ir nozaudēts vai bojāts, un to var iegādāties kā rezerves daļu.



Galvenās pilēšanas paplātes noņemšana

Lai nodrošinātu lielāku tīrību, ja izlīst šķidrums, kas varētu izraisīt nepatīkamas smakas, atāķējiet paplāti, atverot norādīto āķi.

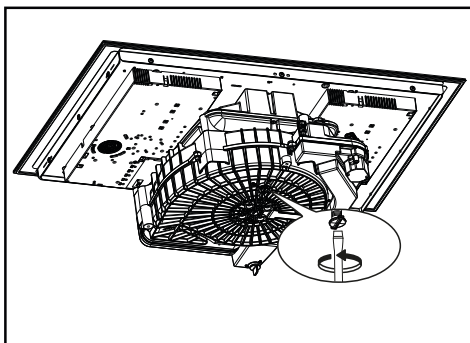


Motora nodalījuma šķidrumu iztukšošana

Ja uz plīts virsmas izlīst vairāk nekā 1 litrs šķidruma, atskrūvējiet skrūvējamo vāciņu (oranžo), kā norādīts, un iztukšojiet motora nodalījumu. Kad pilēšanas nodalījums ir iztukšots, uzskrūvējiet skrūvējamo vāciņu (oranžo), līdz tas

aizveras.

Vārstu var nomainīt, ja tas ir nozaudēts vai bojāts, un to var iegādāties kā rezerves daļu.



Ierīces tīrīšana

Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, lai novērstu pārtikas atlikumu karbonizāciju. 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.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

4. MĒBEĻU PRASĪBAS

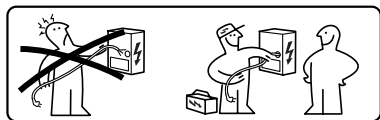
Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiku. Plīts virsma ir paredzēta iegremdētai uzstādīšanai virtuves darba virsmā virtuves mezglā, kura platums ir vismaz 600 mm.
- Ja ierīce tiek uzstādīta uz degoša materiāla pamatnes, stingri jāievēro zemsprieguma instalāciju un uguns-

saizsardzības vadlīnijas un noteikumi.

- Iebūvētām ierīcēm komponenti (plastmasas materiāli un saplāksnis) jāsamontē ar karstumizturīgām līmēm (minimums 100 ° C): nepiemērotu materiālu un līmju izmantošana var izraisīt deformāciju un atdalīšanos.
- Virtuves mezglā jābūt pietiekamai vietai, lai izveidotu ierīces elektriskos savienojumus. Mezgli, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.
- Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).
- Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150 mm līdz sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un 500 mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem. Ergonomisku apsvērumu dēļ mēs iesakām minimālo attālumu 1000 mm).
- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms 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 šķēsgriezums: 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

Atbrīvošanās no sadzīves tehnikas

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 pareizu 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.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

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

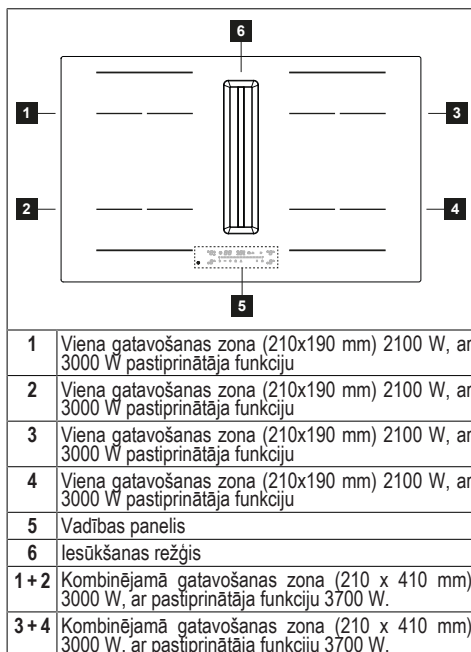
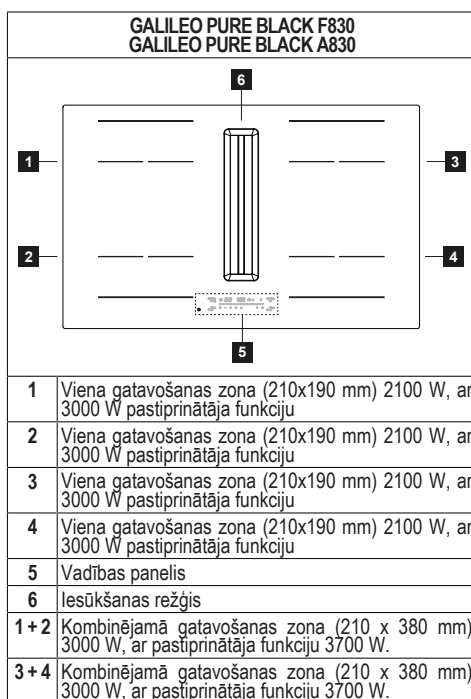
Enerģijas taupīšana

Ikdienā gatavojot ēdienu, varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos ieteikumus.

- 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



INDIKĀTORI

Katla klātbūtnes noteikšana

Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas nosaka katla klātbūtni uz plīts. Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītiņiem. Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās simbols .

Atlikušā siltuma indikators

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

8. JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu. Šī darbība jāveic aptuveni 2 minūšu laikā.

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot ①, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlnei.

- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēlne).
- Nospiediet ①.
- Nospiediet un dažas sekundes turiet nospiestu gatavošanas zonas ciparu augšējā kreisajā stūrī un simbolu .
- Pabīdiet pirkstu no labās uz kreiso pusi pa ritinošo tastatūru, kas rāda animāciju.

Līdz neparādās sekojošais:



Nospiediet ciparus  vai , lai pārvietotos pa izvēlni, līdz labajā displejā redzami cipari "5" un "6".

Nospiediet "+" vai "-", lai atlasītu pareizo vērtību, kas parādīta iepriekš redzamajos ciparos.

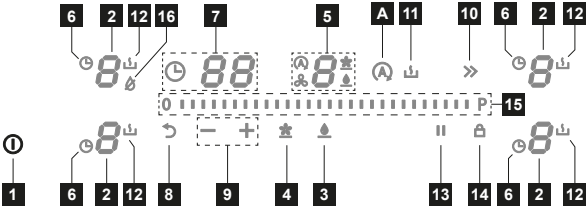
Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

KW	Piezīme
7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet, nospiežot un turot pogu ①.

Lai izietu, nesaglabājot izmaiņas, nospiediet pogu .

9. VADĪBAS PANELIS

	
1	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
2	Gatavošanas zona
3	Tauku filtra atiestatīšanas poga
4	Ogļes filtra atiestatīšanas poga
5	Tvaiku nosūcēja ventilatora vadības zona
6	Taimera simbols
7	Taimera zona
8	Atsaukšanas funkcijas poga
9	Taimera pārvaldības pogas
10	Pastiprinātāja funkcijas poga
11	Funkcijas poga 'Izbeigšana'
12	Funkcijas 'Izbeigšana' simbols
13	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
14	Funkcijas poga 'Bloķēšana'
15	Bīdāma tastatūra
16	Funkcija "Žāvēt"
A	Funkcijas poga 'Automātisks'

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir redzamās. Atlasiet funkcijas,

spiežot atbilstošo ciparu. **8**

Cipars spilgti iedegas, lai apstiprinātu darbību.

Uzmanību: Drošības nolūkos plīti vienmēr var ieslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Kad plīts virsma ir ieslēgta, tiek rādīti 4 gatavošanas zonas cipari:   un   uz tvaika nosūcēja cipara.

[illegible]39

Funkcija 'Pauze'	Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts. Ja funkcija 'Pauze' netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.																								
	Pauzes laikā visi cipari norāda II , lai ziņotu, ka: - Nevienā no gatavošanas zonām netiek padota enerģija. - Visas funkcijas ir deaktivizētas.																								
	Lai aktivizētu: kad plīts virsma darbojas, nospiediet un turiet nospiestu pogu II . Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pikstiens. Lai deaktivizētu: nospiediet pogu II un velciet ar pirkstu no kreisās uz labo pusi pāri ritināmajai tastatūrai, kas rāda animāciju.																								
Funkcija 'Atsaukt'	Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts virsmas darbības iestatījumus īslaicīgas, netišas izslēgšanas gadījumā, izmantojot pogu  .																								
	Ieslēdziet plīts virsmu un nospiediet pogu  , lai atjaunotu funkcijas, kas bija aktīvas pirms tās izslēgšanas.																								
	Ja plīts virsma izslēdzas un netiek ieslēgta atkārtoti 5 sekunžu laikā, pirms tās izslēgšanas aktīvo funkciju iestatījumi tiks zaudēti.																								
Funkcija 'Sildīšana'	Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:																								
	<table><tr><th>Jaudas līmenis</th><th>Taimeris (sekundēs)</th></tr><tr><td>0</td><td>Nav pieejams</td></tr><tr><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>2</td><td>72</td></tr><tr><td>3</td><td>120</td></tr><tr><td>4</td><td>176</td></tr><tr><td>5</td><td>256</td></tr><tr><td>6</td><td>432</td></tr><tr><td>7</td><td>120</td></tr><tr><td>8</td><td>192</td></tr><tr><td>9</td><td>Nav pieejams</td></tr><tr><td>Palielināt</td><td>Nav pieejams</td></tr></table>	Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)	0	Nav pieejams	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nav pieejams	Palielināt	Nav pieejams
	Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)																							
	0	Nav pieejams																							
	1	40																							
	2	72																							
	3	120																							
	4	176																							
	5	256																							
	6	432																							
	7	120																							
	8	192																							
	9	Nav pieejams																							
Palielināt	Nav pieejams																								
Atlasiet gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu izvēlēto vērtību (no 0 līdz 8) uz ritināmās tastatūras. Plīts virsmai būs maksimālā jauda noteiktā laika periodā, kas mainās atkarībā no iepriekš iestatītās gatavošanas jaudas, pēc tam tā atgriezīsies pie sākotnēji iestatītās vērtības. Atbilstošais cipars norāda A un iestatīto vērtību, tad tikai A .																									
Lai deaktivizētu: atlasiet atbilstošo ciparu A un iestatiet ritināšanas tastatūras vērtību uz nulli.																									
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un vadītu kā vienu lielāku. Tās piedāvā iespēju izmantot katlus ar plātaku pamatni. Šai funkcijai var izvēlēties gan kreisajā pusē (savā starpā), gan labajā pusē (savā starpā) esošās gatavošanas zonas.																								
Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abas aktīvās gatavošanas zonas, līdz cipars norāda n . Lai iestatītu kombinētajā režīmā izmantojamās zonas jaudu, izmantojiet ritināmo tastatūru.																									
Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet pogas, kas paredzētas funkcijas aktivizēšanai, līdz atskan divi pikstiņi.																									
Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".																									
Siltuma uzturēšanas funkcija	Šī funkcija tiek izmantota, lai uzturētu pagatavotu ēdiena siltu.																								
Lai aktivizētu: atlasiet aktīvo gatavošanas zonu un atlasiet  (apstiprinot darbību, atskanēs pikstiņš).																									
Lai deaktivizētu: atlasiet gatavošanas zonu un pēc tam atlasiet  . Deaktivizēšanu apstiprinās divi pikstiņi.																									

11. GATAVOŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids	Automātiska izslēgšanās (stundas)
----------------	--------------------	--------------------	-----------------------------------

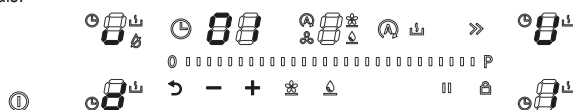
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces	10h
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces	5h
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi	5h
4	Ilgstošā gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis	4h
5	Ilgstošā gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis	3h
6	Ilgstošā gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa	2h
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omletes, rīvēti un cepti ēdieni, desa	2h
8	Cepšana, cepšana dziļā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi	2h
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki	1h
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens	Nav pieejams.

12. LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

Lietotājs ar izstrādājumu var veikt dažas regulēšanas darbības. Lai atvērtu izvēlni, veiciet tālāk norādītās darbības; darbības jāveic 2 minūšu laikā.

- Nospiediet ①.
- Nospiediet un turiet nospiestu apakšējo kreiso ciparu un simbolu .
- Pabīdiet pirkstu no kreisās uz labo pusi pa ritināšanas tastatūru, kas rāda animāciju.

Līdz neparādās sekojošais:



Nospiediet ciparu  vai , lai atlasītu vēlamu parametru.
Nospiediet pogas "-" vai "+", lai atlasītu vēlamu vērtību.
Specifikācijas skatiet šajā tabulā:

Taimera displeja vērtība	Apraksts	Tvaika nosūcēja displejs
U1	Taustiņu skaļums	0 - skaņa aktivizēta. 1 - skaņa deaktivizēta (pēc noklusējuma).
U2	Taimera atpakaļskaitīšanas beigu pārvaldības izvēlne	0 - pīkstiens deaktivizēts. 1 - pīkstiens aktivizēts uz 30 sekundēm. 1 - pīkstiens aktivizēts uz 2 minūtēm.
U3	Funkcija "Žāvēt"	0 - deaktivizēta. 1 - aktivizēta (pēc noklusējuma).
U4	Ogles filtrs UZMANĪBU! Jāaktivizē, ja tiek izmantots filtra produkts.	0 - deaktivizēts (pēc noklusējuma). 1 - aktivizēts.
U5	Katlu noteikšanas funkcija	0 - deaktivizēta. 1 - aktivizēta (pēc noklusējuma).

- Kad esat ievadījis pareizo parametru un vērtību, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiestu apmēram ① 2 sekundes.
- Lai izietu, nesaglabājot izmaiņas, nospiediet pogu  apmēram 2 sekundes.

13. TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS

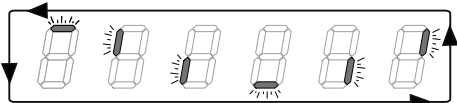
"b"	Lai iestatītu INTENSIVE 1 apgriezienus, nospiediet un velciet pirkstu pa jaudas joslu, līdz parādās "b". Šis iestatījums darbosies 10 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.

"P"	Lai iestatītu INTENSIVE 2 apgriezienus, nospiediet un velciet pirkstu pa jaudas joslu, līdz parādās "P". Šis iestatījums ir iestatīts uz 4:30 minūtēm. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.
	Automātiskās funkcijas simbols Automātiskās funkcijas aktivizēšana/deaktivizēšana: nospiediet simbolu  . Šī funkcija tiek aktivizēta tikai tad, ja gatavošanas zonas ātrums ir vienāds ar vai lielāks par 6.
	Funkcija "Dry" (Žāvēt) Ik reizi, kad plīts virsma tiek izslēgta, pēc vienas vai vairāku gatavošanas zonu lietošanas, nosūcēja motors darbojas 10 minūtes pirmajā ātruma līmenī. Žāvēšanas funkcijas laikā visas pogas ir deaktivizētas, izņemot pogu  un tvaika nosūcēja līmeņa pogu "0". Lai deaktivizētu žāvēšanas funkciju darbības laikā, lietotājam, izmantojot slīdni, jāpārslēdz tvaika nosūcēja līmeņa poga no "1" uz "0" vai jāuzgaida, līdz paiet 10 minūtes.
	Prettauku filtra apkopes simbols Tiek rādīts brīdinājums par tauku filtra tīrīšanu ar atbilstošo gaismas diodi "  " blakus ciparam   .
	Ogles filtra apkopes simbols Tiek rādīts brīdinājums par ogles filtra tīrīšanu ar atbilstošo gaismas diodi "  " blakus ciparam   .
 	Filtru atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana Pēc 200 oglekļa filtra un 100 tauku filtra darbības stundām attiecīgo ikonu apgaismojums signalizē, ka norādītajam filtram ir jāveic apkope. Pēc filtra apkopes ar izslēgtu plīti rīkojieties šādi: – Tauku filtra gadījumā, kad apkope ir pabeigta, nospiediet un turiet nospiestu simbolu . Pīkstiens norāda, ka atiestatīšana ir pabeigta. – Ogles filtra gadījumā, kad apkope ir pabeigta, nospiediet un turiet nospiestu simbolu . Pīkstiens norāda, ka atiestatīšana ir pabeigta.

Ja esat iegādājies filtra produktu, jums jāaktivizē ogles filtra pārvaldība (aktivizēšanas informāciju skatiet sadaļā "Lietotāja izvēlnes pielāgošana").

14. LOGA KONTAKTA FUNKCIJA

Ja esat iegādājies nosūcēja produktu un pievienojis to "Loga kontaktam", ja parādās šī animācija, tas nozīmē, ka jūs nevarat kontrolēt nosūcēja ventilatoru:



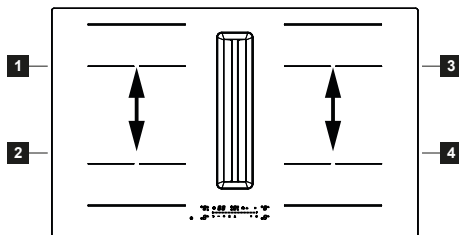
Lai skatītu nosūcēja ventilatora ciparus un ļautu to lietot, jums jāatver logs.

15. 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.

Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas attiecināmas uz to pašu paralēlslēguma gatavošanas zonu. Lūdzu skatīt attēlu. Vajadzības gadījumā šī funkcija samazina citas gatavošanas zonas jaudu, kas darbojas kombinētajā režīmā (visaugstākā prioritāte tiek piešķirta pēdējai komandai).



Piemērs:
ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (palielinājums) (P), 2. gatavošanas zona vienlaikus nevar pār-

sniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."

16. 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 pievilkt, 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 lietot katlus

Katla/pannas minimālais diametrs dažādām gatavošanas zonām. Lai nodrošinātu plīts pareizu darbību, traukam jāaptver viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tam jābūt ar piemērotu minimālo diametru.

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

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Kombinēts pa kreisi/ pa labi	190 mm	230 mm
Viens kreisais/labais	110 mm	210 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu

Neizmantojiet uz plīts tukšus vai ar plānu dibenu katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, tādējādi radot risku sabojāt katlu vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Parasti plīts darbības trokšņi

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

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora troksnis)

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

Viegla šņākšana

Šis troksnis rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs, un apstājas, ja trauks ir piepildīts ar ūdeni vai pārtiku.

Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, ja pannas ir izgatavotas no vairāku materiālu slāņiem, un to rada dažādo materiālu saskāres virsmu vibrācijas. Troksnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Stipra šņākšana

Šis troksnis rodas, ja katli ir izgatavoti no vairāku materiālu slāņiem, kā arī, ja tie tiek izmantoti maksimālajā režīmā, kā arī uz divām gatavošanas zonām. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir nepieciešams regulēt plīts temperatūru. Lai to varētu paveikt, plīts ir aprī-

kota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek ieslēgts, lai samazinātu un regulētu elektronikas sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta un displejā tiek rādīts **H**.

Ritmiskas, pulksteņa tikšņu skaņas

Šis troksnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, ja kāda no tām tiek izslēgta.

Šādi trokšņi ir normāla indukcijas tehnoloģijas parādība, tādēļ tos neuzskata defektiem.

17. PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Uz vadības paneļa ir ūdens vai katls.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
FE / Ft / Fc	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Laijiet plīts virsmai atdzist. Pārbaudiet, vai plīts virsmai ir pietiekama ventilācija. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs.	Izmantojiet atbilstošu katlu. Nekarsējiet tukšus katlus. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
EH	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	-	Laijiet plīts virsmai atdzist. Pārbaudiet, vai plīts virsmai ir pietiekama ventilācija. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	-	Tiklīdz strāvas padeve atgriežas normālā stāvoklī, kļūda pazūd. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Atvienojiet plīts virsmu no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes un pēc tam pievienojiet plīts virsmu no jauna. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.

18. APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

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

19. TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

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

Ražotājs pastāvīgi uzlabo savus produktus. Šī iemesla dēļ teksts un attēli šajā lietošanas instrukcijā var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma.

Tehnisko datu papildinformācija ir pieejama tīmekļa vietnē: www.fabers-pa.com

MODELIS	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Parametrs	Vērtība
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Ierīces svars	21kg
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. Naudotojai turi žinoti visas prietaiso eksploataavimo ir saugos funkcijas.
- Laidus sujungti privalo kvalifikuotas specialistas.
- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu produkto viduje pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles (jei yra).
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Prietaisui prijungti nenaudokite adapterių, šakotuvų arba ilgintuvų.
- Nestovėkite ant prietaiso, nes jį galite sugadinti.
- Šis prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinę, jutiminę arba psichinę negalią arba neturintys patirties ir žinių, nebent yra prižiūrimi arba buvo išmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta susijusią riziką.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę arba psichinę negalią arba jei jiems trūksta patirties ir žinių, nebent yra prižiūrimi ir gavo instrukcijas apie prietaiso naudojimą iš už jų saugą atsakingo asmens.

- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie su prietaisu nežaistų.
 - Naudotojo valymo ir priežiūros darbų negali atlikti vaikai bei priežiūros.
 - Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
 - Atjungimo priemonės turi būti įmontuotos į fiksuotus kabelius, atitinkančius susijusius standartus.
 - Jei maitinimo kabelis pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas arba jo aptarnavimo agentas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys.
 - I klasės prietaisų atveju, patikrinkite, ar buitinis elektros tiekimo šaltinis garantuoja tinkamą įžeminimą.
 - Nenaudokite atviros liepsnos (gaisro pavojus).
-  ĮSPĖJIMAS: jei sraigčiai arba tvirtinantys įrenginiai bus montuojami nesilaikant šių nurodymų, elektra gali kelti pavojų.

- Naudokite tik prietaisui tvirtinti tinkamus varžtus ir priedus.
- Įsitikinkite, kad priedas sumontuotas taip, kad būtų galima jį atjungti nuo maitinimo šaltinio su tokiu kontaktų (3 mm) atsidarymo atstumu, kuris garantuotų visišką atjungimą esant III kategorijos viršįtampio sąlygoms.
- Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio mažiausiai 120 mm skersmens vamzdžiu. Dūmtraukio maršrutas turi būti kuo trumpesnis.
- Atsižvelgiant į dūmams išleisti reikalingas technines ir apsaugos priemones, svarbu kruopščiai laikytis vietinių institucijų nustatytų reglamentų.
- Kai šis prietaisas naudojamas vienu metu su dujas arba kitą kurą deginančiais prietaisais (netaikoma prietaisams, kurie išleidžia orą tik į patalpą), patalpa turi būti tinkamai ventiliuojama, kad būtų išvengta išmetamųjų dujų grįžtamojo srauto.
- Nuvalykite prietaisą ir pakeiskite filtras po nurodyto laiko tarpo (gaisro

pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.

- Reikia laikytis su oro išleidimu susijusių reglamentų.
- Oras negali būti išmetamas į dūmtraukį, naudojamą dujiniams arba kito kuro prietaisų dūmų išmetimui (netaikoma prietaisams, išleidžiantiems orą tik į patalpą).
- Kai maisto ruošimo prietaisas ir kitokia nei elektra energija maitinami prietaisai veikia vienu metu, neigiamas patalpos slėgis neturi viršyti 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), kad dūmai nebūtų įsiurbti į maisto ruošimo prietaiso patalpą.
- Virtuviniai gartraukiai ir kita maisto ruošimui skirta dūmų ištraukimo įranga gali turėti neigiamos įtakos elektrinių, dujinių arba kito kuro buitinių prietaisų (įskaitant esančius kitose patalpose) saugiam veikimui dėl degimo dujų atgalinio srauto. Šios dujos gali sukelti apsinuodijimą anglies monoksidu. Sumontavus gartraukį arba maisto ruošimo dūmų ištraukimo įtaisą, skystas dujas naudojančių prietaisų veikimą gali išbandyti ekspertas, kad garantuotų, jok nebus degimo dujų atgalinio srauto.
- Šių kaitlenčių indukcinės sistemos atitinka EMS standartų ir EML direktyvos reikalavimus ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniniams prietaisams. Širdies stimuliatorių arba kitų elektroninių prietaisų nešiotojai turi su savo gydytoju arba gamintoju išsiaiškinti, ar šie prietaisai pakankamai atsparūs trukdžiams.
- Prieš prijungdami prie elektros tinklo, perskaitykite skyrių ELEKTROS JUNGTIS.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat stebimos: perkaitęs aliejus gali užsidegti.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant krašto, nes gali susigadinti silikoninės jungtys.



Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista. Ypač saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų. Mažesni nei 8 metų amžiaus vaikai turi būti laikomi toliau, nebent būtų nuolat prižiūrimi.



ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius yra įtrūkęs, išjunkite prietaisą ir neįjunkite jo, kad išvengtumėte elektros smūgių rizikos.

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



ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.



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



ĮSPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir po to uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba priešgaisrine antklode.

- Prietaiso niekada negalima montuoti už dekoracinių durelių, kad jis neperkaistų.
- Symbolis  ant gaminio arba ant jo pakuotės nurodo, kad gaminyje negali būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šalinamas gaminyje turi būti pristatytas į specialų

surinkimo centrą, kad būtų perdirbti elektros ir elektroniniai komponentai. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Išsamesnės informacijos apie šio gaminio šalinimą gausite kreipdamiesi į savivaldybę, vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje gaminyso buvo įsigytas.

2. NAUDOJIMAS

- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kiems 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.

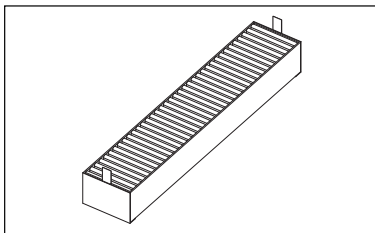
3. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Prieš bet kokią priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.

Aktyviosios anglies filtras

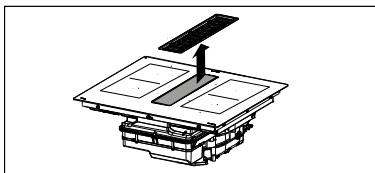
- Aktyviosios anglies kvapų filtras (vadovaukitės montavimo instrukcijomis) neturi būti plaunamas ar regeneruojamas. Jį reikia pakeisti kas 12 mėne-

sių. Norėdami užsisakyti naują filtrą, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.



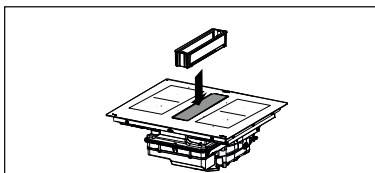
Grotelės

- Neplaukite indaplovėje. Nuvalykite grotelės karštu vandeniu ir neutraliu muilu nenaudodami braižančių kempių (nenaudokite agresyvių arba braižančių ploviklių!).



Riebalų filtras

- Išvalykite arba pakeiskite filtrus nurodytais laiko intervalais, kad išlaikytumėte gartraukį geros veikimo būsenos ir venkite galimos gaisro rizikos dėl per didelės riebalų sankaupos.
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 veikimo mėnesius arba dažniau, jei naudojama labai intensyviai ir juos galima plauti indaplovėje.



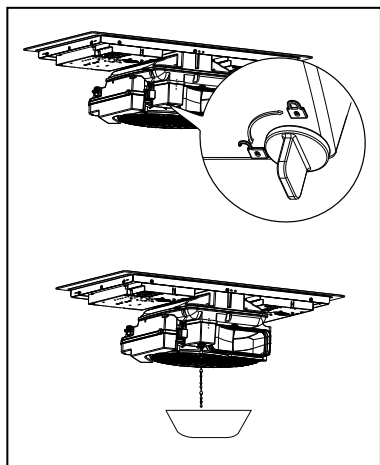
Viršutinė perpildymo vonelė sudaro riebalų filtrą ir turi būti kontroliuojama po kiekvieno kepimo arba kiekvieną kartą, kai ant kaitlentės išsipila skysčio. Nuplaukite karštu vandeniu ir pašalinkite maisto likučius, kad nepasklistų garai ir neatsirastų nuodegų likučių.

Skysčių surinkimo indas

Įprasto naudojimo metu rekomenduojama patikrinti ir ištuštinti surinkimo indą dviejų savaitių intervalais.

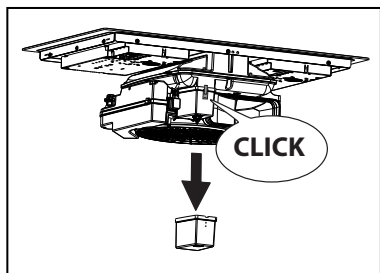
Prieš atlikdami reguliarias vandens surinkimo indo patikras, išimkite stalčių, ypač jei akivaizdžiai išsipylę skysčiai. Paspauskite čiaupą į viršų (oranžinis) ir atsukite jį, kad ištuštintumėte talpyklą. Ištuštinę vandens surinkimo indą, vėl prisukite spausdami čiaupą (oranžinį), kol uždarysite.

Vožtuvą galima pakeisti, jei jis buvo pamestas arba pažeistas, ir jis įsigijamas kaip atsarginė dalis.



Pagrindinio skysčių surinkimo indo išmontavimas

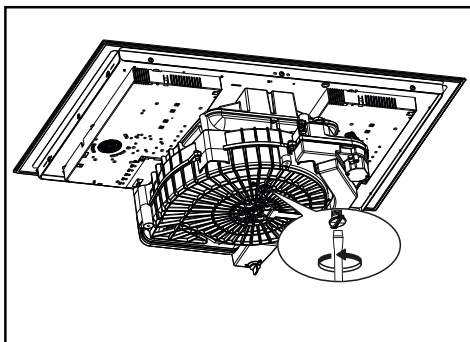
Plaudami kruopščiau, tuomet, kai krenta skysčiai, gali būti sukelti blogą kvapą, atjunkite indą atidarydami nurodytą kabljį.



Variklio bloko skysčių ištuštinimas

Jei ant kaitlentės išsipila daugiau negu 1 litras skysčio, atsukite srieginį dangtelį (oranžinis) ir ištuštinkite variklio bloką. Ištuštinę bloką, vėl prisukite spausdami srieginį dangtelį (oranžinį), kol uždarysite.

Vožtuvą galima pakeisti, jei jis buvo pamestas arba pažeistas, ir jis įsigijamas kaip atsarginė dalis.



Prietaiso valymas

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad kokie nors likę maisto likučiai nesuangleitų. Daug sunkiau pašalinti prisukrusius ir pridegusius nesvarumus.

- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalčių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

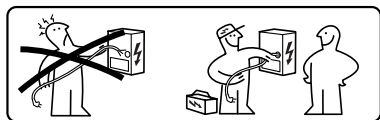
4. REIKALAVIMAI BALDAMS

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

- Tarp prietaiso ir darbatalio nenaudokite silikoninio sandariklio. Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600 mm ar didesnis.
- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.

- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais 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. Dėl ergonominių priežasčių, rekomenduojamas mažiausiai 1000 mm atstumas).
- Siekdami apsaugoti nuo skysčio įsi-skverbimo tarp kaitlentės krašto ir stalviršio, prieš montavimą uždėkite lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

5. ELEKTROS PRIJUNGIMAS



ĮSPĖJIMAS. Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „Y“ tipo jungiklį. Rekomenduojama naudoti H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm² maitinimo laidą su VIEN-FAZE arba DVIFAZE jungtimi: minimalus laidininkų pjūvis: 2,5 mm². Išo-

rinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm.

- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite prietaisą, kaip parodyta montavimo vadove (vadovaudamiesi nacionaliniu lygiu tinklo įtampai taikomais pamatiniais standartais).



Dėmesio! Nelituokite laidų!

6. APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

Symbolis  ant gaminio arba jo pakuotės nurodo, kad gaminio negalima šalinti 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.

Pakuotės medžiagų šalinimas

Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

Kasdien galima sutaupyti energijos maisto ruošimo metu, vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais.

- 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. GAMINIO APRAŠYMAS

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
1	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
2	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
3	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
3+4	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830
--

1	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
2	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
3	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 410 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
3+4	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 410 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

INDIKATORIAI

Puodo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią ant kaitlentės uždėtą puodą. Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinų kaitlenčių. Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis

Liekamojo karščio indikatorius

Liekamojo karščio indikatorius – tai funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar įkaitęs iki 50 °C arba aukštesnės temperatūros ir gali nudeginti prisilietus plikomis rankomis. Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo

8. GALIOS APRIBOJIMAS

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą. Šis veiksmas turi būti atlikti per maždaug 2 minutes.

- Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo (šis veiksmas turi būti atliekamas kiekvieną kartą atidarius meniu).
- Paspauskite ①.
- Nuspauskite ir kelias sekundes laikykite nuspaudę viršutinės kairiosios kaitinimo zonos skaitmenį ir simbolį .
- Slinkite pirštu iš dešinės į kairę išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.

Spauskite „+“ arba „-“, kad pasirinktumėte tinkamą vertę, rodomą viršuje esančiuose skaitmenyse.

KW	Pastabos
7,4	Standartinis pradinis nustatymas
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

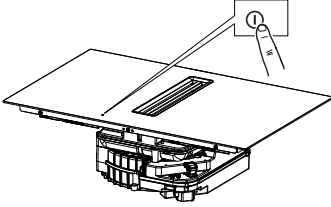
Norėdami išeiti neatlikę jokie pakeitimo, paspauskite klavišą ↶.

1 Įjungimo / išjungimo klavišas
2 Maisto gaminimo vieta
3 Riebalų filtro atstatymo klavišas
4 Anglies filtro atstatymo klavišas
5 Gartraukio valdiklių zona
6 Laikmačio simbolis
7 Laikmačio zona
8 „Recall“ funkcijos klavišas
9 Laikmačio valdymo klavišai
10 „Booster“ funkcijos klavišas
11 Tirpinimo funkcijos klavišas
12 Atitirpinimo funkcijos simbolis
13 Pausės funkcijos klavišas
14 Blokavimo funkcijos klavišas
15 Slinkimo klaviatūra
16 Funkcija „Dry“ (džiovinimas)
A Automatinės funkcijos klavišas

Kai puodas pastatomas vienoje iš 4 kaitinimo zonų, kaitlentė automatiškai atpažįsta jo buvimą, o atitinkamas skaitmuo pradeda šviesti ryškiau, kad galėtumėte ją įjungti. Jei ant kaitlentės puodų arba kitų objektų nėra, jokie skaitmenys nebus rodomi. Valdiklių skydelyje visada galima pasi-

rinkti iš matomų funkcijų. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį. Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudžiant nuorodinį skaitmenį **8**. Skaitmuo užsidega intensyviau, kad patvirtintų veiksmą.

Prietaiso įjungimas:



Laikykite nuspaustą įj./išj. klavišą, kad įjungtumėte ir suaktyvintumėte kaitlentės funkcijas. Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet visoms kaitinimo zonoms ir gartraukiui galia netiekama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 10 sekundžių.
Dėmesio: Dėl saugumo priežasčių kaitlentę visada galima išjungti mygtuku On/Off.

Įjungus kaitlentę, 4 kaitinimo zonų skaitmenys rodytų: **8** ir **8** gartraukio skaitmenyje.

10. KAITLENTĖS FUNKCIJOS

	
Klaviatūros užrakinimas	Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę, laikykite nuspaustą klavišą , po garsinio signalo paspauskite ir laikykite nuspaudę taip pat ir du kairėje esančius klavišus maždaug 3 sekundes, kol visi skaitmenys rodytų 8. Aprašyti veiksmai turi būti užbaigti per 10 sekundžių. Norėdami išjungti: įjunkite kaitlentę, laikykite nuspaustą klavišą , po garsinio signalo paspauskite ir laikykite nuspaudę taip pat ir du kairėje esančius klavišus maždaug 3 sekundes, kol visi skaitmenys, kurie rodo 8, dings. Aprašyti veiksmai turi būti užbaigti per 10 sekundžių.
Funkcija „Boost“	Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta didžiausiam galios lygiui daugiausiai 5 minutes. Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir pasirinkite „Boost“ vertę paspausdami klavišą >>. Atitinkamas skaitmuo rodo 8. Norėdami išjungti: pasirinkite vieną iš kitų galimų verčių slinkimo klaviatūroje arba paspauskite klavišą >>, pytelėjimas patvirtins išjungimą.

Maisto gaminimo vietų laikmatis	Su laikmačiu galima išjungti konkrečią kaitinimo zoną pasibaigus nustatytam laikui. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną, nes kiekviena turi savo laikmatį. Norėdami pasiekti: pasirinkite aktyvią kaitinimo zoną paspausdami skaitmenį, paspauskite atitinkamą simbolį  klavišais „+“ ir „-“, nustatykite pageidaujamą atbulinio skaičiavimo laiką. Niekio nelieskite 5 sekundes, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nuliui laikmačio reikšmes (paspauskite simbolį  ir po to nustatykite 0 su „-“).																								
Pauzės funkcija	Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje. Jei pauzės funkcija neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia. Pauzės metu visi skaitmenys rodo  pranešdami, kad: - Nė vienoje iš kaitinimo zonų netiekama energija. - Visos funkcijos yra išjungtos. Norėdami suaktyvinti: kai kaitlentė veikia, paspauskite klavišą . Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą. Norėdami išjungti: paspauskite klavišą  ir slinkite pirštu iš kairės į dešinę išilgai slinkimo klaviatūros, kurį rodo animacija.																								
Iškvietimo funkcija	Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus trumpo netyčinio sustabdymo atveju naudojant klavišą . Ijunkite kaitlentę ir paspauskite klavišą , kad atstatytumėte prieš išjungimą aktyvias funkcijas. Kai kaitlentė išjungta, jei ji nebus vėl įjungta per 5 sekundes, bus prarasti prieš išjungimą aktyvių funkcijų nustatymai.																								
Šildymo funkcija	Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę: <table border="1" data-bbox="311 754 843 1074"> <thead> <tr> <th>Galios lygis</th><th>Laikmatis (sekundės)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Nėra</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nėra</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Nėra</td></tr> </tbody> </table> Pasirinkite kaitinimo zoną, nuspauskite bei 3 sekundes laikykite nuspaudę pasirinktą reikšmę (nuo 0 iki 8) slinkimo klaviatūroje. Kaitlentė veiks didžiausia galia laiko tarpą, kuris svyruoja atsižvelgiant į anksčiau nustatytą kaitinimo galią, tada grįš prie pradžioje nustatytos vertės. Atitinkamas skaitmuo nurodo  ir nustatytą vertę, po to – tik . Norėdami išjungti: pasirinkite atitinkamą skaitmenį, kuris nurodo  ir slinkimo klaviatūroje nustatykite vertę nuliui.	Galios lygis	Laikmatis (sekundės)	0	Nėra	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Nėra	Boost	Nėra
Galios lygis	Laikmatis (sekundės)																								
0	Nėra																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Nėra																								
Boost	Nėra																								
Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)	Su šia funkcija galima sujungti 2 kaitinimo zonas norint jas naudoti ir valdyti kaip vieną didesnę kaitinimo zoną. Tai suteikia galimybę naudoti puodus platesniu dugnu. Šiai funkcijai pasirinkamos kaitinimo zonos yra tik kairėje (tarpusavyje) ir tik dešinėje (tarpusavyje). Norėdami suaktyvinti: vienu metu paspauskite abi aktyvias kaitinimo zonas, kol skaitmuo rodo . Norėdami nustatyti kombinuotame režime naudojamos zonos galią, naudokite slinkimo klaviatūrą. Norėdami išjungti: vienu metu paspauskite klavišus, naudojamus funkcijai suaktyvinti, kol įsijungs du pyptelėjimai. Svarbu! Kaitlentė automatiškai atpažįsta didesnę uždėtą puodą, kuris užima dvi kaitinimo zonas, bet valdys zonas atskirai, nebent yra suaktyvinta funkcija „tiltas“.																								

Laikymo šiltai funkcija	Ši funkcija skirta išlaikyti paruoštą maistą šiltai.
	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite aktyvią kaitinimo zoną ir pasirinkite  (ijungiamas pyptelėjimas operacijai patvirtinti).
	Norėdami išjungti: pasirinkite kaitinimo zoną, po to, pasirinkite  . Du pyptelėjimai patvirtina išjungimą.

11. MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

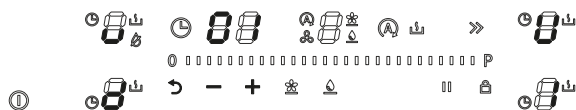
Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas	Automatinis išjungimas (valandos)
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai	10h
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai	5h
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai	5h
4	Ilgas kepimas, tirštinimas, troškini- mas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis	4h
5	Ilgas kepimas, tirštinimas, troškini- mas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis	3h
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškini- mas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa	2h
7	Švelnus kepimas	Bulvių kepsniai (blynai), omletai, duonos ir kepti gaminiai, dešra	2h
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai	2h
9	Greitas kepimas aukštoje tempera- tūroje	Kepsniai	1h
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo	Nėra.

12. NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

Naudotojas gali atlikti kelis gaminio reguliavimo veiksmus. Vadovaukitės toliau pateikta procedūra, kad atidarytumėte meniu. Veiksmai turi būti atlikti per 2 minutes.

- Paspauskite .
- Nuspauskite ir laikykite nuspaudę apačioje kairėje esantį skaitmenį ir simbolį .
- Slinkite pirštu iš kairės į dešinę išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.

Kol bus parodyta:

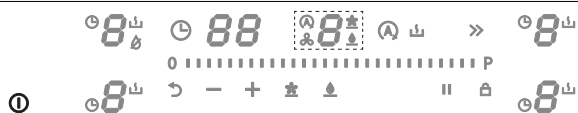


Paspauskite skaitmenį  arba , kad pasirinktumėte pageidaujamą parametρά. Paspauskite klavišus „-“ arba „+“, kad pasirinktumėte pageidaujamą vertę. Specifikacijas žr. toliau esančioje lentelėje:

Laikmačio skaitmenų vertė	Aprašymas	Gartraukio skaitmenų vertė
U1	Klavišų garsumas	0 – garsas suaktyvintas. 1 – garsas išjungtas (numatytasis).
U2	Laikmačio atvirkštinio skaičiavimo pabaigos valdymo meniu	0 – garsinis signalas išjungtas. 1 – garsinis signalas aktyvus 30 sekundžių 2 – garsinis signalas aktyvus 2 minutes.
U3	Funkcija „Dry“ (džiovinimas)	0 – išjungta. 1 – suaktyvinta (numatytasis).
U4	Anglies filtras DĖMESIO! Reikia suaktyvinti, jei naudojamas filtruojantis gaminy.	0 – išjungta (numatytasis). 1 – suaktyvinta.

U5	Puodo aptikimo funkcija	0 – išjungta. 1 – suaktyvinta (numatytasis).
– Įvedę parametną ir teisingą reikšmę, patvirtinkite paliesdami ir laikydami nuspaudę  maždaug 2 sekundes. – Norėdami išeiti neišsaugoję jokio pakeitimo, spauskite klavišą  maždaug 2 sekundes.		

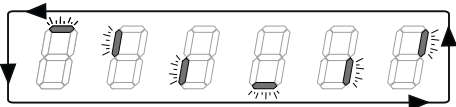
13. GARTRAUKIO FUNKCIJOS

	
„b“	Spauskite ir braukite pirštu galios juostoje, kol bus parodyta „b“, kad nustatytumėte INTENSIVŲ 1 greitį. Šis nustatymas veikia 10 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.
„P“	Spauskite ir braukite pirštu galios juostoje, kol bus parodyta „P“, kad nustatytumėte INTENSIVŲ 2 greitį. Šis nustatymas veikia 4:30 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.
	Automatikos simbolis Automatinės funkcijos suaktyvinimas / išjungimas: paspauskite simbolį  . Ši funkcija suaktyvinama tik tada, kai kaitinimo zona yra lygi arba didesnė už 6.
	Funkcija „Dry“ (džiovinimas) Kiekvieną kartą išjungus kaitlentę, panaudojus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, gartraukio variklis 10 minučių veiks pirmu greičio lygiu. Funkcijos „Dry“ (džiovinimas) veikimo metu visi klavišai yra išjungti, išskyrus klavišą  ir gartraukio „0“ lygio klavišą. Norėdamas išjungti funkciją „Dry“ (džiovinimas) veikimo metu, naudotojas turi oro ištraukimo lygį slankikliu nustatyti iš „1“ į „0“ arba palaukti 10 minučių iki pabaigos.
	Riebalų filtro priežiūros simbolis Riebalų filtro valymo signalas rodomas su atitinkamu degančiu šviesos diodu „  “ šalia skaitmens  .
	Anglies filtro priežiūros simbolis Anglies filtro valymo signalas rodomas su atitinkamu degančiu šviesos diodu „  “ šalia skaitmens  .
	Filtrų atstatymas ir suaktyvinimas iš naujo Praėjus anglies filtro 200 veikimo valandų ir riebalų filtro 100 veikimo valandų, išjungusios atitinkamos piktogramos praneša, kad reikia atlikti nurodyto filtro priežiūros darbus. Atlikę filtro priežiūros darbus, kai kaitlentė išjungta, atlikite tokius veiksmus: – Atlikę riebalų filtro priežiūros darbus, paspauskite ir laikykite nuspaudę simbolį . Garso signalas nurodys, kad buvo atstatyta. – Atlikę anglies filtro priežiūros darbus, paspauskite ir laikykite nuspaudę simbolį . Garso signalas nurodys, kad buvo atstatyta.

Jei įsigijote filtruojantį gaminį, reikia suaktyvinti anglies filtro valdymą (apie suaktyvinimą žr. skirsnyje „Naudotojo meniu personalizavimas“).

14. LANGO KONTAKTO FUNKCIJA

Jei įsigijote gaminį su oro ištraukimu ir jį prijungėte prie „Lango kontakto“, pasirodžiusi ši animacija reiškia, kad negalite valdyti gartraukio:



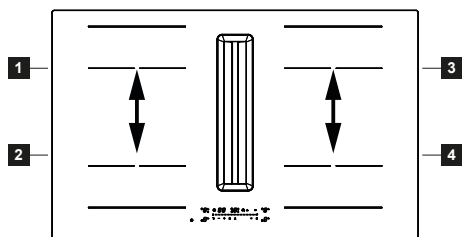
Reikia atidaryti langą, kad būtų parodytas gartraukio skaitmuo ir jį būtų galima naudoti.

15. 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.

Funkcija paskirsto elektrą tarp skirtingų valgio ruošimo vietų, kurios priklauso tai pačiai maisto gaminimo Tilto zonai. Žiūrėti iliustraciją. Jei reikalinga, funkcija sumažina kitų maisto gaminimo zonų, esančių toje pačioje Tilto zonoje, elektros galią (pirmenybę turi paskutinė komanda).



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.

16. PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinio kaitlentės:

- 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 indukciniai kaitlentėi.

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

Kaip naudoti puodus

Mažiausias puodo / keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms. Siekiant užtikrinti, kad kaitinimo zona veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną ar daugiau atskaitos vietų, 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 kairė / dešinė	190 mm	230 mm
Atskiros kairė / dešinė	110 mm	210 mm

Tušti puodai / keptuvės arba puodai / keptuvės plonu dugnu

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba puodų / keptuvių plonu dugnu ant kaitlentės, nes su jais nebus galima kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra bus per aukšta, todėl 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 kaitlentės darbinis triukšmas

Indukcinė technologija yra pagrįsta elektromagnetinio lauko 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:
Nedidelis burzgimas (kaip transformatoriaus garsas)

Šis triukšmas sukeliamas tuomet, kai verdama dideliu karščio lygiu ir priklauso nuo kaitlentės puodams perduodamos energijos. Triukšmas išnyks ar sumažės sumažinus šilumos lygį.

Nedidelis šnypštimas

Šis triukšmas girdisi tuomet, kai kepimo indas yra tuščias ir nutyla tuomet, kai indas pripildomas vandens arba maisto.

Traškesys

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš keilių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintus puodus, o jį sukelia skirtingų medžiagų paviršių vibracija. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvelgiant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

Didelis traškesys

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš keilių skirtingų sluoksnių pagamintus puodus ir, be to, kai jie naudojami didžiausiu

intensyvumu ir taip pat ant dviejų kaitinimo zonų. Triukšmas išnyks ar sumažės sumažinus šilumos lygį.

Ventiliatoriaus triukšmas

Kad elektroninė sistema tinkamai veiktų, reikia sureguliuoti kaitlentės temperatūrą. Kaitlentėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Gali atsitikti taip, kad išjungus prietaisą, ventiliatorius vis dar veiks, tai atsitinka dėl to, kad kaitlentės temperatūra dar yra per aukšta, o ekrane bus rodoma **H**.

Ritmingi ir į laikrodžio tikslumą panašūs garsai

Šis triukšmas pasitaiko išskirtinai tik tuomet, kai veikia mažiausiai trys kaitinimo zonos ir dingsta arba sumažėja tuomet, kai kuri nors iš jų išjungiamą.

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

17. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptiktas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
FE / Ft / Fc	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentėje veikia pakankama ventiliacija. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas.	Naudokite tinkamą puodą. Nekaitinkite tuščių puodų. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
EH	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	-	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentėje veikia pakankama ventiliacija. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	-	Kai tik tinklo maitinimas grįžta prie įprastų sąlygų, klaida dingsta. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes, tada vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane rodomą klaidos kodą.

18. 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.

19. TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Žiūrėkite gaminio apačioje pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat gerina savo gaminius. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama svetainėje:

www.faberspa.com

MODELIS	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Parametras	Vertė
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Įrenginio svoris	21 kg
Kaitinimo zonų skaičius	4
Šilumos šaltinis	indukcija

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- 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 a felhasználók tökéletesen tisztában legyenek a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.
- A vezetékek bekötését szakembernek kell elvégeznie.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfelelően a termék belsején lévő táblán lévő adatnak.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliákat (ha vannak).
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrésszel.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- Ne használjon adaptereket, többszörös aljzatokat vagy hosszabbítókat a készülék csatlakoztatásához.
- Ne álljon a készülékre, mert az megsérülhet.
- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, illetve csökkentett fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalat és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatával kapcsolatban, és ha megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- Ezt a készüléket nem használhatják csökkentett fizikai, érzékszervi vagy

szellemi képességű személyek (beleértve a gyermekeket), illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha csak nem a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék megfelelő használatával kapcsolatban.

- Figyeljen a gyermekekre, hogy ne játszassanak a készülékkel.
- A felhasználói tisztítást és karbantartást ne végezzék el felügyelet nélküli gyerekek.
- A hálózati csatlakozót csak a hatályos előírásoknak megfelelő és jól hozzáférhető konnektorba szabad bedugni.
- A leválasztó eszközöknek beépítve kell lenniük az állandó vezetékekbe, az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően.
- Ha a tápkábel sérült, a gyártónak vagy a szervizszolgálatnak illetve hasonló szaktudású személynek le kell cserélnie, hogy elkerülje a veszélyeket.
- Az I. osztályba tartozó készülékek esetében ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos ellátás megfelelő földeléssel rendelkezzen.
- Ne használjon nyílt lángokat (tűzveszély).



FIGYELMEZTETÉS: Áramütés kockázatával járhat az, ha nem szereli fel a jelen utasításban foglaltak szerint a rögzítést szolgáló csavarokat vagy eszközöket.

- Csak a készülék rögzítéséhez megfelelő csavarokat vagy eszközöket használjon.
- Ügyeljen, hogy az eszköz úgy legyen telepítve, hogy le lehessen választani a tápellátásról az érintkezések nyitási távolságával (3 mm), amely biztosítja a teljes leválasztást III. kategóriájú túlfeszültség esetén.
- Csatlakoztassa az elszívót a füstelszívó csőhöz egy legalább 120 mm átmérőjű csővel. A füstelszívó csőnek a lehető legrövidebbnek kell lennie.

- A füstök kivezetésére vonatkozó műszaki és biztonsági intézkedéseket illetően fontos a helyi hatóságok által megállapított előírások betartása.
- Amikor ezt a készüléket más gázt vagy egyéb tüzelőanyagot égető készülékkel együtt használja (nem érvényes azokra a készülékekre, amelyek csak a helyiségbe üritenek levegőt), a helyiséget megfelelően szellőztetni kell, hogy elkerülje a füstgázok visszaáramlását.
- Tisztítsa meg a készüléket, és cserélje le a szűrőket a megadott idő elteltével (tűzveszély). Lásd a "Tisztítás és karbantartás" című bekezdést.
- Be kell tartani a levegőelvezetésre vonatkozó előírásokat.
- A levegőt nem szabad olyan füstelszívó csőbe vezetni, amelyet gázt vagy egyéb tüzelőanyagot felhasználó készülék füst elvezetéséhez használ (nem vonatkozik olyan készülékekre, amelyek csak a helyiségbe bocsátanak ki levegőt).
- Amikor a főzőkészülék és az elektromos áramtól eltérő tápellátású készülékek egyszerre működnek, a helyiség negatív nyomása nem szabad hogy meghaladja a 4 Pa-t (4×10^{-5} bar), hogy elkerülje, hogy a főzőkészülék elszívja a helyiségben a füstöt.
- A konyhai elszívók és a főzési füstelszívó berendezések negatívan hathatnak a gáz vagy egyéb tüzelőanyag felhasználású háztartási készülékek biztonságos működésére (beleértve a másik helyiségben találhatóakat), az égési gázok visszaáramlása miatt. Ezek a gázok szénmonoxid-mérgezést okozhatnak. Egy elszívó vagy főzési füstelszívó telepítése után a folyékony gáz készülékek működését egy szakembernek tesztelnie kell, hogy biztosítsák, hogy nem fordul elő égési gáz vissza keringése.
- A főzőlapok indukciós rendszerei megfelelnek az EMC szabvány és az EMF irányelv előírásainak, és nem zavarnak más elektronikus eszközö-

ket. A szívritmus-szabályozóval vagy más elektronikus implantátummal rendelkező személyeknek ellenőrizniük kell orvosukkal vagy az implantátumok gyártójával, hogy ezek az eszközök kellően ellenállóak-e az interferenciákkal szemben.

- Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS fejezetet.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne helyezzen serpenyőt és lábast a szélére, mert megsérülhetnek a szilikon csatlakozások.



Használat közben a készülék és elérhető részei rendkívül felforrósodhatnak. Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz. 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartson távol, ha csak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.



FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, és ne kapcsolja be, hogy elkerülje az áramütést.

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



FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.



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



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 takarja le a tüzet, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.

- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A termékben vagy a csomagoláson lévő



szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az ártalmatlanítani kívánt terméket az elektromos és elektronikus alkatrészek újrafeldolgozásához megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért vegye fel a kapcsolatot az Önkormányzattal, a helyi hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

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 túlméregített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

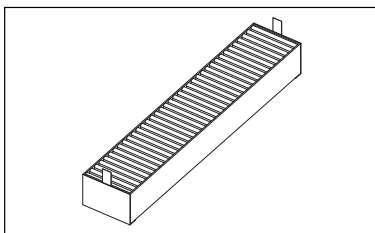
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne lépjen fel a készülékre.
- A szilikoncsatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

3. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

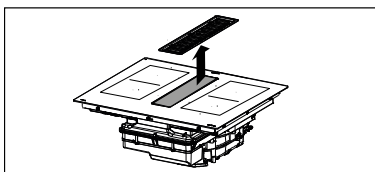
Aktív szén szűrő

- Az aktívszenes szagszűrőt (lásd a telepítési útmutatót) nem szabad mosni vagy regenerálni, hanem 12 havonta ki kell cserélni. Egy új szűrő rendeléséhez forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.



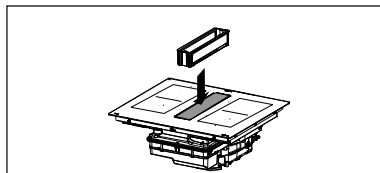
Rács

- Ne mossa mosogatógépben. Tisztítsa meg a rácsot meleg vízzel és semleges szappannal, dörzsölő szivacs használata nélkül (ne használjon agresszív vagy súroló tisztítószer!).



Zsírszűrő

- Tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőket a megadott időközönként annak érdekében, hogy a páraelszívó megfelelő állapotban legyen és elkerülje a túlzott zsírfelhalmozódás okozta tűzveszélyt.
- A zsírszűrőket kéthavi használat után tisztítani kell, illetve intenzív használat esetén gyakrabban. Mosogatógépben is moshatók.



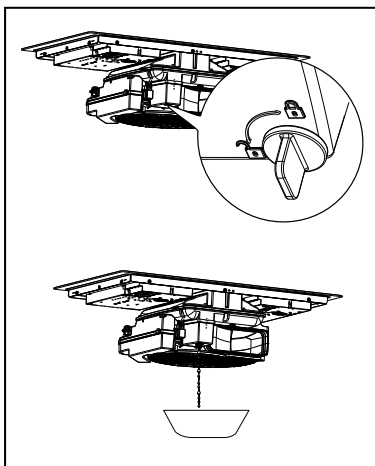
A felső túlfolyó tálca a zsírszűrő része, és minden főzés után, vagy amikor folyadék ömlik a főzőlapra, ellenőrizni kell. Mossa le forró vízzel, és távolítsa el az ételmaradékokat, hogy megakadályozza a szagok és a lerakódások képződését.

Folyadékgyűjtő tálca

Gyakori használat esetén ajánlott a gyűjtőtálcát kéthetente ellenőrizni és kiüríteni.

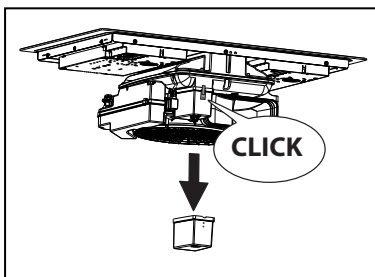
A vízgyűjtő tálca rendszeres ellenőrzése előtt vegye ki a fiókot, különösen ha nagyobb mennyiségű folyadék ömlött ki. A tartály kiürítéséhez nyomja felfelé a csapot (narancssárga), és csavarja ki. Miután kiürítette a vízgyűjtő tálcát, csavarja vissza úgy, hogy a csapot (narancssárga) felfelé nyomja a zárásig.

A szelep lecserélhető, ha elveszti vagy megsérül, és pótalkatrészként megvásárolható.



Fő folyadékgyűjtő tálca leszerelése

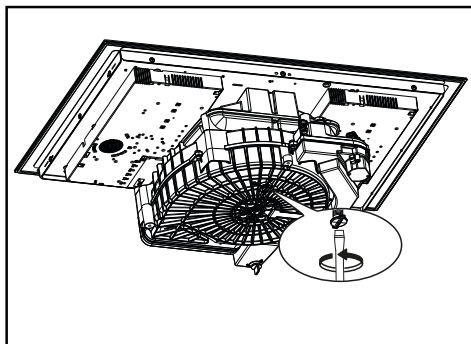
A megfelelőbb tisztítás érdekében, amennyiben kellemetlen szagot okozó folyadék csepeghet le, akassza le a tálcát a jelölt kampó kinyitásával.



A motor box folyadék kiürítése

Ha több mint 1 liter folyadék ömlik a főzőlapra, csavarja le a csavaros kupakot (narancssárga) a jelzett módon, és ürítse ki a motor boxot. Miután kiürítette a boxot, csavarja vissza a csavaros kupakokat (narancssárga) a zárásig.

A szelep lecserélhető, ha elveszti vagy megsérül, és pótalkatrészként megvásárolható.



A készülék tisztítása

Tisztítsa meg a készüléket minden használat után, hogy megakadályozza az ételmaradékok elszennyesedését. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.

- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószer. Az alkalmazandó mosószerrel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Javasoljuk, hogy védő hatású tisztítószer használjon.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.

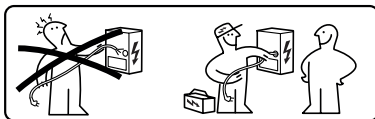
4. BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

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

- Ne használjon szilikonos tömítőszer a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.

- A beépített egységek esetén az alkatrészeket (műanyag és furnérozott panel) hőálló ragasztóval kell össze-szerelni (min. 100 °C): nem megfelelő anyagok és ragasztók használata deformálódást és szétválást okozhat.
- A konyhai modulban elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos bekötéséhez. A készülék feletti függesztett modulokat olyan távolságban kell beépíteni, hogy megfelelő hely álljon rendelkezésre a kényelmes munkavégzéshez.
- A munkalap körül díszítő keményfa szegély használata akkor megengedett, ha a készüléktől való minimális távolság a beépítési ábrán megadottaknak megfelelő.
- A beszerelt készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítési ábráján szerepel (legalább 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500 mm az esetleges függő részeknél. Ergonómiai okokból ajánlott a minimum 1000 mm-es távolság).
- A főzőlap szegélye és a munkalap közötti folyadékbeszivárgás megakadályozására a beépítés előtt 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 keresztmetsze-

te: 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 környezeti 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 csomagolóanyagot

kat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

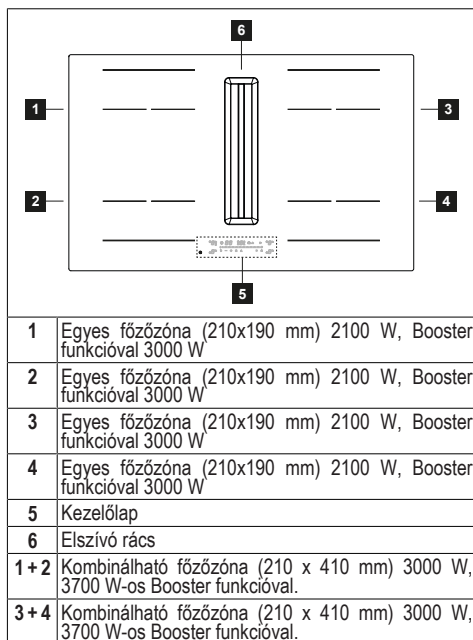
A főzés alatt naponta lehetséges energiát megtakarítani a következő javaslatok követésével.

- 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

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
1	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
2	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
3	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
4	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1+2	Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.
3+4	Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.

GALILEO WIDE F830
GALILEO WIDE A830



JELZŐK

Edény jelenlétének észlelése

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  szimbólum.

Maradványhő-jelző

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

8. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

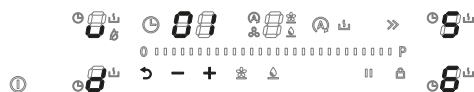
A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesít-

ményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján. Ezt a műveletet kb 2 percen belül kell elvégezni.

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

- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz (ezt a műveletet a menübe való belépéskor mindig el kell végezni).
- Nyomj meg a  gombot.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a felső bal oldali főzőzóna számkijelzőjét és a  szimbólumot néhány másodpercig.
- Csúsztassa az ujját a jobbról balra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.

Amíg meg nem jelenik:



Nyomja meg a  vagy  jelet a menüben történő navigáláshoz, míg a jobb oldali számkijelzőn meg nem jelenik a  és  jel.

Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot, hogy kiválassza a felső számkijelzőben megjelenő megfelelő értéket.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

KW	Megjegyzés
7,4	Szabvány kezdeti beállítás
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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

A mentés nélküli kilépéshez nyomja meg a  gombot.

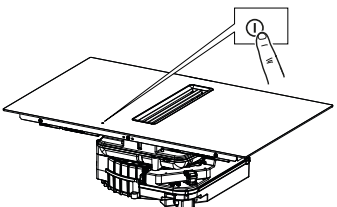
9. KEZELŐLAP

		6	2	12	16	7		5	A	11	10	6	2	12	
		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
①	1	6	2	12	8	9	4	3			13	14	6	2	12
1	Be/Ki gomb														
2	Főzőzóna														
3	Zsírszűrő reset gomb														
4	Szénszűrő reset gomb														
5	A páraelszívó kezelőzónája														
6	Időzítő szimbólum														
7	Zóna időzítő														
8	Recall funkció gombja														
9	Időzítő kezelés gombjai														
10	Booster funkció gomb														
11	Olvasztás funkció gomb														
12	Olvasztás funkció szimbóluma														
13	Szünet funkció gomb														
14	Blokkolás funkció gomb														
15	Görgető billentyűzet														
16	"Szárítás" funkció														
A	Auto funkció gomb														

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. Válassza ki a funkció-

kat a megfelelő szimbólum érintésével. A főzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával **8**. A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

Készülék bekapcsolása:



Nyomja meg, és tartsa nyomva 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 10 másodpercig nem használják.

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

Miután bekapcsolta a főzőlapot, a főzőzónák 4 számkijelzője a következőt tünteti fel:  és  az elszívó számkijelzőjén.

10. FŐZŐLAP FUNKCIÓK

	
GOMBZÁR	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, tartsa nyomva a  gombot, a hangjelzés után nyomja meg, és tartsa nyomva a bal oldali két számkijelzőt is kb 3 másodpercig, amíg az összes kijelzőn megjelenik a . A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni. A kikapcsoláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, tartsa nyomva a  gombot, a hangjelzés után nyomja meg, és tartsa nyomva a bal oldali két számkijelzőt is kb 3 másodpercig, amíg az összes számkijelző eltűnik . A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
Boost funkció	Minden főzőzónát be lehet állítani egy maximális teljesítményszintre maximum 5 percig. Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „Boost” értéket a „” gomb megnyomásával. A megfelelő számkijelzőn megjelenik a . A kikapcsoláshoz: válasszon ki egy másik értéket a görgető billentyűzeten, vagy nyomja meg a „” gombot, egy sípszó megerősíti a kikapcsolást.
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: válassza ki az aktív főzőzónát a számkijelző megnyomásával, nyomja meg a megfelelő  szimbólumot, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kívánt időt a visszaszámláláshoz. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a  szimbólumot, majd a „-” gombot, hogy lenullázza).
Szünet funkció	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újra indítsa a főzőzóna bármely funkcióját. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol. A szünet közben az összes számkijelzőn a  jelenik meg, amely jelzi, hogy: - Nem termelődik energia az egyik főzőzónában sem. - Az összes funkció ki van kapcsolva. Az aktiváláshoz: működő főzőzónával nyomja meg a  gombot. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp. A kikapcsoláshoz: nyomja meg a  gombot, és csúsztassa az ujját balról jobbra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.
Előhívás funkció	Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait rövid, véletlenszerű leállítás esetén, a  gomb használatával. Kapcsolja be a főzőlapot, és nyomja meg a  gombot, hogy megtekintse a kikapcsolás előtti aktív funkciókat. Amikor a főzőlap ki kapcsol, ha nem kapcsolja vissza 5 másodpercen belül, a kikapcsolás előtti aktív funkciók beállításai elvesznek.

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)
	0	Nem áll rendelkezésre
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Nem áll rendelkezésre
	Boost	Nem áll rendelkezésre
	Válassza ki a főzőzónát, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (0-8 között) a görgető billentyűzetén. A főzőlap egy maximális teljesítmény csúcsértéket ér el egy ideig, amely hossza az előzőleg beállított teljesítménytől függ, ezután visszatér a kezdő beállítási értékre. A megfelelő számkijelzőn megjelenik a A és a beállított érték, majd csak a A .	
	A kikapcsoláshoz: válassza ki a megfelelő számkijelzőt, amelyen megjelenik a A , és vigye nullára a görgető billentyűzet értékét.	
Kombinált mód („hid” funkció)	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy 2 főzőzónát összekössön, hogy egyetlen nagy főzőzónaként használhassa és kezelhesse őket. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy egy nagyobb aljú edényt használjon. Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák mind a bal (egymás között) és a jobb (egymás között) oldali zónák.	
	Az aktiváláshoz: nyomja meg egyszerre az aktív főzőzónákat, míg a számkijelzőn megjelenik a A .	
	A kombinált módban használható zóna teljesítményének beállításához használja a görgető billentyűzetet.	
	A kikapcsoláshoz: nyomja meg egyszerre az aktiváláshoz használt gombokat, amíg nem hall két sípszót.	
Melegen tartás funkció	Fontos! A főzőlap automatikusan felismeri az olyan nagyobb edény használatát, amely két főzőzónát foglal el, de a zónákat függetlenül kezeli, ha csak ki nem választja a „hid” funkciót.	
	Ez a funkció a főtt étel melegen tartásához kell.	
	Az aktiváláshoz: válasszon ki egy aktív főzőzónát, és válassza ki a L gombot (egy sípszó hallatszik a művelet megerősítéséhez).	
	A kikapcsoláshoz: válassza ki a főzőzónát, majd válassza ki a L gombot. Két sípszó megerősíti a kikapcsolást.	

11. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Teljesítményszint	Főzési mód	Használata a következő céllal:	Automatikus kikapcsolás (óra)
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok	10h
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok	5h
3	Hevítés	Rizs	5h
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal	4h
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal	3h
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús	2h
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász	2h
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya	2h
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín	1h

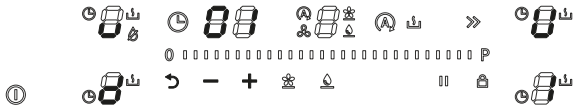
P	Gyors melegítés	Vízforralás	Nem áll rendelkezésre.
---	-----------------	-------------	------------------------

12. FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA

A felhasználó bizonyos beállítási műveleteket elvégezhet a készüléken. Végezze el az alábbi eljárást, hogy belépjen a menübe, a műveleteket 2 percn belül kell elvégezni.

- Nyomj meg a  gombot.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a bal alsó számkijelzőt és a  szimbólumot.
- Csúsztassa az ujját a balról jobbra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.

Amíg meg nem jelenik:



Nyomja meg a  vagy  gombokat, hogy kiválassza a kívánt paramétert. Nyomja meg a „-” vagy „+” gombokat, hogy kiválassza a kívánt értéket. Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Időzítő szám- kijelző érték	Leírás	Elszívó számkijelző érték
U1	Gombok hangerő	0 - Aktivált hangjelzés. 1 - Kikapcsolt hangjelzés (alapértelmezett).
U2	Időzítő visszaszámlálás végének kezelőmenüje	0 - Kikapcsolt hangjelzés. 1 - Hangjelzés aktív 30 másodpercig. 2 - Hangjelzés aktív 2 percig.
U3	“Szárítás” funkció	0 - Kikapcsolva. 1 - Aktiválva (alapértelmezett).
U4	Szénszűrő FIGYELEM! Szűrő termék esetén aktiválandó.	0 - Kikapcsolva (alapértelmezett). 1 - Aktiválva.
U5	Edényészlelő funkció	0 - Kikapcsolva. 1 - Aktiválva (alapértelmezett).

– Miután megadta a megfelelő paramétert és értéket, hagyja jóvá a  megérintésével és nyomva tartásával kb 2 másodpercig.

– A mentés nélküli kilépéshez nyomja meg a  gombot kb 2 másodpercig.

13. ELSZÍVÓ FUNKCIÓ

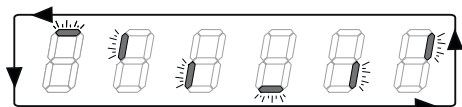
	
„b”	Nyomja meg és húzza az ujját a teljesítménnyvonalon, amíg meg nem jelenik a „b” érték, hogy beállítsa az INTENZIV 1 sebességet. Ez a beállítás 10 perces aktiválási időtartammal időzítve van. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre. Kiiktatása egy másik sebesség kiválasztásával lehetséges.
„P”	Nyomja meg és húzza az ujját a teljesítménnyvonalon, amíg meg nem jelenik a „P” érték, hogy beállítsa az INTENZIV 2 sebességet. Ez a beállítás 4:30 perces aktiválási időtartammal időzítve van. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre. Kiiktatása egy másik sebesség kiválasztásával lehetséges.
	Automatikus szimbólum Az automatikus funkció aktiválása/kikapcsolása: nyomja meg a  szimbólumot. Ez a funkció csak akkor aktiválódik, amikor egy főzőzóna egyenlő vagy nagyobb mint 6.

	„Dry” funkció Minden alkalommal, amikor lekapcsolja a főzőlapot, miután egy vagy több főzőzónát használt, az elszívó motorja 10 percig működésben marad az első sebességi szinten. A Dry funkció működése közben minden gomb le van tiltva, kivéve a gombot és az elszívó „0” szintjének gombját. A Dry funkció kikapcsolásához működés közben, a felhasználónak az elszívó szintjének gombját „1” állásból „0” állásba kell helyeznie a slider segítségével, vagy várnia kell 10 percet.
	Zsírszűrő karbantartása szimbólum A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzés a számkijelző közelében jelenik meg, a „” égő leddel.
	Szénszűrő karbantartása szimbólum A szénszűrő tisztítására vonatkozó jelzés a számkijelző közelében jelenik meg, a „” égő leddel.
	Szűrők visszaállítása és újra aktiválása A szénszűrő 200 órás működése és a zsírszűrő 100 órás működése után a megfelelő ikonok kigyulladásra jelzi, hogy a jelzett szűrőn karbantartást kell végezni. Miután kikapcsolt lap mellett megtörtént a szűrő karbantartása, a következőképpen járjon el: – A zsírszűrőhöz a karbantartás befejeztével nyomja meg, és tartsa nyomva a szimbólumot. Egy hangjelzés jelzi, hogy a reset befejeződött. – A szénszűrőhöz a karbantartás befejeztével nyomja meg, és tartsa nyomva a szimbólumot. Egy hangjelzés jelzi, hogy a reset befejeződött.

Ha egy szűrő terméket vásárolt, aktiválnia kell a szénszűrőt (az aktiváláshoz tekintse meg a „Felhasználói menü szemlélyre szabása” bekezdést).

14. ABLAK ÉRINTKEZÉS FUNKCIÓ

Ha egy szívó terméket vásárolt, és csatlakoztatta az „Ablak érintkezés” funkcióhoz, ha ez az animáció jelenik meg, azt jelenti, hogy nem kezelheti az elszívót:

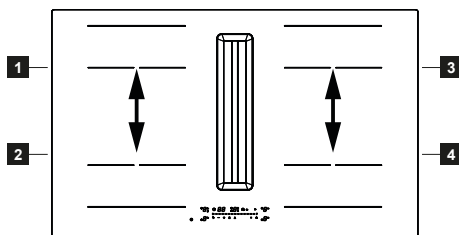


Ki kell nyitni az ablakot, hogy megjele-nítse az elszívó számkijelzőjét, és enge-délyezze a használatot.

15. TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

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

A funkció elosztja a kombinált üzemmódban használt főzési zónák közötti maximális rendelkezésre álló teljesítményt. Lásd az ábrát. A funkció szükség esetén csökkenti a kombinált üzemmódban működő másik főzési zóna teljesítményét (a legmagasabb prioritást az utolsó parancs kapja meg).



Példa:

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

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

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

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Bal/jobb kombinált	190 mm	230 mm
Egyszeri bal/jobb	110 mm	210 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 le-

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

A főzőlap működésének normál zörejei

Az indukciós technológia elektromágneses mezők létrehozásán alapul. 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 zörej (mint egy transzformátor zaja)

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor nagy hőszinttel főz, és a főzőlapról az edényekre átvitt energiamennyiség határozza meg. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

Enyhe szipolás

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor a főzőtartály üres, és akkor fejeződik be, amikor a tartály megtölti vízzel vagy étellel.

Zizgégés

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

Erős szipolás

Ez a zaj különböző anyagok egymás fölötti rétegzésével kialakított edények használatakor jön létre, továbbá amikor ezeket maximális teljesítményen használja és két főzőzónán is. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor

A ventilátor zaja

Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a rendszer még túl ma-

gasznak érzékeli, és a kijelzőn megjelenik: **H**.

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok

Ez a zaj kizárólag akkor képződik, ami-

kor legalább három főzőzóna működik, és eltűnik vagy csökken, amikor valamelyiket lekapcsolja.

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

17. HIBAELEHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
	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.
FE / Ft / Fc	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény.	Megfelelő edényt használjon. Ne melegítsen üres edényt. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.
EH	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	-	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	-	Amint a hálózati tápellátás visszatér normál körülmények közé, a hiba eltűnik. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Válassza le a főzőlapot a tápellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot a tápellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálati központhoz, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.

18. KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

- Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos részekységek 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 (cikk-szám/kód)
- A sorozatszám (S.N.)

Ezek az információk az azonosító adat-táblán szerepelnek. Az azonosító adat-tábla a készülék alján található.

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:



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

19. MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: 4300

Modell: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Tekintse meg a termék alján található azonosító adattáblát.

A gyártó folyamatosan javítja a termékeit. Emiatt az utasítások szövege és az illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

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

MODELL	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Paraméter	Érték
Tápfeszültség/frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
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. Корисниците мора да бидат целосно запознаени со функционирањето на апаратот и неговите безбедносни функции.
- Поврзувањето на каблите мора да го изврши квалификуван техничар.
- 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 во внатрешноста на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да го инсталирате апаратот, отстранете ги фолиите за заштита (доколку има).
- Не го допирајте апаратот со мокри раце или делови од телото.
- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Чувајте ја амбалажата подалеку од деца и домашни животни.
- Не користете адаптери, мулти штекери или продолжетоци за поврзување на уредот.
- Не стојте врз апаратот бидејќи може да се оштети.
- Апаратот 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 надзор или се подучени за

безбедно користење на апаратот и ако ги разбираат поврзаните ризици.

- Овој апарат не е наменет за користење од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сензорни или ментални способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку не се под надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот од лице одговорно за нивната безбедност.
- Надгледувајте ги децата, внимавајте да не си играат со апаратот.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да ги изведуваат деца, освен ако не се под надзор.
- Поврзете го приклучокот во штекер кој е во согласност со тековните прописи и е на достапна локација.
- Средствата за исклучување мора да бидат вградени во фиксната електрична инсталација во согласност со соодветните стандарди.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од производителот или од неговиот сервисер или од лица со слични квалификации за да се избегнат опасности.
- За апаратите од класа I, проверете дали домашната електрична мрежа располага со соодветно заземјување.
- Не користете отворени пламени (опасност од пожар).



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Доколку инсталацијата на завртките или прицврстувачите не се изврши во согласност со овие упатства, може да доведе до опасност од струен удар.

- Користете само соодветни завртки и мали делови за фиксирање на апаратот.

- Проверете дали уредот е инсталиран така што може да се исклучи од напојувањето, со растојание за отворање на контактите (3 мм) што обезбедува целосно исклучување во услови на пренапон од категорија III.
- Поврзете го аспираторот со оцакот со помош на цевка со минимален дијаметар од 120 мм. Патеката на оцакот треба да биде што е можно пократка.
- Што се однесува до техничките и безбедносните мерки за примена за одвод на пареа важно е внимателно да се следат правилата дадени од локалните надлежни власти.
- Просторијата мора да биде соодветно проветрена кога апаратот се користи заедно со апарати кои согоруваат гас или други горива (не се применува на апарати што исфрлуваат само воздух во просторијата), за да се спречи повратниот проток на отпадните гасови.
- Вршете чистење и замена на филтрите во препорачаните временски интервали (опасност од пожар). Видете го делот за Одржување и чистење.
- Треба да се почитуваат соодветните прописи за одвод на воздух.
- Воздухот не треба да се исфрла низ оцак што се користи за одвод на пареа од апарати кои согоруваат гас или други горива (не се применува на апарати што исфрлуваат само воздух во просторијата).
- Кога аспираторот се користи истовремено со апарати кои не работат на електрична струја, негативниот притисок во просторијата не смее да биде поголем од 4 Pa (4 x 10⁻⁵ бари), со цел да се спречи враќање на издувните гасови назад во просторијата од страна на аспираторот.
- Аспираторите и другите исфрлувачи на пареа од готвењето може да влијаат негативно врз безбедното функционирање на апаратите кои согоруваат гас или други горива (вклучително и тие во други простории), поради повратниот проток на согорливите гасови. Овие гасови може да предизвикаат труење од јаглерод моноксид. По монтирањето на аспираторот или исфрлувач на пареа од готвењето, функционирањето на апаратите на течен гас треба да се тестира од страна на стручно лице за да се гарантира да не дојде до повратен проток на согорливите гасови.
- Системите за индукција на овие плотни ги задоволуваат 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 со производителот на уредите дали овие уреди се доволно отпорни на пречки.
- Пред електричното поврзување, прочитајте го поглавјето **ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ**.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не оставајте тенџериња и тави на работ бидејќи може да се оштетат силиконските конектори.

 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.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот и не го вклучувајте за да избегнете опасност од струен удар.

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

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не ставајте предмети на површините за готвење.

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

 **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 обидувајте се да изгаснете пожар со вода, туку исклучете го апаратот а потоа покријте го пламенот, на пример со прекривка или со огноотпорно ќебе.

- Апаратот не треба никогаш да се монтира позади декоративна врата за да се избегне прегрејување.
- Символот  на производот или на пакувањето означува дека производот не може да се отстрани како нормален домашен отпад. Производот што треба да се отстрани мора да се однесе во соодветен собирен центар за рециклирање на електрични и електронски делови. Придржувајќи се до правилата за отстранување на производот, ќе помогнете во спречувањето на потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето, кои би можеле да произлезат од несоодветното отстранување. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, обратете се во општината, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата од каде е купен производот.

2. УПОТРЕБА

- Аспираторот е дизајниран единствено за елиминирање на пареата од готвење во домашни услови.
- Не користете го апаратот за други намени, освен за оние за кои е дизајниран.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не ракувајте со апаратот со помош на надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Апаратот никогаш не смее да се монтира зад декоративна врата, за да се спречи негово прегревање.
- Никогаш немојте да стоите на апаратот, бидејќи така може да го оштетите.

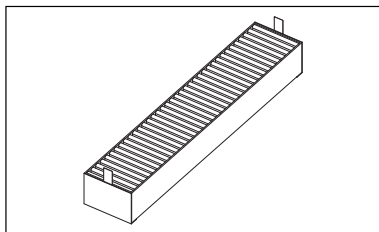
- Не оставајте жешки тенџериња и тави на рамката, бидејќи тоа може да ги оштети силиконските заптивки.
- Не сечете и не подготвувајте храна на површината и не испуштајте тешки предмети на него. Не влечете ги тавите или чиниите по површината.

3. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

- Исклучете го или одвојте го апаратот од електричната мрежа на напојување пред каква било интервенција на одржување.

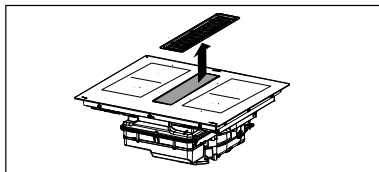
Филтер со активен јаглен

- Филтерот со активен јаглен против миризби (проверете го упатството за монтажа) не треба да се перити обновува, се менува секои 12 месеци. За да нарачате нов филтер, контактирајте ја службата за техничка поддршка.



Решетка

- Не перете во машина за миење садови. Чистете ја решетката со топла вода и неутрален сапун, без да користите абразивни сунѓери (не користете агресивни или абразивни детергенти!).

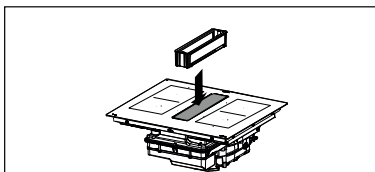


Филтер за маснотија

- Чистете ги или заменувајте ги филтрите во наведените

временски интервали за да го одржите аспираторот во добра работна состојба и да избегнете потенцијален ризик од пожар поради прекумерно натрупување на маснотии.

- Филтрите против мрснотии треба да се чистат секои 2 месеци работење или почесто во случај на многу интензивно користење и може да се мијат во машина за миење на садови.



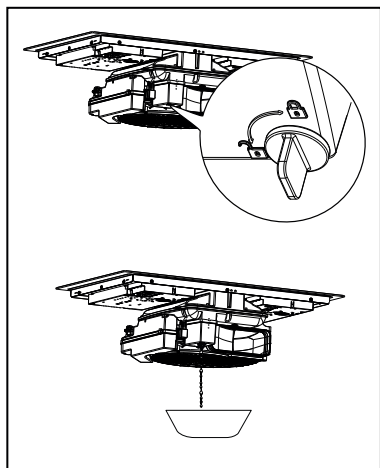
Горниот сад за преполнување е дел од филтерот за маснотии и треба да се проверува по секое готвење или секогаш кога ќе забележите истурање течност на плотната. Измијте со топла вода и отстранете ги остатоците од храна за да спречите ослободување на мириси и создавање на наслаги.

Сад за собирање на течности

При вообичаена употреба, се препорачува да се проверува и празни садот за собирање на секои две недели.

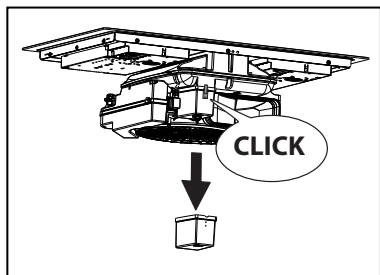
Извадете ја фиоката пред да вршите редовни проверки на садот за собирање вода, особено во случај на значителни истурања на течности. Притиснете ја славината (портокалова боја) на нагоре и одвртете ја за да го испразните садот. Откако садот за собирање вода ќе се испразни, повторно навртете ја славината (портокалова боја) со притискање на нагоре додека не се затвори.

Вентилот може да се замени ако се изгуби или оштети и може да се купи како резервен дел.



Демонтирање на главниот сад за собирање течности

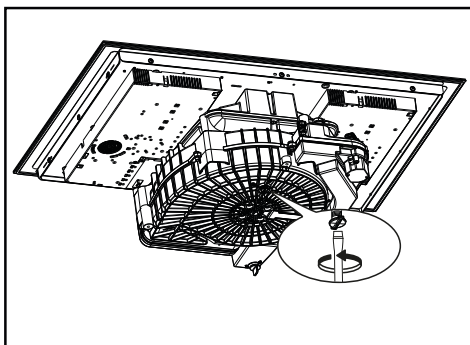
За поголема чистота во случај да паднат течности што би можеле да предизвикаат лоши мириси, откачете го садот со отворање на означената кука.



Празнење на течности од преградата на моторот

Доколку врз плотната се истури поголема количина на течности од 1 литар, одвртете го капачето на завртката (портокалова боја) како што е наведено и испразнете ја преградата на моторот. Откако преградата ќе се испразни, повторно навртете го капачето на завртката (портокалова боја) додека не се затвори.

Вентилот може да се замени ако се изгуби или оштети и може да се купи како резервен дел.



Чистење на апаратот

Чистете го апаратот 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 го бигорот со помош на мала количина на раствор за отстранување бигор, на пример оцет или сок од лимон, откако ќе се излади плотната. Потоа избришете со влажна крпа.

4. БАРАЊА ЗА МЕБЕЛОТ

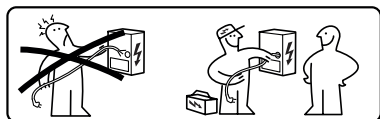
За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!

- Не користете силиконски кит меѓу апаратот и работната површина. Плотната е дизајнирана за вградување во кујнската работна површина, врз кујнска единица со ширина од 600 mm или повеќе.
- Ако апаратот се вгради врз запаливи материјали, мора строго да се почитуваат насоките и

регулативите за нисконапонски инсталации и спречување пожар.

- За единиците за вградување, компонентите (пластични материјали и фурнирано дрво) треба да бидат монтирани со лепаци отпорни на топлина (мин. 100 °C); употребата на несоодветни материјали и лепаци може да предизвика деформација и одлепување.
- Кујнската единица мора да има доволно простор за да може апаратот да се поврзе со струја. Единиците монтирани на сид над апаратот мора да се монтираат на доволно растојание за да има простор за удобно работење.
- Употребата на декоративни рабови од дрво околу работната површина зад апаратот е дозволена, под услов минималното растојание да е во согласност со наведеното во цртежите за монтажа.
- Минималното растојание меѓу вградениот апарат и задниот сид е наведено на цртежот за монтажа за вграден апарат (150 mm за страничниот сид, 40 mm за задниот сид и 500 mm за секоја единица што е вградена на сид над него. Заради ергономски причини се препорачува минимално растојание од 1000 mm).
- За да спречите навлегување течности меѓу работ на плотната и работната површина, ставете самолеплива заптивка по должината на надворешниот раб на плотната пред да ја монтирате.

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 електрични апарати за домаќинството

Симболот  на производот или на неговата амбалажа означува дека тој не смее да се отстранува заедно со нормалниот домашен отпад. Производот треба да се предаде во соодветен центар за рециклирање на електронска и електрична опрема. Придржувајќи се на правилата за отстранување на уредот, вие ќе помогнете за спречување на

настанување на потенцијална штета на животната средина и на здравјето на луѓето која може да настане како последица на неправилно ракување со ваков вид на отпад. За подетални информации како да се рециклира овој производ, обратете се до општинските органи, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата каде го имате купено производот.

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

Отстранување на материјалите за амбалажа

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

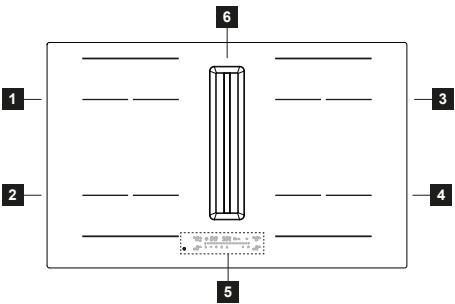
Енергетска заштита

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

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

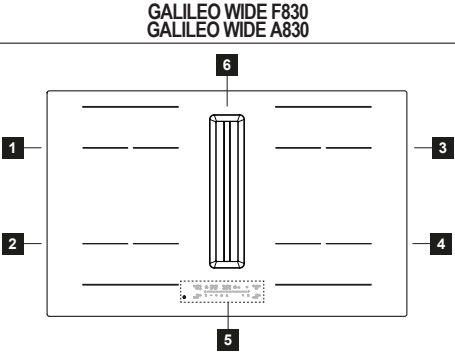
7. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830
--



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 (210x190 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
4	Единечна рингла (210x190 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
5	Контролна табла
6	Решетка за всмукување
1+2	Комбиниращка рингла (210 x 380 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.
3+4	Комбиниращка рингла (210 x 380 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.

GALILEO WIDE F830
GALILEO WIDE A830



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 (210x190 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
4	Единечна рингла (210x190 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
5	Контролна табла
6	Решетка за всмукување
1+2	Комбиниращка рингла (210 x 410 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.
3+4	Комбиниращка рингла (210 x 410 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција на присуство на тенцере

Секоја рингла е опремена со систем што го открива присуството на тенцере врз плотната. Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенцерињата со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни. Ако се тргне тенцерето за време на функционирањето или се користи несоодветно тенцере, на екранот се појавува симболот .

Индикатор за заостаната топлина

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

8. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОКНОСТА

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. Оваа операција треба да се изврши во рок од околу 2 минути.

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

- Поврзете ја плотната на домашната мрежа (оваа операција треба да се врши при секој пристап на менито).
- Притиснете .
- Притиснете и држете ги притиснато сензорите на ринглите горе лево и симболот  неколку секунди.
- Лизгајте со прстот од десно кон лево долж тастатурата со лизгање што прикажува анимација.

Додека не се прикаже:



Притиснете ги сензорите  или  за да се движите низ менито додека сензорите на десно не прикажат  и .

Притиснете „ + “ или „ - “ за да ја изберете точната вредност прикажана над сензорите.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

KW	Забелешка
7,4	Почетна поставка стандард
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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

За да излезете без да зачувате промена, притиснете го копчето .

9. КОМАНДНА ТАБЛА

1	Копче за Вклучено/Исклучено
2	Рингла
3	Копче за ресетирање на филтерот за маснотија
4	Копче за ресетирање на филтерот со јаглен
5	Област за контроли на аспиратор
6	Симбол на тајмерот
7	Зона за тајмер
8	Копче на функцијата Recall (Отповикување)
9	Копчиња за управување со тајмер
10	Копче на функцијата Засилувач
11	Копче на функцијата Топење
12	Симбол на функцијата Топење
13	Копче на функцијата Пауза
14	Копче на функцијата Блокада
15	Тастатура со лизгање
16	Функција Dry (Сушење)
A	Копче на функцијата Автоматски

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

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

На командната табла, функциите што може да се избираат се секогаш оние

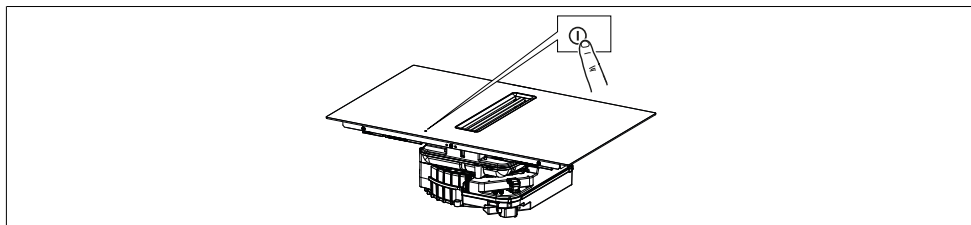
видливите. Изберете ги функциите допирајќи го соодветниот симбол.

Ринглите може да се активираат со притискање на соодветниот сензор



Сензорот засветува поинтензивно за да се потврди операцијата.

Вклучување на апаратот:



Притиснете го и држете го копчето Вклучено/Исклучено 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 10 секунди ако не се користи.

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

Штом ќе се вклучи плотната, 4-те сензори на ринглите покажуваат:  и  на сензорот на аспираторот.

10. ФУНКЦИИ НА ПЛОТНАТА

	
Блокада на тастатура	Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата За активирање: вклучете ја плотната, држете го притиснато копчето , по звучниот сигнал притиснете ги и држете ги притиснато и двата сензора од лево околу 3 секунди додека сите сензори не покажуваат . Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди. За деактивирање: вклучете ја плотната, држете го притиснато копчето , по звучниот сигнал притиснете ги и држете ги притиснато и двата сензора од лево околу 3 секунди додека не се изгубат сите сензори што покажуваат . Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.
Функција за интензивна моќност	Секоја рингла може да се поставува на максимално ниво на моќност максимално 5 минути. За активирање: изберете една од 4-те рингли и изберете ја вредноста „Интензивна моќност“ со притискање на копчето „“. Соодветниот сензор покажува . За деактивирање: изберете една од другите можни вредности на тастатурата со лизгање или притиснете го копчето „“. Звучниот сигнал ќе го потврди деактивирањето.
Тајмер за рингли	Тајмерот овозможува исклучување на една посебна рингла по завршувањето на поставеното време. Ринглит може да се програмираат поединечно, така што секоја располага со сопствен тајмер. За активирање: изберете ја активната рингла со притискање на сензорот, притиснете го соодветниот симбол  и со копчињата „+“ и „-“ поставете го посакуваното време за одбројувањето. Не допирајте ништо 5 секунди за да го потврдите поставеното време. За деактивирање: почекајте до завршувањето на одбројувањето или анулирајте ги вредностите на тајмерот (притиснете го симболот  а потоа „-“ доаѓајќи на 0).
Функција за пауза	Оваа функција овозможува ставање во пауза/повторно активирање на која било активна функција на плотната. Ако функцијата „Пауза“ не се деактивира во рок од 10 минути, плотната се исклучува автоматски. За време на паузата, сите сензори покажуваат  за да сигнализираат дека: - Не се произведува енергија во ниту една од ринглит. - Сите функции се деактивирани. За активирање: со функционирачка плотна, притиснете го копчето . Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата. За деактивирање: притиснете го копчето  и лизгајте со прстот од лево кон десно долж тастатурата со лизгање што прикажува анимација.
Функција за повикување	Оваа функција се користи за повикување на поставките за функционирање на плотната во случај на кратко ненамерно запирање користејќи го копчето . Вклучете ја плотната и притиснете го копчето  за да ги повратите активните функции пред исклучувањето. Кога се исклучува плотната, ако не се вклучи повторно во рок од 5 секунди се губат поставките на активните функции пред исклучувањето.

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)
	0	Не е на располагање
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Не е на располагање
	Интензивна моќност	Не е на располагање
	Изберете ја ринглата, притиснете и држете ја притиснато 3 секунди избраната вредност (од 0 до 8) на тастатурата со лизгање. Плотната ќе го достигне врвот на максимална моќност одреден временски период што варира врз основа на претходно поставената моќност на готвење а потоа ќе се врати на вредноста поставена на почетокот. Соодветниот сензор покажува A и поставената вредност а потоа само A .	
	За деактивирање: изберете го соодветниот сензор што покажува A и доведете ја вредноста на нула на тастатурата со лизгање.	
Комбиниран начин (функција „мост“)	Оваа функција овозможува поврзување на две рингли за користење и контролирање како една единечна поширока. Ова нуди можност за користење на тенџериња со пошироко дно. Ринглите што може да се избираат за оваа функција се како оние лево (меѓу себе) така и оние десно (меѓу себе).	
	За активирање: притиснете ги истовремено двете активни рингли додека еден сензор не покаже A .	
	За поставување на моќноста на ринглата што се користи на комбиниран начин, користете ја последната тастатура со лизгање.	
	За деактивирање: притиснете ги истовремено копчињата користени за активирање на функцијата сè додека не се испуштат два звучни сигнали.	
	Важно! Плотната автоматски го препознава присуството на поголемо тенџере што зафаќа две рингли, но ги управува ринглите на независен начин освен ако не се активира функцијата „мост“.	
Функција на топла плотна	Оваа функција служи за одржување на топлината на зготвената храна.	
	За активирање: изберете активна рингла и изберете L (Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата).	
	За деактивирање: изберете ја ринглата а потоа изберете L . Два звучни сигнали го потврдуваат деактивирањето.	

11. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

Ниво на моќност	Начин на готвење	Да се користи за	Автоматско (часови)	исклучување
1	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови	10h	
2	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови	5h	
3	Загревање	Ориз	5h	
4	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба	4h	
5	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба	3h	
6	Продолжено готвење, варење	Тестенини, супи, варено месо	2h	
7	Лесно пржење	Пржење компири, омлет, панирана и пржена храна, колбас	2h	
8	Пржење, пржење со потопување	Месо, чипс	2h	

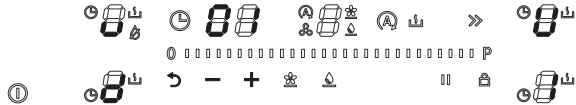
9	Брзо пржење на висока температура	Шницли	1h
P	Брзо загревање	Вриење вода	Не е на располагање.

12. ПЕРСОНАЛИЗИРАЊЕ НА КОРИСНИЧКОТО МЕНИ

Корисникот може да изврши некои операции за регулирање на производот. Следете ја постапката подолу за да влезете во менито, операциите мора да се извршат во рок од 2 минути.

- Притиснете ① .
- Притиснете и држете ги притиснато сензорите на ринглите долу лево и симболот .
- Лизгајте со прстот од лево кон десно долж тастатурата со лизгање што прикажува анимација.

Додека не се прикаже:



Притиснете ги сензорите  или  за да го изберете посакуваниот параметар.

Притиснете ги копчињата „-“ или „+“ за да ја изберете посакуваната вредност.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Вредност на сензорот за тајмерот	Опис	Вредност на сензорот за аспираторот
U1	Гласност на копчињата	0 - Активиран звук. 1 – Деактивиран звук (стандард).
U2	Мени за управување со завршувањето на одбројувањето на тајмерот	0 – Акустичен сигнал деактивиран. 1 - Акустичен сигнал активен 30 секунди. 2 - Акустичен сигнал активен 2 минути.
U3	Функција Dry (Сушење)	0 – Деактивирано. 1 – Активирано (стандард).
U4	Филтер со активен јаглен ВНИМАНИЕ! Да се активира во случај на производ со филтрирање.	0 – Деактивирано (стандард). 1 – Активирано.
U5	Функција за детекција на тенцере	0 – Деактивирано. 1 – Активирано (стандард).
– Штом ќе се постави параметарот и точната вредност, потврдете допирајќи и држејќи притиснато ① 2 секунди. – За да излезете без да зачувате промена, притиснете го копчето  околу 2 секунди.		

13. ФУНКЦИИ НА АСПИРАТОРОТ

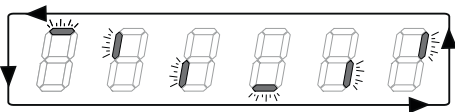
„b“	Притиснете и повлечете го прстот на лентата за моќност додека не се прикаже „b“ за да поставите ИНТЕНЗИВНА 1 брзина. Оваа брзина е поставена да работи 10 минути. Откако ќе помине ова време, системот автоматски ќе се врати во претходно поставената брзина. Се деактивира со избирање различна брзина.
„P“	Притиснете и повлечете го прстот на лентата за моќност додека не се прикаже „P“ за да поставите ИНТЕНЗИВНА 2 брзина. Оваа брзина е поставена да работи 4:30 минути. Откако ќе помине ова време, системот автоматски ќе се врати во претходно поставената брзина. Се деактивира со избирање различна брзина.
	Симбол за автоматска функција Активирање/деактивирање на автоматската функција: притиснете го симболот  . Оваа функција се активира само кога една рингла е еднаква или поголема од 6.

	Функција „Dry“ (Сушење) Секогаш кога се исклучува плотната, по користење на една или повеќе рингли, моторот на аспираторот ќе функционира 10 минути на прво ниво на брзина. За време на функционирањето на функцијата Dry (Сушење) сите копчиња се онеспособени освен копчето ① и копчето „0“ од нивото на аспираторот. За деактивирање на функцијата Dry (Сушење) за време на функционирањето, корисникот треба да го стави од „1“ на „0“ копчето на нивото на аспираторот со помош на лизгачот или да почека да завршат 10-те минути.
	Симбол за одржување на филтерот за маснотија Сигналот за чистење на филтерот за маснотија се прикажува со соодветно вклучена светилка „“ близу сензорот .
	Симбол за одржување на филтерот со активен јаглен Сигналот за чистење на филтерот со активен јаглен се прикажува со соодветно вклучена светилка „“ близу сензорот .
	Ресетирање и реактивирање на филтрите По изминати 200 часа на функционирање на филтерот со јаглен и 100 часа на филтерот за масти, вклучувањето на соодветните икони означува дека е потребно да се изврши одржување на наведениот филтер. По извршувањето на одржувањето на филтерот со исклучена плотна, постапете на следниот начин: – За филтерот за маснотија, штом ќе се изврши одржувањето притиснете го и држете го притиснато симболот . Акустичниот звук ќе покаже дека е извршено ресетирањето. – За филтерот со активен јаглен, штом ќе се изврши одржувањето притиснете го и држете го притиснато симболот . Акустичниот звук ќе покаже дека е извршено ресетирањето.

Ако имате купено производ со филтрирање, потребно е да го активирате управувањето за филтерот со активен јаглен (за активирањето погледнете го поглавјето „Персонализирање на корисничкото мени“).

14. ФУНКЦИЈА ЗА ОТВОРЕН ПРОЗОРЕЦ

Ако имате купено производ со всмукување и го имате поврзано на „Отворен прозорец“, ако се прикажува оваа анимација значи дека не можете да го управувате аспираторот:



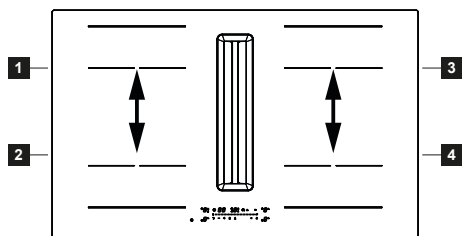
Потребно е да го отворите прозорецот за да се прикаже сензорот на аспираторот и да се овозможи негова употреба.

15. 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 комбинираниите рингли (лева и десна страна), оптимизирајќи ја дистрибуцијата на моќноста и избегнувајќи ситуации на преоптоварување на системот.

Функцијата за стартува максималната расположива моќност меѓу комбинираниите рингли. Погледнете ја илустрацијата. Функцијата ја намалува моќноста на другата комбинирана рингла, ако е потребно (на последната команда е доделен највисокиот приоритет).



Пример:

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

16. УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНЦЕРИЊАТА

Какви тенцериња да се користат

Користете исклучиво тенцериња 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 тенцере, проверете дали го има симболот  (вообичаено испечатен на дното). Може да се приближи и магнет на дното од тенцерето. Ако се залепи, тоа значи дека тенцерето може да се користи на индукциона плотна.

За да се гарантира оптимална ефикасност, секогаш користете тенцериња 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 тенцерињата

Минимален дијаметар на тенцерето/тавата за разните видови рингли. За да се гарантира правилно функционирање на плотната, тенцерето 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 тенцерето.

Рингли	Дијаметар на дното од тенцерето	
	Ø мин. (препорачан)	Макс. Ø (препорачан)
Комбинација лево/ десно	190 mm	230 mm
Единечни лево/ десно	110 mm	210 mm

Празни тенцериња/тави со тенко дно

Не користете празни тенцериња/тави или со тенко дно врз плотната бидејќи тоа не би овозможило контролирање на температурата или автоматско исклучување на ринглата ако температурата е многу висока, со ризик од оштетување на тенцерето 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. Тенцерињата и тавите може да произведат низа звуци или вибрации, во зависност од нивната структура.

Овие типови звуци може да се опишат на следниот начин:

Мало зуење (како бучава 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.

Благо шуштење

Овој звук се произведува кога тенџерето или тавата е празна, и прекинува веднаш штом 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.

Гласно шуштење

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 вентилаторот

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 а екранот прикажува **H**.

Ритмички звуци слични на 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.

17. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
	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.
FE / Ft / Fc	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 проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.
E3	Соодветната рингла се исклучува.	Празна или несоодветна тава.	Користете соодветно тенџере. Не загревајте празни тенџериња. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.
EH	Соодветната рингла се исклучува.	-	Оставете ја плотната да се излади. Проверете дали плотната располага со задоволителна вентилација. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.

E6	Ринглата не се вклучува.	-	Штом електричната мрежа се врати во нормала, грешката исчезнува. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	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.

18. ОДРЖУВАЊЕ - ПОПРАВКА И СООБРАЗНОСТ

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

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

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

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

Информации за производот според регулативата бр. 66/2014

Референтни стандарди:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

19. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

Идентификација на производ

Тип: **4300**

Модел: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Видете ја плочката за идентификација 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 WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	7,62 Kw (основна поставка)
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	4,72 Kw
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	3,72 Kw
Вкупна максимална моќност (плотна + аспиратор)	3,02 Kw

Параметар	Вредност
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

Параметар	Вредност
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. Përdoruesit duhet t'i njohin tërësisht funksionimin dhe karakteristikat e sigurisë së aparatit.
- Lidhja e kablove duhet të bëhet nga një teknik kompetent.
- 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 rretit përputhet me atë që specifikohet në etiketën e të dhënave brenda produktit.
- **PARALAJMËRIM:** Para se të instaloni pajisjen, hiqni filmat mbrojtës (nëse janë të pranishëm).
- Mos e prekni pajisjen me duar ose me pjesë të tjera të trupit të lagura.
- Pajisja nuk duhet të ekspozohet asnjëherë ndaj agentëve atmosferikë (shi, diell).
- Mbajini ambalazhet të paarritshme nga fëmijët dhe kafshët shtëpiake.
- Mos përdorni adaptorë, priza të shumëfishta ose kablo zgjatues për të lidhur pajisjen.
- Mos qëndroni më këmbë mbi pajisje, pasi mund të dëmtohet.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë mbi moshën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, apo pa përvojë dhe njohuri, me kusht që të mbikëqyrin ose të trajnohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe të kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Kjo pajisje nuk është projektuar për t'u përdorur nga persona (përfshirë

fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose pa përvojë dhe njohuri, përveç rasteve kur ata mbikëqyrin ose kanë marrë udhëzime për përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

- Mbikëqyrini fëmijët për t'u siguruar që të mos luajnë me aparatit.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.
- Lidheni spinën në një prizë të përshtatshme sipas normativave në fuqi dhe në pozicion të arritshëm.
- Mjetet për shkëputjen duhet të jenë të integruara në instalimin e përhershëm elektrik në përputhje me rregullat përkatëse.
- Nëse kabloja e furnizimit me energji elektrike është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose nga agjenti i tij i shërbimit apo nga persona me kualifikime të ngjashme, për të shmangur rreziqet.
- Për pajisjet e Klasës I, sigurohuni që furnizimi elektrik shtëpiak të garantojë një lidhje të saktë tokëzimi.
- Mos përdorni flakë të hapura (rrezik zjarri).



PARALAJMËRIM: Nëse vidat dhe aksesoret fiksues nuk instalohen në përputhje me këto udhëzime, mund të lindë rreziku i goditjeve elektrike.

- Përdorni vetëm vida dhe pjesë të imëta të përshtatshme për fiksimin e pajisjes.
- Sigurohuni që pajisja të jetë instaluar në atë mënyrë që të mund të shkëputet nga furnizimi me energji elektrike, me një distancë hapeje të kontakteve (3 mm) që garanton shkëputjen e plotë në kushte mbitensionit të kategorisë III.
- Lidheni aspiratorin me oxhakun përmes një tubi me diametër minimal prej 120 mm. Rruga e oxhakut duhet të jetë sa më e shkurtër.
- Lidhur me masat teknike dhe të sigurisë që duhet të ndërmerren për

shkarkimin e tymrave, është e rëndësishme që t'i përmbaheni me rigorozitet rregulloreve të vendosura nga autoritetet lokale.

- Kur kjo pajisje përdoret njëkohësisht me pajisje që djegin gaz apo lëndë të tjera djegëse (nuk zbatohet për pajisjet që e nxjerrin ajrin vetëm në dhomë), dhoma duhet të jetë e ajrosur siç duhet për të shmangur kthimin e gazrave të shkarkimit.
- Pastroni pajisjen dhe zëvendësoni filtrat pas periudhës së specifikuar (rrezik zjarri). Shikoni paragrafin "Pastrimi e mirëmbajtja".
- Duhet të respektohen rregullat përkatëse për shkarkimin e ajrit.
- Ajri nuk duhet të nxirret në një oxhak që përdoret për shkarkimin e tymrave të pajisjeve që djegin gaz ose lëndë të tjera djegëse (nuk zbatohet për pajisjet që e nxjerrin ajrin vetëm në dhomë).
- Kur pajisja e gatimit dhe pajisjet e tjera që përdorin energji të ndryshme nga elektriciteti funksionojnë njëkohësisht, presioni negativ në dhomë nuk duhet të tejkalojë 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), për të shmangur thithjen e tymrave në dhomë nga pajisja e gatimit.
- Aspiratorët e kuzhinës dhe pajisjet e tjera për thithjen e tymrave të gatimit mund të ndikojnë negativisht në funksionimin e sigurt të pajisjeve elektroshtëpiake me gaz ose lëndë të tjera djegëse (përfshirë ato në dhoma të tjera) për shkak të kthimit të gazrave të djegies. Këta gazra mund të shkaktojnë helmim nga monoksidi i karbonit. Pas instalimit të një aspiratori për tymrat e gatimit, funksionimi i pajisjeve me gaz të lëngshëm duhet të testohet nga një ekspert për të garantuar që të mos ndodhë kthimi i gazrave të djegies.
- Sistemet e induksionit të këtyre pianurave plotësojnë kërkesat e rregullave EMC dhe direktivës EMF dhe nuk duhet të ndërhyjnë në pajisjet e tjera elektronike. Mbajtësit e

pajisjeve pacemaker ose të implanteve të tjera elektronike duhet të konsultohen me mjekun e tyre ose me prodhuesin e implanteve për të verifikuar nëse këto pajisje janë mjaftueshëm rezistente ndaj ndërhyrjeve.

- Para se të kryeni lidhjen elektrike, lexoni kapitullin LIDHJA ELEKTRIKE.
- Fritezat duhet të monitorohen vazhdimisht gjatë përdorimit: vaji i mbinxehur mund të marrë flakë.
- Mos vendosni tenxhere dhe tiganë mbi plan, pasi mund të dëmtohen bashkueset prej silikoni.



Pajisja dhe pjesët e saj që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit. Bëni shumë kujdes që të mos prekni rezistencat. Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.



PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja është e çarë, fikni pajisjen dhe mos e ndizni për të shmangur rrezikun e goditjeve elektrike.

- 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.
- 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.

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

! 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 provoni ASNJËHERË ta fikni një zjarr me ujë, por fikni pajisjen dhe më pas mbuloni flakën, për shembull me një kapak ose batanije kundër zjarrit.

- Pajisja nuk duhet të instalohet asnjëherë pas një sporteli dekorativ, për të shmangur mbinxehjen.
- Simboli  mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon që produkti nuk mund të hidhet si një mbetje e zakonshme shtëpiake. Produkti që duhet të hidhet, duhet të dërgohet pranë një qendre të posaçme për grumbullimin dhe riciklimin e komponentëve elektrikë dhe elektronikë. Duke u siguruar që produkti të hidhet në mënyrën e duhur, kontribuoni në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe për shëndetin që do të shkaktoheshin në rastin e asgjësimit të papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rreth riciklimit të këtij produkti, kontaktoni me komunën, shërbimin lokal të asgjësimit të mbetjeve ose me dyqanin ku keni blerë produktin.

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.

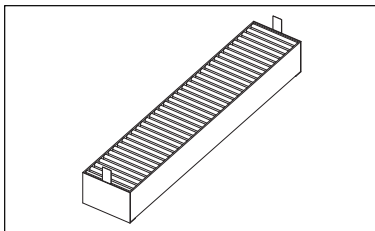
- Mos e ndizni pajisjen me një kohëmatës të jashtëm ose me një sistem komandimi në distancë të veçuar.
- Pajisja nuk duhet të instalohet pas një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Për të shmangur dëmtimet në pajisje, mos hipni me këmbë mbi pajisje.
- Për të shmangur dëmtimet e xhuntove prej silikonit, 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 DHE MIRËMBAJTJA

- Para se të kryeni çfarëdolloj ndërhyrjeje për mirëmbajtjen, fiken pajisjen ose shkëputeni atë nga rrjeti i ushqimit elektrik.

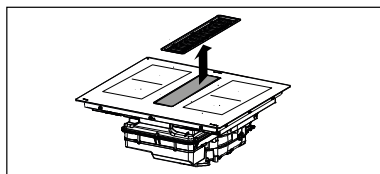
Filtër me karbon aktiv

- Filtër me karbon aktiv kundër erërave (referojuni udhëzimeve të montimit) nuk duhet të lahet, as të rigjenerohet, por duhet të ndërrohet çdo 12 muaj. Për të porositur një filtër të ri, kontaktoni me shërbimin e asistencës.



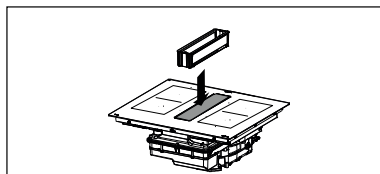
Rrjeta

- Rrjeta të mos lahet në enëlarëse. Rrjeta të pastrohet me ujë të ngrohtë dhe sapun neutral, pa përdorur sfungjer gërryes (mos përdorni detergjentë agresivë ose gërryes!).



Filtër kundër yndyrës

- Pastroni ose ndërroni filtrat sipas intervaleve të dhëna kohore me qëllim që aspiratori të jetë në gjendje të mirë pune dhe për të shmangur rrezikun e mundshëm të zjarrit nga grumbullimi i tepërt i yndyrës.
- Filtrat kundër yndyrës duhet të pastrohen çdo 2 muaj funksionimi ose më shpesh në rast përdorimi më intensiv dhe mund të lahen në enëlarëse.



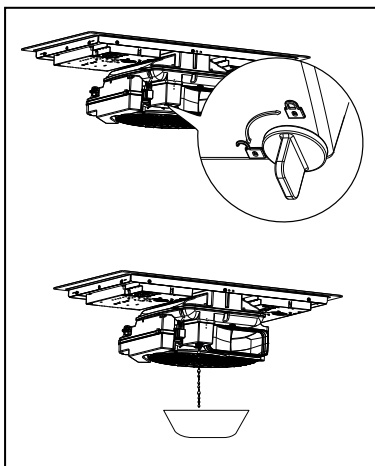
Tabakaja e sipërme e tejmbushjes është pjesë e filtrit kundër yndyrës dhe duhet të kontrollohet pas çdo gatimi ose sa herë që vërehen derdhje lëngjesh në pianurë. Të lahet me ujë të ngrohtë dhe të hiqen mbetjet ushqimore për të shmangur lëshimin e aromave dhe ngurtësimin e papastërtive.

Tabakaja për grumbullimin e lëngjeve

Gjatë përdorimit të zakonshëm, rekomandohet të kontrollohet dhe të boshatiset tabakaja e grumbullimit me një interval prej dy javësh.

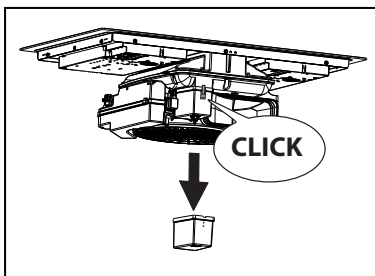
Hiqni raftin përpara se të kryeni kontrollin e zakonshme të tabakasë për grumbullimin e ujit, sidomos në rast derdhjeje të dukshme lëngjesh. Shtypni rubinetin (portokalli) me drejtim nga lart dhe zhvidhoseni për të boshatisur enën. Pasi të boshatiset tabakaja për grumbullimin e ujit, vidhoseni duke shtypur rubinetin (portokalli) me drejtim nga lart derisa të mbyllet.

Nëse valvula harrohet diku ose dëmtohet, mund të zëvendësohet dhe mund të blihet si pjesë këmbimi.



Çmontimi i tabakasë kryesore të grumbullimit të lëngjeve

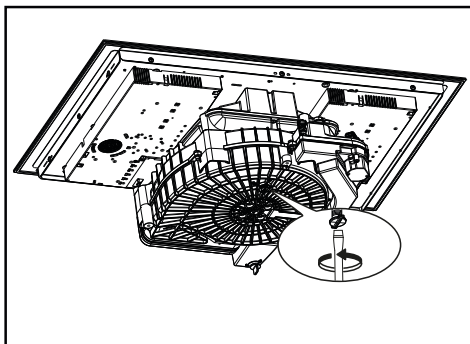
Për një pastrim më të mirë në rastin kur rrjedhin lëngje që mund të shkaktojnë aroma të këqija, shkëpusni tabakanë duke hapur grepin e treguar.



Boshatisja e lëngjeve të kutisë së motorit

Nëse ndodh që të derdhet mbi pianurë një sasi lëngjesh mbi 1 litër, zhvidhosni sipas udhëzimeve tapën me vidhosje (portokalli) dhe boshatisni kutinë e motorit. Pasi të boshatiset kutia, vidhosni sërish tapën me vidhosje (portokalli) derisa të mbyllet.

Nëse valvula harrohet diku ose dëmtohet, mund të zëvendësohet dhe mund të blihet si pjesë këmbimi.



Pastrimi ipajisjes

Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi, për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Pastrimi i papastërtive të ngurtësuar dhe të karbonizuara është shumë i lodhshëm.

- Për të pastruar papastërtitë e përditshme, përdorni leckë ose sfungjer të butë dhe një detergjent të përshtatshëm. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me detergjentet që duhen përdorur. Këshillohet përdorimi i produkteve larës mbrojtës.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël solucioni zhgëlqerëzues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë të lagur.

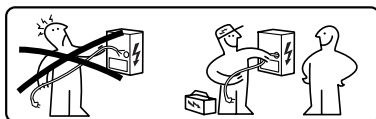
4. KUSHTET QË DUHET TË PLOTËSOJNË MOBILIET

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

- Mos përdorni ngjitës silikon midis pajisjes dhe planit të punës. Pianura e gatimit do të montohet me inkaso në rrafshin e punës të kuzhinës sipër një moduli për kuzhinë me gjatësi prej 600 mm ose më shumë.

- Në rast se pajisja është e montuar mbi materiale të ndezshme, është e nevojshme të respektoni me përpikëri udhëzimet dhe normat lidhur me instalimet me tension të ulët dhe mbrojtjen kundër zjarrit.
- Për njësitë e inkaso, komponentët (materiale plastike dhe me rimeso druri) duhet të montohen me ngjitës rezistues ndaj nxehtësisë (min. 100 °C): përdorimi i materialit dhe i ngjitësve të papërshtatshëm mund të shkaktojë deformim dhe shkëputje.
- Moduli i kuzhinës duhet të ketë hapësirë të mjaftueshme për lidhjet elektrike të pajisjes. Modulet varëse sipër pajisjes duhet të instalohen në një distancë të tillë që të lejojnë hapësirë të mjaftueshme për të punuar në mënyrë të rehatshme.
- Përdorimi i kornizave dekoruese me dru të fortë rreth planit të punës pas pajisjes lejohet, me kusht që distanca minimale të mbetet gjithnjë e barabartë me atë që tregohet në figurat e instalimit.
- Distanca minimale midis pajisjes së montuar dhe murit të pasmë tregohet në figurën e instalimit të pajisjes inkaso (150 mm për murin anësor, 40 mm për murin e pasmë dhe 500 mm për mobilet eventuale që qëndrojnë mbi të. Për arsye ergonomike këshillohet një distancë minimale prej 1000 mm).
- Për të penguar hyrjen e lëngjeve midis kornizës së pianurës së gatimit dhe planit të punës, vini guarnicionin 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 të 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 pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin, që do të shkaktoheshin nga një asgjësim i papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rreth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejtojeni autoriteteve bashkiake, shërbimit lokal të asgjësimit të mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.

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

Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve

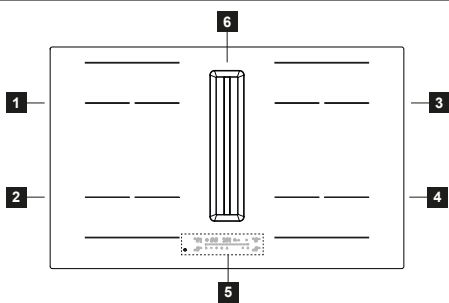
Materialet me simbolin  janë të riciklueshme. Asgjësojini materialet ambalazhuese në konteinerët e posaçëm të grumbullimit për riciklimin.

Kursim energjie

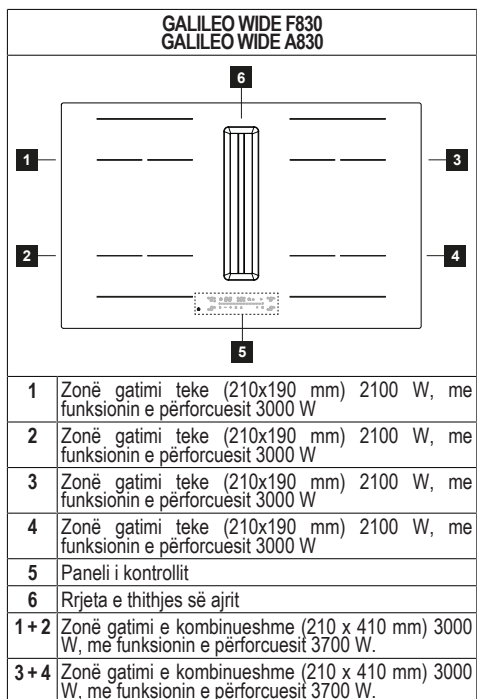
Gjatë gatimit mund të kurseni energji çdo ditë, nëse ndiqni sugjerimet e mëposhtme.

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

7. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
	
1	Zonë gatimi teke (210x190 mm) 2100 W, me funksionin e përforcuesit 3000 W
2	Zonë gatimi teke (210x190 mm) 2100 W, me funksionin e përforcuesit 3000 W
3	Zonë gatimi teke (210x190 mm) 2100 W, me funksionin e përforcuesit 3000 W

4	Zonë gatimi teke (210x190 mm) 2100 W, me funksionin e përforsuesit 3000 W
5	Paneli i kontrollit
6	Rrjeta e thithjes së ajrit
1+2	Zonë gatimi e kombinueshme (210 x 380 mm) 3000 W, me funksionin e përforsuesit 3700 W.
3+4	Zonë gatimi e kombinueshme (210 x 380 mm) 3000 W, me funksionin e përforsuesit 3700 W.



TREGUESIT

Identifikimi i pranisë së një tenxhereje
Çdo zonë gatimi është e pajisur me një sistem që identifikon praninë e një tenxhereje mbi pianurë. Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion. Nëse tenxherja hiqet gjatë funksionimit ose nëse përdoret një tenxhere e papërshtatshme, në ekran shfaqet simboli

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi i nxehtësisë së mbetur është një funksion sigurie që sinjalizon se sipërfaqja e zonës së gatimit është ende

në një temperaturë 50 °C ose më shumë dhe mund të shkaktojë djegie në kontakt me duar të zhveshura. Tasti i zonës përkatëse të gatimit tregon

8. KUFIZIMI I FUQISË

Gjatë lidhjes së parë të pajisjes me ushqimin e rrjetit shtëpiak, instaluesi duhet të konfigurujë fuqinë e zonave të gatimit në bazë të kapaciteteve efektive të impiantit elektrik shtëpiak. Ky veprim duhet të kryhet brenda rreth 2 minutash. Nëse kjo nuk është e nevojshme, pianura mund të ndizet direkt me anë të ① ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në meny.

- Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak (ky proces duhet të kryhet në çdo hyrje në meny).
- Shtypni ①.
- Shtypni dhe mbani shtypur tastin e zonës së gatimit lart majtas dhe simbolin për disa sekonda.
- Rrëshqitni gishtin nga e djathta në të majtë përgjatë tastierës rrëshqitëse që tregon një animacion.

Derisa të shfaqet:



Shtypni tastet ose për të lundruar në meny derisa tastet djathtas të shfaqin dhe

Shtypni "+" ose "-" për të zgjedhur vlerën e saktë të shfaqur në tastet sipër.

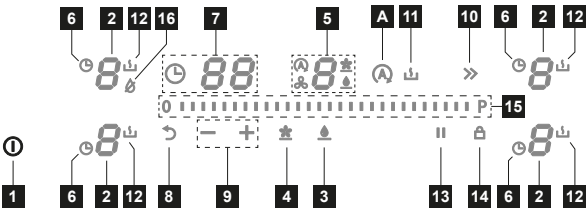
Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

KW	Shënime
7,4	Cilësimi fillestar standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Pasi të keni vendosur vlerën e saktë, konfirmojeni duke shtypur dhe mbajtur shtypur butonin ①.

Për të dalë pa ruajtur ndonjë ndryshim, shtypni butonin ↶.

9. PANELI I KONTROLLIT

	
1	Butoni Ndezur/fikur
2	Zona e gatimit
3	Butoni i rivendosjes së filtrit kundër yndyrës
4	Butoni i rivendosjes së filtrit me karbon
5	Zona e komandimeve të aspiratorit
6	Simboli i kohëmatësit
7	Zona e kohëmatësit
8	Butoni i funksionit të rikthimit
9	Butonat e rregullimit të kohëmatësit
10	Butoni i funksionit të përforcuesit
11	Butoni i funksionit të shkrirjes
12	Simboli i funksionit të shkrirjes
13	Butoni i funksionit të pauzës
14	Butoni i funksionit të bllokimit
15	Tastiera rrëshqitëse
16	Funksioni i tharjes
A	Butoni i funksionit automatik

Kur vendoset një tenxhere mbi një nga 4 zonat e gatimit, pianura e identifikon automatikisht praninë dhe ndriçon tastin përkatës për ta aktivizuar.

Nëse nuk ka tenxhere ose objekte të tjera në pianurë, tastet nuk janë të dukshme.

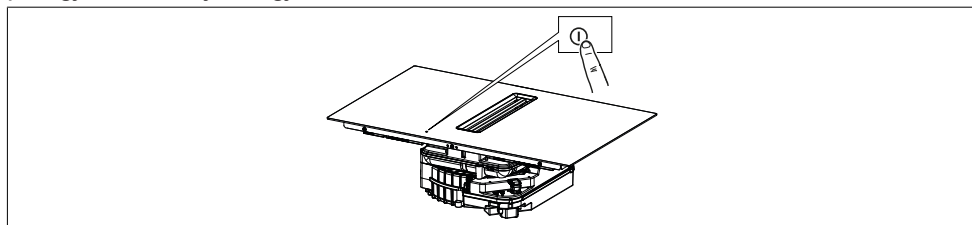
Në panelin e kontrollit, funksionet e përzgjedhshme janë gjithmonë ato të

dukshme. Zgjidhini funksionet duke prekur simbolin përkatës.

Zonat e gatimit mund të aktivizohen duke shtypur tastin e referencës 8.

Tasti ndriçon më fort për të konfirmuar procesin.

Ndezja e pajisjes:



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

Funksioni i rikthimit	Ky funksion përdoret për të rikthyer cilësimet e funksionimit të pianurës në rast ndalimi të pavullnetshëm duke përdorur butonin  .	
	Ndizni pianurën dhe shtypni butonin  për të rikuperuar funksionet aktive përpara se ta fikni.	
	Kur pianura fiket, nëse nuk rindizet brenda 5 sekondash, humbasin cilësimet e funksioneve aktive para fikjes.	
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)
	0	I padisponueshëm
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	I padisponueshëm
	Boost	I padisponueshëm
	Zgjidhni zonën e gatimit dhe shtypni e mbani shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 0 në 8) në tastierën rrëshqitëse. Pianura do të ketë një kulmim të fuqisë maksimale për një periudhë kohe që ndryshon në bazë të fuqisë së gatimit të konfiguruar më parë, më pas do të kthehet vlera e konfiguruar në fillim. Shifra përkatëse tregon A dhe vlerën e caktuar, më pas vetëm A .	
	Për ta çaktivizuar: zgjidhni tastin përkatës që tregon A dhe vendoseni në zero vlerën e tastierës rrëshqitëse.	
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 ofron mundësinë e përdorimit të tenxhereve me një fund më të gjerë. Zonat e gatimit që mund të zgjidhen për këtë funksion janë si ato në të majtë (mes tyre), edhe ato në të djathtë (mes tyre).	
	Për ta aktivizuar: shtypni njëkohësisht të dyja zonat aktive të gatimit derisa një tast të tregojë A .	
	Për të vendosur fuqinë e zonës që mund të përdoret në modalitetin e kombinuar, përdorni tastierën rrëshqitëse.	
	Për ta çaktivizuar: shtypni njëkohësisht butonat e përdorur për të aktivizuar funksionin, derisa të dëgjohen dy sinjale bip.	
	E rëndësishme! Pianura identifikon automatikisht praninë e një tenxhereje më të madhe që zë dy zona gatimi, por do t'i menaxhojë zonat në mënyrë të pavarur, nëse nuk aktivizohet funksioni “urë”.	
Funksioni i mbajtjes ngrohtë	Ky funksion shërben për t'i mbajtur ngrohtë ushqimet e gatuar.	
	Për ta aktivizuar: zgjidhni një zonë gatimi aktive dhe zgjidhni  (do të dëgjohet një bip për të konfirmuar procesin).	
	Për ta çaktivizuar: zgjidhni zonën e gatimit dhe pastaj zgjidhni  . Dy sinjale bip do të konfirmojnë çaktivizimin.	

11. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur	Fikja automatike (orë)
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca	10h
2	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca	5h
3	Për ta vendosur në temperaturën	Oriz	5h
4	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk	4h

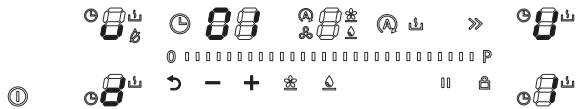
5	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk	3h
6	Për gatim të gjatë, për të zier ngadalë	Makarona, supë, mish i zier	2h
7	Për skuqje të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galletë dhe të skuqura, salsiçe	2h
8	Skuqje, skuqje me zhytje	Mish, patate të skuqura	2h
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Bifteq	1h
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje uji	I padisponueshëm.

12. PERSONALIZIMI I MENUSË SË PËRDORUESIT

Përdoruesi mund të kryejë disa veprime rregulluese në produkt. Ndiqni procedurën e mëposhtme për të hyrë ne meny. Veprimet duhet të kryhen brenda 2 minutave.

- Shtypni ① .
- Shtypni dhe mbani shtypur tastin poshtë majtas dhe simbolin .
- Rrëshqitni gishtin nga e majta në të djathtë përgjatë tastierës rrëshqitëse që tregon një animacion.

Derisa të shfaqet:



Shtypni tastin  ose  për të zgjedhur parametrin e dëshiruar. Shtypni butonat “-” ose “+” për të zgjedhur vlerën e dëshiruar. Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Vlera e tastit të kohëmatësit	Përshkrimi	Vlera e tastit të aspiratorit
U1	Volumi i butonave	0 - Tingulli i aktivizuar. 1 – Tingulli i çaktivizuar (parazgjedhja).
U2	Menyja e rregullimit të përfundimit të numërimit mbrapsht të kohëmatësit	0 – Sinjali akustik i çaktivizuar. 1 - Sinjali akustik aktiv për 30 sekonda. 2 - Sinjali akustik aktiv për 2 minuta.
U3	Funksioni i tharjes	0 – I çaktivizuar. 1 – I aktivizuar (parazgjedhja).
U4	Filtër me karbon KUJDES! Për ta aktivizuar në rast produkti filtrues.	0 – I çaktivizuar (parazgjedhja). 1 – I aktivizuar.
U5	Funksioni i identifikimit të tenxheres	0 – I çaktivizuar. 1 – I aktivizuar (parazgjedhja).

- Pasi të jetë vendosur parametri dhe vlera e duhur, konfirmojini duke prekur dhe mbajtur shtypur ① për rreth 2 sekonda.
- Për të dalë pa ruajtur ndonjë ndryshim, shtypni butonin  për rreth 2 sekonda.

13. FUNKSIONI I THITHJES SË AJRIT

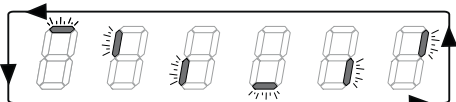
	
“b”	Shtypni dhe rrëshqitni gishtin mbi shiritin e fuqisë derisa të shfaqet “ b ” për të konfiguruar shpejtësinë INTENSIVE 1. Ky cilësim është programuar për të qëndruar aktiv për 10 minuta. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e konfiguruar më parë. Çaktivizohet duke zgjedhur një shpejtësi tjetër.
“P”	Shtypni dhe rrëshqitni gishtin mbi shiritin e fuqisë derisa të shfaqet “ P ” për të konfiguruar shpejtësinë INTENSIVE 2. Ky cilësim është programuar për të qëndruar aktiv për 4:30 minuta. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e konfiguruar më parë. Çaktivizohet duke zgjedhur një shpejtësi tjetër.

	Simboli i funksionit automatik Aktivizimi/çaktivizimi i funksionit automatik: shtypni simbolin  . Ky funksion aktivizohet vetëm kur një zonë gatimi është e barabartë ose më e madhe se 6.
	Funksioni i tharjes Sa herë që fikef pianura, pas përdorimit të një ose më shumë zonave të gatimit, motori i aspiratorit do të funksionojë për 10 minuta në nivelin e parë të shpejtësisë. Gjatë funksionit të tharjes, të gjithë butonat janë të çaktivizuar përveç butonit  dhe butonit "0" të nivelit të aspiratorit. Për të çaktivizuar funksionin e tharjes gjatë funksionimit, përdoruesi duhet të lëvizë butonin e nivelit të aspiratorit nga "1" në "0" duke përdorur rreshqitësin ose të presë deri në fund të 10 minutave.
	Simboli i mirëmbajtjes së filtrit kundër yndyrës Sinjalizimi që lidhet me pastrimin e filtrit kundër yndyrës shfaqet me dritën përkatëse led të ndezur "  " pranë tastit  .
	Simboli i mirëmbajtjes së filtrit me karbon Sinjalizimi që lidhet me pastrimin e filtrit me karbon shfaqet me dritën përkatëse led të ndezur "  " pranë tastit  .
 	Rivendosja dhe riaktivizimi i filtrave Pasi të kenë kaluar 200 orë pune të filtrit me karbon dhe 100 orë pune të filtrit kundër yndyrave, ikonat përkatëse që do të ndizen do të sinjalizojnë që duhet të bëni mirëmbajtjen e filtrit të specifikuar. Pasi të keni kryer mirëmbajtjen e filtrit me pianurën të fikur, veproni si vijon: - Për filtrin kundër yndyrës, pasi të keni kryer mirëmbajtjen, shtypni dhe mbani shtypur simbolin . Një tingull akustik do të tregojë se rivendosja është kryer. - Për filtrin me karbon, pasi të keni kryer mirëmbajtjen, shtypni dhe mbani shtypur simbolin . Një tingull akustik do të tregojë se rivendosja është kryer.

Nëse keni blerë një produkt filtrues, duhet të aktivizoni rregullimin për filtrin me karbon (për aktivizimin shihni paragrafin "Personalizimi i menysë së përdoruesit").

14. FUNKSIONI I KONTAKTIT TË DRITARES

Nëse keni blerë një produkt aspirues dhe e keni lidhur me "Kontaktin e dritares", nëse shfaqet ky animacion do të thotë që nuk mund ta rregulloni aspiratorin:



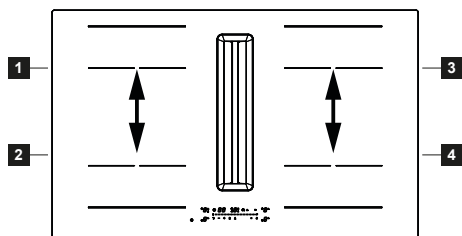
Duhet të hapni dritaren për të shfaqur tastin e aspiratorit dhe për të lejuar përdorimin e tij.

15. FUNKSIONI I ADMINISTRIMIT TË FUQISË

Ky produkt ka një funksion menaxhimi të 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.

Funksioni e ndan fuqinë maksimale të disponueshme midis zonave të gatimit që përdoren në modalitetin e kombinuar. Shihni figurën. Funksioni redukton fuqinë e zonës tjetër të gatimit që funksionon në modalitetin e kombinuar, nëse nevojitet (me komandën e fundit caktohet përparësia më e lartë).



Shembull:

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

16. UDHËZIM PËR PËRDORIMIN E TENXHERE

Cilat tenxhere duhet të përdorni

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

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

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

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

Si të përdorni tenxheret

Diametri minimal i tenxheres/tiganit për zonat e ndryshme të gatimit. Për të garantuar funksionimin e duhur të pianurës, tenxherja duhet të mbulojë një ose më shumë pika reference që tregohen mbi sipërfaqen e pianurës dhe duhet të ketë diametrin minimal të përshtatshëm.

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

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Zona e kombinuar majtas/djathtas	190 mm	230 mm
Zonat teke majtas/djathtas	110 mm	210 mm

Tenxhere/tiganë 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".

Zhurme të zakonshme gjatë kohës kur pianura është në punë

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

Këto lloj zhurmash përshkruhen si më poshtë vijon:

Gumëzhimë e lehtë (si zhurma e një gjeneratori)

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

Fishkëllimë e lehtë

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

Kërcitje

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

Fishkëllimë e fortë

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

Zhurma 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

dhe ekrani shfaq **H**.

Zhurme ritmike dhe të ngjashme me akrepat 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.

17. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përshkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
	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.
FE / Ft / Fc	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifíkoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.
E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehti tenxheret e zbrazëta. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifíkoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.
EH	Zona përkatëse e gatimit fiket.	-	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifíkoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	-	Sapo energjia elektrike të kthehet në normalitet, gabimi zhduket. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifíkoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Shkëputeni pianurën nga furnizimi me energji. Prisni disa sekonda dhe rilidhjeni pianurën me furnizimin me energji. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifíkoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.

18. MIRËMBAJTJA - RIPARIMET DHE PËRPUTHSHMËRIA

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

Kur kontakti shërbimin e asistencës, jepni informacionet e mëposhtme:

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

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

Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014

Normat e referencës:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

19. TË DHËNAT TEKNIKE

Identifikimi i produktit

Tipi: **4300**

Modeli: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

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

Prodhuesi kryen përmirësime të vazhdueshme të produkteve. Për këtë arsye teksti dhe ilustrimet e këtyre udhëzimeve për përdorim mund të ndryshojnë pa paralajmërim.

Më shumë informacione mbi të dhënat

teknike janë të disponueshme në faqen e internetit: www.faberspa.com

MODELI	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Parametri	Vlera
Tensioni/frekuenca ushqimit	e 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Pesha e pajisjes	21 kg
Numri i zonave të gatimit	4
Burim nxehësie	induksion

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

- 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. Корисници морају бити потпуно свесни начина рада уређаја и његових сигурносних карактеристика.
- Спајање каблова мора да обави специјализовани техничар.
- 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 у унутрашњости производа.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталације уређаја уклоните заштитне фолије (ако су присутне).
- Не додирујте уређај мокрым рукама или деловима тела.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувајте амбалажу ван домашаја деце и кућних љубимаца.
- Немојте користити адаптере, вишеструке утичнице или продужне каблове за повезивање уређаја.
- Немојте стајати на уређају јер бисте га могли оштетити.
- Овај уређај могу да користе деца узраста од 8 година и више и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или без искуства и знања ако су под надзором или инструкције у вези са коришћењем уређаја на безбедан начин и разумеју ризике који су укључени.

- Овај уређај није намењен за употребу од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или недостатком искуства и знања, осим ако им је дат надзор или упутства о употреби уређаја од стране особе одговорне за њихову безбедност.
- Деца морају бити под надзором да се не би играла са уређајем.
- Чишћење и корисничко одржавање не смеју да врше деца без надзора.
- Утикач ставите у утичницу која је у складу са важећим прописима и постављена на лако доступном месту.
- Средства за искључивање морају бити уграђена у фиксно ожичење у складу са релевантним прописима.
- Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач или његов сервисер или слично квалификовано лице како би се избегла опасност.
- За уређаје класе 1, уверите се да је електрична енергија у домаћинству правилно уземљена.
- Не користите отворени пламен (опасност од пожара).



УПОЗОРЕЊЕ: Постављање завртњева или носача које није у складу са овим упутством може довести до струјног удара.

- За причвршћивање уређаја користите само одговарајуће завртње и мале делове.
- Уверите се да је уређај инсталиран тако да се може искључити из напајања, са размаком отварања контакта (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима пренапона 3. категорије.
- Спојите одвод на димњак помоћу цеви минималног пречника 120 мм. Пут димоводног канала мора бити што краћи.
- Што се тиче техничких и безбедносних мера које треба

предузети за испуштање димних гасова, важно је савесно поштовати прописе које су донеле локалне власти.

- Када се овај уређај користи истовремено са уређајима који сагоревају гас или друга горива (не примењује се на уређаје који само одводе ваздух у просторију), просторија мора бити адекватно проветрена како би се спречио повратни ток издувних гасова.
- Очистите уређај и замените филтере након одређеног временског периода (опасност од пожара). Види одељак „Чишћење и одржавање”.
- Морају се поштовати прописи који се односе на испуштање ваздуха.
- Ваздух се не сме избацивати у димњак који се користи за одвод гасова из гаса или других уређаја који сагоревају гориво (не примењује се на уређаје који само избацују ваздух у просторију).
- Када истовремено раде апарат за кување и уређаји који се напајају енергијом која није електрична, подпритисак у просторији не сме бити већи од 4 Па (4 x 10⁻⁵ бара), како би се спречило усисавање пара у просторију од стране уређаја за кување.
- Аспиратори и други системи за одвод дима од кувања могу негативно утицати на безбедан рад гасних или других уређаја који сагоревају гориво (укључујући и оне у другим просторијама) због повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови имају потенцијал да изазову тровање угљен-моноксидом. Након уградње хаубе или усисивача дима од кувања, стручњак треба да испита рад опреме за течни гас како би се осигурало да нема повратног тока гасова сагоревања.
- Индукциони системи ових плоча за кување испуњавају захтеве ЕМЦ стандарда и ЕМФ директиве и не

би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да провере код свог лекара или произвођача имплантата да ли су ови уређаји довољно отпорни на сметње.

- Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте поглавље **ЕЛЕКТРИЧНО ПОВЕЗИВАЊЕ**.
- Фритезе се морају стално пратити за време употребе: прегрејано уље може да се запали.
- Не стављајте шерпе и тигање на ивицу, јер то може оштетити силиконске спојеве.



Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели. Пазите да не додирујете отпорнике. Деца млађа од 8 година морају се држати подаље осим ако нису под сталним надзором.



УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и немојте га укључивати да бисте избегли ризик од струјног удара.

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



УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Не стављајте предмете на површине за кување.

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

⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати плочу за кување без надзора када користите уље или маст, јер то може створити опасну ситуацију и довести до избијања пожара. НИКАДА не покушавајте да угасите ватру водом, већ искључите апарат, а затим покријте пламен, на пример поклопцем или ватрогасним ћебетом.

- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.

- Символ  на производу или на амбалажи означава да се производ не може одложити као уобичајени кућни отпад. Производ који се одлаже мора се однети у посебан сабирни центар за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримерним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

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.

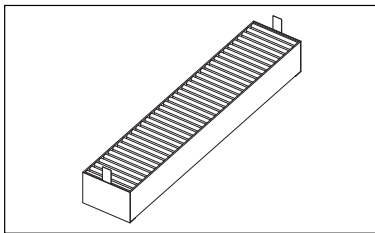
- Не користите уређај помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Уређај не сме да се поставља иза украсних врата да се не би прегрејао.
- Не пењите се на уређај јер може да се оштети.
- Не стављајте вреле шерпе и тигање на оквир јер могу да се оштете силиконске заптивке.
- Не 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.

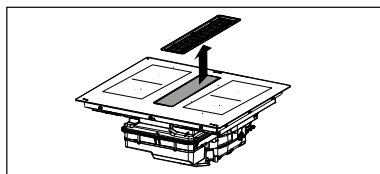
Филтер са активним угљем

- Филтер против мириса са активним угљем (погледајте упутства за монтажу) не сме се прати или регенерисати, мора се мењати сваких 12 месеци. Да бисте наручили нови филтер, обратите се служби за помоћ.



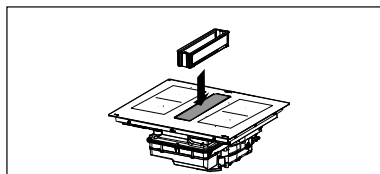
Решетка

- Не перите у машини за судове. Очистите решетку топлом водом и неутралним сапуном, без употребе абразивних сунђера (не користите агресивне и абразивне детерџенте!).



Филтер за маст

- Очистите или замените филтере у назначеним временским интервалима како би аспиратор остао у добром стању и избегао се потенцијални ризик од пожара због прекомерног накупљања масти.
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца рада или чешће у случају врло интензивне употребе и могу се прати у машини за прање посуђа.



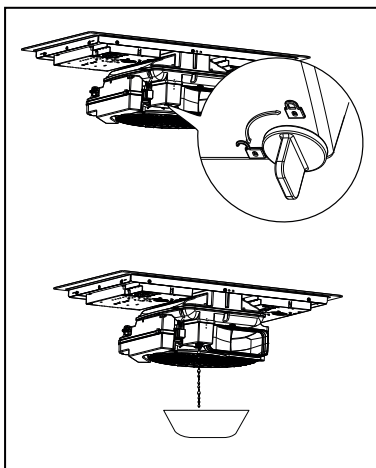
Горња преливна посуда део је филтера за маст и мора се проверити после сваког кувања или кад год се течност проспе по плочи за кување. Оперите врућом водом и уклоните остатке хране како бисте спречили стварање мириса и каменца.

Посуда за сакупљање течности

При уобичајеној употреби, препоручује се провера и пражњење посуде за сакупљање воде у интервалима од две недеље.

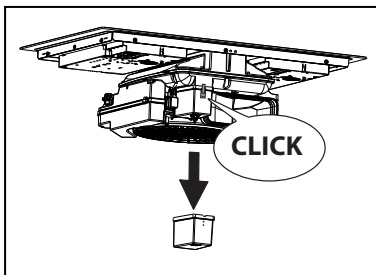
Уклоните фиоку пре редовних провера на посуди за сакупљање воде, посебно у случају великих просипања течности. Притисните славину (наранџасту) нагоре и одвртите је да испразните посуду. Када се посуда за сакупљање воде испразни, вратите славину (наранџасту) притиском нагоре док се не затвори.

Вентил се може заменити ако се изгуби или оштети и може се купити као резервни део.



Посуда за сакупљање течности

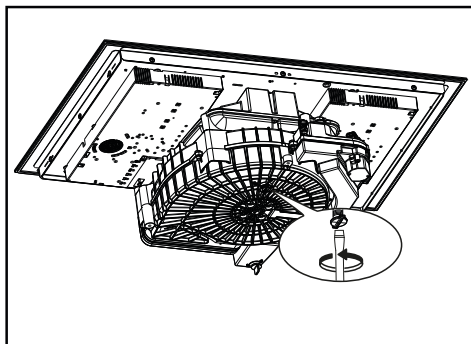
За већу чистоћу, у случају да испадну течности које би могле изазвати непријатне мирисе, откачите послужавник отварањем назначене кукице.



Пражњење течности из кутије мотора

Ако се на плочу за кување пролије више од 1 литра течности, одвртите чеп на завртањ (наранџасти) како је назначено и испразните кућиште мотора. Када се кућиште испразни, вратите поклопац (наранџасти) назад док се не затвори.

Вентил се може заменити ако се изгуби или оштети и може се купити као резервни део.



Чишћење уређаја

Чистите уређај после 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.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

4. ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

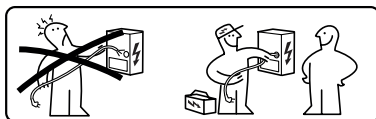
За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче. Овај плоча за кување је пројектован тако да се поставља на кухињски елемент ширине бар 600 mm и буде на висини кухињске радне површине.
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и

прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.

- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.
- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.
- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.
- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад. Из ергономских разлога препоручујемо минимално растојање од 1000 mm).
- Да бисте спречили продор течности између ивице плоче за кување и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице плоча за кување.

5. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

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

⚠ Пажња! Не заварујте каблове!

6. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

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

локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

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

Одлагање амбалажног материјала

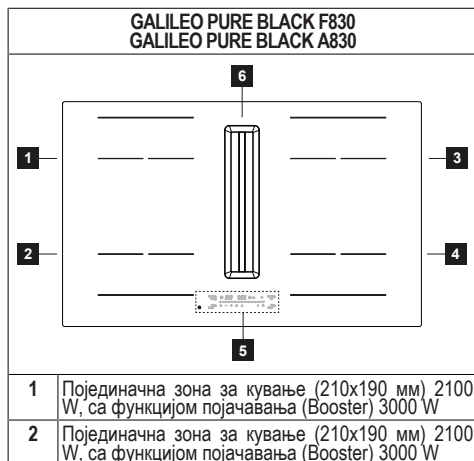
Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

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

7. ОПИС ПРОИЗВОДА



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



ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

Свака зона за кување је опремљена системом који детектује присуство посуда на плочи за кување. Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање. Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол

Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на

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

8. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система. Ова операција мора бити извршена у року од отприлике 2 минута.

Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу ① или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Притисните ①.
- Притисните и држите број зоне за кување у горњем левом углу и симбол неколико секунди.
- Превуците прст здесна налево дуж тастатуре која се помера, што приказује анимацију.

Док се не појави следеће:



Притисните бројеве или да бисте се кретали кроз мени док се са десне стране не прикажу бројеви "5" и "6".

Притисните „+“ или „-“ да бисте изабрали исправну вредност приказану на горњим знаменкама.

Потражите спецификације у доњој табели:

kW	Напомена
7,4	Стандардно почетно подешавање
6,0	
5,0	

4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Када се унесе тачна вредност, потврдите притиском и држањем тастера ①.

Да бисте изашли без чувања промена, притисните дугме ↶.

9. КОНТРОЛНА ТАБЛА

1	Дугме Укључено/Искључено
2	Грејна зона
3	Дугме за ресетовање филтера за маст
4	Дугме за ресетовање филтера са активним угљем
5	Команда аспиратора
6	Симбол тајмера
7	Подручје тајмера
8	Функцијски тастер Подсетник
9	Дугмад за управљање тајмером
10	Функцијски тастер Боостер
11	Функцијски тастер Одмрзавање
12	Симбол функције Одмрзавање
13	Функцијски тастер Пауза
14	Функцијски тастер Блокирање
15	Клизна тастатура
16	Функција Сушење
A	Тастер за аутоматску функцију

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

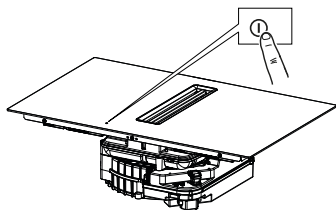
Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су

видљиве. Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

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

Укључивање уређаја:



Притисните и држите дугме за укључивање/искључивање да бисте укључили и активирали функције плоче за кување.

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 10 минута.

Пажња: Из сигурносних разлога увек је могуће искључити плочу помоћу тастера за укључивање/искључивање.

Када се плоча за кување укључи, приказаће се 4 цифре зона за кување:  и  на цифрама аспиратора.

10. ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

         
--

Функција Пауза	Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи за кување. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.																								
	За време паузе, све цифре показују како би сигнализирале да: - Ни у једној зони за кување не производи се енергија. - Све функције су деактивирание.																								
	За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните тастер . За потврду операције чује се звучни сигнал.																								
Функција Опозива	За деактивирање: притисните тастер и превуците прст с лева на десно дуж клизне тастатуре која приказује анимацију.																								
	Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају ненамерног кратког престанка коришћења употребом тастера  .																								
	укључите плочу за кување и притисните дугме  да бисте повратили функције активне пре искључивања. Када се плоча за кување искључи, ако се поново не укључи у року од 5 секунди, подешавања функција активних пре искључивања биће изгубљена.																								
Функција Грејање	Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:																								
	<table><tr><th>Ниво снаге</th><th>Тајмер (секунде)</th></tr><tr><td>0</td><td>Није доступно</td></tr><tr><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>2</td><td>72</td></tr><tr><td>3</td><td>120</td></tr><tr><td>4</td><td>176</td></tr><tr><td>5</td><td>256</td></tr><tr><td>6</td><td>432</td></tr><tr><td>7</td><td>120</td></tr><tr><td>8</td><td>192</td></tr><tr><td>9</td><td>Није доступно</td></tr><tr><td>Boost (функција појачавања)</td><td>Није доступно</td></tr></table>	Ниво снаге	Тајмер (секунде)	0	Није доступно	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Није доступно	Boost (функција појачавања)	Није доступно
	Ниво снаге	Тајмер (секунде)																							
	0	Није доступно																							
	1	40																							
	2	72																							
	3	120																							
	4	176																							
	5	256																							
	6	432																							
	7	120																							
	8	192																							
	9	Није доступно																							
Boost (функција појачавања)	Није доступно																								
Изаберите зону за кување, притисните и држите изабрану вредност 3 секунде (од 0 до 8) на клизној тастатури. Плоча ће имати вршну максималну снагу током временског периода који варира у зависности од претходно подешене снаге кувања, а затим ће се вратити на вредност подешену на почетку. Одговарајућа цифра означава A подешену вредност, затим само A .																									
За деактивирање: изаберите одговарајућу цифру која показује A и поставите вредност на тастатури са покретним покретима на нулу.																									
Комбиновани режим (функција "премошћавања")	Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом.																								
	Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су и оне са леве стране (између себе) и оне са десне стране (између себе).																								
	За активирање: истовремено притисните обе активне зоне за кување док се цифра не појави A .																								
	Да бисте подесили снагу зоне која се користи у комбинованом режиму, користите клизну тастатуру.																								
	За деактивирање: истовремено притисните дугмад која се користе за активирање функције док се не чују два звучна сигнала.																								
	Важно! Плоча за кување аутоматски препознаје присуство веће посуде која заузима две зоне за кување, али ће управљати зонама независно осим ако се не активира функција „мост“.																								

Функција одржавања топлине	Ова функција се користи за одржавање топлине куване хране. За активирање: изаберите активну зону за кување и изаберите  (чуће се звучни сигнал као потврда рада).
	За деактивирање: изаберите зону за кување, а затим изаберите  . Два звучна сигнала ће потврдити деактивацију.

11. ТАБЛИЦА КУВАЊА

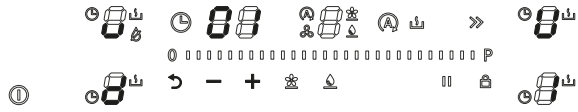
Ниво снаге	Начин кувања	Примена	Аутоматско искључивање (сати)
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, сосеви, чоколада, желатин,	10h
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, сосеви, чоколада, желатин,	5h
3	Доведите на температуру	Пиринач	5h
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба	4h
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба	3h
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо	2h
7	Лагано пржење	Кромпир, росте (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица	2h
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит	2h
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци	1h
P	Брзо загревање	Кључање воде	Није доступно.

12. ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

Корисник може да изврши неке операције подешавања на производу. Пратите доле наведени поступак да бисте ушли у мени, операције морају бити обављене у року од 2 минута.

- Притисните .
- Притисните и држите доњу леву цифру и симбол .
- Превуците прст с лева на десно преко клизне тастатуре која приказује анимацију.

Док се не појави следеће:



Притисните цифру  или  да бисте изабрали жељени параметар.
Притисните тастере „-“ или „+“ да бисте изабрали жељену вредност.
Погледајте следећу табелу за спецификације:

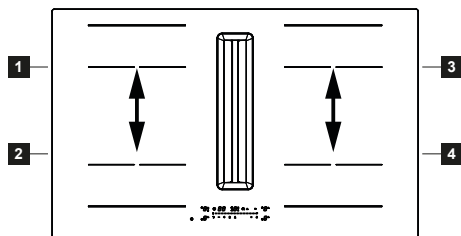
Вредност индикатора тајмера	Опис	Вредност индикатора аспиратора
U1	Јачина звука тастера	0 - Звук укључен. 1 - Звук искључен (подразумевано).
U2	Мени за управљање завршетком одбројавања тајмера	0 - Звучни сигнал је онемогућен. 1 - Звучни сигнал је омогућен 30 секунди. 2 - Звучни сигнал је омогућен 2 минута.
U3	Функција Сушење	0 - Онемогућено. 1 - Омогућено (подразумевано).
U4	Филтер са угљем Пажња! Активирајте ако користите производ за филтрирање.	0 - Онемогућено (подразумевано). 1 - Омогућено.
U5	Функција детекције посуде	0 - Онемогућено. 1 - Омогућено (подразумевано).

15. 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.

Ова функција дели максималну расположиву снагу између зона за кување које се користе у комбинованом режиму. Погледајте илустрацију. Функција смањује снагу друге зоне за кување која ради у комбинованом режиму, ако је потребно (највиши приоритет додељује се последњој команди).



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.

- 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/ десна	190 мм	230 мм
Појединачна лева/ десна	110 мм	210 мм

16. 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

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 са плоче за кување у 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 посуде и зависи

од количине хране и начина припреме.

Гласан звиждук

Ова врста звука настаје код посуде 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 смањio и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради неко време након искључивања уређаја ако је температура плоче за кување и даље

превисока и дисплеј приказује **H**.

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.

17. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
	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.
FE/Ft/Fc	Плоча се искључује.	Унутрашња електронских компоненти је температура превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа.	Користите одговарајуће посуде. Не загревајте празне посуде. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.

ЕН	Одговарајућа зона за кување се искључује.	-	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
Е6	Зона за кување се не укључује.	-	Чим се напајање из мреже врати у нормалу, грешка нестаје. Ако проблем и даље постоји, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који се појављује на екрану.
F0/FC 01/FC 02/FC 04/FC 08/FC 10/FC 40/FH/F5/E5/E2/EA/E4/E7/E8/E9	-	-	Искључите плочу за кување из струје. Сачекајте неколико секунди, а затим поново укључите плочу за кување у струју. Ако проблем и даље постоји, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који се приказује на екрану.

18. ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

- Врста кvara
- 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.

19. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

Модел: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач континуирано унапређује своје производе. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

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

МОДЕЛ	GALILEO SHADOW F830 GALILEO SHADOW A830 GALILEO DOUBLE BLACK F830 GALILEO DOUBLE BLACK 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

Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Маса уређаја	21 кг
Број грејних зона	4
Извор топлоте	индукција

1. INFORMAÇÕES DE 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. Os utilizadores devem estar plenamente conscientes do funcionamento e das características de segurança do aparelho.
 - A ligação dos cabos deve ser feita por um técnico especializado.
 - 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 dentro do produto.
 - **ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção (se houver).
 - Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
 - O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
 - Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
 - Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões elétricas para ligar o dispositivo.
 - Não esteja em pé em cima do aparelho, pois pode-se danificar.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que elas estejam sob supervisão ou sejam instruídas sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
 - Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a supervisão ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - Vigie as crianças, certificando-se de que não brinquem com o aparelho.
 - A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
 - Ligue a ficha a uma tomada em conformidade com os regulamentos em vigor, numa posição acessível.
 - Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as normas sobre o tema.
 - Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo produtor, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas semelhantes, para evitar perigos.
 - Para os aparelhos de Classe I, verifique se a alimentação elétrica doméstica garante uma ligação à terra correta.
 - Não utilize chamas livres (perigo de incêndio).
-  **ADVERTÊNCIA:** A falha na instalação dos parafusos ou dos dispositivos de fixação de acordo com estas instruções pode resultar em riscos de choque elétrico.
- Use apenas parafusos e minuteria adequados para a fixação do aparelho.
 - Assegure-se de que o dispositivo seja instalado de modo a poder ser desconectado da alimentação, com uma distância de abertura dos contatos (3 mm) que garanta a completa desconexão em condições de sobretensão de categoria III.
 - Conecte o extrator à chaminé por meio de um tubo de no mínimo 120

mm de diâmetro. O percurso da chaminé deve ser o mais breve possível.

- Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a exaustão dos fumos, é importante respeitar estritamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
- Quando este aparelho é usado simultaneamente com aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que descarregam o ar apenas no ambiente), o ambiente deve ser adequadamente ventilado, para evitar o refluxo dos gases de exaustão.
- Limpe o aparelho e substitua os filtros após o intervalo especificado (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Devem ser respeitadas as normativas em matéria de descarga do ar.
- O ar não deve ser expulso em uma chaminé utilizada para a descarga de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis (não aplicável a aparelhos que expõem ar apenas no ambiente).
- Quando o aparelho de cozedura e aparelhos alimentares com energia diferente da eletricidade estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no ambiente não deve superar 4 Pa (4×10^{-5} bar), para evitar que os fumos sejam reaspirados para o ambiente pelo aparelho de cozedura.
- Os exaustores de cozinha e outros equipamentos de aspiração de fumos de cozedura podem influenciar negativamente o funcionamento seguro dos eletrodomésticos a gás ou com outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem potencialmente provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou de um aspirador de fumos de cozedura, o funcionamento dos aparelhos a gás fluido deve ser

testado por um especialista, para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

- Os sistemas de indução destas placas de cozinha atendem aos requisitos das normas EMC e da diretiva EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Portadores de pacemaker ou outros implantes eletrónicos devem esclarecer com seu médico ou com o produtor dos implantes se estes dispositivos são suficientemente resistentes às interferências.
- Antes de fazer a ligação elétrica, leia o capítulo LIGAÇÃO ELÉTRICA.
- As fritadeiras devem ser constantemente vigiadas durante a utilização: o óleo sobreaquecido pode incendiar-se.
- Não coloque painéis e frigideiras na borda, pois as juntas de silicone podem danificar-se.



O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Preste muita atenção para não tocar nas resistências. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente vigiadas.



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

- 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.
- 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 coloque objetos nas superfícies de cozedura.

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

⚠ 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 desligar um incêndio com água; ao contrário, desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-incêndio.

- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.
- O símbolo  no produto ou na sua embalagem indica que o produto não pode ser eliminado tal como resíduos domésticos normais. O produto a eliminar deve ser entregue num centro de recolha para o efeito, para a reciclagem dos componentes elétricos e eletrónicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente, desta forma contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde decorrentes de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço local de eliminação de resíduos ou a loja onde foi adquirido o produto.

2. UTILIZAÇÃO

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.

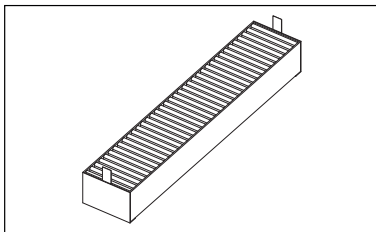
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou 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. CUIDADO E LIMPEZA

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.

Filtro de carvão ativo

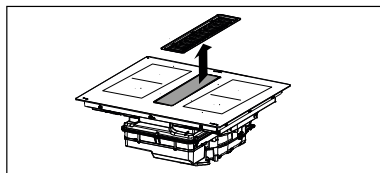
- O filtro de odores de carvão ativo (consulte as instruções de montagem) não deve ser lavado nem regenerado, deve ser substituído a cada 12 meses. Para encomendar um novo filtro, contacte o serviço de assistência.



Grelha

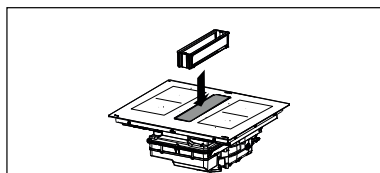
- Não lave na máquina de lavar louça. Limpe a grelha com água quente e

sabão neutro, sem utilizar esponjas abrasivas (não utilize detergentes agressivos ou abrasivos!).



Filtro de gorduras

- Limpe ou substitua os filtros ao intervalo de tempo indicados a fim de manter o exaustor em bom estado de funcionamento e evitar o potencial risco de incêndio decorrente de uma acumulação excessiva de gordura.
- Os filtros de gordura devem ser limpos a cada 2 meses de funcionamento, ou com maior frequência em caso de utilização muito intensa, e podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



A bandeja de transbordo superior faz parte do filtro anti-gordura e deve ser verificada após cada cozinhado ou sempre que sejam detetados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

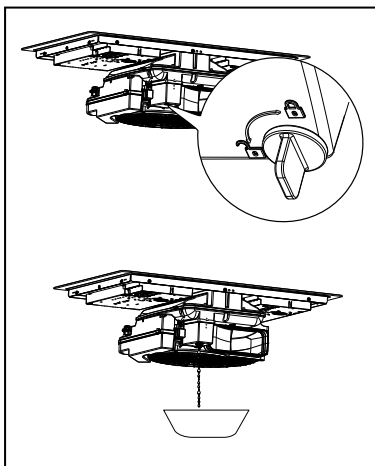
Bandeja de recolha de líquidos

Na utilização comum, recomenda-se controlar e esvaziar a bandeja de recolha a intervalos de duas semanas.

Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular no caso de notáveis derrames de líquidos. Pressione para cima a torneira (alaranjada) e desenrosque-a para esvaziar o recipiente. Uma vez substituída a bandeja de recolha de água volte a enroscar, premindo a torneira (alaranjada) para cima, até que fe-

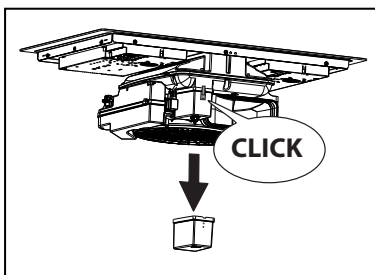
che.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Desmontagem da bandeja de recolha de líquidos principal

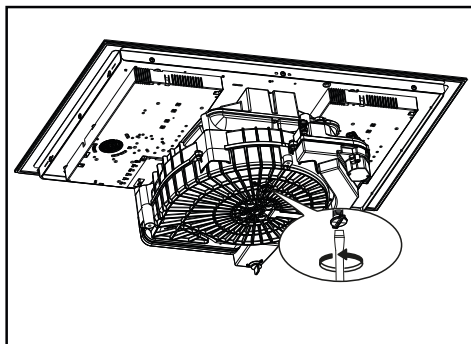
Para uma maior limpeza no caso em que caiam líquidos que possam causar maus odores, desengate a bandeja abrindo o gancho indicado.



Esvaziamento de líquidos da caixa do motor

Se ocorrerem derrames de líquido na placa de cozinha superiores a 1 litro, desenrosque a tampa de rosca (alaranjada) como indicado e esvazie a caixa do motor. Uma vez esvaziada a caixa, volte a enroscar a tampa (alaranjada) de rosca até que feche.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. 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 as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

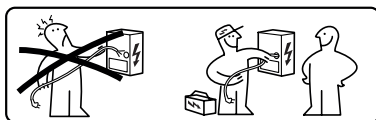
Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e nor-

mas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.

- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.
- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
- A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo. Por razões ergonómicas aconselha-se uma distância mínima de 1000 mm).
- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

5. LIGAÇÃO ELÉTRICA



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

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo “Y”; aconselha-se utilizar um cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexão MONOFÁSICA e BIFÁSICA: seção mínima dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).

⚠️ Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

6. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua embalagem indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrônicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o servi-

ço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado. O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

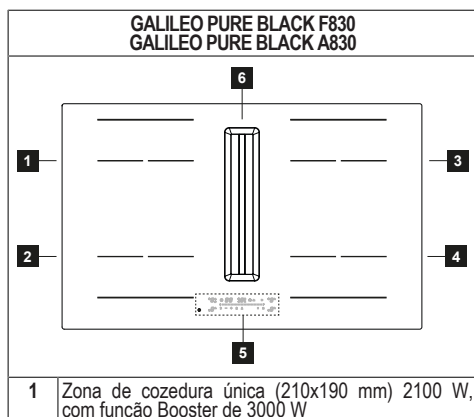
Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Poupança de energia

É possível poupar energia diariamente durante a cozedura seguindo as sugestões que se seguem.

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

7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830	
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 (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura única (210x190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1+2	Zona de cozedura combinável (210 x 410 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.
3+4	Zona de cozedura combinável (210 x 410 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W.

INDICADORES

Deteção da presença de panela

Cada zona de cozedura está equipada com um sistema que deteta a presença de uma panela na placa de cozinha. O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução. Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para assinalar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou superior a 50 °C e pode assim causar queimaduras ao contactar com as mãos nuas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica **H**.

8. 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. Esta operação deve ser efetuada dentro de cerca 2 minutos.

Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando ① ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

- Conecte a placa de cozinha à rede doméstica (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).
- Prima ①.
- Prima sem soltar o dígito da zona de cozedura no canto superior esquerdo e o símbolo por alguns segundos.
- Deslize dedo da direita para a esquerda ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.

Enquanto não for visualizado:

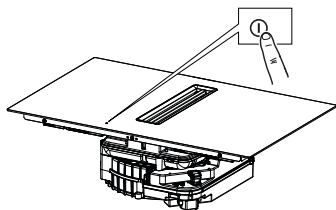


Prima os dígitos ou para navegar no menu enquanto os dígitos à direita não visualizarem *S* e *S*.

Prima “+” ou “-” para escolher o valor correto visualizado nos dígitos acima.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

KW	Notas
7,4	Definição inicial padrão



Prima sem soltar a tecla On/Off para ligar e ativar as funções da placa.
Neste momento, a placa de cozinha está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao após 10 segundos sem utilização.

Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

Uma vez ligada a placa de cozinha os 4 dígitos das zonas de cozedura visualizarão: e no dígito do aspirador.

10. FUNÇÕES DA PLACA DE COZINHA

Bloqueio do teclado	Esta função impede o acionamento accidental do aparelho Para ativar: ligue a placa de cozinha e mantenha premida a tecla , após um sinal acústico prima sem soltar também os dois dígitos da esquerda durante 3 segundos até que todos os dígitos indiquem . As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos. Para desativar: ligue a placa de cozinha e mantenha premida a tecla , após um sinal acústico prima sem soltar também os dois dígitos da esquerda durante 3 segundos até que todos os dígitos que indiquem desapareçam. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
Função Boost	Cada zona de cozedura pode ser definida para um nível de potência máxima, no máximo até 5 minutos. Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor "Boost" premindo a tecla . O dígito correspondente indica . Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis no teclado deslizante ou prima a tecla , um bipe confirmará a desativação.
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 um temporizador próprio. Para ativar: selecione a zona de cozedura a ativar premindo o dígito, prima o símbolo correspondente e com a teclas "+" e "-" defina o tempo desejado para a contagem decrescente. Não toque em nada por 5 segundos para confirmar o tempo definido. Para desativar: espere até ao final da contagem decrescente ou reponha os valores do temporizador a zero (prima o símbolo e seguidamente o "-" até chegar a 0).

Função Pausa	Esta função permite fazer pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente. Durante a pausa, todos os dígitos indicam para assinalar que: - Não é produzida energia em nenhuma das zonas de cozedura. - Todas as funções estão desativadas. Para ativar: com a placa de cozinha a funcionar, prima a tecla . É emitido um bip para confirmar a operação. Para desativar: prima a tecla e deslize o dedo da esquerda para a direita ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.																								
Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de uma curta paragem involuntária utilizando a tecla . Acenda a placa de cozinha e prima a tecla  para recuperar as funções ativas antes do desligamento. Quando a placa de cozinha se desliga, se não for religada dentro de 5 segundos, perdem-se as definições das funções ativas antes do desligamento.																								
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: <table border="1" data-bbox="311 568 1037 887"> <thead> <tr> <th>Nível de potência</th><th>Temporizador (segundos)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Não disponível</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Não disponível</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Não disponível</td></tr> </tbody> </table> Selecione a zona de cozedura e prima sem soltar por 3 segundos o valor selecionado (de 0 a 8) no teclado deslizante. A placa de cozinha terá um pico de potência máxima por um período de tempo que varia com base na potência de cozedura anteriormente configurada, e depois voltará ao valor configurado no início. O dígito correspondente indica A e o valor definido, seguidamente só A. Para desativar: selecione o dígito correspondente que indica A e leve a zero o valor do teclado deslizante.	Nível de potência	Temporizador (segundos)	0	Não disponível	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Não disponível	Boost	Não disponível
Nível de potência	Temporizador (segundos)																								
0	Não disponível																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Não disponível																								
Boost	Não disponível																								
Modo combinado (função "ponte")	Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como uma única e mais ampla. Isto oferece a possibilidade de utilizar painéis com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são as da esquerda (entre si) e as da direita (entre si). Para ativar: prima simultaneamente ambas as zonas de cozedura ativas até que um dígito indique A. Para definir a potência da zona utilizável no modo combinado, utilize o teclado deslizante. Para desativar: prima simultaneamente as teclas utilizadas para ativar a função, enquanto não forem emitidos dois bipes. Importante! A placa de cozinha reconhece automaticamente a presença de uma panela maior que ocupa duas zonas de cozedura, mas gerirá as zonas de forma independente, a menos que a função "ponte" seja ativada.																								
Função Manter Quente	Esta função serve para manter quentes os alimentos cozinhados. Para ativar: selecione uma zona de cozedura ativa e selecione  (é emitido um bipe para confirmar a operação). Para desativar: selecione a zona de cozedura, de seguida, selecione . Dois bipes confirmarão a desativação.																								

11. TABELA DE COZEDURA

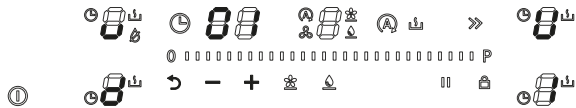
Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para	Desligamento automático (horas)
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos	10h
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos	5h
3	Trazer à temperatura	Arroz	5h
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe	4h
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe	3h
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada	2h
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas	2h
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas	2h
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas	1h
P	Aquecimento veloz	Ferver água	Não disponível.

12. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

O utilizador pode efetuar algumas operações de ajuste no produto. Siga o procedimento abaixo para entrar no menu, as operações devem ser feitas dentro de 2 minutos.

- Prima .
- Prima sem soltar o dígito da zona no canto inferior esquerdo e o símbolo .
- Deslize dedo da esquerda para a direita ao longo do teclado deslizante que mostra uma animação.

Enquanto não for visualizado:



Prima o dígito  ou  para escolher o parâmetro desejado.
Prima as teclas “-” ou “+” para escolher o valor desejado.
Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor do dígito do Temporizador	Descrição	Valor do dígito do exaustor
U1	Volume das teclas	0 - Som ativado . 1- Som desativado (padrão).
U2	Menu de gestão do final da contagem decrescente do Temporizador	0 - Sinal acústico desativado. 1 - Sinal acústico ativo por 30 segundos. 2 - Sinal acústico ativo por 2 minutos.
U3	Função Dry	0 – Desativado. 1 – Ativado (padrão).
U4	Filtro de carvão ATENÇÃO! A ativar no caso de produto de filtração.	0 – Desativado (padrão). 1 – Ativado.
U5	Função deteção de panela	0 – Desativado. 1 – Ativado (padrão).

- Uma vez inserido o parâmetro e o valor correto, confirme tocando e mantendo premido  por cerca de 2 segundos.
- Para sair sem guardar qualquer alteração prima a tecla  por cerca de 2 segundos.

13. FUNÇÃO DO ASPIRADOR

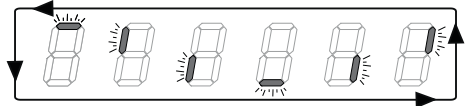
	
"b"	Prima e arraste o dedo sobre a barra de potência enquanto não for visualizado "b" para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
"P"	Prima e arraste o dedo sobre a barra de potência enquanto não for visualizado "p" para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta definição é temporizada para uma ativação de 04:30 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
	Símbolo de automática Ativação/desativação da função automática: prima o símbolo  . Esta função ativa-se apenas quando uma zona de cozedura for igual ou maior que 6.
	Função "Dry" Cada vez que se desliga a placa de cozinha, após ter utilizado uma ou mais zonas de cozedura, o motor do aspirador funcionará durante 10 minutos no primeiro nível de velocidade. Durante o funcionamento da função Dry todas as teclas estão desabilitadas, exceto a tecla  e a tecla "0" do nível do aspirador. Para desativar a função Dry durante o funcionamento, o utilizador deve levar a tecla do nível do aspirador de "1" a "0" utilizando o cursor ou aguardar o fim dos 10 minutos.
	Símbolo manutenção filtro de gorduras A sinalização relativa à limpeza do filtro de gorduras é visualizada com o respetivo LED aceso "  " junto ao dígito  .
	Símbolo manutenção filtro de carvão A sinalização relativa à limpeza do filtro de carvão é visualizada com o respetivo LED aceso "  " junto ao dígito  .
 	Redefinição e reativação dos filtros Uma vez decorridas 200 horas de funcionamento do filtro de carvão e 100 horas do filtro de gorduras, o acendimento dos respetivos ícones assinalará que é necessário efetuar a manutenção do filtro indicado. Depois de ter efetuado a manutenção do filtro da placa gasto, proceda conforme se segue: - Para o filtro de gorduras, uma vez realizada a manutenção, prima sem soltar o símbolo . Um som acústico indicará que a redefinição foi executada. - Para o filtro de carvão, uma vez realizada a manutenção, prima sem soltar o símbolo . Um som acústico indicará que a redefinição foi executada.

Se adquiriu um produto de filtração é necessário ativar a gestão para o filtro de carvão (para a ativação veja o parágrafo "Personalização do menu de utilizador").

14. FUNÇÃO DE CONTACTO COM A JANELA

Se adquiriu um produto de aspiração e o ligou ao à função de "Contacto com a janela", e se for visualizada esta anima-

ção, significa que não pode gerir o aspirador:



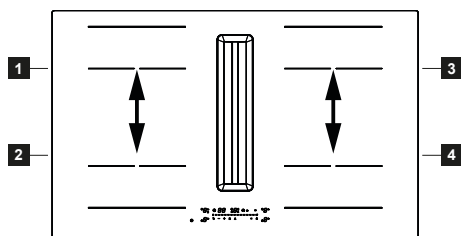
É necessário abrir a janela para visualizar o dígito do aspirador e permitir a sua utilização.

15. 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.

A função recomeça à potência máxima disponível entre as zonas de cozedura utilizadas na modalidade combinada. Ver ilustração. A função reduz a potência de outra zona de cozedura funcional na modalidade combinada, se necessário (ao último comando é atribuída a prioridade mais alta).



Exemplo:

Se, para a zona de cozedura 1, seleccionar 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.

16. 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 as painéis

Diâmetro mínimo da panela/frigideira para as diferentes zonas de cozedura. Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinado esquerdo/direito	190 mm	230 mm
Simples esquerdo/direito	110 mm	210 mm

Painéis/frigideiras vazias ou com o fundo fino

Não utilize painéis/frigideiras vazias ou com o fundo fino na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for demasiado alta, com o risco de danificar a panela 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 tachô. Tachos e painéis podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Ligeiro zumbido (como o ruído de um transformador)

Este ruído produz-se quando se cozinha com um nível de calor elevado e é determinado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha para as painéis. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ligeiro silvo

Este ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa quando o recipiente é enchido com água ou comida.

Crepitação

Este ruído verifica-se com as painéis compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diversos materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Silvo forte

Este ruído verifica-se com as painéis compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e, além disso, quando estes são utilizados na potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

Ruídos de ventoinha

Para o funcionamento correto do sistema eletrónico é necessário ajustar a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa de cozinha 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 após o aparelho ser desligado, se a temperatura da placa de cozinha for considerada ainda demasiado elevada e o visor visualizar **H**.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Este ruído manifesta-se exclusivamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui no momento em que qualquer uma delas se desliga.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

17. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua das teclas. Água ou panela sobre o painel de comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
FE / Ft / Fc	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe arrefecer a placa de cozinha. Verifique se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado.	Utilize uma panela apropriada. Não aqueça painéis vazios. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.

EH	A zona de cozedura correspondente desliga.	-	Deixe arrefecer a placa de cozinha. Verifique se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
E6	A zona de cozedura não acende.	-	Assim que a alimentação da rede elétrica volta às condições normais, o erro desaparece. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
F0/FC 01/FC 02/FC 04/FC 08/FC 10/FC 40/FH/F5/E5/E2/EA/E4/E7/E8/E9	-	-	Desligue a placa de cozinha da alimentação elétrica. Aguarde alguns segundos, de seguida, a placa de cozinha da alimentação elétrica. Se o problema continuar, contacte o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.

18. 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 nº 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.

19. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Consulte a etiqueta de identificação afixada no fundo do produto.

O fabricante faz melhorias contínuas nos produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem ser alteradas sem aviso prévio.

Estão disponíveis mais informações sobre os dados técnicos no sítio web: www.faberspa.com

MODELO	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Parâmetro	Valor
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso do dispositivo	21 kg
Número de zonas de cozedura	4
Fonte de calor	indução

1. SÄKERHETSINFORMAT ION

- 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. Användarna ska ha full kännedom om apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper.
- Anslutningen av kablarna ska utföras av en kompetent tekniker.
- 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.
- **WARNING:** Innan du installerar apparaten, avlägsna skyddsfilmerna (om de fortfarande finns).
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningssladdar för att ansluta enheten.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfaren-

het och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Anslut stickkontakten till ett lättillgängligt vägguttag som är i överensstämmelse med gällande bestämmelser.
- Medel för fränkoppling måste införas i den fasta kabeldragningen i enlighet med relevanta föreskrifter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- För Klass I-apparater, se till att hushållets elförsörjning är ordentligtjordad.
- Använd inte öppen låga (brandrisk).



WARNING: Om det inte installeras skruvar och fästelement som överensstämmer med dessa anvisningar kan det leda till risk för elektrisk stöt.

- Använd endast lämpliga skruvar och små delar för att fästa apparaten.
- Se till att enheten är installerad så att den kan kopplas bort från strömförsörjningen, med ett kontaktöppningsavstånd (3 mm) som säkerställer fullständig fränkoppling under överspänningsförhållanden kategori III.
- Anslut utsugaren till rökkanalen med ett rör med en minsta diameter på 120 mm. Rökkanalens väg måste vara så kort som möjligt.
- Vad beträffar de tekniska måtten och säkerheten att iaktta för utsläpp av röken, är det viktigt att skrupulöst iaktta föreskrifterna som fastställts av de lokala myndigheterna.
- När denna apparat används samtidigt med apparater som förbränner gas eller andra bränslen (gäller inte appa-

- rater som endast släpper ut luft in i rummet), måste rummet vara tillräckligt ventilerat för att förhindra återflöde av avgaser.
- Rengör apparaten och byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
 - Reglerna för luftutsläpp måste följas.
 - Luft får inte släppas ut i en rökkanal som används för utsläpp av rök från gas- eller andra bränsleförbränningsapparater (gäller inte apparater som endast driver ut luft i rummet).
 - När matlagningsapparaten och apparater som drivs med annan energi än el är i drift samtidigt, får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4 x 10-5 bar), för att förhindra att ångor sugas in i rummet av matlagningsapparaten.
 - Köksfläktkåpor och andra utsugssystem för matlagningsrök kan negativt påverka den säkra driften av gas- eller andra bränsleförbrännande apparater (inklusive de i andra rum) på grund av återflödet av förbränningsgaser. Dessa gaser kan eventuellt orsaka kolmonoxidförgiftning. Efter att en fläktkåpa eller fläkt har installerats bör gasolapparaternas funktion testas av en expert för att säkerställa att det inte uppstår något återflöde av rökgaser.
 - Induktionssystemen för dessa hållar uppfyller kraven i EMC-standarderna och EMF-direktivet och borde inte störa andra elektroniska enheter. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av implantatet om dessa enheter är tillräckligt resistenta mot störningar.
 - Innan du gör den elektriska anslutningen, läs kapitlet ELEKTRISK ANSLUTNING.
 - Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.
-  Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen. Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånd. Barn under 8 år måste hållas på avstånd om de inte övervakas konstant.
-  **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten och slå inte på den för att undvika risken för elektriska stötar.
- 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.
 - Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
-  **WARNING:** Brandrisk: placera inte föremål på kokytorna.
-  **OBSERVERA:** Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.
-  **WARNING:** Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan, till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.
 - Symbolen  på produkten eller dess förpackning indikerar att produkten

inte kan bortskaffas som normalt hushållsavfall. Produkten som ska bortskaffas ska lämnas till särskilt uppsamlingscenter för återvinning av de elektriska och elektroniska komponenterna. Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas 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 återvinning av denna produkt, kontakta kommunen, lokalt avfallshanteringskontor eller affären där produkten inköptes.

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 kokkärn 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 kokkärn på ytan.

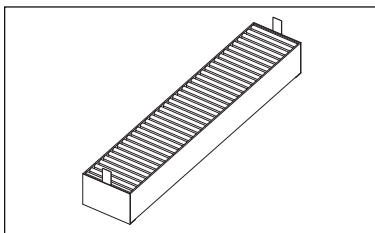
3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Aktivt kolfilter

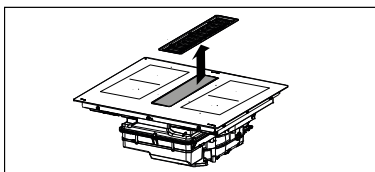
- Det lukthämmande aktiva kolfiltret (se monteringsanvisningarna) får inte tvättas eller regenereras utan ska bytas ut var 12:e månad. Kontakt kund-

tjänstavdelningen för att beställa ett nytt filter.



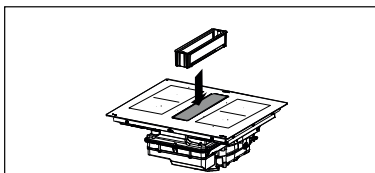
Galler

- Diska inte i diskmaskin. Rengör galleret med varmt vatten och neutralt diskmedel, utan att använda skrapande svampar (använd inte aggressiva eller skrapande diskmedel!).



Fettfilter

- Rengör eller byt ut filtren vid de angivna tidsintervallen för att hålla fläktkåpan i gott skick och undvika risk för brand på grund av överdriven ansamling av fett.
- Fettfiltren ska rengöras varannan driftsmånad eller oftare i händelse av en mycket intensiv användning och kan diskas i diskmaskin.



Det övre överflödeskaret är en del av fettfiltret och måste kontrolleras efter varje tillagning eller när vätska spillts på hällen. Diska med varmt vatten och avlägsna matrester för att förhindra att lukt och avlagringar bildas.

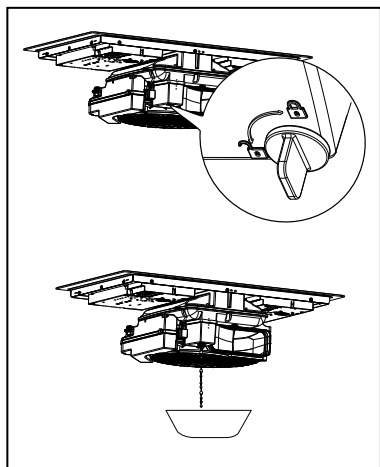
Vätskeuppsamlingsbehållare

Vid normal användning rekommenderas att kontrollera och tömma uppsamlingskaret med två veckors mellanrum.

Ta bort lådan innan du utför de regel-

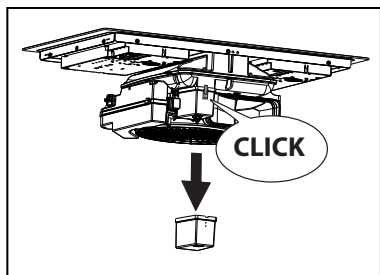
bundna kontrollerna av uppsamlingskaret för vatten, särskilt vid stora vätskemängder. Tryck kranen (orange) uppåt och skruva av den för att tömma behållaren. När vattenuppsamlingsbrickan är tömd, skruva fast den igen genom att trycka kranen (orange) uppåt tills den stängs.

Ventilen är utbytbar om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



Ta bort huvuduppsamlingsbrickan för vätskor

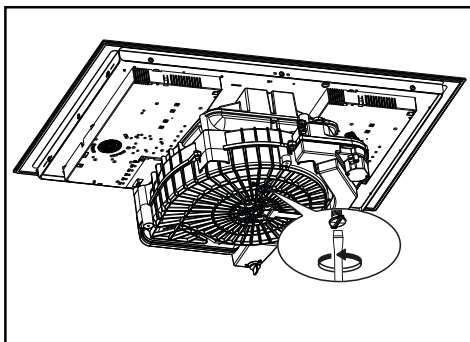
För ökad renhet om vätskor som kan orsaka dålig lukt faller ner, haka loss brickan genom att öppna den angivna kroken.



Tömning av motorns vätskelåda

Om mer än 1 l vätska har hamnat på spishällen, skruva av skruvlocket (orange) enligt anvisningarna och töm motorns vätskelåda. När behållaren har tömts, skruva tillbaka skruvlocket (orange) tills det stängs.

Ventilen är utbytbar om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



Rengöring av apparaten

Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att matrester karboniserar. 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 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

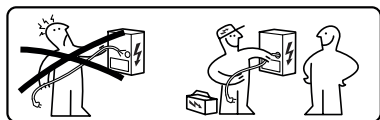
För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- Använd inte silikonfästmedel 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

ner 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.
- Minimiatståndet 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. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimiatstånd på 1 000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING



WARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y", vi rekommenderar att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5

mm², anslutning ENFAS och TVÅ-FAS: 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

Kassering av hushållsapparater

Symbolen  på produkten eller på dess förpackning visar att produkten inte får hanteras som 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.

Bortskaffning av förpackningsmaterial

Material med symbolen  är återvinningsbara. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

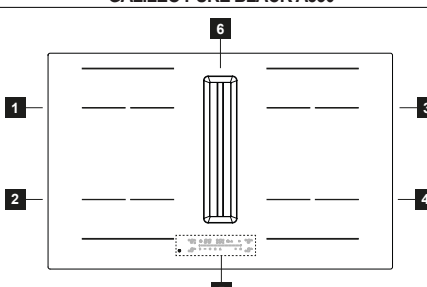
Energibesparing

Genom att följa nedanstående råd går

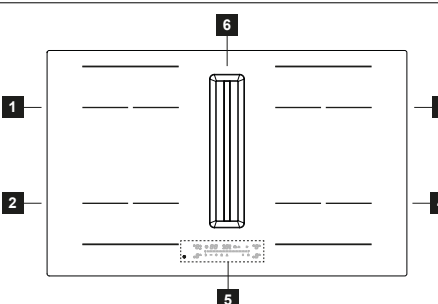
det att spara energi dagligen under matlagningen.

- 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

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
	
1	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1+2	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
3+4	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830
--

	
1	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4	Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1+2	Kombinerbar kokzon (210 x 410 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
3+4	Kombinerbar kokzon (210 x 410 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

INDIKATORER

Detektering av närvaro av kastrull

Varje kokzon är utrustad med ett system som detekterar 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 .

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion som indikerar att kokzonens yta fortfarande har en temperatur på 50 °C eller mer och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar **H**.

8. EFFEKTBEGRÄNSNING

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

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

- Anslut hällen till hemmets elnät (den-
na proceduren ska utföras vid varje
åtkomst till menyn).
- Tryck in ①.
- Tryck och håll ner kokzonens siffror
längst upp till vänster och symbolen
 i några sekunder.
- Låt fingret glida från höger till vänster
längs panelen med rullknapparna
som visar en animering.

 山  88  山  山 >>  山
 0 P
 ①  山 5 - + 山 山 || 山  山

Tryck på "+" eller "-" för att välja rätt värde som visas på siffrorna ovan.

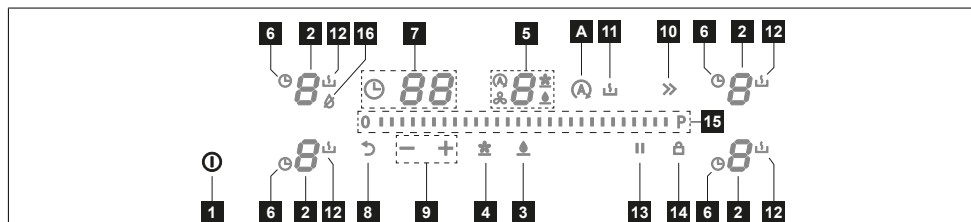
Se tabellen nedan för specifikationer:

KW	Anmärkningar
7,4	Ursprunglig standardinställning
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

När det korrekta värdet har matats in, ska du bekräfta genom att trycka in knappen **①** och hålla den intryckt.

För att lämna menyn utan att spara någon ändring, tryck på knappen ↶.

9. KONTROLLPANELEN



1	Knapp På/Av
2	Kokzon
3	Knapp för att nollställa fettfiltret
4	Knapp för att nollställa kolfiltret
5	Zon med reglage för köksfläkt
6	Symbol för timern
7	Timer-zon
8	Knapp för Recall-funktion
9	Knapp för timerhantering
10	Knapp för Booster-funktion
11	Knapp för Smältfunktion
12	Symbol för Smältfunktionen
13	Knapp för Paus-funktion
14	Knapp för Låsfunktion
15	Rullknappar
16	Funktion Dry
A	Knapp för Auto-funktionen

De valbara funktionerna på kontrollpa-

8 Siffran lyser starkare för att bekräfta åtgärden.

Timer för kokzoner	Timern låter dig stänga av en viss kokzon i slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras individuellt, eftersom var och en har sin egen timer. För att komma dit: välj den aktiva kokzonen genom att trycka på siffran, tryck på motsvarande symbol  och använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad nedräkningstid. Rör inte vid något i 5 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. För att inaktivera: vänta till nedräkningens slut eller nollställ timerns värden (tryck på symbolen  och därefter på "-" för att komma till 0).																								
Paus-funktion	Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt. Under pausen anger alla siffrorna  för att ange att: - Ingen energi produceras av någon av kokzonerna. - Alla funktioner är avaktiverade. För att aktivera: med spishällen i funktion, tryck på knappen . Ett pip hörs för att bekräfta återgången. För att inaktivera: tryck in och håll intryckt  och låt fingret glida från vänster till höger längs panelen med rullknapparna som visar en animering.																								
Återkallningsfunktion	Denna funktion används för att återkalla spishällens funktionsinställningar i händelse av oavsiktligt kort, med användning av knappen . Slå på spishällen och tryck på -knappen för att återställa de aktiva funktionerna innan du stänger av den. När spishällen är avstängd, om den inte slås på igen inom 5 sekunder, förlorar du de föregående funktionsinställningarna som var inställda före avstängningen.																								
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: <table border="1" data-bbox="305 770 1043 1093"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th><th>Timer (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> </tbody> </table> Välj en av kokzonerna och tryck in valt värde (mellan 0 och 8) och håll det nedtryckt i 3 sekunder på panelen med rullknapparna. Spishällen kommer att ha en maximal effekttopp under en tid som varierar beroende på den tidigare inställda koeffekten och går sedan tillbaka till värdet som ställts in från början. Motsvarande siffra anger  och det inställda värdet. Därefter endast . För att avaktivera: välj motsvarande siffra som anger  och nollställ värdet på panelen med rullknappar.	Effektnivå	Timer (sekunder)	0	Inte tillgänglig	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Inte tillgänglig	Boost	Inte tillgänglig
Effektnivå	Timer (sekunder)																								
0	Inte tillgänglig																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Inte tillgänglig																								
Boost	Inte tillgänglig																								

Kombinerat läge ("överbrygnings"-funktion)	Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda större kokzon. Det ger dig möjlighet att använda kåril med en bredare botten. De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster (mellan dem) och de till höger (mellan dem).
	För att aktivera: tryck på båda aktiva kokzonerna samtidigt tills en siffra indikerar  . För att ställa in effekten för kokzonen som kan användas i kombinerat läge, använd den skjutbara knappensatsen.
	För att inaktivera: tryck samtidigt in knapparna som användes för att aktivera funktionen tills två pipjud hörs.
	Viktigt! Kokzonen känner automatiskt igen närvaron av en större kastrull, som tar upp två kokzoner, men hanterar zonerna oberoende om inte "brygg" funktionen är aktiverad.
Varmhållningsfunktion	Denna funktion används för att hålla tillagad mat varm.
	För att aktivera den: välj en aktiv kokzon och välj  (en ljudsignal bekräftar åtgärden).
	För att avaktivera funktionen: välj en kokzon och välj sedan  . Två pipsignaler bekräftar avaktivering.

11. TILLAGNINGSTABELL

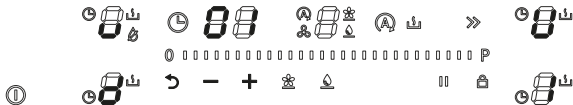
Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för	Automatisk avstängning (timmar)
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser	10h
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser	5h
3	Föra till temperatur	Ris	5h
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk	4h
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk	3h
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött	2h
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv	2h
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites	2h
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar	1h
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten	Inte tillgänglig.

12. PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Användaren kan utföra vissa justeringar på produkten. Följ förfarandet nedan för att öppna menyn. Åtgärderna måste utföras inom 2 minuter.

- Tryck in .
- Tryck och håll nere siffran längst ner till vänster och symbolen .
- Låt fingret glida från vänster till höger längs panelen med rullknapparna som visar en animering.

Tills följande visas:



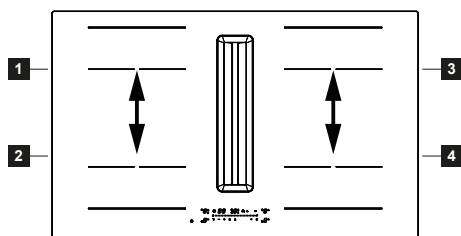
Tryck på siffran  eller  för att välja önskad parameter.
Tryck på knappen "-" eller "+" för att välja önskat värde.
Se följande tabell för specifikationer:

Siffravärde för Timer	Beskrivning	Siffravärde för köksfläkten
U1	Knappvolym	0 - Ljud aktiverat. 1 - Ljud avaktiverat (standard).
U2	Meny för hantering av avslutad timmedräkning.	0 - Ljudsignal avaktiverad. 1 - Ljudsignal aktiv i 30 sekunder. 2 - Ljudsignal aktiv i 2 minuter.
U3	Funktion Dry	0 - Avaktiverad. 1 - Aktiverad (standard).

15. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effekttreglering. 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.

Funktionen fördelar den maximalt tillgängliga effekten mellan kokzonerna som används i kombinerat läge. Se illustrationen. Funktionen minskar vid behov effekten i den andra kokzonen som arbetar i kombinerat läge (högsta prioritet tilldelas det sista kommandot).



Exempel:

Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivå (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.

16. 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.

Så använder du kastrullerna

Minsta möjliga diameter på kastrull/stekpanna för de olika kokzonerna. För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kastrullens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	210 mm

Kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten

Använd inte kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten på spishällen eftersom det då blir omöjligt att kontrollera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen är för hög. Risken är att kastrullen och/eller spishällens yta skadas. Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat. Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normala funktionsljud för spishällen

Induktionstekniken bygger på skapandet av 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:

Svagt surrande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud skapas när man lagar mat med hög värme och beror på mängden energi som överförs av spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Svagt visslande ljud

Detta ljud skapas när kokkärlet är tomt och upphör när kärlet fylls med vatten eller mat.

Knäppande ljud

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.

Starkt visslande ljud

Detta ljud skapas med kastruller som

består av flera på varandra liggande skikt av olika material och när dessa dessutom används på högsta effekt samt även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Ljud från fläkten

Spishällens temperatur måste regleras för att det elektroniska systemet ska fungera på rätt sätt. 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 och displayen visar indikationen **H**.

Rytmiska ljud som liknar tickandet från en klocka

Detta ljud skapas endast när minst tre kokzoner används och försvinner eller minskar när någon av dem stängs av.

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

17. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	Kontinuerlig knappaktivering upptäckt. Vatten eller ett kokkärl finns på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
FE/Ft/Fc	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt hällen svalna. Kontrollera att spishällen har tillräcklig ventilation. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull.	Använd lämpligt kokkärl. Värm inte tomma kokkärl. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
EH	Den motsvarande kokzonen stängs av.	-	Låt hällen svalna. Kontrollera att spishällen har tillräcklig ventilation. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
E6	Kokzonen tänds inte.	-	Så snart strömmen återgår till det normala försvinner felet. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.

F0/FC 01/FC 0 2/FC 04/FC 0 8/FC 10/FC 4 0/FH/F5/E5/ E2/EA/E4/E7/ E8/E9	-	-	Koppla ifrån hällen från strömförsörjningen. Vänta några sekunder och anslut sedan spishällen till strömförsörjningen igen. Om problemet kvarstår, kontakta servicecentret och ange felkoden som visas på displayen.
---	---	---	--

18. 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.

19. TEKNISKA DATA

Identifiering av produkten

Typ: **4300**

Modell: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Se identifieringsskylten som sitter på produktens undersida.

Tillverkaren förbättrar ständigt sina produkter. Av denna anledning kan texten och illustrationerna i dessa bruksanvis-

ningar ändras utan föregående meddelande.

Mer information om tekniska data finns på hemsidan: www.faberspa.com

MODELL	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Parameter	Värde
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Apparatens vikt	21 kg
Antal kokzoner	4
Värmekälla	induktion

1. TURVALLISUUSTIETOJ

A

- 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. Käyttäjien on tunnettava täysin laitteen toiminta ja turvallisuusominaisuudet.
- Johtojen liittäminen saa tehdä vain pätevä teknikko.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syynä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolella olevassa kilvessä kerrottua jännitettä.
- VAROITUS: Poista suojakalvot ennen laitteen asennusta (jos on).
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmastion olosuhteille (sade, aurinko).
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Älä käytä adaptereita, monipistorasioita tai jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Älä seiso laitteen päällä, koska se saattaa vaurioitua.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, kunhan heitä valvotaan ja ohjeistetaan laitteen turvallisesta käytöstä ja kunhan he tiedostavat käyttöön liittyvät riskit.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käyttöön, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, ellei hei-

dän turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai elleivät he ole saaneet ohjeita laitteen käyttöön.

- Valvo lapsia ja varmista, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Kytke pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen ja saavutettavissa olevaan pistorasiaan.
- Iritykyntävälineiden tulee olla sisäänrakennettuina kiinteässä johdotuksessa voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön tulee vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista luokan I laitteiden kohdalla, että kotitalouden virransyöttö takaa oikeaoppisen maadoituksen.
- Älä käytä avoliekejä (tulipalovaara).



VAROITUS: Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

- Käytä vain laitteen kiinnitykseen soveltuvia ruuveja ja kiinnitysosia.
- Varmista, että laite on asennettu siten, että se voidaan kytkeä irti virransyötöstä kosketinten avausvälikillä (3 mm), joka takaa täydellisen irrotuksen luokan III ylijännitteen tapauksessa.
- Liitä tuuletin hormiin putkella, jonka halkaisija on vähintään 120 mm. Hormien kanavan tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Mitä savujen poistossa käytettäviin turvallisuutta koskeviin ja teknisiin menetelmiin tulee, paikallisten viranomaisten määrittämiä asetuksia tulee noudattaa tarkasti.
- Kun tätä laitetta käytetään samanaikaisesti kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden kanssa (ei päde laitteisiin, jotka tyhjentävät ilman vain huoneeseen), huoneen tulee olla

- asianmukaisesti tuuletettu pako-
kaasun takaisinvirtauksen estämiseksi.
- Puhdista laite ja vaihda suodattimet
määritetyn ajan kuluessa (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja
puhdistus.
 - Ilmanpoiston määräyksiä tulee nou-
dattaa.
 - Ilmaa ei tule poistaa hormiin, jota käy-
tetään kaasulla tai muilla polttoaineil-
la käyvien laitteiden savujen poistoon
(ei sovellettavissa laitteisiin, jotka tyh-
jentävät ilman vain huoneeseen).
 - Kun kypsennyslaite ja muulla kuin
sähköenergialla syötetyt laitteet ovat
samanaikaisesti käytössä, huoneen
negatiivisen paineen ei tule olla yli 4
Pa (4×10^{-5} bar), jotta vältetään sa-
vujen takaisinimu huoneeseen kyp-
sennnyslaitteen toimesta.
 - Keittiön liesituulettimet ja muut kyp-
sennys-savujen imulaitteistot saatta-
vat vaikuttaa kielteisesti kaasulla tai
muilla polttoaineilla toimivien (myös
muissa huoneissa olevien) kodinko-
neiden turvalliseen toimintaan pala-
miskaasujen takaisinvirtauksen vuok-
si. Nämä kaasut saattavat aiheuttaa
häkämärkytyksen. Kun liesituuletin tai
kypsennys-savujen imulaite on asen-
nettu, asiantuntijan tulee testata nes-
tekaasulaitteiden toiminta, jotta voi-
daan taata, että palamiskaasut eivät
virtaa takaisin.
 - Näiden keittotasojen induktiojärjestel-
mät vastaavat EMC-standardien ja
EMF-direktiivin vaatimuksia, eikä ni-
iden pitäisi häiritä muita elektroniikka-
laitteita. Henkilöiden, joilla on sydä-
mentahdistin tai muita elektronisia
implanteja, tulee kysyä lääkäriltään
tai implanttien valmistajalta, kestävätkö
kyseiset laitteet riittävästi häiriöitä.
 - Ennen sähköliitintään tutustu lukuun
SÄHKÖLIITÄNTÄ.
 - Friteerauskeittimiä tulee valvoa jatku-
vasti käytön aikana: ylikuumentunut
öljy voi syttyä palamaan.
- Älä laita kattiloita tai paistinpannuja
reunalle, koska silikonitiivisteet saat-
tavat vaurioitua.
-  Laite ja sen kosketettavissa ole-
vat osat kuumentuvat käytön ai-
kana hyvin paljon. Ole tarkkana,
ettet koske vastuksiin. Alle 8-vuo-
tiaat lapset tulee pitää loitolla, el-
lei heitä valvota jatkuvasti.
-  VAROITUS: Jos pinta on säröillä,
sähköiskujen välttämiseksi sam-
muta laite äläkä käynnistä sitä.
- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen
puhdistukseen.
 - Älä aseta keittotason pinnalle metal-
liesineitä, kuten veitsiä, haarukoita,
lusikoita ja kansia, sillä ne voivat yli-
kuumentua.
 - Käytä soveltuvaa ohjainta sammut-
taaksesi keittotason käytön jälkeen:
älä luota kattiloiden antureihin.
 - Laitetta ei ole suunniteltu käytettä-
väksi ulkoisella ajastimella tai erillisel-
lä kauko-ohjausjärjestelmällä.
-  VAROITUS: Tulipalovaara: älä
asetta esineitä keittopinnoille.
-  HUOMIO: Kypsennysprosessia
täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennys-
prosessia täytyy valvoa jatku-
vasti.
-  VAROITUS: Keittotason vartioi-
matta jättäminen on vaarallista,
kun käytetään öljyä tai rasvaa,
sillä tuloksena voi olla vaarallilan-
ne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä
sammuttaa tulipaloa vedellä:
sammuta laite ja peitä sitten liekit
esimerkiksi kannella tai sammut-
tuspöteellä.
- Jotta laite ei pääsisi ylikuumene-
maan, sitä ei tule koskaan asentaa
koristeoven taakse.
 - Laitteessa tai pakkauksessa oleva
symboli  tarkoittaa sitä, että tuotet-
ta ei saa poistaa käytöstä kotitalous-
jätteiden mukana. Hävitettävä tuote
on toimitettava tarkoituksenmukai-
seen keräyspisteeseen sähkö- ja

elektroniikkaromujen kierrätystä varten. Varmistamalla että tämä tuote hävitetään oikein suojelet luontoa ja välttyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta mahdollisilta ympäristö- ja terveysriskeiltä, jotka voivat syntyä kun se hävitetään väärin. Tuotteen kierrätykseen kuuluvia yksityiskohtaisempia tietoja varten, ota yhteyttä kuntaan, paikalliseen jätehuoltopalveluun tai kauppaan josta tuote hankittiin.

2. KÄYTTÖ

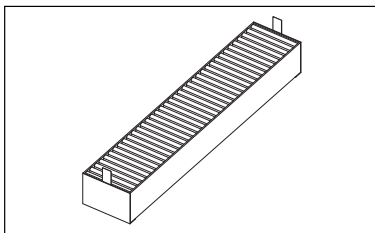
- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella 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 huolto- toimenpiteitä.

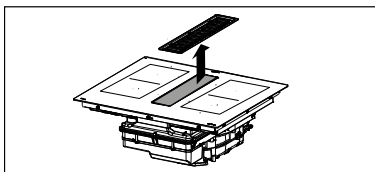
Aktiivihiihisiuodatin

- Hajuja poistavaa aktiivihiihisiuodatinta (tutustu asennusohjeisiin) ei tule pestä eikä regeneroida: se tulee vaihtaa 12 kuukauden välein. Uuden suodatimen tilaamista varten ota yhteys huoltopalveluun.



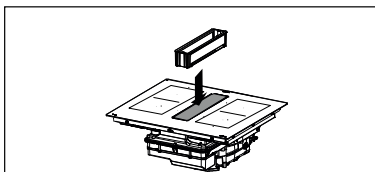
Ritilä

- Älä pese astianpesukoneessa. Puhdista ritilä kuumalla vedellä ja miedolla saippualla, äläkä käytä hankaavia sieniä (älä käytä voimakkaita tai hankaavia pesuaineita!).



Rasvasuodatin

- Puhdista tai vaihda suodattimet osoitettuna väliaikoina, jotta liesituuletin säilyy hyvässä toimintakunnossa ja voitaisiin välttää tulipalovaara rasvan liiallisen kerääntymisen vuoksi.
- Rasvasuodattimet tulee puhdista 2 käyttökuukauden välein tai useammin jos kyseessä on erittäin vaativa käyttö. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

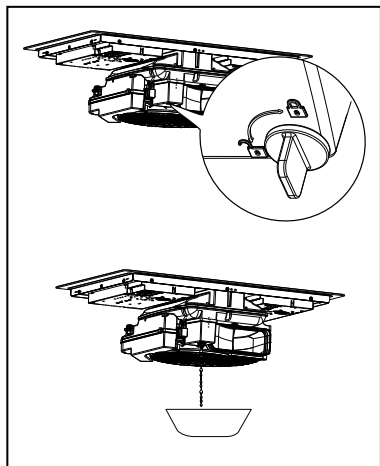


Ylempi ylivirtausalusta kuuluu rasvasuodattimeen ja se on tarkastettava jokaisen kypsennyksen jälkeen tai joka kerta kun nesteen valumista havaitaan keittotasolle. Pese lämpimällä vedellä ota ruokajäämät pois, jotta voitaisiin välttää pahoja hajuja ja jäämien synty- mistä.

Nestealusta

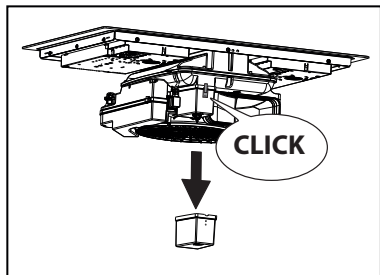
Tavallisessa käytössä suositellaan nestealustan tarkistusta ja tyhjennystä kahden viikon välein.

Poista laatikko ennen vesialustan säännöllisiä tarkistuksia erityisesti siinä tapauksessa, että nestettä vuotaa paljon. Paina ylöspäin hanaa (oranssi) ja kierrä se auki astian tyhjentämiseksi. Kun vesialusta on tyhjennetty, kierrä kiinni uudelleen painamalla (oranssia) hanaa ylöspäin, kunnes se sulkeutuu. Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



Päänestealustan irrotus

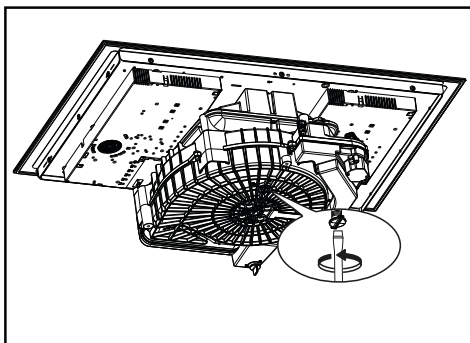
Tehokkaampaa puhdistusta varten, kun vuotaa nesteitä, jotka voivat aiheuttaa pahaa hajua, irrota alusta avaamalla osoitettu koukku.



Moottoritilan nesteiden tyhjennys

Jos keittotasolle valuu yli 1 litra nestettä, kierrä auki kierrekorkki (oranssi) näytetysti ja tyhjennä moottoritila. Kun tila on tyhjennetty, kierrä kiinni (oranssi) kierretappi, kunnes se sulkeutuu. Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutu-

nut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen välttääksesi ruokajäämien hiiltymistä. 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 kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

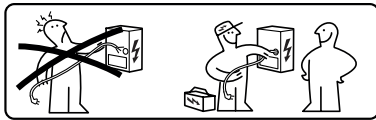
Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- 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 sähköliitännöille varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuviissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvas-
sa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja YKSI- ja KAKSIVAIHEI-
liitäntä: johdinten vähimmäisläpimitta:

2,5 mm². Virtajohtojen ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.

- Liittimiin päästään irrottamalla liitännäkotelon 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

Kotitalouslaitteiden hävittäminen

Tuotteen tai tämän pakkauksen symboli



osoittaa, että tuotetta ei tule hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeoppisesti, 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

Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

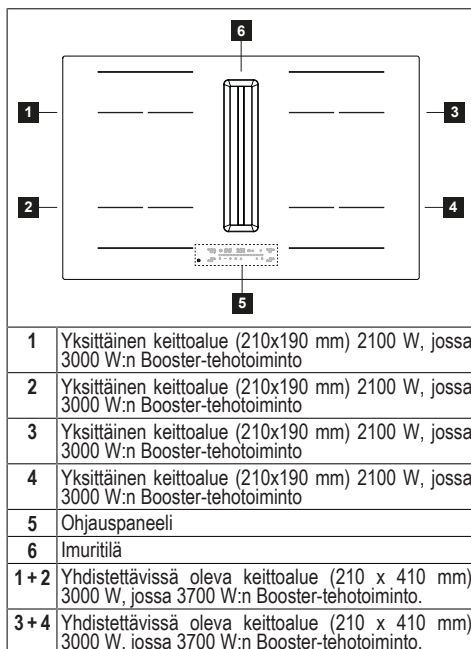
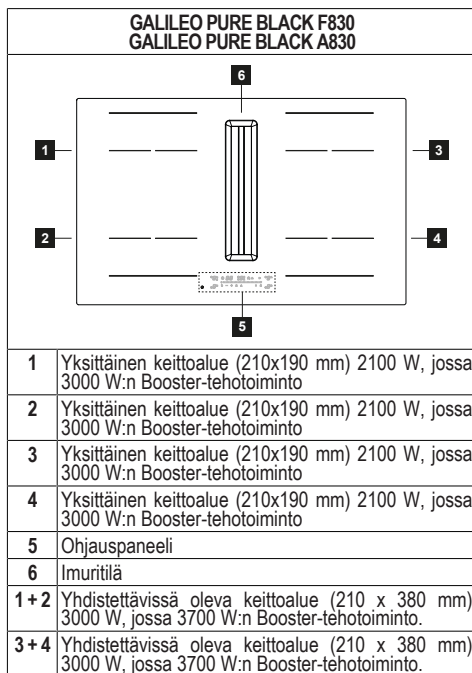
Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia 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 keitto-alueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

7. TUOTTEEN KUVAUS



ILMAISIMET

Kattilan läsnäolon tunnistus

Jokaisella keittoalueella on järjestelmä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla. Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilta käytettäväksi. Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli .

Jäännöslämmön ilmainen

Jäännöslämmön ilmainen on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinta on yhä viimeistään 50 °C ja saattaa näin ollen aiheuttaa palovammoja, jos siihen kosketaan paljain käsin. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy **H**.

8. TEHON RAJOITUS

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

suorittaa loppuun noin 2 minuutin kuluessa.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotasot suoraan päälle kohdasta ① tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

- Liitä keittotasot kodin sähköverkkoon (tämä toimenpide tulee tehdä aina kun valikkoon siirrytään).
- Paina ①.
- Paina ja pidä painettuna vasemmalla ylhäällä olevan keittoalueen numeronäyttöä ja symbolia  muutaman sekunnin ajan.
- Liu'uta sormeasi oikealta vasemmalle liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animatio.

Tee näin, kunnes näytössä näkyy:



Paina numeronäyttöä  tai  selataksesi valikkoon, kunnes oikeanpuoleisissa numeronäytöissä näkyvät "5" ja "6". Paina "+" tai "-" valitaksesi oikean arvon, joka näkyy yllä olevissa numeronäytöissä.

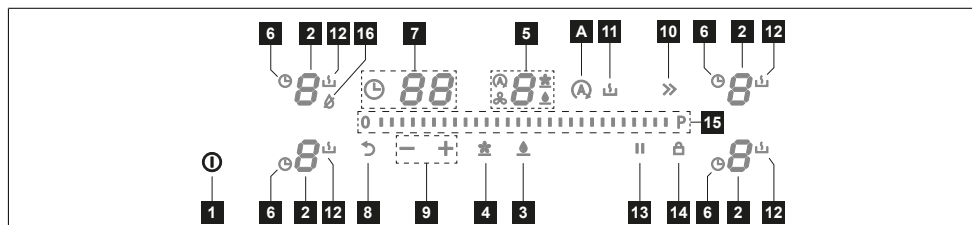
Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

KW	Huomiot
7,4	Alun vakioasetus
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista painamalla ja pitämällä painettuna näppäintä ①.

Jos tahdot poistua tallentamatta muutoksia, paina näppäintä .

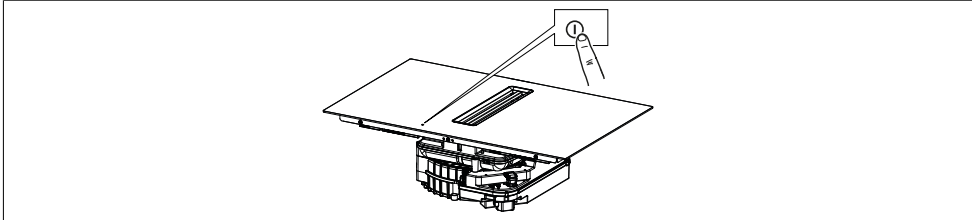
9. OHJAUSPANEELI

	
1	Päällä/pois päältä -näppäin
2	Keittoalue
3	Rasvasuodattimen nollausnäppäin
4	Hiilisuodattimen nollausnäppäin
5	Imulaitteen kytkinalue
6	Ajastimen symboli
7	Ajastimen alue
8	Recall-toiminnon näppäin
9	Ajastimen hallinnointinäppäimet
10	Booster-toiminnon näppäin
11	Sulatustoiminnon näppäin
12	Sulatustoiminnon symboli
13	Taukotoiminnon näppäin
14	Lukitustoiminnon näppäin
15	Liukunäppäimistö
16	Dry-toiminto
A	Automaattisen toiminnon näppäin

Kun kattila asetetaan yhdelle neljästä keittoalueesta, keittotasot tunnistaa sen läsnäolon välittömästi ja valaisee vastaavan numeronäytön aktivointia varten. Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäytöt eivät näy. Valittavissa olevat toiminnot ovat näkyvissä ohjauspaneelissa. Valitse toimin-

not koskettamalla vastaavaa symbolia. Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä **8**. Numeronäyttö syttyy voimakkaammin toimenpiteen vahvistamiseksi.

Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna tason käynnistämiseksi ja toimintojen kytkemiseksi päälle. Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 10 sekuntia.

Varoitus: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

Kun taso on päällä, keittoalueiden 4 numeronäyttöä näyttävät seuraavaa: ja **8** imurin numeronäytössä.

10. KEITTOTASON TOIMINNOT

Näppäimistön lukitus	Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa. Päälle kytkemiseksi: laita taso päälle, pidä painettuna näppäintä ja äänimerkin jälkeen paina ja pidä painettuna myös kahta vasemmanpuoleista numeronäyttöä noin 3 sekunnin ajan, kunnes kaikissa numeronäytöissä näkyy L. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa. Pois päältä kytkemiseksi: laita taso päälle, pidä painettuna näppäintä ja äänimerkin jälkeen paina ja pidä painettuna myös kahta vasemmanpuoleista numeronäyttöä noin 3 sekunnin ajan, kunnes kaikki numeronäytöt, jotka osoittavat L, sammuvat. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
Boost-tehotoiminto	Jokainen keittoalue voidaan asettaa maksimitehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi. Päälle kytkeminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse "Boost"-arvo painamalla näppäintä >>. Vastaava numeronäyttö näyttää P. Pois päältä kytkeminen: valitse yksi muista mahdollisista arvoista liukunäppäimistöstä tai paina näppäintä >>, jolloin piipaus vahvistaa pois päältä kytkennän.
Keittoalueiden ajastin	Ajastimen avulla voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan kuluttua. Keittoalueet voidaan ohjelmoida erikseen, sillä jokaisella on oma ajastimensa. Päälle kytkeminen: valitse aktiivinen keittoalue painamalla numeronäyttöä, paina vastaavaa symbolia ja aseta näppäimistö "+" ja "-" haluamasi aika lähtölaskennalle. Älä koske mitään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina symbolia ja sitten "-", kunnes tuloksena on 0).

Taukotoiminto	Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotasot sammuu automaattisesti.																								
	Tauon aikana kaikki numeronäytöt osoittavat II ilmoittaakseen, että: - Energia ei tuoteta millään keittoalueella. - Kaikki toiminnot ovat poissa päältä.																								
	Pois päältä kytkeminen: kun keittotasot on toiminnassa, paina näppäintä II . Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.																								
Muistitoiminto	Pois päältä kytkeminen: paina näppäintä II ja liu'uta sormeasi vasemmalta oikealle liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.																								
	Tätä toimintoa käytetään keittotasojen toiminnan asetusten esillä tuomiseksi, jos on tapahtunut tahaton pysäytys käyttämällä näppäintä  .																								
	Käynnistää taso ja paina näppäintä  palauttaaksesi ennen sammutusta aktiivisina olleet toiminnot. Kun keittotasot sammuu, jos sitä ei käynnistetä uudelleen 5 sekunnin kuluessa, ennen sammutusta aktiivisina olleiden toimintojen asetukset menetetään.																								
Lämmitystoiminto	Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukko:																								
	<table><tr><th>Tehotaso</th><th>Ajastin (sekunnit)</th></tr><tr><td>0</td><td>Ei saatavilla</td></tr><tr><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>2</td><td>72</td></tr><tr><td>3</td><td>120</td></tr><tr><td>4</td><td>176</td></tr><tr><td>5</td><td>256</td></tr><tr><td>6</td><td>432</td></tr><tr><td>7</td><td>120</td></tr><tr><td>8</td><td>192</td></tr><tr><td>9</td><td>Ei saatavilla</td></tr><tr><td>Boost</td><td>Ei saatavilla</td></tr></table>	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)	0	Ei saatavilla	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ei saatavilla	Boost	Ei saatavilla
	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)																							
	0	Ei saatavilla																							
	1	40																							
	2	72																							
	3	120																							
	4	176																							
	5	256																							
	6	432																							
	7	120																							
	8	192																							
	9	Ei saatavilla																							
	Boost	Ei saatavilla																							
	Valitse keittoalue ja paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan liukunäppäimistöstä valittua arvoa (0–8). Keittotasolla on maksimitehopiikki, jonka kesto vaihtelee aiemmin asetetun keittotason perusteella. Tämän jälkeen se palaa aluksi asetettuun arvoon. Vastaavassa numeronäytössä näkyy A ja asetettu arvo, myöhemmin vain A .																								
Pois päältä kytkeminen: valitse vastaava numeronäyttö, joka näyttää A , ja tuo liukunäppäimistön arvo nolliille.																									
Yhdistelmätila ("silta"-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempaa alueena. Tämä mahdollistaa leveämpipohjaisten kattiloiden käytön. Tälle toiminnolle valittavissa olevat keittoalueet ovat sekä vasemmalla (keskenään) että oikealla olevat alueet (keskenään).																								
	Aktivointi: paina samanaikaisesti molempia aktiivisia keittotasoja, kunnes numeronäytössä näkyy A .																								
	Asettaaksesi yhdistelmätilassa käytettävissä olevan alueen tehon käytä liukunäppäimistöä.																								
	Pois päältä kytkeminen: paina samanaikaisesti näppäimiä, joita käytettiin toiminnon aktivointiin, kunnes kuuluu kaksi piippausta.																								
	Tärkeää! Keittotasot tunnistaa automaattisesti sellaisen suuren kattilan läsnäolon, joka vie kaksi keittoaluetta, mutta se hallinnoi alueita itsenäisesti, ellei "silta"-toiminto ole aktivoituna.																								
Lämpimänä pidon toiminto	Tällä toiminnolla kypsennetyt ruuat pidetään lämpiminä.																								
	Aktivointi: valitse yksi aktiivinen keittoalue ja valitse  (piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi). Pois päältä kytkentä: valitse keittoalue ja valitse sitten  . Pois päältä kytkentä vahvistetaan kahdella piippauksella.																								

11. KYPSENNUSTAULUKKO

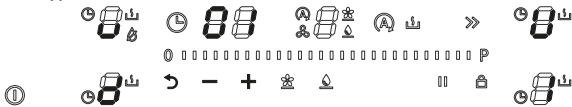
Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö	Automaattinen sammutus (tunnit)
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet	10h
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet	5h
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi	5h
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala	4h
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala	3h
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha	2h
7	Kevyt paistaminen	Röstitperunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruoat, makkara	2h
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat	2h
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit	1h
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen	Ei saatavilla.

12. KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Käyttäjä voi suorittaa joitakin tuotteen säätötoimintoja. Noudata alla olevaa menettelyä päästäksesi valikkoon, toimenpiteet on suoritettava kahden minuutin kuluessa.

- Paina 1.
- Paina ja pidä painettuna vasemmalla alhaalla näkyvää numeronäyttöä ja symbolia.
- Liu'uta sormea vasemmalta oikealle liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio.

Tee näin, kunnes näytössä näkyy:



Paina numeronäyttöä tai valitaksesi haluamasi parametrin.
Paina näppäimiä " - " tai " + " valitaksesi haluamasi arvon.
Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Ajastimen numeronäytön arvo	Kuvaus	Liesituulettimen numeronäytön arvo
U1	Näppäinten äänenvoimakkuus	0 - Ääni päällä. 1 - Ääni pois päältä (oletus).
U2	Ajastimen lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko	0 - Äänimerkki pois päältä. 1 - Äänimerkki toiminnassa 30 sekuntia. 2 - Äänimerkki päällä 2 minuuttia.
U3	Dry-toiminto	0 - Pois päältä. 1 - Päällä (oletus).
U4	Hiilisuoatin VAROITUS! Aktivoidava suodattavan tuotteen tapauksessa.	0 - Pois päältä (oletus). 1 - Päällä.
U5	Kattilan tunnistustoiminto	0 - Pois päältä. 1 - Päällä (oletus).
- Kun oikea parametri ja arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa 1 ja pitämällä sitä painettuna noin 2 sekunnin ajan. - Jos tahdot poistua tallentamatta muutoksia, pidä näppäintä painettuna noin 2 sekuntia.		

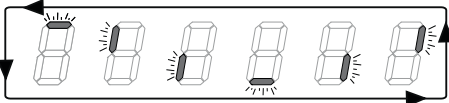
13. IMULAITTEEN TOIMINNOT

	
"b"	Paina tehopalkkia ja vedä sitä sormella, kunnes näkyy "b", TEHONOPEUDEN 1 asettamiseksi. 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 tehopalkkia ja vedä siinä sormea, kunnes näkyy "P", TEHONOPEUDEN 2 asettamiseksi. Tämä asetus on ajastettu 4:30 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
	Automaattinen symboli Automaattisen toiminnon kytkentä päälle/pois: paina symbolia  . Tämä toiminto aktivoituu vain kun keittoalue on yhtäsuuri tai suurempi kuin 6.
	Dry-toiminto Aina kun taso sammuu yhden tai useamman keittoalueen käytön jälkeen, imurin moottori toimii 10 minuutin ajan ensimmäisellä nopeustasolla. Dry-toiminnon käytön aikana kaikki näppäimet ovat poissa käytöstä, poikkeuksena näppäin  ja näppäin "0", joka liittyy imurin tasoon. Dry-toiminnon pois käytöstä ottamiseksi toiminnan aikana käyttäjän on tuotava imurin tasonäppäin arvosta "1" arvoon "0" liukusäätimestä tai odotettava, että 10 minuuttia kuluvat.
	Rasvasuodattimen huoltosymboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää palava merkkivalo  "lähellä numeronäyttöä  .
	Hiilisuodattimen huoltosymboli Hiilisuodattimen puhdistustarpeen näyttää palava merkkivalo  , joka on lähellä numeronäyttöä  .
 	Suodattimen nollaus ja uudelleenaktivointi Kun hiilisuodatin on toiminut 200 tuntia ja rasvasuodatin on toiminut 100 tuntia, vastaavat kuvatukset syttyvät, mikä tarkoittaa, että suodatin tulee huoltaa. Kun suodattimen huolto on tehty tason ollessa sammuksissa, toimi seuraavasti: – Kun rasvasuodattimen huolto on suoritettu, paina ja pidä painettuna symbolia . Äänimerkki osoittaa, että nollaus on suoritettu. – Kun hiilisuodattimen huolto on suoritettu, paina ja pidä painettuna symbolia . Äänimerkki osoittaa, että nollaus on suoritettu.

Jos olet ostanut suodattavan tuotteen, on aktivoitava hiilisuodattimen hallinnointi (aktivointia varten tutustu kappaleeseen "Käyttäjävälikon mukautus").

14. IKKUNAKOSKETUKSE N TOIMINTO

Jos olet ostanut imevän tuotteen ja liittänyt sen "Ikkunakosketukseen" ja tämä animaatio näkyy, imuria ei voida hallinnoida:



Ikkuna on avattava imurin numeronäytön näkemiseksi ja käytön mahdollistamiseksi.

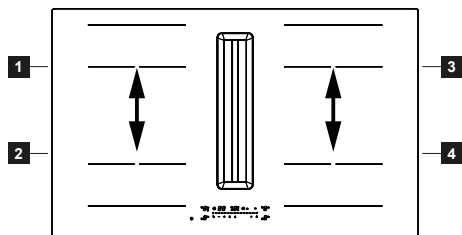
15. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

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.

Toiminto jakaa käytössä olevan maksimitehon yhdistelmätavassa käytettyjen keittoalueiden välille. Ks. kuva. Toiminto vähentää toisen käynnissä olevan keittotason tehoa yhdistelmätavassa, jos

tarpeen (ensimmäiselle ohjaukselle annetaan korkein prioriteetti).



Esimerkki:

Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9, ja sitä rajoitetaan automaattisesti.

16. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainkin)
- 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.

Kattiloiden käyttö

Kattilan/paistinannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille. Jotta voidaan taata, että keittotaso toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai

useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksitään	110 mm	210 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa automaattisesti liian korkean lämpötilan tapauksessa: tällain 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 normaalit toiminnan äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien syntymiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Kevyt hurina (kuten muuntajalla)

Tämä ääni kuuluu, kun kypsennetään suurella lämmöllä, ja se syntyy keittotasosta kattiloihin siirretyn energian määrän perusteella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Kevyt sihinä

Tämä ääni kuuluu, kun keittoastia on tyhjä, ja lakkaa, kun astiaan lisätään vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu, kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ää-

ni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyypin mukaan.

Voimakas siinä

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

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaoppista toimintaa varten keittotason lämpötilaa tulee säätää. 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. Tällöin näytössä näkyy **H**.

Rytmiikkäät, kellon viisareiden ääntä muistuttavat äänet

Tämä ääni kuulu ainoastaan, kun käytössä on vähintään kolme keittoaluetta, ja se häviää tai katoaa, kun jokin alueista sammutetaan.

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

17. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi on havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
FE / Ft / Fc	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotasossa riittävä tuuletus. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva.	Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
EH	Vastaava keittoalue sammuu.	-	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotasossa riittävä tuuletus. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
E6	Keittoalue ei syty.	-	Heti kun verkkovirta normalisoituu, virhe häviää. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja kytkä keittotaso sitten uudelleen sähköverkkoon. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytölle ilmestynyt virhekoodi.

18. 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.

19. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistus

Tyyppi: **4300**

Malli: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Tutustu tuotteen pohjassa olevaan tunnistekilpeen.

Valmistaja parantaa tuotteita jatkuvasti. Näin ollen näiden käyttöohjeiden teksti ja kuvat voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Tarkempia teknisiä lisätietoja on saatavilla sivustolla: www.faberspa.com

MALLI	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,02 Kw

Parametri	Arvo
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Laitteen paino	21 kg

Parametri	Arvo
Keittoalueiden määrä	4
Lämmönlähde	induktio

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED

- 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 tredje-parter. Brugere skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed.
- Tilslutningen af kablerne skal udføres af en kompetent tekniker.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er inde i produktet.
- ADVARSEL: Fjern den beskyttende folie (hvis til stede) før du installerer apparatet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Dette apparat må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat at de overvåges eller vejledes om sikker brug af apparatet og, at de forstår de forbundne risici.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden med mindre de er under opsyn eller er instrueret i

brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.

- Der skal holdes øje med børnene for at sørge for, at de ikke har mulighed for at lege med apparatet.
- Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Slut stikket til en lettilgængelig stik-kontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Der skal indbygges frakoblingsanordninger i den faste ledningsføring i overensstemmelse med de relevante bestemmelser.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- For klasse I-udstyr skal man kontrollere, at strømforsyningen i hjemmet garanterer korrekt jordforbindelse.
- Brug ikke åben ild (brandfare).



ADVARSEL: Manglende installation af skruer eller fastgørelses-elementer i overensstemmelse med denne vejledning kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Brug kun egnede skruer og fastgørelses-elementer til at fastgøre apparatet.
- Sørg for, at enheden er installeret på en sådan måde, at den kan kobles fra strømforsyningen med en kontaktafstand (3 mm), der garanterer fuldstændig frakobling under overspændingsforhold i kategori III.
- Tilslut udsugningsapparatet til trækkanalen gennem et rør med en diameter på mindst 120 mm. Trækkanalens bane skal være så kort som muligt.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes i forbindelse med udløsnings af røg, er det vigtigt at følge de lokale myndigheders regler nøje.
- Når dette apparat bruges samtidig med apparater, der brænder gas eller andre brændbare stoffer (gælder ikke

- for apparater, der kun sender luft ud i rummet), skal rummet være tilstrækkeligt ventileret for at forhindre tilbagestrømning af udlægningsgasser.
- Rengør apparatet og udskift filtrene efter den angivne tidsperiode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
 - Bestemmelserne for luftudskiftning skal overholdes.
 - Der må ikke ledes luft ind i en trækkanal, der bruges til at lede dampe fra gasapparater eller andre brændbare materialer ud (gælder ikke for apparater, der kun leder luft ud i rummet).
 - Når kogepladen og apparater, der drives af anden energi end elektricitet, er i drift på samme tid, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) for at forhindre, at røgen suges ind i rummet af kogepladen.
 - Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan have negativ indflydelse på sikker drift af husholdningsapparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Disse gasser kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en emhætte eller et andet udsugningsapparat til mados, bør funktionen af apparaterne med flydende gas testes af en ekspert for at sikre, at der ikke er nogen returstrømning af forbrændingsgasser.
 - Disse kogepladers induktionssystemer opfylder kravene i EMC- og EMF-direktivet og bør ikke forstyrre andre elektroniske apparater. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør afklare med deres læge eller producenten af implantaterne, om disse enheder er tilstrækkeligt modstandsdygtige over for interferens.
 - Læs kapitlet ELEKTRISK TILSLUTNING inden de elektriske tilslutninger udføres.
 - Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
 - Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.
-  Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.
-  **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og ikke tænde for det igen for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- 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.
 - Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
-  **ADVARSEL:** Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.
-  **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.
-  **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 en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekoralationslåge.
- Symbolet  på produktet eller dets emballage indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Produktet, der skal bortskaffes, skal afleveres til et specielt indsamlingscenter til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og sundheden, der ellers kunne opstå som følge af upassende bortskaffelse. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, kan du kontakte byrådet, den lokale affaldshåndteringstjeneste eller den butik, hvor produktet blev købt.

2. ANVENDELSE

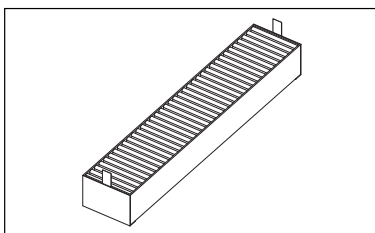
- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- 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 kogegej 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.

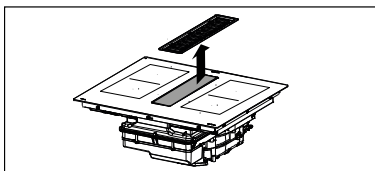
Aktivt kulfilter

- Det luftfiltrerende filtre i aktivt kul (se monteringsvejledningen) kan hverken vaskes eller regenereres, men skal udskiftes hver 12. måned. Kontakt Servicecenteret for at bestille et nyt filter.



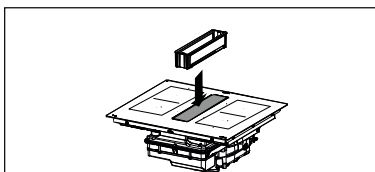
Rist

- Må ikke vaskes i vaskemaskine. Rengør risten med varmt vand og neutral sæbe uden brug af slibende svampe (brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler!).



Fedtfiltre

- Rengør eller udskift filtrene ifølge de angivne intervaller for at holde emhætten i god stand og undgå eventuel brandfare pga. fedtophobning.
- Fedtfiltrene skal rengøres hver 2 måneders aktivitet eller oftere i tilfælde af meget intens brug og kan vaskes i opvaskemaskinen.



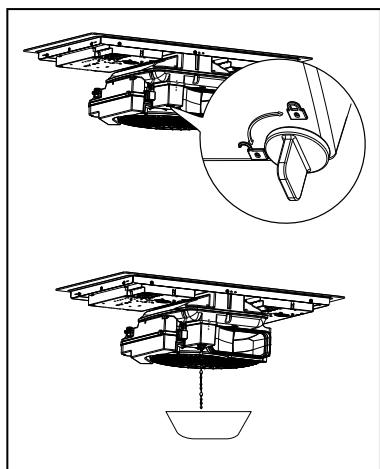
Det øverste overløbskar er en del af fedtfiltret og skal kontrolleres efter hver brug eller hver gang der er spildt væske på kogepladen. Vask med varmt vand og fjern madrester for at undgå dårlig lugt og aflejringer.

Væskeopsamlingsbakke

Ved normal brug anbefales det kontrollere og tømme opsamlingsbakken med to ugers mellemrum.

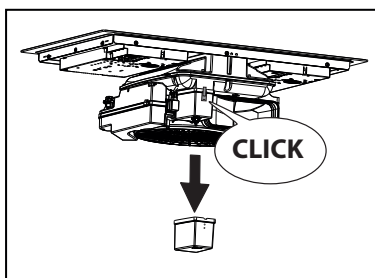
Fjern skuffen før du foretager regelmæssig kontrol af væskeopsamlingsbakken, især i tilfælde af større spild. Tryk hanen (orange) opad, og skru den af for at tømme beholderen. Når væskeopsamlingsbakken er tømt, skrues hanen (orange) fast igen ved at trykke den opad.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Afmontering af den primære væskeopsamlingsbakke

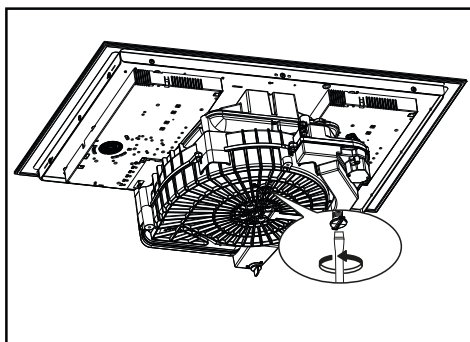
For bedre rengøring i tilfælde af, at der spildes væsker, der kan medføre dårlig lugt, skal bakken løsnes ved at åbne den angivne krog.



Tøm væskekerne i motorrummet

Hvis der spildes mere end 1 liter væske på kogepladen, skrues skrueproppen (orange) af som angivet, og motorrummet tømmes. Når rummet er tømt, skrues skrueproppen (orange) fast igen.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Rengøring af apparatet

Rengør apparatet efter hver brug for at undgå forkulning af eventuelle 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 kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

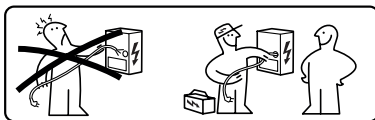
4. KRAV TIL MØBLERNE

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direkti-

ver 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 fine-rede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden 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. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

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, EN-KELFASET- 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 kon-

takte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af emballagemateriale

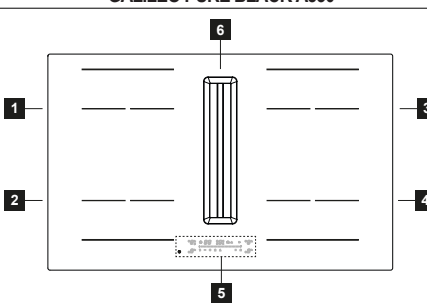
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

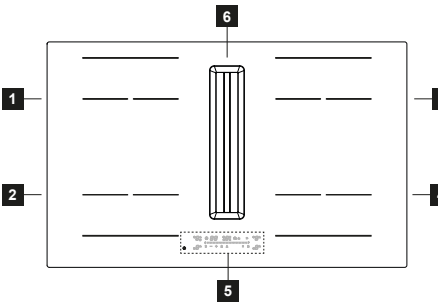
Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBESKRIVELSE

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
	
1	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
2	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
3	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W

4	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1+2	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+4	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830	
	
1	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
2	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
3	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
4	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1+2	Kombineret kogezone (210 x 410 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+4	Kombineret kogezone (210 x 410 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Registrering af gryde

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen. Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader. Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol .

Indikator for restvarme

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. EFFEKTBEGRÆNSNING

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system. Dette indgreb skal udføres inden for ca. 2 minutter.

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

- Tilslut kogepladen til husholdningens elnet (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Tryk på ❶.
- Tryk og hold på kogezonens tal øverst til venstre og symbolet  i nogle sekunder.

- Lad fingeren glide fra højre til venstre langs rulletastaturet, der viser en animation.

Indtil følgende vises:



Tryk på tallet  eller  for at navigere i menuen indtil tallet til højre viser  og .

Tryk på “+” eller “-” for at vælge den korrekte værdi, der vises på tallene ovenfor.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

KW	Bemærkning
7,4	Standard startindstilling
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på og holde knappen ❶ nede.

Tryk på knappen  for at forlade uden at gemme nogen ændringer.

9. BETJENINGSPANEL

1	Tændt/Slukket-knap								
2	Kogezone								
3	Knap til nulstilling af fedtfilter								
4	Knap til nulstilling af kulfilter								
5	Område med betjeningsanordninger til udsugningsenhed								
6	Timersymbol								
7	Timer-zone								
8	Knap til Recall-funktion								
9	knapper til Timerstyring								
10	Knap til Boosterfunktion								

11	Knap for smeltefunktion
12	Symbol for smeltefunktion
13	Knap for Pausefunktion
14	Knap for Låsefunktion
15	Rullestatur
16	Dry-funktion
A	Knap for Autofunktion

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezone, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den. Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

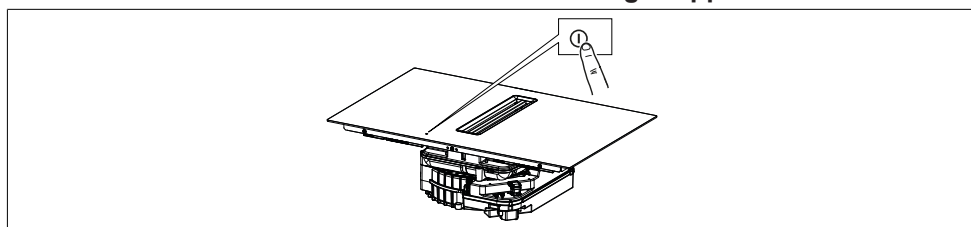
På betjeningspanelet er de valgbare

funktioner altid synlige. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

Kogezone kan aktiveres ved at indtaste referencetallet **8**.

Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

□ Tænding af apparatet:



Tryk og hold på tasten On/Off for at tænde og aktivere pladens funktioner.

Nu er pladen tændt, men alle kogezone og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 10 sekunders inaktivitet.

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

Når pladen er tændt viser de 4 kogezonetal følgende: og **8** på udsugningsenhedens tal.

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER

Tasturlås	Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet For at aktivere: tænd pladen, hold knappen trykket, tryk efter et lydsignal også på de to venstre tal og hold dem nede i ca. 3 sekunder, indtil alle tallene viser L. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder. For at deaktivere: tænd pladen, hold knappen trykket, tryk efter et lydsignal også på de to venstre tal og hold dem nede i ca. 3 sekunder, indtil alle tallene L forsvinder. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
Boost-funktion	Hver kogezone kan indstilles til et maksimalt effektniveau i op til 5 minutter. For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "BOOST"-værdien på ved at trykke på knappen "»»". Det tilsvarende tal angiver P. For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på rullestaturet eller tryk på knappen "»»", et bip bekræfter deaktivering.

Timer til kogezoneerne	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer. Sådan kommer du dertil: vælg den aktive kogezone ved at trykke på tallet, tryk på det tilsvarende symbol  og indstil den ønskede tid til nedtælling med knapperne '+' og '-'. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timerværdierne (tryk på symbolet  og derefter på "-" indtil 0).																								
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk. Under pausen angiver alle tallene  for at signalere, at: - Der ikke produceres energi i nogen af kogezoneerne. - Alle funktioner er deaktiveret. For at aktivere: Tryk på og hold  nede, mens kogepladen er i funktion. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen. For at deaktivere: tryk på knappen  og lad fingeren glide fra venstre til højre langs rullestaturet, der viser en animering.																								
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af kortvarig utilsigtet nedlukning med knappen . Tænd pladen og tryk på knappen  for at tilbagekalde de aktive funktioner fra før slukningen. Hvis kogepladen slukker og ikke tændes igen inden for 5 sekunder, går funktionsindstillingerne, der var aktive før slukningen, tabt.																								
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezoneen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen: <table border="1" data-bbox="311 770 1038 1098"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th><th>Timer (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table> Vælg kogezoneen, tryk på den valgte værdi (0 til 8) på rullestaturet og hold den nede i 3 sekunder. Kogepladen vil toppe ved maksimal effekt i et stykke tid, der varierer afhængigt af den tidligere indstillede tilberedningseffekt og derefter vende tilbage til den værdi, der blev indstillet i starten. Det tilsvarende tal angiver  og den indstillede værdi, derefter kun . For at deaktivere: vælg det tilsvarende tal, der angiver , og sæt rullestaturets værdi til nul.	Effektniveau	Timer (sekunder)	0	Ikke tilgængelig	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgængelig	Boost	Ikke tilgængelig
Effektniveau	Timer (sekunder)																								
0	Ikke tilgængelig																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Ikke tilgængelig																								
Boost	Ikke tilgængelig																								
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoneer for at bruge og styre dem som en enkelt, større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan både vælges kogezoneer til venstre (blandt dem) og til højre (blandt dem) til denne funktion. For at aktivere: Tryk på begge kogezoneer samtidigt, indtil et tal viser . Brug rullestaturet til at indstille effekten på zonen der kan bruges i kombi-tilstand. For at deaktivere: Tryk samtidig på knapperne, der bruges til at aktivere funktionen, indtil der lyder to bip. Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezoneer, men styrer zonerne uafhængigt af hinanden, medmindre "bro"-funktionen er aktiveret.																								

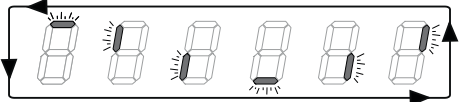
13. UDSUGNINGSFUNKTION

	
"b"	Tryk og træk fingeren på effektbjælken indtil " b " vises for at indstille 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 og træk fingeren på effektbjælken indtil " P " vises for at indstille hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 4:30 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.
	Automatisk symbol Aktivering/deaktivering af den automatiske funktion: Tryk på symbolet  . Denne funktion aktiveres kun, når en kogeplade er lig med eller større end 6.
	"Dry"-funktion Hver gang kogepladen slukkes, efter en eller flere kogezone, kører emhættens motor i 10 minutter på første hastighedsniveau. Under brug af Dry-funktionen er alle taster deaktiveret undtagen tasten  og tasten "0" for udsugningsenhedens hastighed. For at deaktivere Dry-funktionen under brug skal brugeren flytte tasten til udsugningshastighed fra "1" til "0" eller vente til de 10 minutter er gået.
	Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med den tilhørende LED tændt "  " ved siden af tallet  .
	Symbol for vedligeholdelse af kulfilter Signaleringen vedrørende rengøring af kulfilteret vises den tilhørende LED tændt "  " ved siden af tallet  .
 	Nulstilling og genaktivering af filtre Efter 200 timers drift af kulfilteret og 100 timers brug af fedtfilteret, vil tændingen af de tilhørende ikoner signalere, at vedligeholdelse af det angivne filter er påkrævet. Efter at have udført vedligeholdelse på filteret med kogepladen slukket, fortsæt som følger: - For fedtfilteret skal du, når vedligeholdelsen er udført, trykke på symbolet  og holde det nede. Et lydsignal angiver, at nulstillingen er udført. - For kulfilteret skal du, når vedligeholdelsen er udført, trykke på symbolet  og holde det nede. Et lydsignal angiver, at nulstillingen er udført.

Hvis du har købt et filterprodukt, skal du aktivere styringen for kulfilteret (se afsnittet "Indstilling af brugermenu" for aktivering).

14. VINDUESKONTAKTFUNKTION

Hvis du har købt et udsugningsprodukt og har tilsluttet det til "Vindueskontakt", betyder denne animation, at du ikke kan styre udsugning:



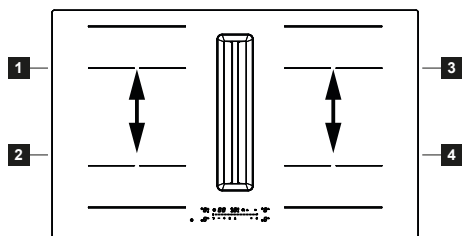
Du skal åbne vinduet for at se udsugningsenhedens tal og gøre det muligt at bruge den.

15. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

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

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Funktionen fordeler den maks. tilgængelige effekt imellem de anvendte kogezone på kombineret vis. Se illustrationen. Funktionen mindsker effekten på den anden kogezone i kombineret tilstand, om nødvendigt (ved sidste betjening har den højeste prioritet).



Eksempel:

Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

16. 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, bety-

der 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

Minimum diameter på gryden/pande til de forskellige kogeplader. 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.

Kogezone	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm	230 mm
Enkelt venstre/højre	110 mm	210 mm

Tomme eller tyndbundede gryder/pander

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogepladen, 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".

Normale driftslyde 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:

Lav summen (som lyden fra en transformer)

Denne støj opstår, når man laver mad ved et højt varmeniveau, og bestemmes af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryden. Støjen ophø-

rer eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let susen

Denne støj høres, når gryden er tom, og ophører, når den 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.

Høj susen

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og også når disse bruges ved maksimal effekt og også på to kogezone. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres

Støj fra ventilatoren

For 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,

og displayet viser .

Rytmiske lyde og tikkende lyde som et ur

Denne støj forekommer kun, når mindst tre kogeplader er i drift, og forsvinder eller mindskes, så snart en af dem slukkes.

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

17. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af knapperne. Der er registreret kontinuerlig aktivering af tastérne.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
FE / Ft / Fc	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet.	Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
EH	Den tilsvarende kogezone slukker.	-	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
E6	Kogezonen tænder ikke.	-	Så snart strømforsyningen vender tilbage til normale forhold, forsvinder fejlen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.
F0 / FC 0 1 / FC 0 2 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 1 0 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent nogle sekunder og tilslut igen kogepladen til strømforsyningen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.

18. VEDLIGEHODELSE + 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 identifikationskiltet. 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.

19. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktidentifikation

Type: **4300**

Model: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Se identifikationsskiltet i bunden af produktet.

Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

Du kan finde flere oplysninger om tekniske data på webstedet: www.fabers-pa.com

MODEL	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK 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

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhedens vægt	21 kg
Antal kogezone	4
Varmekilde	induktion

1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

- 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. Користувачі мають уважно ознайомитись із порядком експлуатації пристрою та технікою безпеки під час користування ним.
- Підключення кабелів має здійснювати кваліфікований технік.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що живлення мережі відповідає тому, що вказано на табличці всередині продукту.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед встановленням приладу зніміть захисну плівку (якщо вона є).
- Не торкайтесь приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Не використовуйте адаптери, перехідники або подовжувачі для підключення пристрою.
- Не ставайте на прилад, оскільки так його можна пошкодити.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи

дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з браком досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції щодо використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.

- Наглядайте за дітьми, щоб переконалися, що вони не граються пристроєм.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Підключіть вилку до розетки, що відповідає чинним нормам, та у доступному положенні.
- Засоби для відключення повинні бути вбудовані в стаціонарну проводку згідно з діючими нормами.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його агент з обслуговування або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутове електричне джерело належним чином заземлено.
- Не використовуйте відкритий вогонь (небезпека пожежі).



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: якщо не використовувати гвинти або кріплення відповідно до цих інструкцій, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Для кріплення приладу використовуйте лише відповідні гвинти та дрібні деталі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено таким чином, щоб його можна було відключити від джерела живлення, з відстанню розмикавання контактів (3 мм), яка забезпечує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- Підключіть витяжку до димоходу за допомогою труби з мінімальним діаметром 120 мм. Шлях димоходу повинен бути якомога коротшим.

- Що стосується технічних заходів та заходів безпеки, яких треба вжити для виводу димових газів, важливо суворо дотримуватись норм, встановлених місцевою владою.
 - Якщо цей прилад використовується одночасно з приладами, що працюють на газі або іншому паливі (не стосується приладів, які виводять повітря лише в приміщення), кімната має бути належним чином провітрювана, щоб запобігти зворотному потоку вихлопних газів.
 - Очищайте прилад і замінійте фільтри через зазначений період часу (небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
 - Необхідно дотримуватися норм, що стосуються випуску повітря.
 - Повітря не можна виводити в димохід, який використовується для відведення диму від газових або інших приладів, що працюють на паливі (не стосується приладів, які випускають повітря лише в приміщення).
 - Коли прилад для приготування їжі та прилади, що живляться від енергії, відмінної від електрики, працюють одночасно, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10⁻⁵ бар), щоб запобігти всмоктуванню диму в приміщення приладом для приготування їжі.
 - Кухонні витяжки та інші системи відведення диму можуть негативно вплинути на безпечну роботу газових або інших приладів, що працюють на паливі (в тому числі в інших приміщеннях) через зворотний потік газів, що утворюються при згорянні. Ці гази можуть викликати отруєння оксидом вуглецю (чадним газом). Після встановлення витяжки або приладу для всмоктування фахівець повинен перевірити роботу газових приладів, щоб переконатися у відсутності зворотного потоку димових газів.
 - Індукційні системи цих варильних поверхонь відповідають вимогам стандартів електромагнітної сумісності та директиви щодо електромагнітних навантажень і не повинні створювати перешкод для інших електронних пристроїв. Люди з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні перевірити у свого лікаря або виробника імплантатів, чи їх пристрої достатньо стійкі до перешкод.
 - Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ.
 - Під час використання фритюрниці за нею потрібно постійно наглядати: перегріта олія може загорітися.
 - Не ставте каструлі та сковорідки на край, оскільки силіконові з'єднання можуть бути пошкоджені.
-  Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються. Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.
-  **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо поверхня має тріщини, вимкніть прилад і не вмикайте його, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- 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.
 - Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпека пожежі: не кладіть предмети на варильну поверхню.

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

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть прилад, а потім накрийте вогонь, наприклад, кришкою або проти-пожежною ковдрою.

- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Символ  на виробі чи його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Виріб, що підлягає утилізації, має бути доставлений у відповідний центр збору для переробки електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які можуть виникнути внаслідок нена належного поводження з відходами. Щоб отримати більш детальну інформацію про переробку цього виробу, зв'яжіться з міською радою, місцевою службою утилізації відходів або магазином, де придбано виріб.

2. ВИКОРИСТАННЯ

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

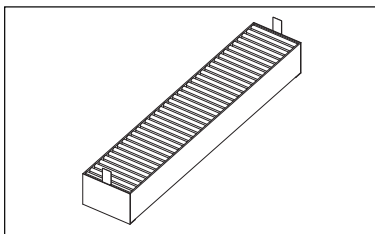
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного 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. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.

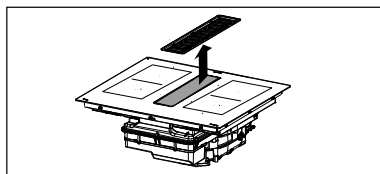
Фільтр з активованим вугіллям

- Фільтр проти запахів з активованим вугіллям (див. інструкцію з монтажу) не можна мити або регенерувати, його необхідно замінювати кожні 12 місяців. Щоб замовити новий фільтр, зверніться до служби підтримки.



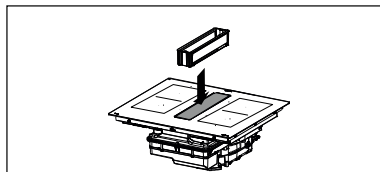
Решітка

- Не мийте в посудомийній машині. Мийте решітку гарячою водою з нейтральним милом, не використовуючи абразивні губки (не використовуйте агресивні чи абразивні мийні засоби!).



Жировий фільтр

- Очищуйте або замінійте фільтри через зазначені інтервали часу, щоб підтримувати витяжку в належному робочому стані та уникати потенційного ризику пожежі через надмірне скупчення жиру.
- Жирові фільтри слід чистити кожні 2 місяці роботи або частіше у разі дуже інтенсивного використання, і їх можна мити в посудомийній машині.



Верхній переливний лоток є частиною жировловлювального фільтра, і його необхідно перевіряти після кожного готування або кожного разу, коли ви помітите витік рідини на варильну поверхню. Промийте гарячою водою та видаліть залишки їжі, щоб запобігти утворенню запаху та нальоту.

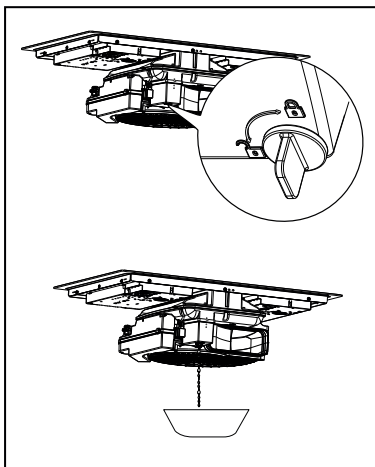
Лоток для збору рідини

При звичайному використанні рекомендується кожні два тижні перевіряти та спорожнити його.

Вийміть шухляду, перш ніж проводити регулярні перевірки лотка для збору води, особливо у випадку розливу значної кількості рідини. Натисніть кран (помаранчевий) догори та відкрутіть його, щоб спорожнити контейнер. Після спорожнення лотка для збору води, закрутіть кран (помаран-

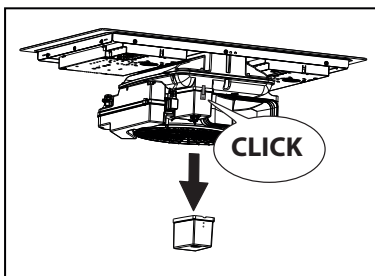
чевий), притискаючи його доверху до повного закриття.

Клапан у разі втрати або пошкодження можна замінити, його слід придбати як запасну частину.



Зняття основного лотка для збору рідини

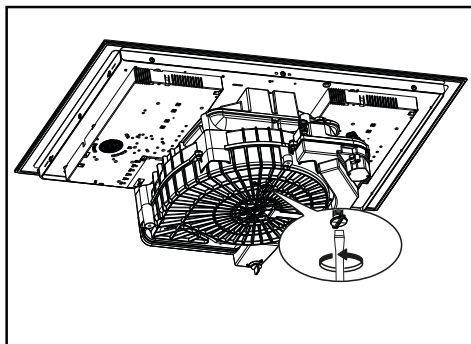
Для більш ретельного очищення у разі потрапляння рідини, яка може спричинити неприємний запах, зніміть піддон, відчепивши зазначений гачок.



Спорожнення рідини з відсіку двигуна

Якщо на варильну поверхню пролито більше 1 літра рідини, відкрутіть гвинтову кришку (помаранчеву), як показано, і відсік двигуна. Після спорожнення відсіку закрутіть кришку (помаранчеву) до повного закриття.

Клапан у разі втрати або пошкодження можна замінити, його слід придбати як запасну частину.



Очищення приладу

Очищуйте прилад після кожного використання, щоб запобігти обвуглюванню будь-яких залишків їжі. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.

- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтеся інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

4. ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

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

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.

- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, що найменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).
- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

5. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



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

- 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 вказує на те, що виріб не можна утилізувати разом зі 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 навколиш-

нього 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, позначені символом , підлягають повторній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, 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

GALILEO PURE BLACK F830
GALILEO PURE BLACK A830

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 (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3+4	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830	
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 (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
5	Панель управління
6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (210 x 410 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.
3+4	Комбінована конфорка (210 x 410 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення наявності посуду

Кожна конфорка обладнана системою, яка виявляє наявність каструлі чи іншого посуду на варильній поверхні. 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

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла – це функція безпеки, яка сигналізує про те, що поверхня варильної зони все ще має температуру 50 °C або вище і тому може спричинити опіки, якщо доторкнутися до неї голими руками. Сенсор відповідної конфорки вказує

8. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі. Цю операцію необхідно виконати приблизно протягом 2 хвилин.

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

- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Натисніть
- Натисніть і утримуйте сенсор зони приготування у верхньому лівому куті та символ протягом кількох секунд.
- Проведіть пальцем справа наліво вздовж смуги прокрутки, на якій відобразиться анімація.

Доки не з'явиться наступне:



Натискайте сенсори **6** або **7**, щоб переміщатися по меню, доки праворуч не відобразяться сенсори **8** та **9**.

Натисніть "+" або "-", щоб вибрати правильне значення, що відображається на сенсорах вище.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

кВт	Примітки
7,4	Стандартне початкове налаштування
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи клавішу **1**.

Щоб вийти без збереження змін, натисніть кнопку **↶**.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1	Кнопка Увімкнений/вимкнений
2	Зона приготування
3	Кнопка скидання фільтра-жировловлювача
4	Кнопка скидання вугільного фільтра
5	Зона керування витяжкою
6	Символ Таймера
7	Зона Таймера
8	Кнопка функції Recall
9	Зона управління Таймером
10	Кнопка функції Booster
11	Кнопка функції Розморожування
12	Символ функції Розморожування
13	Кнопка функції Пауза
14	Кнопка функції Блокування
15	Висувна клавіатура
16	Функція Dry
A	Кнопка функції Авто

Коли ви ставите посуд на одну з 4 конфорок, варильна поверхня автоматично виявляє її присутність і засвічує відповідний сенсор, щоб активувати її.

Якщо на варильній поверхні немає каструль або інших предметів, сенсор не світиться.

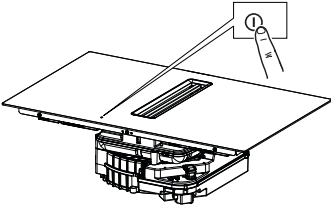
На панелі управління завжди світяться

ся функції, які можна обрати. Вибір функції, торкнувшись відповідного символу.

Конфорки можна активувати, натиснувши відповідний сенсор **8**.

Сенсор засвітиться яскравіше, щоб підтвердити операцію.

Увімкнення приладу:



Натисніть та утримуйте кнопку ВКЛ / ВИКЛ, щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні. В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі конфорки і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 10 секунд.
Увага: З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання.

Після ввімкнення варильної поверхні на 4 цифрах конфорок відобразиться:  та **8** на сенсорі витяжки.

10. ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

	
Блокування кнопок	Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання Щоб активувати: увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте кнопку . Після звукового сигналу натисніть і утримуйте два ліві сенсори приблизно 3 секунди, доки не всі сенсори не вказуватимуть . Описані операції необхідно виконати протягом 10 секунд. Щоб вимкнути: увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте кнопку . Після звукового сигналу натисніть і утримуйте два ліві сенсори приблизно 3 секунди, доки не всі сенсори не згаснуть . Описані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.
Функція Boost	Кожну конфорку можна налаштувати на максимальний рівень потужності на час до 5 хвилин. Щоб активувати: виберіть одну з 4 конфорок та виберіть значення «Boost», натиснувши кнопку . Відповідний сенсор відобразить . Щоб вимкнути: виберіть одне з інших можливих значень на смузі прокрутки або натисніть кнопку . Звуковий сигнал підтвердить вимкнення.
Таймери зон приготування	Функція Timer дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна програмувати окремо, оскільки кожна з них має власний таймер. Щоб активувати: виберіть активну конфорку, натиснувши сенсор, натисніть відповідний символ  і за допомогою кнопок «+» та «-» встановіть потрібний час зворотного відліку. Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть символ , а потім «-» до 0).

Функція Пауза	Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично. Під час паузи всі сенсори вказують II, що означає: - Жодна з конфорок не виробляє енергію. - Усі функції вимкнені. Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть кнопку II. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал. Щоб вимкнути: натисніть кнопку II та проведіть пальцем зліва направо вздовж смуги прокрутки, яка відображає анімацію.																								
Функція виклику	Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі короткої випадкової зупинки за допомогою кнопки . Увімкніть варильну поверхню та натисніть кнопку , щоб відновити функції, що були активні до її вимкнення. Якщо після вимкнення варильної поверхні її не увімкнути протягом 5 секунд, налаштування функцій, активних до її вимкнення, будуть втрачені.																								
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: <table border="1" data-bbox="311 587 1037 911"> <thead> <tr> <th>Рівень потужності</th><th>Таймер (секунди)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Не доступний</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не доступний</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Не доступний</td></tr> </tbody> </table> Виберіть одну з конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 0 до 8) на смузі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку. Відповідний сенсор вказує A та встановлене значення, потім лише A. Щоб вимкнути: виберіть відповідний сенсор, що вказує A та встановіть значення на смузі прокрутки на нуль.	Рівень потужності	Таймер (секунди)	0	Не доступний	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не доступний	Boost	Не доступний
Рівень потужності	Таймер (секунди)																								
0	Не доступний																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Не доступний																								
Boost	Не доступний																								
Комбінований режим (функція "міст")	Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати посуд з більш широким дном. Для цієї функції можна вибрати конфорки як ліворуч (серед них), так і праворуч (серед них). Щоб активувати: одночасно натисніть обидві активні конфорки, доки на сенсорі не відображатиметься P. Щоб встановити потужність конфорки, яку можна використовувати в комбінованому режимі, застосовуйте смугу прокрутки. Щоб вимкнути: одночасно натисніть кнопки, що використовуються для активації функції, доки не почуєте два звукові сигнали. Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.																								

Функція підтримання тепла	Ця функція використовується для підтримки температури приготованих страв.
	Щоб активувати: виберіть активну конфорку та виберіть  (пролунає звуковий сигнал на підтвердження операції).
	Щоб вимкнути: виберіть конфорку, потім оберіть  . Два звукові сигнали підтверджують вимкнення.

11. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

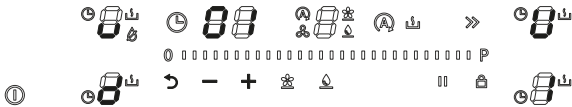
Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується	Автоматичне вимкнення (години)
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси	10h
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси	5h
3	Доведення до потрібної температури	Рис	5h
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба	4h
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба	3h
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо	2h
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьощі (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса	2h
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси	2h
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки	1h
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води	Недоступно.

12. ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Користувач може виконувати певні операції налаштування виробу. Дотримуйтесь наведеної нижче процедури, щоб увійти в меню: операції необхідно виконати протягом 2 хвилин.

- Натисніть .
- Натисніть і утримуйте нижній лівий сенсор та символ .
- Проведіть пальцем зліва направо вздовж смуги прокрутки, на якій відобразиться анімація.

Доки не з'явиться наступне:



Натисніть сенсор  або , щоб вибрати потрібний параметр. Натискайте кнопки «-» або «+», щоб вибрати потрібне значення. Пояснення див. в таблиці нижче:

Значення на сенсорах Timer	Опис	Значення на сенсорах витяжки
U1	Гучність клавіш	0 - Звук увімкнено. 1 - Звук вимкнено (за замовчуванням).
U2	Меню керування зворотним відліком таймера	0 - Звуковий сигнал вимкнено. 1 - Звуковий сигнал увімкнено на 30 секунд. 2 - Звуковий сигнал увімкнено на 2 хвилини.
U3	Функція Dry	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено (за замовчуванням).
U4	Вугільний фільтр УВАГА! Активуйте у разі використання фільтрувального елементу.	0 - Вимкнено (за замовчуванням). 1 - Увімкнено.

U5	Функція виявлення посуду	0 – Вимкнено. 1 – Увімкнено (за замовчуванням).
– Після введення правильного параметра та значення підтвердіть його, натиснувши та утримуючи ① протягом приблизно 2 секунд. – Щоб вийти без збереження змін, натисніть кнопку  приблизно на 2 секунди.		

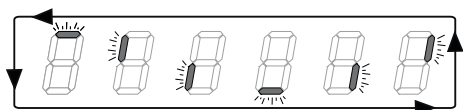
13. ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ

	
“b”	Торкніться і протягніть палець по смузі потужності, поки не з'явиться «b», щоб встановити швидкість ІН-ТЕНСИВНА 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”	Торкніться і протягніть палець по смузі потужності, поки не з'явиться «P», щоб встановити швидкість ІН-ТЕНСИВНА 2. Робота в цьому режимі обмежується 4:30 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
	Символ автоматичного режиму Активація/вимкнення функції автоматичного режиму: натисніть символ  . Ця функція активується лише тоді, коли потужність конфорки дорівнює або перевищує 6.
	Функція «Дру» Щоразу після вимкнення варильної поверхні вимикається, після використання однієї або кількох конфорок, двигун витяжки працюватиме протягом 10 хвилин на першому рівні швидкості. Під час роботи функції «Дру» усі кнопки вимкнені, крім кнопки  і кнопки «0» рівня витяжки. Щоб вимкнути функцію «Дру» під час роботи, користувач повинен перемістити кнопку рівня витяжки з “1” на “0” за допомогою повзунка або зачекати 10 хвилин.
	Символ обслуговування жирового фільтра Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається відповідним світлодіодом «  », що горить поруч із сенсором  .
	Символ обслуговування вугільного фільтра Сигнал необхідності очищення вугільного фільтра відображається відповідним світлодіодом «  », що горить поруч із сенсором  .
 	Скидання та реактивація фільтрів Через 200 годин роботи вугільного фільтру і 100 годин роботи жировловлюючого фільтра загорання відповідних значків сигналізуватиме про необхідність проведення технічного обслуговування зазначеного фільтра. Після виконання технічного обслуговування фільтра при вимкненій поверхні, виконайте наступне: - Для фільтра-жировловлювач після виконання технічного обслуговування натисніть і утримуйте символ . Звуковий сигнал означатиме, що скидання налаштувань було виконано. - Для вугільного фільтра після виконання технічного обслуговування натисніть і утримуйте символ . Звуковий сигнал означатиме, що скидання налаштувань було виконано.

Якщо ви придбали фільтрувальний елемент, вам необхідно активувати керування вугільним фільтром (для активації див. розділ "Налаштування меню користувача").

14. ФУНКЦІЯ КОНТАКТУ З ВІКНОМ

Якщо ви придбали витяжку та підключили її до "Контакту з вікном", якщо з'являється ця анімація, це означає, що ви не можете керувати витяжкою:



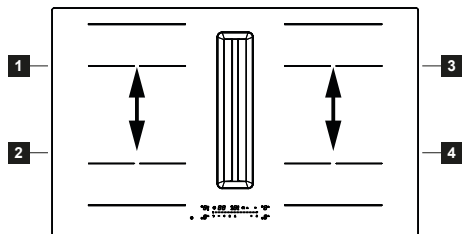
Ви повинні відкрити вікно, щоб відобразились сенсори витяжки, та дозволити її використання.

15. 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.

Функція розподіляє максимальну потужність між варильні зонами, що використовуються в комбінованому режимі. Див. ілюстрацію. Ця функція при необхідності знижує потужність другої варильної зони, що працює в комбінованому режимі (останній команді присвоюється вищий пріоритет).



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.

16. 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 пластикою

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 користуватися посудом

Мінімальний діаметр каструлі/сковорідки для різних конфорок. Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

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

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліва/права	190 мм	230 мм
Окремі ліві/праві	110 мм	210 мм

Порожній або посуд з тонким дном

Не ставте на варильну поверхню по-

рожні каструлі/сковорідки або з тонким дном, оскільки це унеможливить контроль температури або автоматичне вимкнення конфорки, якщо температура буде надто високою, що може призвести до пошкодження посуду або поверхні 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".

Звичайний шум під час роботи варильної поверхні

В основі індукційної технології лежить утворення 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:

Легке гудіння (нагадує шум трансформатора)

Цей шум виникає під час приготування їжі з високим рівнем нагрівання і визначається кількістю енергії, що передається від варильної поверхні на посуд. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Легкий свист

Цей шум виникає, коли посуд порожній, і припиняється, коли посуд наповнюється водою або їжею.

Потріскування

Цей шум виникає, якщо посуд склада-

ється 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.

Гучний свист

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів, а також при використанні максимальної потужності на двох конфорках. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

Шум вентилятора

Для належного функціонування 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, а на дисплеї відображається **H**.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

Цей шум виникає лише тоді, коли працюють принаймні три конфорки, і зникає або зменшується, коли одна з них вимикається.

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

17. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Виявлено безперервне натискання кнопки. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
FE / Ft / Fc	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній поверхні охолонути. Перевірте, чи має варильна поверхня достатню вентиляцію. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.

E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний.	Використовуйте відповідний посуд. Не нагрівайте порожній посуд. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.
EH	Відповідна конфорка вимикається.	-	Дайте варильний поверхні охолонути. Перевірте, чи має варильна поверхня достатню вентиляцію. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.
E6	Конфорка не вмикається.	-	Щойно живлення від мережі повернеться до нормального стану, помилка зникне. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.
F0/FC 01/FC 02/FC 04/FC 08/FC 10/FC 40/FH/F5/E5/E2/EA/E4/E7/E8/E9	-	-	Від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до електромережі. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, що відображається.

18. ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

- 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.

19. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: **4300**

Модель: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Див. ідентифікаційну табличку на нижній частині виробу.

Виробник постійно вдосконалює свою продукцію. Тому текст та ілюстрації в цій інструкції з експлуатації можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Більш детальну інформацію про технічні характеристики можна знайти на сайті: www.faberspa.com

МОДЕЛЬ	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + вилляжка)	7,62 кВт (базове налаштування)

МОДЕЛЬ	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830
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

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Вага пристрою	21 кг
Кількість зон приготування	4
Джерело тепла	Індукційна спіраль

