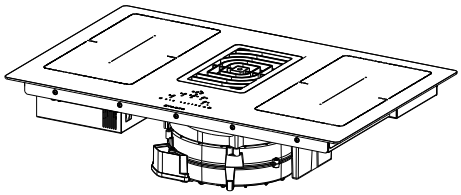
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
HR KNJIŽICA S UPUTAMA
RO MANUAL DE FOLOSIRE
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
TR KULLANIM KITAPÇIĞI
SQ UDHËZUES PËR PËRDORIMIN



GALILEO SMART

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA 3
HR KNJIŽICA S UPUTAMA 28
RO MANUAL DE FOLOSIRE 50
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 73
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 97
TR KULLANIM KITAPÇIĞI 121
SQ UDHËZUES PËR PËRDORIMIN 143

PL

1. INSTRUKCJĘ BEZPIECZEŃSTWA

ⓘ Ze względu na własne bezpieczeństwo oraz w celu zagwarantowania prawidłowej obsługi, przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania należy zapoznać się z treścią obsługi produktu. Niniejsza instrukcja powinna zawsze być dołączona do urządzenia, również w przypadku przeprowadzki lub odsprzedaży. Użytkownicy powinni zostać dokładnie zapoznani z zasadami działania oraz bezpiecznej obsługi urządzenia. Systemy indukcyjne płyt grzewczych spełniają wymogi norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby ze wszczepionym rozrusznikiem serca oraz innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem prowadzącym lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

⚠ Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi. Przed przystąpieniem do wykonywania połączenia elektrycznego, należy się zapoznać z treścią rozdziału POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, by w przypadku wypadnięcia kabla z mocowania, przewody, przez które przepływa prąd znajdowały się przed uziemieniem.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek nieprawidłowej lub nieodpowiedniej instalacji.
- Skontrolować, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Stałe połączenia elektryczne powinny być zintegrowane z urządzeniami rozłączającymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- W przypadku urządzeń klasy I, skontrolować czy domowa instalacja elektryczna zapewnia odpowiednie uziemienie.
- Przy pomocy odpowiednich

rur połączyć ssawę z kanałem dymowym. Odnieść się do wyposażenia, które można zakupić osobno, wskazanego w instrukcji instalacji (w przypadku rur okrągłych średnica minimalna wynosi 120 mm). Długość rury odprowadzającej powinna być możliwie jak najkrótsza.

- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
- Urządzenia wyciągowego nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spaliny (kotłów, kominów, itp.).
- Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), koniecznie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nieelektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 0,04 mbar, w celu uniemożliwienia by dym był zasysany do pomieszczenia przez kuchenkę.
- Powietrze nie powinno być wydalane do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi paliwami.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika.
- Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
- W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.

⚠ **UWAGA:** przed przystąpieniem do instalacji urządzenia, usunąć folię zabezpieczającą.

- Stosować wyłącznie śruby lub małe elementy dostarczone wraz z urządzeniem.

⚠ **UWAGA:** nieprawidłowy montaż śrub lub elementów mocujących (zgodnie z niniejszą instrukcją) może powodować zagrożenie elektryczne.

- Nie należy bezpośrednio patrzeć na światło przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające…).
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Dzieci należy nadzorować, w celu upewnienia się że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (oraz dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, o ile nie są nadzorowane lub nie zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi i są świadome związanych z nią zagrożeń. Zabronić dzieciom zabawy z urządzeniem.

⚠ **UWAGA:** W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

- Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz: rozdział zatytułowany Czyszczenie i konserwacja.
- Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).
- **UWAGA:** Jeśli powierzchnia jest popękana, wyłączyć urządzenie, w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia nie należy

włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne są uszkodzenia na całej grubości materiału.
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi częściami ciała.
- Produktu nie należy czyścić urządzeniami na parę.
- Na płycie grzewczej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po zakończeniu pracy, odpowiednim przyciskiem wyłączyć element płyty grzewczej i nie polegać na czujniku naczyń.
- **UWAGA:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej, przy użyciu tłuszczu i oleju, może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY płomienia nie należy gasić wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płonienie zdusić na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- **UWAGA:** Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.
- Urządzenie nie zostało przystosowane do włączania przy pomocy timera oraz osobnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Zagrożenie pożarowe: Na płycie grzewczej nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by możliwe było jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Rozwarcie styków (3 mm) powinno gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Wentylacja urządzenia powinna być zgodna z instrukcjami producenta.

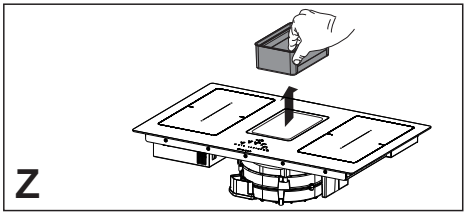
2. UŻYTKOWANIE

- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytkownice należy stale nadzorować w trakcie użytkowania: gorący olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy

zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia, na urządzenie nie należy wchodzić.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych uszczelek, na ramie nie należy stawiać gorących naczyń.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Nie należy na nią upuszczać twardych przedmiotów. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Węglowy filtr neutralizujący zapachy może być poddawany regeneracji. W celu regeneracji oraz uzyskania informacji dotyczących częstotliwości wymiany, patrz: instrukcje dostarczone wraz z zestawem.
- Filtry przeciwtłuszczowe **Z:** Filtry należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce. Kratek nie należy myć w zmywarce.



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

Czyszczenie urządzenia
- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Aby usunąć oporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykipiało w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

4. WYMOGI DLA MEBLI

- Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modułem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa

przeciwpożarowego.
- W przypadku jednostek do zabudowy elementy (materiały plastikowe oraz drewno fornirowane) powinny być zainstalowane przy pomocy środków klejących odpornych na ciepło
(min. 100 °C): użycie niezdatnych materiałów i środków klejących może doprowadzić do odkształcenia i odwarstwienia.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych nadwieszanych szafek).
- Aby płyny nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (na wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

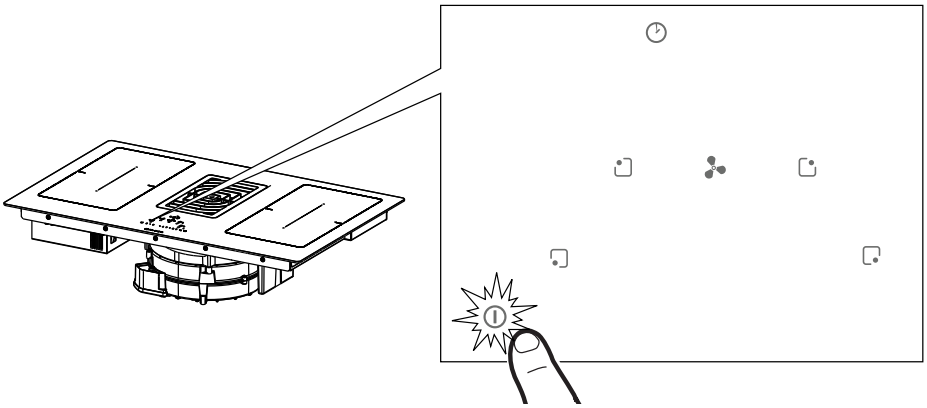
5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie dysponuje połączeniem typu „Y" i, tym samym, konieczna jest obecność przewodu „neutralnego". Przewód zasilający powinien być co najmniej typu H05VV-F. Połączenie JEDNOFAZOWE, DWUFAZOWE i TRÓJFAZOWE: minimalny przekrój przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna przewodu zasilającego: min. 7 mm – maks. 15 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).
- Zaleca się zastosowanie przewodu zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm². Jeśli używa się przewodu H05V2V2-F o wym. 5 × 2,5 mm², należy postępować zgodnie z następującymi zasadami: w przypadku połączeń trójfazowych oddzielić 2 przewody, a następnie usunąć niebieską osłonę z szarych przewodów.

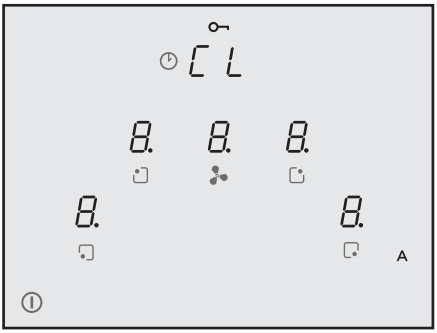
6. USUWANIE ODPADÓW

- Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad domowy. Powinien być przekazany do specjalistycznego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu przyczyni się do uniknięcia potencjalnego, negatywnego wpływu na środowisko lub zdrowie ludzi. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat postępowania, odzyskiwania i recyklingu produktu, należy się skontaktować z właściwym dla miejsca zamieszkania punktem zbiórki odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony produkt.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2012/19/UE dotyczącej redukcji substancji niebezpiecznych stosowanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

7. STEROWANIE



W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ⏻. Wszystkie wyświetlacze cyfrowe wyświetlają 8. a przyciski timera „C L “.



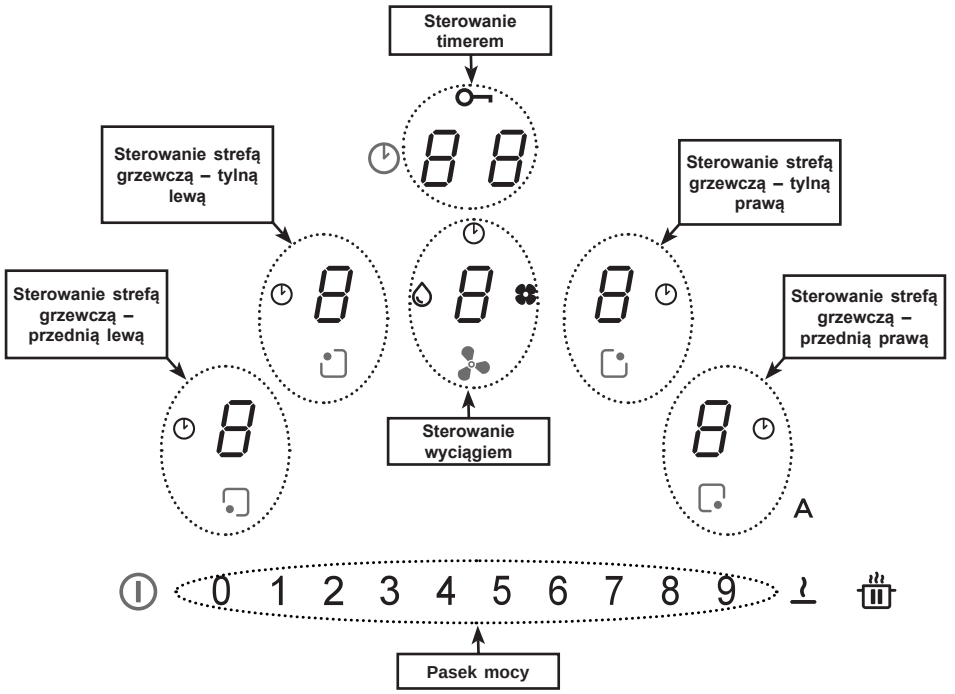
Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero.
Jeśli z płyty nie będzie się korzystać przez 20 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa, płytę zawsze można wyłączyć przyciskiem On/Off ⏻.
Uwaga: Na panelu sterowania wszystkie możliwe do aktywowania funkcje będą podświetlone/wyświetlane. Będą one jedynymi, które można aktywować.

Informacje dla instalatora: Skontrolować i ewentualnie zmienić ustawienia mocy płyty. Patrz: paragraf „**Menu instalatora (Ustawienia mocy płyty)**“.

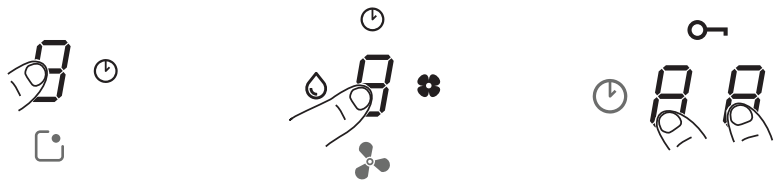
Fabrycznie płyta została ustawiona na pobór prądu **7,4 kW**.

7.1 Typy urządzeń sterujących

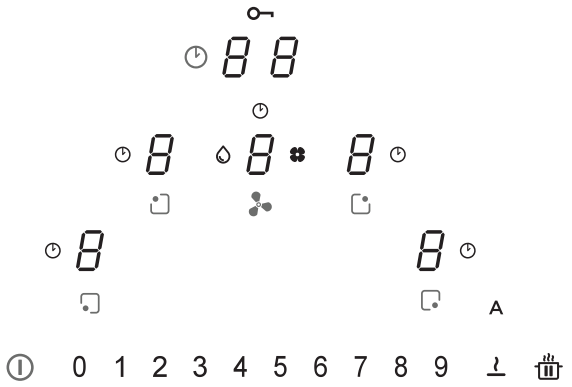


Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odnośny przycisk cyfrowy 8.

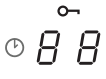
Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego.



7.2 Urządzenia sterujące



Urządzenia sterujące	Opis
	Wybór urządzeń sterujących strefą grzewczą Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ⏻. Strefy grzewcze aktywują się po naciśnięciu odnośnego przycisku cyfrowego 8. Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego.
	Symbol ⏲ oznacza, że timer odpowiadający wybranej strefie grzewczej został włączony (patrz: funkcja „Timer stref grzewczych").
	Wybór urządzeń sterujących wyciągiem Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ⏻. Okapem można sterować naciskając odnośne przyciski cyfrowe 8. Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego. Symbol ⏲ oznacza, że timer odpowiadający wybranej funkcji okapu został włączony. Symbol 💧 sygnalizuje konieczność konserwacji/czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego po 100 godzinach użytkowania. Symbol ✤ sygnalizuje konieczność konserwacji węglowego filtra zapobiegającego powstawaniu zapachów po 200 godzinach użytkowania.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Wybór mocy stref i/lub prędkości wyciągu** Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ⏻. Nacisnąć przycisk cyfrowy okapu lub jednej z 4 stref grzewczych. Moc strefy lub prędkość wyciągu można zwiększyć lub zmniejszyć bezpośrednio naciskając żądaną wartość lub przesuwając palcem (od prawa do lewa lub odwrotnie), w zależności od tego czy chcemy zwiększyć, czy też zmniejszyć ustawioną wartość..
	**Wybór urządzeń sterujących timerem** Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ⏻. Wybrać strefę poleceń do sterowania timerem stref grzewczych lub wyciągu. Standardowo wyświetlany jest symbol „C L” (patrz: funkcje timera).
	Symbol 🔑 wskazuje przycisk funkcji bezpieczeństwa (patrz „Blokowanie panelu przycisków (czyszczenie)“.
A	Zgodnie z ustawieniami fabrycznymi, po włączeniu płyty grzewczej/wyciągu, okap włącza się w trybie automatycznym, a dioda LED A świeci się intensywnym światłem. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest większa niż „1”. Okap wyłącza się naciskając przycisk LED A, który następnie zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można również wyłączyć naciskając wartość (większą niż „1”) na pasku mocy. Przycisk LED A zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można ponownie łączyć naciskając przycisk LED A, który zmieni kolor na intensywny.
	Funkcja PAUZY i PONOWNEGO URUCHOMIENIA.
	W połączeniu z innymi przyciskami umożliwia dostęp do menu użytkownika.
	Funkcja Defrost rozmraża potrawy lub delikatnie rozpuszcza masło, czekoladę lub miód ...itp.
	W połączeniu z innymi przyciskami umożliwia dostęp do menu użytkownika.

7.3 Funkcje

Funkcja	Opis
Blokada panelu przycisków (Bezpieczeństwo dzieci)	Umożliwia zablokowanie ustawień płyty grzewczej, w celu uniemożliwienia wprowadzenia przypadkowych zmian.
	Aktywacja: w chwili gdy na płycie nie ma naczyń, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 0 do 9, zgodnie z wyświetlaną animacją. Potwierdzenie następuje po podświetleniu się wszystkich przycisków cyfrowych L. Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.
	Dezaktywacja: nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 9 do 0, zgodnie z wyświetlaną animacją. Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.
Blokada panelu przycisków (czyszczenie)	Pozwala na zablokowanie na 15 sekund ustawień płyty grzewczej, w celu jej szybkiego wyczyszczenia.
	Aktywacja: nacisnąć równocześnie przyciski cyfrowe 8 przedniej prawej i przedniej lewej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu strefy sterowania timerem rozpocznie się odliczanie 15 sekund, po czym nastąpi włączenie ⚷.
	Dezaktywacja: wcisnąć ⏻ lub poczekać aż upłynie 15 sekund.
Timer stref grzewczych	Odliczanie z zegarem do programowanego wyłączania każdej ze stref grzewczych.
	Aktywacja: po włączeniu płyty wybrać jedną z 4 stref grzewczych, a następnie wartość na pasku mocy. Naciskać pojedynczo przyciski cyfrowe urządzeń sterujących timerem, a następnie ustawiać pojedynczo wartości, wymierając je na pasku mocy (min. 1 minuta – maks. 99 minut). Potwierdzenie uzyskuje się w ciągu 10 sekund od zaprzestania naciskania. Na wyświetlaczu strefy sterowania timerem rozpocznie się odliczanie (jeśli zostało ustawione). W przeciwnym razie, standardowo wyświetli się symbol “C L““. Możliwe jest ustawienie timera dla wszystkich stref. Na wyświetlaczu będzie wyświetlana zawsze najniższa wartość czasu. Powtórzyć wszystkie czynności, w celu zmiany wartości timera.
	Dezaktywacja: wartości timera ustawić na zero lub nacisnąć ⏻.

Timer (ogólny)	Odliczanie z zegarem do zastosowań ogólnych.
	Aktywacja: po włączeniu płyty, bez naczyń, naciskać pojedynczo przyciski cyfrowe sterujące timerem. Pojedynczo ustawiać wartości, wybierając je na pasku mocy (min. 1 minuta – maks. 99 minut). Na wyświetlaczu strefy sterowania timerem rozpocznie się odliczanie (jeśli zostało ustawione). W przeciwnym razie, standardowo wyświetli się symbol “C L““.
	Dezaktywacja: wartości timera ustawić na zero lub dwukrotnie nacisnąć ⏻ po wyłączeniu płyty.
Funkcja utrzymywania potraw w cieple	Aktywacja: wybrać jedną z 4 stref grzewczych, a następnie nacisnąć przycisk . Cyfrowy przycisk wybranej strefy będzie wyświetlał
	Dezaktywacja: nacisnąć przycisk lub ⏻.
Funkcja Turbo	Zarówno strefy grzewcze, jak i okap można ustawić z mocą dodatkową.
	Aktywacja: zarówno w przypadku okapu, jak i stref grzewczych, dwukrotnie nacisnąć „9” na pasku mocy. Odnośny przycisk cyfrowy wyświetli .
	Dezaktywacja: na pasku mocy wybrać jedną z innych, możliwych wartości.
Funkcja szybkiego podgrzewania	Wybrać jedną z 4 stref grzewczych, a następnie na pasku mocy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8). Przez 15 sekund płyta będzie pracowała ze szczytową wartością mocy, a następnie – zanim się wyłączy – z mocą ustawioną odpowiadającą danemu przedziałowi czasu (patrz: poniższa tabela). Na wyświetlaczu wyświetli się „A „ + wybrana wartość. 1 -> 40 sekund 2 -> 72 sekundy 3 -> 120 sekund 4 -> 176 sekund 5 -> 256 sekund 6 -> 432 sekundy 7 -> 120 sekund 8 -> 192 sekundy 9 -> niedostępne P -> niedostępne

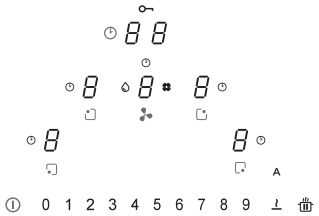
Funkcja Pauza + Ponowne uruchomienie	Ta funkcja blokuje wszystkie ustawienia płyty na około 10 minut, w przypadku gdy osoba obsługująca urządzenie musi się od niego oddalić. W trakcie pauzy : - Żadna ze stref grzewczych nie rozprasza energii. - Wszystkie timery są zablokowane. - Funkcje “Turbo“ i “Szybkie podgrzewanie “ nie działają Po upływie 10 minut, płyta grzewcza wznowi wszystkie uprzednio ustawione funkcje.
	Aktywacja: nacisnąć i przytrzymać przycisk przez co najmniej 1 sekundę, wszystkie przyciski cyfrowe będą wskazywały
	Dezaktywacja: nacisnąć i przytrzymać przycisk przez co najmniej 1 sekundę, do momentu gdy zacznie migać. W ciągu 10 sekund wcisnąć jakikolwiek inny przycisk.
Funkcja przywołania	Dzięki tej funkcji możliwe jest odzyskanie wszystkich ustawień płyty w przypadku jej przypadkowego wyłączenia lub nagłego braku prądu.
	Przy wyłączonej płycie, jeśli płyta nie zostanie ponownie włączona przyciskiem ⏻ w ciągu 6 sekund, przycisk będzie migał przez 6 sekund. Nacisnąć przycisk w celu odzyskania wszystkich uprzednio ustawionych funkcji. Wszystko zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
	Przy wyłączonej płycie, jeśli nie włączy się ona ponownie w ciągu 6 sekund, uprzednio ustawione funkcje zostaną automatycznie odzyskane.
Funkcja tworzenia mostu	Ta funkcja pozwala na połączenie 2 stref grzewczych w sposób umożliwiający ich sterowanie, jak gdyby stanowiły jedną dużą strefę grzewczą. Dzięki temu możliwe jest użycie naczyń do gotowania o większej średnicy.
	Aktywacja: przy włączonej płycie, wcisnąć równocześnie żądane przyciski, wybierając tym samym 2 strefy, które mają tworzyć most. Od momentu aktywowania funkcji, przycisk cyfrowy będzie następujący . Drugi przycisk cyfrowy służy do ustawiania mocy. **Uwaga:** Lewe strefy grzewcze nie mogą być powiązywane z prawymi, i na odwrót.
	Dezaktywacja: wcisnąć równocześnie wszystkie przyciski, przy pomocy których utworzyliśmy most, aż do momentu zgaśnięcia symbolu .

Funkcja automatyczna wykrywanie naczyń do gotowania	Jeśli na którejkolwiek ze stref grzewczych ustawimy naczynie do gotowania, płyta wykryje go w sposób automatyczny. Zaświeci się odnośny przycisk cyfrowy (z maksymalna intensywnością) i będzie wyświetlał U.
Wskazanie pozostałego ciepła	Wskazanie pozostałego ciepła to funkcja bezpieczeństwa, mająca na celu poinformowanie użytkownika o tym, że temperatura powierzchni strefy grzewczej jest większa lub równa 60° C i dotknięcie jej gołą dłonią grozi poparzeniem. Na przycisku cyfrowym odpowiadającym strefie grzewczej będzie wyświetlany symbol H.

7.4 Urządzenia sterownicze wyciągu

	Symbol Timer Po wybraniu przycisku cyfrowego wyciągu, w celu ustawienia odliczania nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem.
	Symbol konserwacji filtra przeciwtłuszczowego Symbol czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego wyświetla się jako LED i pozostaje stale aktywny.
	Symbol konserwacji filtra węglowego Fabrycznie okap został ustawiony na tryb wyciągowy. Po wyłączeniu, nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania okapem, w celu aktywowania wyciągu. Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk cyfrowy, w celu: **Aktywacji filtra węglowego:** Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) będzie się świecił przez 1 sekundę. **Dezaktywacji filtra węglowego:** Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) zamiga dwa razy. Po aktywacji, zapalona ikona będzie informowała o konieczności przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów). **Zresetowania i ponownego włączenia filtra węglowego** Po przeprowadzeniu konserwacji filtra: • nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk A. - Dioda LED filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie. • nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk A. - Dioda LED filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.
“9”	Na pasku mocy wybrać „**9**”, w celu ustawienia prędkości **INTENSYWNEJ 1**. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
	Na pasku mocy dwukrotnie nacisnąć „**9**”, w celu ustawienia prędkości **INTENSYWNEJ 2**. To ustawienie jest czasowe i trwa 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
Opóźnienie	Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny można dezaktywować naciskając A. Nacisnąć przycisk cyfrowy wyciągu, a następnie ustawić prędkość na pasku mocy. Nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem, który wyświetlał symbol „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione uprzednio na 15 minut.

7.5 Menu użytkownika (personalizacje)



Menu użytkownika pozwala dowolnie spersonalizować sygnalizatory płyty, zarówno akustyczne (ton i głośność), jak i wizualne.

Nacisnąć przycisk ⏻.
W ciągu 3 sekund ponownie nacisnąć przycisk ⏻.

- Wyświetli się symbol 🗑.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk 🗑 , równocześnie naciskając 4 przyciski cyfrowe stref (5) , jeden po drugim, w kierunku zgodnym z ruchem zegara, począwszy od lewej strony.

Każde wciśnięcie będzie sygnalizowane dźwiękiem, a po zwolnieniu przycisku 🗑 wyświetli się:

Na przycisku cyfrowym będą naprzemiennie wyświetlane symbole U i cyfra od 2 do 7, wskazująca Kod menu (patrz: tabela poniżej).

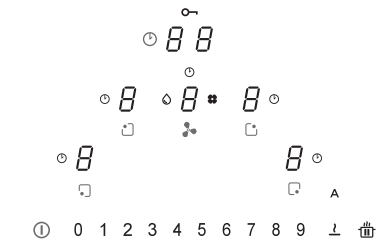
Na przycisku cyfrowym zostanie wyświetlona liczba, która zależy od wybranych wartości (patrz: tabela poniżej).

Aby wejść do menu ustawień, nacisnąć przycisk cyfrowy i cyfrę od 2 do 7 na pasku mocy. Patrz: tabela poniżej.

Po ustawieniu prawidłowej wartości, potwierdzić przyciskając i przytrzymując przycisk ⏻ , aż do potwierdzenia.

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu sterowania głośnością tonu przycisków.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu sterowania głośnością tonu sygnałów alarmowych	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu sterowania jasnością wyświetlacza.	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Menu sterowania animacją odliczania.	0 - 1
U6	Menu funkcji rozpoznawania naczynia zawsze aktywne.	0 - 1
U7	Menu sterowania sygnalizacją akustyczną po zakończeniu odliczania.	0 - 1 - 2

7.6 Menu instalatora (Ustawienia mocy płyty)



W trakcie pierwszego podłączania do sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc palników płyty, biorąc pod uwagę rzeczywiste możliwości i wydajność samej sieci.
Jeśli okaże się, że nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę wciskając przycisk ⏻. W przeciwnym razie – aby wejść do menu – należy wykonać czynności opisane poniżej.

Po pierwszym podłączeniu do zasilania miga symbol ⏚.
Nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏚, równocześnie naciskając 4 przyciski cyfrowe stref (5), jeden po drugim, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, począwszy od prawej strony.
Każde wciśnięcie będzie sygnalizowane dźwiękiem, a po zwolnieniu przycisku ⏚ wyświetli się:
Na przycisku cyfrowym wyświetlać się będą naprzemiennie C oraz 0.

Na przycisku cyfrowym wyświetli się 0.

Aby wejść do menu ustawień, nacisnąć przycisk cyfrowy i cyfrę 8 na pasku mocy.
Czynność potwerdzona przez zmianę z (C oraz 0) na (C oraz 8).
W tej chwili uzyskaliśmy dostęp do menu ustawień mocy płyty.

Nacisnąć przycisk cyfrowy , a następnie wybrać jedną z wartości wyświetlanych na pasku mocy (0-1-2-3), zgodnie z poniższą tabelą.

Po ustawieniu prawidłowej wartości, potwierdzić przyciskając i przytrzymując przycisk ⏻ , aż do potwierdzenia.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏚	
	Kw
0	**7,4 Kw**
1	**4,5 Kw**
2	**3,5 Kw**
3	**2,8 Kw**

Funkcja zarządzania mocą

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Funkcja Zarządzania mocą wykrywa maksymalną moc 3,7 kW/16 A łączonych elementów grzewczych (faza po prawej i lewej stronie), optymalizując rozdzielanie mocy i unikając przeciążenia systemu indukcji.
W tym celu, moc całkowita jest stale kontrolowana i, jeśli wystąpi taka konieczność, redukowana. Jeśli nie ma możliwości dostarczenia wymaganej mocy całkowitej, element kontrolny redukuje fabryczne ustawienie mocy drugiego elementu grzewczego, natychmiastowo obniżając ją poniżej odnośnej krzywej mocy, tak by nie przekroczyć wartości pobieranego prądu o 16 A.
W takiej sytuacji generator wykrywa ostatnie polecenie o najwyższym priorytecie, wysłane z interfejsu użytkownika i, jeśli to konieczne, redukuje uprzednio wprowadzone ustawienia dla drugiego elementu grzewczego.
Funkcja Zarządzania mocą aktywuje się jeszcze przez wykryciem naczynia do gotowania na elemencie grzewczym.

Przykład:
Jeśli w tej samej fazie (faza po prawej i po lewej stronie) wybrany został poziom zwiększania mocy (boost) (**P**) dla jednej ze stref grzewczych, automatycznie druga ze stref grzewczych nie może równocześnie przekroczyć poziomu mocy o wartości 5.

Ten aspekt jest zmienny, w zależności od ograniczeń ustawionych dla produktu (patrz: paragraf 7.6).

Jak działają indukcyjne płyty grzewcze

Indukcyjne płyty grzewcze działają w sposób odmienny od płyt tradycyjnych lub metalowych. Wężownica indukcyjna znajdująca się pod ceramiczną powierzchnią, szybko wytwarza pole magnetyczne o dużej zmienności, które bezpośrednio nagrzewa magnetyzowane dno naczynia do gotowania. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się wyłącznie na skutek kontaktu z gorącym naczyniem. Po zdjęciu naczynia do gotowania ze strefy grzewczej, natychmiast odcinane jest zasilanie prądem.

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Każda ze stref grzewczych wyposażona jest w system wykrywający obecność naczynia. System wykrywania obecności rozpoznaje naczynia z podstawą magnetyczną, zdatne do użytkowania na płytach indukcyjnych.
Jeśli w trakcie pracy naczynie zostanie zdjęte lub używane naczynie nie jest odpowiednie, na wyświetlaczu obok wykresu paskowego będzie migał symbol U.
Jeśli na strefie grzewczej nie ustawimy naczynia w trakcie 20-sekundowego okresu wykrywania obecności:
- Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.
- Na wyświetlaczu każdego pola grzewczego wyświetla się U

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

Jeśli dno naczynia do gotowania jest magnetyzowane, oznacza to że może być ono używane na płycie indukcyjnej.
Magnes przyciągany jest w każdym punkcie wewnętrznym dna naczynia do gotowania.

Naczynia do gotowania odpowiednie do użytkowania na płytach indukcyjnych

Naczynia do użytkowania na płytach indukcyjnych powinny być z metalu wykazującego właściwości magnetyczne. Ich podstawa powinna być dostatecznie szeroka.

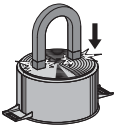
Odpowiednie naczynia do gotowania:

- Garnki ze stali emaliowanej o grubym dnie.
- Garnki z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Garnki z wielowarstwowej stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej oraz aluminium ze specjalnym dnem.

Nieodpowiednie naczynia do gotowania:

- Garnki i naczynia z miedzi, ze stali nierdzewnej, z aluminium, ze szkła ognioodpornego, drewna, ceramiki i terakoty.
- Aby sprawdzić, czy garnek nadaje się do użycia na płycie indukcyjnej, do jego dna należy zbliżyć magnes: jeśli jest przyciągany, oznacza to, że garnek jest odpowiedni. Jeśli nie dysponuje się magnesem, do naczynia można wlać niewielką ilość wody, umieścić je na płycie

grzewczej i włączyć. Na wyświetlaczu zaświeci odpowiedni symbol informujący o tym, czy garnek jest odpowiedni.



Uwaga: należy korzystać wyłącznie z garnków o całkowicie płaskim spodzie, nadającym się do gotowania na płycie indukcyjnej. Stosowanie naczyń o nieregularnym dnie może negatywnie wpłynąć na skuteczność systemu promieniowania ciepła i uniemożliwić wykrycie naczynia ustawionego na strefie grzewczej.

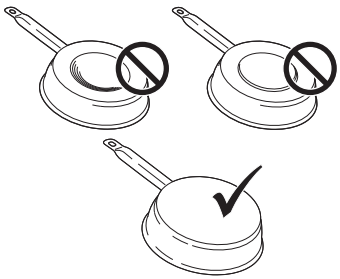
Dźwięki wydawane w trakcie gotowania

W trakcie gotowania naczynia mogą wydawać dźwięki. Nie jest to równoznaczne z nieprawidłowym działaniem i w żaden sposób nie wpływa na pracę urządzenia.
Dźwięki zależą od stosowanych naczyń do gotowania. Jeśli dźwięki są wyjątkowo nieprzyjemne, pomóc może zmiana naczynia do gotowania.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Średnica spodu garnka powinna odpowiadać średnicy pola grzewczego.

- W trakcie zakupu patelni należy sprawdzić, czy wskazana średnica odpowiada średnicy spodniej czy górnej części naczynia. Górna średnica zazwyczaj jest większa od dolnej.
- W trakcie przygotowywania dań, które wymagają długiego czasu gotowania, czas i energię można zaoszczędzić stosując garnki ciśnieniowe. Ten sposób przyrządzania potraw pozwala ponadto na zachowanie witamin.
- Upewnić się, że w garnku ciśnieniowym znajduje się dostateczna ilość wody. Jeśli jest jej za mało i się nagrzewa, może dojść do uszkodzenia garnka i pola grzewczego.
- Jeśli to możliwe, garnek należy przykryć odpowiednią pokrywką.
- Wybór garnka powinien być uzależniony od ilości gotowanego jedzenia. Stosowanie szerokich naczyń do gotowania, wypełnionych tylko w połowie, prowadzi do marnowania energii.



Strefa grzewcza	Dno naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
210 mm × 190 mm (pojedyncza)	110 mm	145 mm

Normalne dźwięki wydawane w trakcie pracy strefy grzewczej
Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych.
Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna naczynia do gotowania.
Naczynia do gotowania i patelnie mogą wydawać różne dźwięki lub wytwarzać drgania, w zależności od tego w jaki sposób zostały wyprodukowane.
Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Lekkie szumy (jak dźwięki wydawane przez transformator)
Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie gotowania z wysokim poziomem ciepła i związane są z ilością energii przekazywanej naczyniom przez płytę grzewczą. Dźwięki nie są wydawane lub cichną po zmniejszeniu poziomu ciepła.

Lekkie syczenie
Tego typu dźwięki wydawane są w chwili gdy naczynie do gotowania jest puste. Ustają po jego napełnieniu wodą lub potrawami.

Szum
Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i powodowane są drganiami powierzchni w trakcie kontaktu tychże materiałów. Dźwięki wydawane przez naczynia do gotowania zależą od ilości i rodzaju przyrządzanych potraw.

Silne szumienie
Tego typu dźwięki wydawane są przez naczynia składające się z licznych warstw materiałów oraz wtedy, gdy gotuje się przy maksymalnej mocy, również na dwóch strefach grzewczych jednocześnie. Dźwięki nie są wydawane lub cichną po zmniejszeniu poziomu ciepła

Hałas wentylatora
Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu elektronicznego, konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może zdarzyć się tak, że wentylator będzie nadal działał po wyłączeniu urządzenia. Dzieje się tak wtedy, gdy płyta grzewcza jest nadal zbyt gorąca.

Dźwięki rytmiczne i podobne do tykania zegara
Tego typu dźwięki wydawane są wyłącznie wtedy, gdy korzysta się z co najmniej trzech stref grzewczych. Ustają tuż po wyłączeniu jednej z nich.
Opisane dźwięki są normalną cechą technologii indukcyjnej i nie mogą być uznawane za wadę.

Włączanie urządzenia
Nacisnąć i przytrzymać ⏻, w celu włączenia urządzenia.
- Na wszystkich wyświetlaczach poziomów mocy wyświetlane jest **„0”**.
- Jeśli nie dokona się innych wyborów, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się po upływie 20 sekund.

Wybór jednej ze stref grzewczych
Nacisnąć przycisk cyfrowy 8 jednej ze stref grzewczych, a następnie ustawić poziom mocy.

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Gotowanie	Ryż
4	Długie gotowanie, redukowanie, podgrzewanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, redukowanie, podgrzewanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupa jarzynowa, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, potrawy panierowane i smażone, kiełbaski
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Stek
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

Wyłączanie strefy grzewczej
Dotknąć **„0”** na pasku mocy.
- Jeśli nie dokona się innych wyborów, a wszystkie pozostałe pola grzewcze są wyłączone, urządzenie wyłączy się po upływie 20 sekund.

Wyłączanie płyty grzewczej

Aby wyłączyć płytę grzewczą, dotknąć ⏻ i przytrzymać przez kilka sekund.
- Jeśli nie dokona się innych wyborów na wyświetlaczu, a wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, urządzenie wyłączy się po upływie 20 sekund.

Wskaźnik pozostałego ciepła
Jeśli strefa grzewcza została wyłączona, ale jest nadal ciepła, na panelu pozostanie zapalona litera „**H**”, ostrzegająca przez możliwym poparzeniem.

Ustawienia Defrost
Funkcja Defrost umożliwia rozmrażanie potraw lub delikatne rozpuszczanie masła, czekolady lub miodu.
- Wybrać strefę grzewczą, naciskając odnośny przycisk cyfrowy.
- Nacisnąć przycisk

Ustawienia PowerPlus
Zarówno strefy grzewcze, jak i okap można ustawić z mocą dodatkową.
Wybrana strefa grzewcza będzie pracowała z dodatkową mocą przez 10 minut. Z tej funkcji można korzystać na przykład w celu szybkiego zagotowania dużej ilości wody.
- Wybrać jedną ze stref i dwukrotnie nacisnąć „9” na pasku mocy. Odnośny przycisk cyfrowy wyświetli P.

Timer
Po ustawieniu timera, strefa grzewcza wyłączy się po upływie wybranego czasu.

Ustawienia timera
- Płyta kuchenna włączona
- Pole grzewcze ustawione
- Nacisnąć przycisk cyfrowy
- Ustawić timer, wybierając wartość od 1 do 99 minut.

Zmiana ustawień timera
- Timer ustawiony
- Nacisnąć aktywne pole timera, które chce się zmodyfikować.
- Nacisnąć przycisk cyfrowy
- Ustawić timer, wybierając wartość od 1 do 99 minut.

Funkcja tworzenia mostu
Funkcja ta pozwala na połączenie 2 stref grzewczych w sposób umożliwiający ich sterowanie, jak gdyby stanowiły jedną dużą strefę grzewczą. Dzięki temu możliwe jest użycie naczyń do gotowania o większej średnicy. Wcisnąć równocześnie żądane przyciski, wybierając tym samym 2 strefy, które mają tworzyć most. Od momentu aktywowania funkcji, przycisk cyfrowy będzie następujący . Drugi przycisk cyfrowy służy do ustawiania mocy.

Uwaga: Lewe strefy grzewcze nie mogą być powiązywane z prawymi, i na odwrót.

Blokada „dziecko”
- Urządzenie włączone
- Aktywacja:
  nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 0 do 9. Wszystkie przyciski cyfrowe wyświetlają . Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.
- Dezaktywacja:
  nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 9 do 0. Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.

MODEL	GALILEO SMART
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	**7,62 Kw** (ustawienia podstawowe)
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	**4,72 Kw**
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	**3,72 Kw**
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	**3,02 Kw**

Kody błędu			
Kod błędu	**Opis**	**Możliwa przyczyna błędu**	**Rozwiązanie**
”Sygnał dźwiękowy w chwili włączania. Nie jest wyświetlany żaden kod błędu "	Nie działa sterowanie okapem	Uszkodzony lub złe podłączony przewód LIN na płytce elektronicznej okapu	Sprawdzić podłączenie/ wymienić przewód LIN
ER03	Ciągła aktywacja czujnika. TC wyłącza się po upływie 10 sek.	Woda lub naczynie na szkle, czujnikach lub panelu sterowania.	Wyczyścić powierzchnię panelu sterowania. Usunąć przedmioty z czujników.
ER20	Wewnętrzny błąd w TC	-	Wymienić TC.
ER21	Przegrzanie.	Czujnik temperatury wykrył temperaturę powyżej 85° C.	Pozostawić płytę do schłodzenia. Błąd zgaśnie po tym jak temperatura spadnie poniżej 75°C.
			Skontrolować izolację termiczną.
ER22	Nieprawidłowe rozpoznanie przycisku, interfejs użytkownika wyłącza się po upływie 3,5 - 7,5 sek.	-	Wymienić TC
ER31	Rozbieżna konfiguracja TC i indukcji.	Dane konfiguracyjne generatora nie pokrywają się z danymi TC.	Nowa konfiguracja.
			Wymienić TC.
			Wymienić generator.
ER36	Wewnętrzny błąd w TC	-	Wymienić TC.
ER47	Błąd komunikacji pomiędzy TC a indukcją	Uszkodzony przewód LIN. Brak zasilania przewodu LIN.	Wymienić przewód. Skontrolować, czy przewód został prawidłowo umieszczony.
E2	Przegrzanie czujnika strefy grzewczej. TC wyłącza się po upływie 10 sek.	Puste naczynie do gotowania	Nie należy rozgrzewać pustych naczyń do gotowania.
E3	Nieodpowiednie naczynie do gotowania. Strefy grzewcze są wyłączone (Off).	Naczynia do gotowania tracą swoje cechy magnetyczne	Należy stosować odpowiednie naczynia do gotowania
		Wewnętrzny błąd obwodów generatora	Wymień moduł
E4	Błąd konfiguracji. Nie można aktywować strefy grzewczej.	Moduł indukcyjny nie został jeszcze skonfigurowany.	Przeprowadzić konfigurację ręczną.
E5	Brak komunikacji pomiędzy UI a generatorem indukcji. Nie można aktywować strefy grzewczej	Uszkodzony przewód LIN lub przewód zasilający.	Skontrolować przewody i napięcie zasilania.
		Przewody płyt nie zostały prawidłowo podłączone.	Skontrolować przewody i napięcie zasilania.
		Wewnętrzny błąd obwodów generatora lub filtra.	Wymienić moduł.

E6	Napięcie zasilania jest poza zakresem (napięcie i/lub częstotliwość). Nie można aktywować strefy grzewczej	Napięcie zasilania jest poza zakresem (w celu uzyskania dodatkowych informacji, patrz: dane techniczne).	Skontrolować napięcie sieciowe.
		Wewnętrzny błąd obwodów generatora.	Wymienić moduł.
E7	Błąd wewnętrzny w TC. Strefy grzewcze są wyłączone.	-	Wymienić moduł.
E8	Awaria wyciągu.	Wyciąg zapchany.	Wyczyścić i usunąć ewentualne blokady.
		Uszkodzony wentylator lub moduł elektroniczny.	Wymienić moduł.
E9	Błąd czujnika temperatury dla strefy grzewczej. Odnośna strefa grzewcza jest wyłączona (Off).	Obwód czujnika temperatury jest otwarty lub doszło do zwarcia.	Wymienić cewkę indukcyjną.
EA	Błąd wewnętrzny w TC. Strefy grzewcze są wyłączone (Off).	-	Wymienić generator.
EH	Blokada czujnika temperatury. Odnośna strefa grzewcza jest wyłączona (Off).	Brak jakiejkolwiek zmiany temperatury (min. 10 K / 5 min) po aktywowaniu strefy grzewczej.	Wymienić cewkę indukcyjną.

TC = STEROWANIE DOTYKOWE
UI = INTERFEJS UŻYTKOWNIKA
NTC =CZUJNIK TEMPERATURY

8. KONSERWACJA I NAPRAWA

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

W trakcie kontaktu z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:
- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (art./kod)
- Numer seryjny (S.N.)

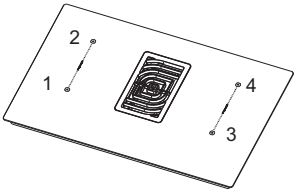
Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części urządzenia.

9. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**
Model: **GALILEO SMART**
Zapoznać się z treścią tabliczki znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia.
Producent stale ulepsza swoje produkty. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.
Dodatkowe informacje dotyczące danych technicznych znajdują się na stronie: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1,2 Strefa grzewcza elastyczna 1 + 2 Most 3,4 Strefa grzewcza elastyczna 3 + 4 Most

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary użytkowe	-	830 × 520 (L x P)
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dane elektryczne oraz dane dot. elementów grzewczych		
Strefa grzewcza 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Strefa grzewcza elastyczna 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametr	Wartość	Jednostka miary
Waga urządzenia	21	kg
Liczba stref grzewczych	4	
Źródło ciepła	indukcja	

HR

1. UPUTE ZA SIGURNOST

ⓘ Radi vlastite sigurnosti, a i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, prije postavljanja i uporabe proizvoda pomno pročitajte ove upute. Ove upute uvijek moraju biti uz uređaj, čak i ako ga preselite ili prodate. Korisnici moraju potpuno poznavati rad i sigurnosne karakteristike uređaja. Sustavi ovih ploča za kuhanje na indukciju usklađeni su s odredbama norme o EMC-u i Direktive 2013/35/EU o elektromagnetskim poljima, i ne bi smjeli ometati druge elektroničke uređaje. Osobe sa srčanim elektrostimulatorom ili drugim elektroničkim uređajima moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem ugrađenog uređaja kako bi procijenili je li on dovoljno otporan na interferencije.

⚠ Električne priključke mora izvesti specijalizirani tehničar. Prije električnog priključivanja proučite odlomak ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE.

Za uređaje koji imaju kabel za napajanje, raspored priključnica ili vodova između sidrenja kabela i priključnica mora biti takav da vodiči kroz koje prolazi električna struja budu napeti prije uzemljenja vodiča za slučaju da kabel izađe iz uzemljenja.

- Proizvođač ne snosi odgovornost za moguću štetu uzrokovanu neispravnom ili neodgovarajućom instalacijom.
- Provjerite da napon mreže odgovara naponu navedenom na pločici s podatcima koja se nalazi unutar proizvoda.
- Fiksni električni priključci moraju imati rastavljače predviđene aktualnim propisima.
- Za uređaje I. razreda provjerite jamči li električni kućanski uređaj prikladno uzemljenje.
- Napu pomoću odgovarajuće cijevi priključite na dimnjak. Pogledajte pribor koji se može nabaviti i koji je naveden u uputama za postavljanje (za okrugle cijevi: minimalan promjer 120 mm). Duljina izlazne cijevi mora biti najmanja moguća.
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Potrebno je pridržavati se normi koje se odnose na ispust zraka.

- Usisni uređaj nemojte priključivati na cijevi za ispuštanje dima u kojima se nalaze dimovi od izgaranja (kotlovi, kamini itd.).
- Ako se napa upotrebljava zajedno s neelektričnim uređajima (npr. uređaji s plinskim plamenicima), važno je zajamčiti dovoljan stupanj ventilacije u prostoriji tako da se spriječi povrat izlaznog zraka. Ako se ploča za kuhanje upotrebljava zajedno s uređajima koji se napajaju s neelektričnih izvora energije, negativan tlak u prostoriji ne smije biti veći od 0,04 mbar kako bi se spriječilo da se dimovi usišu u prostoriju u kojoj se nalazi ploča za kuhanje.
- Zrak se ne smije izbacivati u cijev koja se upotrebljava kao dimnjak za uređaje na plin ili druga goriva.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirani tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.
- Sklopku uređaja priključite na napajanje koje je u skladu s aktualnim propisima i kojemu možete pristupiti.
- Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba provesti za ispust dima, važno je strogo se pridržavati propisa lokalnih jedinica.

⚠ **POZOR:** Prije ugradnje uređaja uklonite zaštitnu foliju.

- Upotrebljavajte samo vijke i sitne komponente koje su isporučene s uređajem.

⚠ **POZOR:** Ako se vijci ili pričvrsni elementi ne postavke kako je predviđeno ovim uputama, moguće su opasnosti uzrokovane električnom strujom.

- Nemojte gledati izravno u svjetlo kroz optičke uređaje (dalekozore, povećala…).
- Djeca ne smiju obavljati čišćenje i održavanje bez nadzora odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovim se uređajem ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih tjelesnih, senzoričkih ili umnih sposobnosti ili osobe koje nemaju iskustva niti znanja osim ako nisu pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako od nje nisu dobile upute za sigurnu uporabu uređaja.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih tjelesnih, senzoričkih ili umnih sposobnosti, osobe bez potrebna iskustva i znanja,

samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako su od nje dobile upute za sigurnu uporabu uređaja te ako razumiju opasnosti povezane s time. Zabranite djeci da se igraju s uređajem.

⚠ **POZOR:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi vrlo se zagrijavaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

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

- Nakon predviđenog razdoblja očistite i/ili zamijenite filtre (opasnost od požara). Vidi poglavlje Čišćenje i održavanje.
- Preporučuje se da tijekom uporabe uređaja zajedno s uređajima na plin ili druga goriva u prostoriji osigurate prikladnu ventilaciju (nije primjenjivo na uređaje koji samo obavljaju cirkulaciju zraka u prostoriji).
- **POZOR:** Ako su na površini prisutne pukotine, ugasite uređaj kako biste spriječili električni udar.
- Uređaj nemojte uključivati ako je površina napuknuta ili ako na materijalu postoje vidljiva oštećenja.
- Uređaj nemojte dodirivati mokrim dijelovima tijela.
- Uređaj nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite element ploče za kuhanje i nemojte se pouzdati u senzor lonaca.
- **POZOR:** Kuhanje s mašću i uljem na ploči za kuhanje bez nadzora može biti opasno i uzrokovati požar. Vatru NIKADA nemojte pokušati ugasiti vodom. Baš naprotiv, isključite uređaj i plamen ugušite primjerice poklopcem ili vatrogasnim prekrivačem.
- **POZOR:** Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.
- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- **POZOR:** Opasnost od požara: Ne odlažite predmete na ploču za kuhanje.
- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenošću otvora

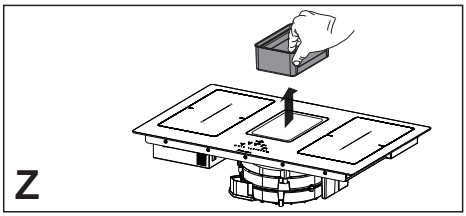
kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.

2. UPORABA

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

3. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Filtar protiv mirisa s aktivnim ugljenom može se regenerirati. Za postupak regeneracije i interval zamjene slijedite upute isporučene s kompletom.
- Filtri protiv masnoće **Z**: Filtre valja čistiti svaka 2 mjeseca uporabe ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe, a mogu se prati u perilici posuđa. Rešetke nemojte prati u perilici posuđa.



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

Čišćenje uređaja
- Ploču za kuhanje čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Savjetujemo uporabu zaštitnih deterdženata.
- Skorenu nečistoću, npr. iskipjelo mlijeko, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Hranu koja sadrži šećer, npr. iskipjeli džem, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.

- Eventualnu rastopljenu plastiku uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

4. ZAHTJEVI ZA NAMJEŠTAJ

- Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice komponente (plastične materijale i furnirano drvo) valja montirati pomoću ljepila otpornih na toplinu (min. 100 °C): uporaba neodgovarajućih materijala i ljepila može uzrokovati deformaciju i odvajanje.
- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na udaljenosti koja omogućuje dovoljno prostora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih bordura od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udaljenost ostane onakva kakva je navedena na slikama za ugradnju.
- Minimalna udaljenost između ugrađenog uređaja i stražnjeg zida navedena je na slici za ugradnju ugradbenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

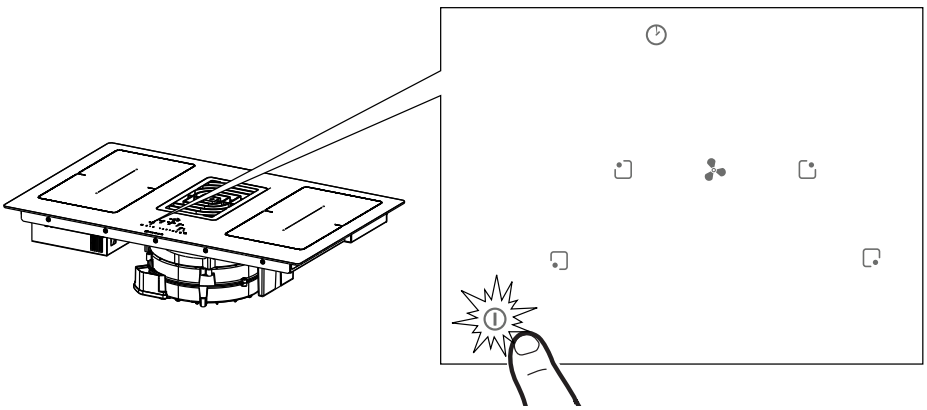
5. ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

- Električne priključke mora izvesti specijalizirani tehničar.
- Ovaj uređaj ima priključak tipa „Y“, zbor čega je potrebna prisutnost „neutralnog“ vodiča. Kabel za napajanje mora biti najmanje tipa H05VV-F. JEDNOFAZNI, DVOFAZNI i TROFAZNI priključak: minimalan presjek vodiča: 2,5 mm². Vanjski promjer kabela za napajanje: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Uređaj priključite kako je prikazano na shemi (u skladu s relevantnim nacionalnim normama za napon mreže).
- Preporučuje se uporaba kabela za napajanje H05V2V2-F od 5 x 2,5 mm². Ako upotrebljavate kabel za napajanje H05V2V2-F od 5 x 2,5 mm², slijedite sljedeće upute: za trofazni priključak razdvojite 2 žile i uklonite plavi plašt sa sivih žila.

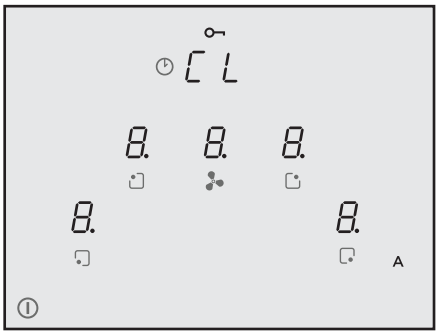
6. ZBRINJAVANJE

- Simbol na proizvodu i ambalažnom materijalu kazuje da se proizvod ne smije obrađivati kao kućni otpad. Valja ga predati na određeno skupljalište namijenjeno za oporabu električne i elektroničke opreme. Ispravnim zbrinjavanjem doprinosite sprečavanju potencijalnih negativnih učinaka na okoliš i ljudsko zdravlje. Za ostale informacije o obradi, povratu i recikliranju ovog proizvoda obratite se nadležnom tijelu, skupljalištu kućnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.
- Uređaj je usklađen s Direktivom 2012/19/EU o smanjenju opasnih tvari koje su upotrijebljene u otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi te o zbrinjavanju otpada.

7. KOMANDE



2 sekunde pritišćite tipku On/Off ⏻ kako biste uključili i aktivirali funkcije ploče. Svi znakovi pokazuju 8., a znakovi brojača vremena „C L“.



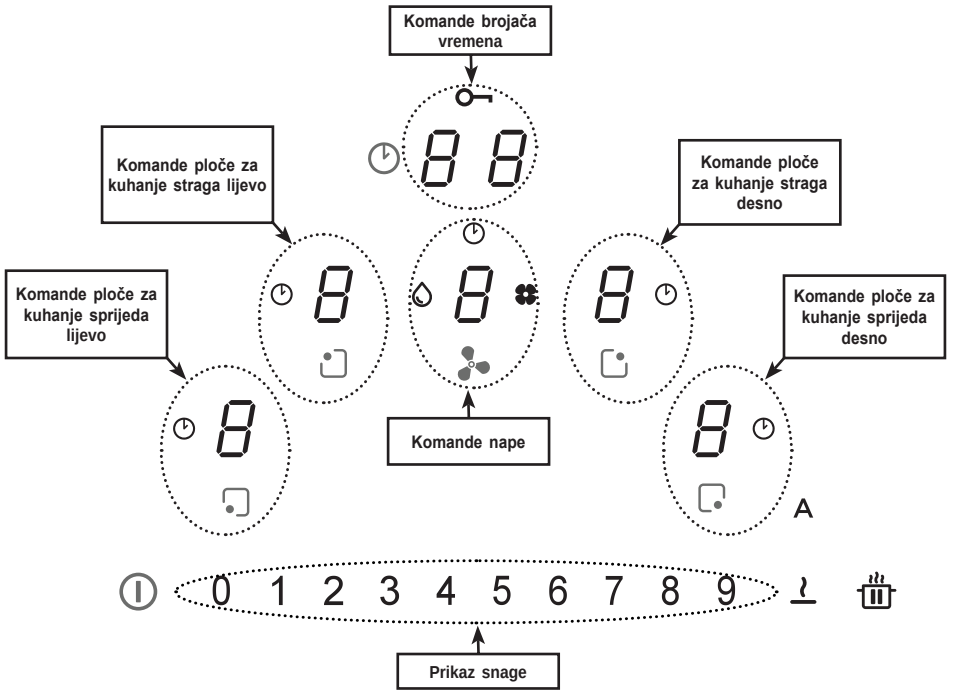
U ovom ste trenutku pristupili ploči, ali su sve zone za kuhanje i napa na nultoj snazi. Ploča se automatski gasi nakon 20 sekundi neuporabe.

Pozor: Sigurnosti radi ploču je uvijek moguće isključiti tipkom On/Off ⏻.
Pozor: Sve funkcije koje se mogu odabrati na kontrolnoj ploči uvijek su osvijetljene/vidljive i uvijek je moguće aktivirati samo njih.

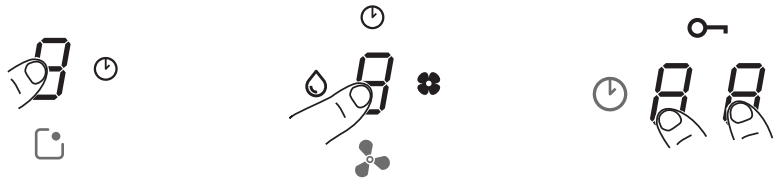
Upozorenja za instalatera: Provjerite i po potrebi promijenite namještenu snagu ploče. Vidi poglavlje „**Izbornik Instalater (Namještanje snage ploče)**“.

Unaprijed je namještena snaga ploče od **7,4 kW**.

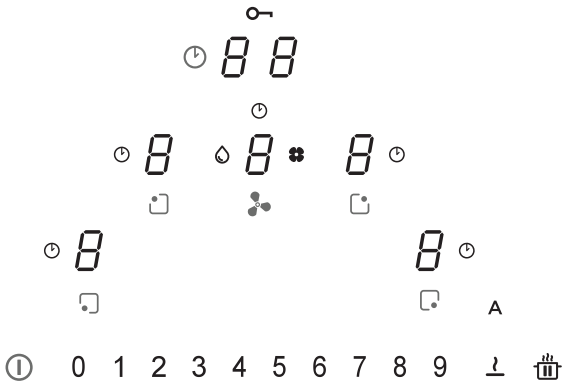
7.1 Vrste komandi



Komande ploča za kuhanje, nape i brojača vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka 8.
To se potvrđuje na način da znak intenzivno zasvijetli.



7.2 Komande



Komande	Opis
	Odabir komandi zone za kuhanje 2 sekunde pritišćite tipku On/Off ⏻. Zone za kuhanje aktiviraju se pritiskom na znak 8 u odgovarajućoj zoni. To se potvrđuje na način da odgovarajući znak intenzivno zasvijetli.
	Simbol ◷ pokazuje da je aktivan brojač vremena koji odgovara odabranoj zoni (vidi funkciju „Brojač vremena zona za kuhanje“).
	Odabir komandi nape 2 sekunde pritišćite tipku On/Off ⏻. Komande nape mogu se odabrati pritiskom na odgovarajući znak 8. To se potvrđuje na način da odgovarajući znak intenzivno zasvijetli. Simbol ◷ pokazuje da je aktivan brojač vremena koji odgovara funkcijama nape. Simbol 💧 označava održavanje/čišćenje filtra protiv masnoće nakon 100 sati uporabe. Simbol ✿ označava održavanje filtra (protiv mirisa) od ugljena nakon 200 sati uporabe.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Odabir snage zona za kuhanje i/ili brzine usisavanja** 2 sekunde pritišćite tipku On/Off ⏻. Odaberite znak za napu ili znak za jednu od 4 zona za kuhanje. Snaga zona za kuhanje ili brzina nape može se povećavati ili smanjivati izravnim pritiskom na željenu vrijednost ili pomicanjem prsta (zdesna nalijevo ili obrnuto) ovisno o tome želimo li povećati ili smanjiti namještenu vrijednost.

88	**Odabir komandi brojača vremena** 2 sekunde pritišćite tipku On/Off ⏻. Odaberite zonu s komandama za upravljanje brojačem vremena zona za kuhanje i nape koja standardno prikazuje „C L“ (vidi funkcije brojača vremena).
	Simbol 🔑 pokazuje tipku za sigurnosne funkcije (vidi „Blokada tipkovnice (čišćenje)“.
A	Za zadanu postavku, kada se uključi ploča za kuhanje / napa, napa se aktivira u automatskom načinu rada, a svjetleća dioda A uključena je intenzivnim svjetlom. Napa počinje raditi ako je snaga zona za kuhanje veća od „1“. Deaktivira se pritiskom svjetleće diode A, koja to potvrđuje promjenom intenziteta, iz intenzivnog u prigušeni. Deaktivira se i pritiskom na neku vrijednost veću od „1“ na prikazu snage, što se potvrđuje promjenom intenziteta svjetleće diode A, iz intenzivnog u prigušeni. Ponovno se aktivira pritiskom svjetleće diode A, koja prelazi u stanje intenzivnog svjetla.
	Funkcija STANKA i PONOVNO POKRETANJE.
	U kombinaciji s drugim tipkama omogućuje ulazak u izbornik za korisnika.
	Funkcija Defrost otapa namirnice ili nježno rastapa maslac, čokoladu ili med ...itd.
	U kombinaciji s drugim tipkama omogućuje ulazak u izbornik za instalatera.

7.3 Funkcije

Funkcija	Opis
Blokada tipkovnice (zaštita za djecu)	Omogućuje blokadu namještanja ploče za kuhanje kako bi se spriječile slučajne izmjene.
	Aktivacija: Dok nema lonaca, na 3 sekunde pritisnite jedan od 4 znakova zona za kuhanje, pustite pa prstom prijeđite od 0 do 9 na prikazu snage slijedeći vidljivu animaciju. To je potvrđeno kada svi znakovi prikazuju L. Opisane radnje moraju se obaviti u roku od 10 sekundi.
	Deaktivacija: Na 3 sekunde pritisnite jedan od 4 znakova zona za kuhanje, pustite pa prstom prijeđite od 9 do 0 na prikazu snage slijedeći vidljivu animaciju. Opisane radnje moraju se obaviti u roku od 10 sekundi.
Blokada tipkovnice (čišćenje)	Omogućuje blokadu namještanja ploče za kuhanje na 15 sekundi za brzo čišćenje.
	Aktivacija: Istovremeno pritisnite znakove 8 prednje desne i prednje lijeve zone za kuhanje. Zaslon zone s komandama za upravljanje brojačem vremena pokazuje odbrojavanje od 15 sekundi i pali se ⚷.
	Deaktivacije: Pritisnite ⏻ ili pričekajte da istekne 15 sekundi.
Brojač vremena zona za kuhanje	Odbrojavanje s alarmom za programirano gašenje bilo koje zone za kuhanje.
	Aktivacija: Dok je ploča uključena, odaberite jednu od 4 zona za kuhanje pa na prikazu snage odaberite neku vrijednost. Pojedinačno pritisnite znakove zone s komandama brojača vremena, pojedinačno namjestite vrijednosti koje odaberete na prikazu snage (minimalno 1 minuta - maksimalno 99 minuta). Potvrda će uslijediti nakon 10 sekundi neuporabe. Zaslon zone s komandama za upravljanje brojačem vremena pokazuje odbrojavanje ako je namješteno, u suprotnom standardno prikazuje „C L“. Sve zone mogu imati namješten brojač vremena, a na zaslonu će se uvijek prikazati onaj s najkraćim preostalim vremenom. Ponovite radnje kako biste promijenili vrijednost brojača vremena.
	Deaktivacija: Vrijednosti brojača vremena postavite na nulu ili pritisnite ⏻.

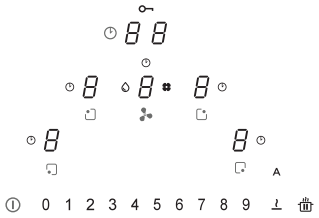
Brojač vremena (općeniti)	Odbrojavanje s alarmom za općenitu uporabu.
	Aktivacija: Dok je ploča uključena i na njoj nema lonaca, pojedinačno pritisnite znakove zone s komandama brojača vremena, pojedinačno namjestite vrijednosti koje odaberete na prikazu snage (minimalno 1 minuta - maksimalno 99 minuta). Zaslon zone s komandama za upravljanje brojačem vremena pokazuje odbrojavanje ako je namješteno, u suprotnom standardno prikazuje „C L“.
	Deaktivacija: Vrijednosti brojača vremena postavite na nulu ili dvaput pritisnite ⏻ dok je ploča isključena.
Funkcija održavanja Topla jela	Aktivacija: Odaberite jednu od 4 zona za kuhanje pa pritisnite tipku ≀. Znak odabrane zone prikazat će U
	Deaktivacija: Pritisnite tipku ≀ ili pritisnite ⏻.
Funkcija Turbo	Zone za kuhanje i napa mogu se namjestiti na posebnu snagu.
	Aktivacija: Za napu i zone za kuhanje dvaput pritisnite „9“ na prikazu snage. Odgovarajući znak prikazuje P.
	Deaktivacija: Odaberite jednu od drugih mogućih vrijednosti na prikazu snage.
Funkcija brzog zagrijavanja	Odaberite jednu od 4 zona za kuhanje pa na 3 sekunde pritisnite odabranu vrijednost na prikazu snage (od 1 do 8). Ploča će na 15 sekundi postići maksimalnu snagu, a zatim će na definirano vrijeme prijeći na namještenu vrijednost prije nego što se ugasi (vidi tablicu u nastavku). Na zaslonu će se prikazati „A“ i odabrana vrijednost. 1 -> 40 sekundi 2 -> 72 sekunde 3 -> 120 sekundi 4 -> 176 sekundi 5 -> 256 sekunde 6 -> 432 sekunde 7 -> 120 sekundi 8 -> 192 sekunde 9 -> nije dostupno P -> nije dostupno

Funkcija Stanka + ponovno pokretanje	Ova funkcija zamrzava sve postavke ploče na otprilike 10 minuta ako se korisnik želi nakratko udaljiti. Tijekom stanke: - Nijedna zona za kuhanje ne rasipa energiju. - Svi su brojači vremena zaustavljeni. - Deaktivirane su funkcije „Turbo“ i „Brzo zagrijavanje“. Kada prođe 10 minuta, ploča za kuhanje nastavlja sa svim radnjama koje su prethodno bile namještene.
	Aktivacija: Tipku pritisnite na najmanje 1 sekundu, svi će znakovi pokazati .
	Deaktivacija: Tipku pritisnite na najmanje 1 sekundu sve dok ne zatreperi pa u roku od 10 sekundi pritisnite bilo koju drugu tipku.
Funkcija Obnova	Ova funkcija omogućuje obnovu svih postavki ploče u slučaju neželjena gašenja ili naglog nestanka struje
	Kada je ploča ugašena, ako je u roku od 6 sekundi ponovno uključimo pritiskom na tipku ⏻, tipka treperi 6 sekundi. Pritisnite tipku kako biste obnovili prethodno namještene funkcije. Sve se potvrđuje zvučnim signalom.
	Kada je ploča ugašena, ako se ponovno uključi u roku od 6 sekundi, automatski se obnavljaju prethodno namještene funkcije.
Funkcija Most	Ova funkcija omogućuje povezivanje 2 zona za kuhanje tako da se mogu upotrebljavati kao jedna velika zona za kuhanje. To omogućuje uporabu lonaca većega dna.
	Aktivacija: Dok je ploča uključena, istovremeno pritišćite željene tipke kako biste odabrali 2 zone na kojima želite aktivirati most sve dok znak ne pokaže kako bi pokazao da je funkcija aktivirana. Drugi znak služi za namještanje snage. **Pozor:** Zone za kuhanje na lijevoj strani ne mogu se povezati sa zonama na desnoj strani i obrnuto.
	Deaktivacija: Istovremeno pritišćite tipke na kojima ste aktivirali most sve dok ne nestane simbol .
Funkcija Automatsko prepoznavanje lonca	Ako na neku od zona za kuhanje stavimo lonac, ploča će ga automatski prepoznati pa će odgovarajući znak uključiti maksimalnim intenzitetom i prikazati .
Prikaz preostale topline	Prikaz preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 60 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Na odgovarajućem znaku zone za kuhanje pokazat će se .

7.4 Komande nape

	Simbol brojača vremena Kada odabere znak za napu, pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena kako biste namjestili odbrojavanje.
	Simbol održavanja filtra protiv masnoće Signal koji se odnosi na čišćenje filtra protiv masnoće prikazuje se svjetlećom diodom i uvijek je aktiviran.
	Simbol održavanja filtra od ugljena Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanje. Kada je napajanje ugašeno, pritisnite znak komande za napu kako biste aktivirali napu. Ponovno na 5 sekundi pritisnite znak za: **Aktivaciju filtra od ugljena:** Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena uključit će se na 1 sekundu. **Deaktivacija filtra od ugljena:** Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena zatreperit će dvaput. Nakon aktivacije uključit će se ikona koja će pokazati da treba provesti održavanje filtra (protiv mirisa) od ugljena . **Reset i ponovnu aktivaciju filtra od ugljena** Nakon što provedete održavanje filtra: • 5 sekundi pritišćite tipku A. - Svjetleća dioda filtra protiv masnoće ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje. • 5 sekundi pritišćite tipku A. - Svjetleća dioda filtra protiv mirisa ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.
„9“	Na prikazu snage pritisnite „**9**“ za namještanje **1. INTENZIVNE** brzine. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 10 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.
	Na prikazu snage dvaput pritisnite „**9**“ za namještanje **2. INTENZIVNE** brzine. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.
Delay	Ova je funkcija dostupna samo ako se deaktivira automatski način rada. Automatski način rada deaktivira se pritiskom na A. Pritisnite znak za napu i na prikazu snage namjestite neku brzinu. Pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena koji je prikazao „CL“, ali će prijeći na već namješteno odbrojavanje od 15 minuta.

7.5 Izbornik Korisnik (personalizacija)



Izbornik Korisnik služi za personalizaciju zvučnih (ton i glasnoća) i vizualnih signala na ploči u skladu s korisnikovim željama.

Pritisnite tipku ⏻.
U roku od 3 sekunde ponovno pritisnite tipku ⏻.

- Prikazat će se simbol .
- Pritišćite tipku pa pritisnite 4 tipke znakova zona za kuhanje ( ) jednu za drugom u smjeru kazaljke na satu počevši slijeva.

Svaki pritisak označit će zvučni signal, a kada pustite tipku , vidjet ćete:

Na znaku prikazivat će se naizmjence U i broj od 2 do 7 koji pokazuje šifru izbornika (vidi tablicu u nastavku).

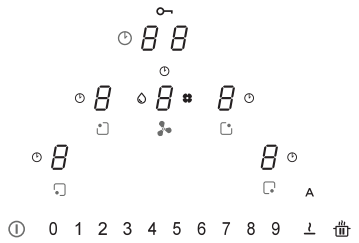
Na znaku prikazat će se broj koji ovisi o vrijednostima navedenima u odabiru (vidi tablicu u nastavku).

Pritisnite znak i broj od 2 do 7 na prikazu snage kako biste ušli u izbornik Postavke. Vidi tablicu u nastavku.

Kada namjestite pravu vrijednost, to potvrdite pritiskanjem tipke ⏻ dok se ne oglasi potvrda.

Šifra izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik za upravljanje glasnoćom tonova tipki.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Izbornik za upravljanje glasnoćom tonova alarma.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Izbornik za upravljanje svjetlinom zaslona.	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Izbornik za upravljanje animacijom odbrojavanja.	0 - 1
U6	Izbornik funkcije prepoznavanja lonca, uvijek aktivan.	0 - 1
U7	Izbornik za upravljanje zvučnim signalom na kraju odbrojavanja.	0 - 1 - 2

7.6 Izbornik Instalater (Namještanje snaga ploče)



Pri prvom priključivanju na kućnu mrežu instalater mora namjestiti snagu plamena ploče ovisno o stvarnim mogućnostima i kapacitetu same mreže.
Ako to nije potrebno, možemo izravno uključiti ploču tipkom ⏻, u suprotnom slijedite radnje u nastavku kako biste ušli u izbornik.

Pri prvom napajanju treperi simbol ⏚.
Pritišćite tipku ⏚ pa pritisnite 4 tipke znakova zona za kuhanje (5) jednu za drugom suprotno od smjera kazaljke na satu počevši zdesna.
Svaki pritisak označit će zvučni signal, a kada pustite tipku ⏚, vidjet ćete:

Na znaku naizmjence će se prikazati C i 0.

Na znaku prikazat će se 0.

Pritisnite znak i broj 8 na prikazu snage kako biste ušli u izbornik Postavke. Radnja je potvrđena promjenom prikaza iz (C i 0) u (C i 8).
U ovom se trenutku nalazite u izborniku za namještanje snage ploče.

Pritisnite znak i odaberite jednu od vrijednosti koje su prikazane na prikazu snage (0-1-2-3) slijedeći tablicu u nastavku.

Kada namjestite pravu vrijednost, to potvrdite pritiskanjem tipke ⏻ dok se ne oglasi potvrda.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏚ 🗑	
	kW
0	**7,4 kW**
1	**4,5 kW**
2	**3,5 kW**
3	**2,8 kW**

Funkcija Upravljanje snagom

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom. Funkcija upravljanja snagom otkriva raspodjelu maksimalne snage od 3,7 kW/16 A za kombinirane elemente za kuhanje (faze na desnoj i lijevoj strani) tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava indukcije.
Zato se neprestano nadzire ukupna snaga i smanjuje se potreba za njom. Ako nije moguće osigurati ukupnu traženu snagu, jedan upravljački element smanjuje snagu drugog elementa za kuhanje za unaprijed definiranu vrijednost na neposredno niži stupanj snage tako da se ne prekorači potrošnja električne struje od 16 A.
U tom slučaju generator otkriva posljednju komandu s višim prioritetom koju je poslalo korisničko sučelje i ako je potrebno, smanjuje prethodno aktivirane postavke za neki drugi element za kuhanje. Funkcija upravljanja snagom prvo se aktivira čak i ako se prepozna prisutnost lonca na elementu za kuhanje.

Primjer:
Ako se u istoj fazi (faza na desnoj i lijevoj strani) odabere stupanj povećanja snage (boost) (**P**) u nekoj zoni za kuhanje, druga zona za kuhanje automatski neće moći istovremeno prekoračiti stupanj snage 5.

Ovaj aspekt varira ovisno o ograničenju koje je namješteno na proizvodu (vidi poglavlje 7.6).

Kako funkcioniraju indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijske ploče za kuhanje funkcioniraju drukčije od tradicionalnih ploča za kuhanje ili metalnih ploča. Ispod površine od staklokeramike nalazi se indukcijska zavojnica koja brzo stvara magnetsko polje visoke varijabilnosti koje izravno grije magnetno dno lonca. Površina od staklokeramike grije se samo od toplog lonca. Kada se lonac ukloni sa zone za kuhanje, odmah se prekine napajanje.

Prepoznavanje prisutnosti lonca

Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom prepoznavanja prisutnosti lonca. Sustav prepoznavanja prisutnosti lonca prepoznaje lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za indukcijske ploče za kuhanje.
Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu pored grafičkog prikaza treperit će simbol U.
Ako na zoni za kuhanje nema lonca tijekom vremena prepoznavanja lonca od 20 sekundi:
- Zona za kuhanje automatski se gasi nakon 20 sekundi.
- Na zaslonu svake zone za kuhanje prikazuje se U.

Lonci

Prikladni lonci

Za kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje prikladni su samo lonci s potpuno magnetnim poljem.
Magnet pristupa svakoj točki čitavog dna lonca.

Lonci prikladni za uporabu na indukcijskoj ploči za kuhanje

Lonci prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje moraju biti od metala i magnetni te imati dovoljno veliko dno.

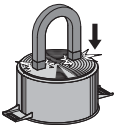
Prikladni lonci:

- lonci od emajliranog čelika debelog dna
- lonci od lijevanog čelika s emajliranim dnom
- lonci od višeslojnog nehrđajućeg čelika, feromagnetskog nehrđajućeg čelika i aluminija s posebnim dnom.

Neprikladni lonci:

- lonci i tavi od bakra, nehrđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drva, keramike i terakote.
- Kako biste provjerili je li neki lonac prikladan, uzmite magnet i približite ga dnu: ako dno privuče magnet, lonac je prikladan za kuhanje na indukciju. Ako nemate magnet pri ruci, u lonac možete staviti malu količinu vode,

postavite je na ploču za kuhanje pa je uključite. Ako se na zaslonu pojavi simbol U, lonac nije prikladan.



Pozor: Upotrebljavajte isključivo lonce savršeno ravna dna koje je prikladno za zone za kuhanje na indukciju. Uporaba lonaca s nepravilnim dnom može umanjiti učinkovitost sustava toplinskog zračenja i može spriječiti prepoznavanje lonca na zoni za kuhanje.

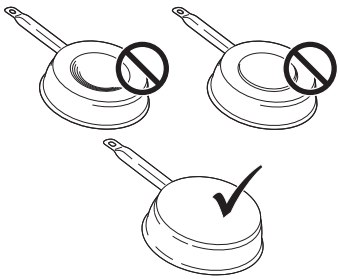
Zvukovi tijekom kuhanja

Lonci mogu proizvoditi zvukove tijekom kuhanja. To ne ukazuje na na kvar i nikako ne utječe na rad uređaja.
Zvuk ovisi o vrsti upotrijebljenog lonca. Ako je zvuk posebno neugodan, može biti korisno promijeniti lonac.

Savjeti za uštedu energije

- Promjer dna lonca mora odgovarati promjeru zone za kuhanje.

- Kada kupujete tavu, provjerite odnosi li se navedeni promjer na njezino dno ili gornji dio jer je gornji dio obično širi od dna.
- U pripremi jela koja zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja, možete upotrijebiti ekspres-lonac i tako uštedjeti vrijeme i energiju. Ova vrsta kuhanja omogućuje i očuvanje vitamina u hrani.
- Uvjerite se da u ekspres-loncu ima dovoljno tekućine. Ako je tekućine premalo i ako se ona previše zagrije, mogu se oštetiti i ekspres-lonac i zona za kuhanje.
- Ako je moguće, lonce uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.
- Odaberite lonac prikladan za količinu hrane koju kuhate. Uporaba velikih punih lonaca samo djelomično uzrokuje rasipanje energije.



Zona za kuhanje	Dno lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
210 mm × 190 mm (jednostruka)	110 mm	145 mm

Normalni zvukovi tijekom rada ploče za kuhanje
Indukcijska se tehnologija temelji na stvaranju elektromagnetskih polja. Ta elektromagnetska polja stvaraju toplinu izravno na dnu lonca. Lonci i tave mogu proizvoditi razne zvukove ili vibracije ovisno o načinu proizvodnje.
U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

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

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

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

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

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

Ritmički zvukovi nalik kucanju sata
Ovaj se zvuk javlja isključivo kada rade najmanje tri zone za kuhanje, a nestaje ili se smanjuje kada se neka ugasi.
Opisani zvukovi normalna su karakteristika indukcijske tehnologije te se stoga ne mogu smatrati neispravnošću.

Uključivanje uređaja
Držite pritisnuto ⏻ kako biste uključili uređaj.
- Na svim zaslonima stupnjeva snage pojavit će se **„0“**.
- Ako ništa ne odaberete, uređaj će se zbog sigurnosnih razloga ugasiti nakon 20 sekundi.

Odabir zone za kuhanje
Pritisnite odgovarajući znak 8 jedne ili više zona za kuhanje kako biste namjestili stupanj snage.

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Namakanje	Rižu
4	Produljeno kuhanje, reduciranje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, reduciranje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhu, brezirano meso
7	Lagano prženje	Rösti (popečci od krumpira), omlet, paniranu i prženu hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokom ulju	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

Gašenje zone za kuhanje
Dodirnite **„0“** prikaza snage.
- Ako ne odabere ništa drugo i ako su ostale zone za kuhanje ugašene, uređaj će se ugasiti nakon 20 sekundi.

Gašenje ploče za kuhanje

Dodirnite ⏻ na nekoliko sekundi kako biste ugasili ploču za kuhanje.
- Ako ne odabere ništa drugo na zaslonu i ako su sve zone za kuhanje ugašene, uređaj će se ugasiti nakon 20 sekundi.

Indikator preostale topline
Ako je neka zona za kuhanje ugašena, ali je još topla, na ploči ostaje upaljeno slovo „**H**“ koje ukazuje na opasnost od opeklina.

Postavke Defrost
Funkcija Defrost omogućuje otapanje namirnica ili nježno rastapanje maslaca, čokolade ili meda.
- Odaberite zonu kuhanja pritiskom na odgovarajući znak.
- Pritisnite tipku

Namještanje funkcije PowerPlus
Zone za kuhanje i napa mogu se namjestiti na posebnu snagu.
Odabrana zona za kuhanje radi posebnom snagom tijekom 10 minuta. Može se upotrebljavati, primjerice, za brzo zagrijavanje velike količine vode.
- Odaberite jednu od zona i dvaput pritisnite „9“ na prikazu snage. Odgovarajući znak prikazuje P.

Brojač vremena
Kada je brojač vremena namješten, zona za kuhanje gasi se nakon namještenog vremena.

Namještanje brojača vremena
- Ploča za kuhanje uključena.
- Zona za kuhanje namještena.
- Pritisnite znak 88.
- Namjestite brojač vremena tako da odaberete između 1 i 99 minuta.

Izmjena brojača vremena
- Brojač vremena namješten.
- Pritisnite aktivnu zonu za kuhanje brojača vremena koji želite izmijeniti.
- Pritisnite znak 88.
- Namjestite brojač vremena tako da odaberete između 1 i 99 minuta.

Funkcija Most
Funkcija spajanja Most omogućuje aktiviranje dviju pojedinačnih zona za kuhanje tako da mogu zajedno funkcionirati i da se mogu zajedno namještati. To omogućuje uporabu lonaca većega dna.
Istovremeno pritišćite željene tipke kako biste odabrali 2 zone na kojima želite aktivirati most sve dok znak ne pokaže n kako bi pokazao da je funkcija aktivirana.
Drugi znak služi za namještanje snage.

Pozor: Zone za kuhanje na lijevoj strani ne mogu se povezati sa zonama na desnoj strani i obrnuto.

Blokada za djecu
- Uređaj uključen.
- Aktivacija:
  Na 3 sekunde pritisnite jedan od 4 znakova zona za kuhanje, pustite pa prstom prijeđite od 0 do 9 na prikazu snage. Svi znakovi pokazuju L. Opisane radnje moraju se obaviti u roku od 10 sekundi.
- Deaktivacija:
  Na 3 sekunde pritisnite jedan od 4 znakova zona za kuhanje, pustite pa prstom prijeđite od 9 do 0 na prikazu snage. Opisane radnje moraju se obaviti u roku od 10 sekundi.

MODEL	GALILEO SMART
Ukupna maksimalna snaga (ploča + napa)	**7,62 kW** (osnovna postavka)
Ukupna maksimalna snaga (ploča + napa)	**4,72 kW**
Ukupna maksimalna snaga (ploča + napa)	**3,72 kW**
Ukupna maksimalna snaga (ploča + napa)	**3,02 kW**

Šifre pogrešaka			
Šifra pogreške	**Opis**	**Mogući uzrok pogreške**	**Uklanjanje**
„Zvučni signal u trenutku uključenja. Nije prikazana nijedna šifra pogreške.“	Komanda nape ne radi.	Oštećenje ili pogrešno priključenje kabela LIN na elektroničku pločicu nape.	Provjerite priključak / zamijenite kabel LIN.
ER03	Neprestana aktivacija senzora. TC se gasi nakon 10 s.	Voda ili lonac na staklu, senzorima ili komandi.	Očistite površinu komande. Maknite predmete sa senzora.
ER20	Unutarnja pogreška u TC-u.	-	Zamijenite TC.
ER21	Pregrijanje.	Senzor temperature otkrio je temperaturu višu od 85 °C.	Pustite da se ploča ohladi i pogreška će nestati na temperaturama nižima od 75 °C.
			Provjerite toplinsku izolaciju.
ER22	Neispravna provjera tipke, korisničko sučelje gasi se nakon 3,5 - 7,5 s.	-	Zamijenite TC.
ER31	Konfiguracija TC-a i indukcije ne podudaraju se.	Podatci konfiguracije generatora ne podudaraju se s podatcima TC-a.	Nova konfiguracija.
			Zamijenite TC.
			Zamijenite generator.
ER36	Unutarnja pogreška u TC-u.	-	Zamijenite TC.
ER47	Pogreška u komunikaciji između TC-a i indukcije.	Kabel LIN oštećen. Na kabelu LIN nema napajanja.	Zamijenite kabel. Provjerite da je kabel ispravno postavljen.
E2	Pregrijanje senzora zone za kuhanje. TC se gasi nakon 10 s.	Lonac prazan.	Nemojte zagrijavati prazne lonce.
E3	Pogrešan lonac. Zone za kuhanje isključene.	Lonci gube svoje magnetne karakteristike.	Upotrebljavajte prikladne lonce.
		Unutarnja pogreška u krugovima generatora.	Zamijenite modul.
E4	Pogreška u konfiguraciji. Nije moguće aktivirati zonu za kuhanje.	Modul indukcije još nije konfiguriran.	Obavite ručno konfiguriranje.
E5	Nema komunikacije između UI-ja sučelja i generatora indukcije. Nije moguće aktivirati zonu za kuhanje.	Kabel LIN ili kabel za napajanje neispravan.	Provjerite kabel i napon napajanja.
		Kabel ploče nije ispravno priključen.	Provjerite kabel i napon napajanja.
		Unutarnja pogreška u krugovima generatora ili filtra.	Zamijenite modul.

E6	Napon napajanja nije unutar intervala (napon i/ili frekvencija). Nije moguće aktivirati zonu za kuhanje.	Napon napajanja nije unutar intervala (za pojedinosti vidi tehničke podatke).	Provjerite napon mreže.
		Unutarnja pogreška u krugovima generatora.	Zamijenite modul.
E7	Unutarnja pogreška u TC-u. Zone za kuhanje deaktivirane.	-	Zamijenite modul.
E8	Kvar nape.	Napa blokirana.	Očistite i uklonite moguće blokade.
		Ventilator ili elektronički modul neispravni.	Zamijenite modul.
E9	Pogreška senzora temperature za zonu za kuhanje. Odgovarajuća zona za kuhanje isključena.	Krug senzora temperature otvore ili je prisutan kratki spoj.	Zamijenite induktor.
EA	Unutarnja pogreška u TC-u. Zone za kuhanje isključene.	-	Zamijenite generator.
EH	Senzor temperature blokiran. Odgovarajuća zona za kuhanje isključena.	Nema varijacije temperature (min. 10 K / 5 min) nakon aktivacije zone za kuhanje.	Zamijenite induktor.

TC = DODIRNIK (TOUCH CONTROL)
UI = KORISNIČKO SUČELJE
NTC = SENZOR TEMPERATURE

8. ODRŽAVANJE I POPRAVLJANJE

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

Kada se obratite službi za korisnike, molimo vas da navedete sljedeće informacije:
- vrstu kvara
- model uređaja (broj artikla / šifru)
- serijski broj (S.N.)

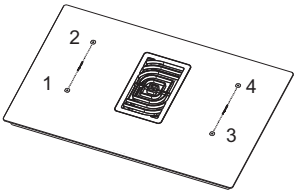
Te se informacije nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

9. TEHNIČKI PODATCI

Identifikacija proizvoda

Tip: **4300**
Model: **GALILEO SMART**
Vidi identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu uređaja.
Proizvođač neprestano usavršava proizvode. Stoga su moguće izmjene teksta i ilustracija iz ovih uputa bez prethodne najave.
Najvažnije informacije iz tehničkih podataka dostupne su na stranici: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1,2 fleksibilna zona za kuhanje 1 + 2 u mostu 3,4 fleksibilna zona za kuhanje 3 + 4 u mostu

Parametar	Vrijednost	Dimenzije (mm)
Korisne dimenzije	-	830 × 520 (š x dub)
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Električni podatci i podatci o grijaćim elementima		
Zona za kuhanje 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibilna zona za kuhanje 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametar	Vrijednost	Mjerna jedinica
Masa uređaja	21	kg
Broj zona za kuhanje	4	
Izvor topline	indukcija	

RO

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

ⓘ Pentru propria siguranță și pentru a garanta o utilizare corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de a instala și de a utiliza produsul. Aceste instrucțiuni trebuie să însoțească întotdeauna aparatul, chiar și în cazul mutării sau vânzării acestuia. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și caracteristicile de siguranță ale aparatului. Sistemele cu inducție ale acestor plite sunt conforme cu dispozițiile normelor CEM și ale directivei EMF și nu trebuie să interfereze cu alte dispozitive electronice. Purtătorii de dispozitive pacemaker sau alte dispozitive electronice implantate vor trebui să consulte medicul curant sau producătorul dispozitivului implantat pentru a evalua dacă acesta este suficient de rezistent la interferențe.

⚠ Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician specializat. Înainte de a efectua conexiunea electrică, consultați secțiunea CONEXIUNEA ELECTRICĂ.

Pentru aparatele prevăzute cu cablu de alimentare, amplasarea bornelor sau traseul conductorilor dintre elementul de ancorare a cablului și borne trebuie să fie în așa fel încât conductorii traversați de curent să fie pozați înainte de conductorul de împământare pentru eventualitatea în care cablul iese din elementul de ancorare.

- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru eventualele daune cauzate de o instalare incorectă sau neadecvată.
- Asigurați-vă că tensiunea de reţea corespunde cu cea indicată pe plăcuţa cu date tehnice aplicată pe partea interioară a produsului.
- Conexiunile electrice fixe trebuie să încorporeze mijloacele de deconectare prevăzute de normele în vigoare.
- Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că instalația electrică casnică prezintă o împământare corespunzătoare.
- Conectați hota la coșul de fum folosind o conductă adecvată. Consultați lista de accesorii ce pot fi achiziționate, indicate în manualul de instalare (pentru tuburi circulare: diametru minim 120 mm)

Lungimea conductei de descărcare trebuie să fie cât mai mică posibil.
- Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
- Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă fumuri de ardere (boilere, șemineuri etc.).
- Dacă hota este utilizată împreună cu aparate care nu sunt electrice (de ex. aparate cu arzătoare pe gaz), trebuie să se asigure un grad suficient de aerisire în încăpere, pentru a împiedica returul gazului de descărcare. Când aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate de la surse de energie neelectrice, presiunea negativă în încăpere nu trebuie să depășească 0,04 mbar, pentru a împiedica aparatul de gătit să reaspire fumul în încăpere.
- Aerul nu trebuie să fie expulzat într-o conductă care este utilizată pe post de coș de fum pentru aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de un centru de asistență autorizat sau de un tehnician calificat, pentru a evita situațiile de pericol.
- Conectați ștecărul aparatului la o priză conformă cu normele în vigoare, situată într-o zonă accesibilă.
- Referitor la măsurile tehnice şi de siguranţă ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autorităţile locale.

⚠ **ATENȚIE:** înainte de a instala aparatul, îndepărtați peliculele de protecție.
- Utilizați doar șuruburile sau componentele mici din dotare împreună cu aparatul.

⚠ **ATENȚIE:** lipsa instalării șuruburilor sau a elementelor de fixare în conformitate cu prevederile acestor instrucțiuni poate cauza pericole electrice.
- Nu priviți direct lumina prin dispozitive optice (binocluri, lentile de mărire…).
- Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Copiii trebuie să fie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu este

adecvat pentru persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență și cunoștințe, dacă nu sunt supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse cu fără experiența și cunoștințele necesare doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în mod adecvat cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și cu condiția să înțeleagă riscurile aferente. Este interzis copiilor să se joace cu aparatul.

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul și părțile sale accesibile se încălzesc foarte tare în timpul utilizării.

Fiți atenți să nu atingeți rezistențele.

Țineți copiii cu vârsta mai mică de 8 ani la distanță, dacă nu sunt supravegheați permanent.

- Curăţaţi şi/sau înlocuiţi filtrele după perioada specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Se recomandă garantarea unei ventilații adecvate a încăperii atunci când aparatul este utilizat împreună cu aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili (nu se aplică pentru aparatele care doar recirculă aerul în încăpere).
- **ATENŢIE:** Dacă suprafața prezintă fisuri, opriți aparatul, pentru a evita un eventual șoc electric.
- Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- Nu atingeți aparatul cu părți ude ale corpului.
- Cu curățați produsul cu aparate cu abur.
- Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei, deoarece s-ar putea supraîncălzi.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu comanda respectivă și nu vă bazați pe detectorul de cratițe.
- **ATENŢIE:** Prepararea nesupravegheată pe o plită cu grăsime și ulei poate fi periculoasă și poate cauza incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. În schimb, opriți aparatul și acoperiți flăcările, de exemplu cu

un capac sau cu o pătură antiincendiu.

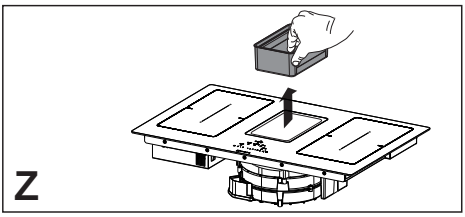
- **ATENŢIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie să fie supravegheat permanent.
- Aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă la distanță separat.
- **ATENŢIE:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de preparare.
- Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să poată fi deconectată alimentarea electrică cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune din categoria III.
- Aparatul nu trebuie să fie expus la agenți atmosferici (ploaie, soare).
- Ventilarea aparatului trebuie să fie conformă cu instrucțiunile producătorului.

2. UTILIZARE

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Friteuzele trebuie să fie monitorizate permanent în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit ar putea să se aprindă.
- 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 cratițele sau vasele pe suprafață.

3. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Filtrul antimirosuri cu carbon activ poate fi regenerat. Respectați instrucțiunile furnizate cu kitul atât pentru procedura de regenerare, cât și pentru timpii de înlocuire.
- Filtre de degresare **Z**: Filtrele trebuie să fie curățate la interval de 2 luni de utilizare sau mai frecvent în cazul utilizării intensive și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase.



Recomandări generale

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

Curățarea aparatului

- Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei încrustate și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea produselor detergente de protecție.
- Îndepărtați murdăria încrustată, de ex. laptele vărsat în timpul fierberii, cu o racletă pentru vetroceramică când plita este încă caldă. Respectați recomandările producătorului cu privire la racleta de utilizat.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de ex. marmelada vărsată în timpul preparării, cu o racletă pentru vetroceramică când plita este încă caldă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața din vetroceramică.
- Îndepărtați eventualul plastic topit cu o racletă pentru vetroceramică când plita este încă caldă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața din vetroceramică.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de ex. oțet sau suc de lămâie, după ce plita s-a răcit. Apoi curățați din nou cu o lavetă umedă.

4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

- Plita este destinată montării încastrate în blatul de bucătărie, pe un modul 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 unitățile încastrate, componentele (materiale plastice și lemn furniruit) trebuie să fie montate cu adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unui material și a unor adezivi neadecvați poate cauza deformarea sau desprinderea.
- Modulul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale aparatului. Modulele suspendate deasupra aparatului trebuie să fie instalate la o distanță care permite un spațiu suficient pentru a lucra în mod confortabil.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a aparatului încastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. CONEXIUNEA ELECTRICĂ

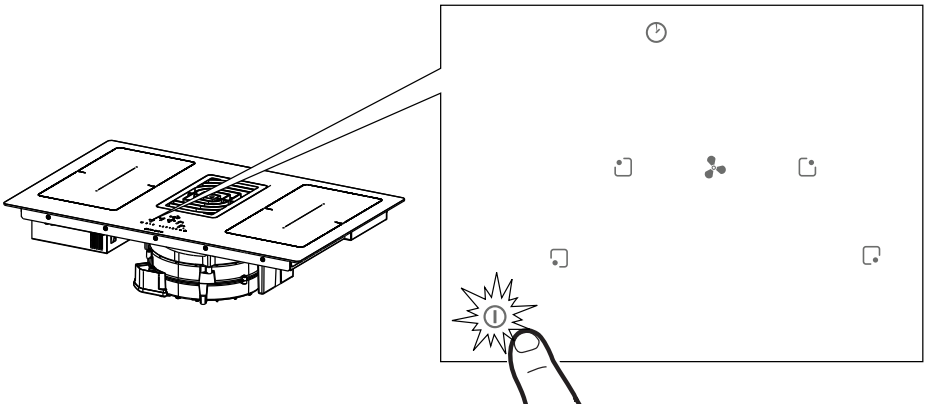
- Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician specializat.
- Acest aparat prezintă un tip de conexiune în „Y” pentru care este necesară prezența cablului de „neutru”. Cablul de alimentare trebuie să fie cel puțin de tip H05VV-F. Conexiune MONOFAZICĂ, BIFAZICĂ și TRIFAZICĂ: secțiunea min. a conductorilor: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min. 7 mm - max. 15 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 conform indicațiilor din schemă (în conformitate cu normele de referință pentru tensiunea de rețea în vigoare la nivel național).
- Se recomandă utilizarea cablului de alimentare H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Dacă se utilizează cablul de alimentare H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², respectați instrucțiunile următoare: pentru conexiunea trifazică, separați cele 2 fire și îndepărtați învelișurile albastre de pe firele gri.

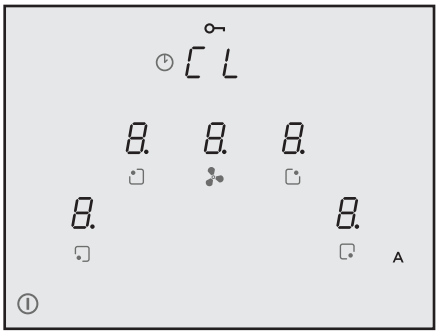
6. ELIMINARE

- Simbolul de pe produs sau de pe materialul de ambalare indică faptul că produsul nu trebuie să fie tratat ca deșeu menajer; trebuie predat la un punct de colectare specializat în reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminarea corectă a produsului va contribui la evitarea potențialelor efecte negative asupra mediului și asupra sănătății umane. Pentru informații suplimentare privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați biroul zonal competent, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.
- Aparatul este conform cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

7. COMENZI



Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ⏻ pentru a porni și activa funcțiile plitei. Toate cifrele afișează 8. și cele ale temporizatorului, „ C L “.



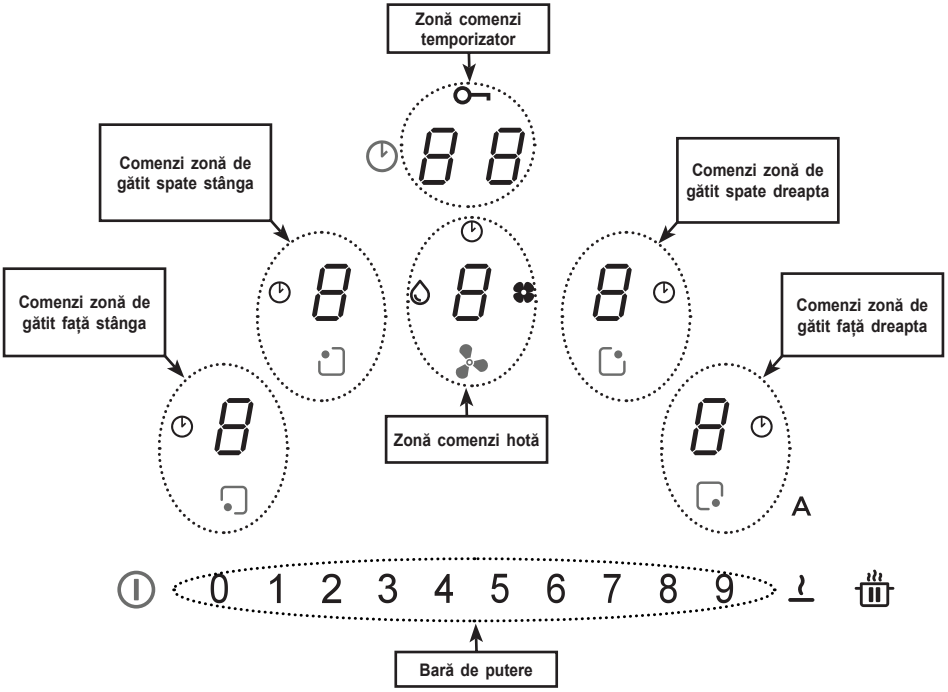
În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hota sunt la putere zero. Plita se oprește automat după 20 de secunde de inactivitate.

Atenție: Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu tasta On/Off ⏻.
Atenție: Pe panoul de comenzi, toate funcțiile selectabile vor fi întotdeauna cele iluminate/vizibile și vor fi mereu singurele ce pot fi activate.

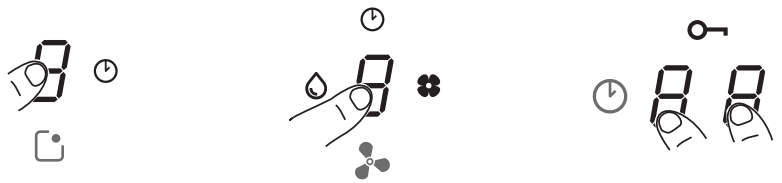
Avertisment pentru instalator: Verificați și eventual schimbați setarea pentru puterea plitei. Consultați paragraful „ **Meniu instalator (Setarea puterii plitei)** ”.

Pentru setarea predefinită, plita este setată pentru o absorbție de **7,4 kW**.

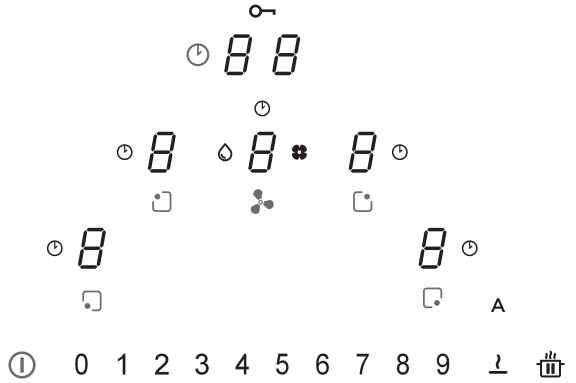
7.1 Tip de comenzi



Comenzile pentru zonele de gătit, hotă și temporizator por fi activate apăsând pe cifra de referință 8.
Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.



7.2 Comenzi



Comenzi	Descriere
	Selectare comenzi zonă de gătit Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ⏻. Zonele de gătit se activează apăsând pe cifra 8 a zonei de referință. Confirmarea este dată de iluminarea intensă a cifrei corespunzătoare.
	Simbolul ◷ indică faptul că temporizatorul care corespunde zonei selectate este activ (a se vedea funcția „Temporizatorul zonelor de gătit”).
	Selectare comenzi hotă Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ⏻. Comenzile hotei pot fi selectate apăsând pe cifra de referință 8. Confirmarea este dată de iluminarea intensă a cifrei corespunzătoare. Simbolul ◷ indică faptul că temporizatorul care corespunde funcțiilor hotei este activ. Simbolul 💧 semnalizează întreținerea/curățarea filtrului de degresare după 100 de ore de utilizare. Simbolul ✤ semnalizează întreținerea filtrului (antimirosuri) cu carbon după 200 de ore de utilizare.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Selectare putere zone de gătit și/sau turație hotă** Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ⏻. Selectați fie cifra corespunzătoare hotei, fie cifra corespunzătoare uneia din cele 4 zone de gătit. Se poate mări sau micșora puterea zonelor de gătit sau turația hotei apăsând direct pe valoarea dorită și glisând cu degetul (de la dreapta la stânga și invers) în funcție de cum doriți să măriți sau să micșorați valoarea setată.

88	**Selectare comenzi temporizator** Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ⏻. Selectați zona comenzilor pentru gestionarea temporizatorului zonelor de gătit și al hotei care afișează în mod standard „ C L ” (a se vedea funcțiile temporizatorului).
	Simbolul 🔑 indică tasta pentru funcțiile de siguranță (a se vedea „Blocarea tastaturii (curățare)”.
A	Pentru setarea predefinită, când se aprinde plita de gătit/hota, hota se activează în mod automat și LED-ul A este aprins intens. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonelor de gătit este mai mare ca „1”. Se dezactivează apăsând LED-ul A confirmat de schimbarea intensității sale, de la intensă la difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori, mai mare ca „1“, pe bara de putere confirmată de schimbarea intensității LED-ului A de la intens la difuz. Se reactivează apăsând pe LED-ul A care va trece la aprins intens.
	Funcția de PAUZĂ și REPORNIRE.
	În combinație cu alte taste, permite intrarea în meniul utilizatorului.
	Funcția Defrost decongelează alimente sau topește unt, ciocolată sau miere ...etc.
	În combinație cu alte taste, permite intrarea în meniul instalatorului.

7.3 Funcții

Funcţie	Descriere
Blocarea tastaturii (Blocare de siguranță)	Permite blocarea setărilor plitei de gătit, pentru a împiedica modificările accidentale.
	Activare: în lipsa cratițelor, apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 0 la 9 pe bara de putere, urmărind animația vizibilă. Confirmarea este dată când toate cifrele afișează L. Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.
	Dezactivare: apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 0 la 9 pe bara de putere, urmărind animația vizibilă. Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.
Blocarea tastaturii (curățare)	Permite blocarea setărilor plitei de gătit timp de 15 secunde, pentru o curățare rapidă.
	Activare: apăsați simultan cifrele 8 ale zonelor de gătit față dreapta și față stânga. Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul de 15 secunde și se aprinde ⚷.
	Dezactivare: apăsați ⏻ sau așteptați terminarea celor 15 secunde.
Temporizatorul zonelor de gătit	Cronometrul cu sonerie pentru oprirea programată a fiecărei zone de gătit.
	Activare: cu plita pornită, selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați o valoare pe bara de putere. Apăsați pe fiecare cifră a zonei de comenzi ale temporizatorului, setați individual valorile alegându-le pe bara de putere (minim 1 minut - maxim 99 minute). Confirmarea are loc după 10 secunde de inactivitate. Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul, dacă este setat, altfel afișează în mod standard „ C L ”. Toate zonele pot avea temporizatorul setat și afișajul îl va indică mereu pe cel cu timpul rămas mai mic. Repetați operațiunile pentru a modifica valoarea temporizatorului.
	Dezactivare: setați la zero valorile temporizatorului sau apăsați ⏻.

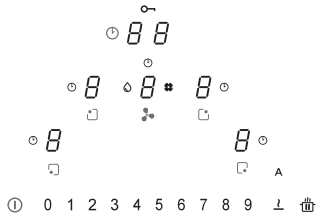
Temporizator (generic)	Cronometru cu sonerie pentru uz generic.
	Activare: cu plita pornită și fără cratițe, apăsați pe fiecare cifră a zonei de comenzi ale temporizatorului, setați individual valorile alegându-le pe bara de putere (minim 1 minut - maxim 99 minute). Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul, dacă este setat, altfel afișează în mod standard „ C L ”.
	Dezactivare: setați la zero valorile temporizatorului sau apăsați ⏻ de două ori cu plita oprită.
Funcția de întreținere alimente calde	Activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați tasta ⏦ . Cifra zonei selectate indică U
	Dezactivare: apăsați tasta ⏦ sau apăsați ⏻.
Funcția Turbo	Atât zonele de gătit, cât și hota pot fi setate la o putere suplimentară.
	Activare: atât pentru hotă, cât și pentru zonele de gătit, apăsați de 2 ori pe „ 9 ” pe baza de putere. Cifra corespunzătoare indică P.
	Dezactivare: selectați una din celelalte valori posibile pe bara de putere.
Funcția de încălzire rapidă	Selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați timp de 3 secunde pe bara de putere valoarea aleasă (de la 1 la 8). Plita va prezenta o creștere până la puterea maximă timp de 15 secunde, apoi va trece la puterea setată pentru un timp definit înainte de a se stinge (a se vedea tabelul de mai jos). Afișajul indică „ A ” + valoarea selectată. 1 -> 40 secunde 2 -> 72 secunde 3 -> 120 secunde 4 -> 176 secunde 5 -> 256 secunde 6 -> 432 secunde 7 -> 120 secunde 8 -> 192 secunde 9 -> nedisponibil P -> nedisponibil

Funcţie Pauză + Repornire	Această funcție îngheață toate setările plitei timp de aproximativ 10 minute, dacă utilizatorul trebuie să lipsească pentru o scurtă perioadă de timp. În timpul pauzei: - Nicio zonă de gătit nu disipează energie. - Toate temporizatoarele sunt oprite. - Funcțiile „Turbo” și „Încălzire rapidă” sunt dezactivate După 10 minute, plita va continua cu toate acțiunile setate anterior.
	Activare: apăsați tasta timp de cel puțin 1 secundă, toate cifrele indică
	Dezactivare: apăsați tasta timp de cel puțin 1 secundă până când clipește, în decurs de 10 secunde apăsați orice altă tastă.
Funcția de utilizare din memorie	Această funcție permite recuperarea tuturor setărilor plitei în cazul opririi accidentale sau în cazul unei pene neașteptate de curent.
	Cu plita stinsă, dacă în termen de 6 secunde repornim plita cu tasta , tasta clipește timp de 6 secunde. Apăsați tasta pentru a recupera funcțiile setate anterior. Totul este confirmat de un bip.
	Cu plita oprită, dacă este repornită în termen de 6 secunde, funcțiile setate anterior sunt recuperate automat.
Funcția Punte	Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit astfel încât să poată fi controlate ca o singură mare zonă de gătit. Acest lucru permite utilizarea unor cratițe cu un fund mai mare.
	Activare: cu plita pornită, apăsați simultan tastele dorite pentru a selecta cele 2 zone pe care să efectuați puntea până când o cifră afișează pentru a indica faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră servește la setarea puterii. **Atenţie:** Zonele de gătit din stânga nu pot fi legate de cele din dreapta și invers.
	Dezactivare: apăsați simultan tastele pe care ați făcut punte până când dispare simbolul .
Funcția automată de detectare a cratiței	Dacă într-una din zonele de gătit sprijinim o cratiță, plita o detectează automat și aprinde cifra corespunzătoare la intensitate maximă, afișând .
Indicarea căldurii reziduale	Indicarea căldurii reziduale este o caracteristică de siguranță pentru a indica faptul că suprafața zonei de gătit prezintă încă o temperatură mai mare sau egală cu 60 ° C și poate provoca arsuri dacă este atinsă cu mâinile goale. Pe cifra zonei de gătit corespunzătoare se afișează .

7.4 Comenzi hotă

	Simbol temporizator După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul.
	Simbol întreținere filtru de degresare Semnalizarea aferentă curățării filtrului de degresare este afișată cu LED-ul și este întotdeauna activată.
	Simbol întreținere filtru cu carbon Pentru setarea predefinită, hota este în modul aspirant. Cu sarcina dezactivată, apăsați pe cifra comenzilor hotei pentru a activa hota. Apăsați din nou timp de 5 secunde cifra pentru: **Activarea filtrului cu carbon:** Simbolul filtrului (antimirosuri) cu carbon se aprinde pentru 1 secunde. **Dezactivarea filtrului cu carbon:** Simbolul filtrului (antimirosuri) cu carbon clipește de două ori. După activare, aprinderea pictogramei va semnaliza faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosuri) cu carbon . **Resetarea și reactivarea filtrului cu carbon** După ce efectuați întreținerea filtrului: • apăsați timp de 5 secunde tasta A. - LED-ul filtrului de degresare se va stinge și va fi repornit cronometrul. • apăsați timp de 5 secunde tasta A. - LED-ul filtrului antimirosuri se va stinge și va fi repornit cronometrul.
„9”	Apăsați pe bara de putere „ **9** ” pentru setarea vitezei **INTENSIVE 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 viteză diferită.
P	Apăsați de două ori pe bara de putere „ **9** ” pentru setarea vitezei **INTENSIVE 2**. Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o viteză diferită.
Delay	Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând A. Apăsați cifra corespunzătoare hotei și setați o viteză în bara de putere. Apăsați cifra pentru gestionarea temporizatorului care afișează „CL”, dar va trece la cronometrul deja setat la 15 minute.

7.5 Meniul utilizatorului (personalizări)



Meniul utilizatorului servește la personalizarea după preferințele utilizatorului a semnalizărilor plitei, atât acustice (ton și volum), cât și vizuale.

Apăsați tasta ⏻.
În termen de 3 secunde, apăsați din nou tasta ⏻.

- Simbolul 🗑 va apărea.
- Ținând apăsată tasta 🗑 apăsați pe rând cele 4 taste aferente cifrelor zonelor de gătit (5) în sens orar, pornind de la stânga.

Fiecare apăsare este semnalizată de un bip și eliberând tasta 🗑 vom vedea:

Pe cifra va apărea scris alternativ U și un număr de la 2 la 7 care indică codul meniului (a se vedea tabelul de mai jos).

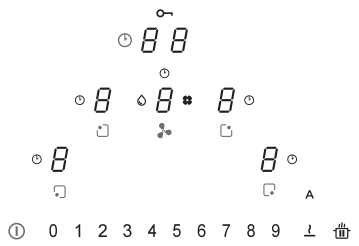
Pe cifra va apărea scris un număr care depinde de valorile indicate în opțiunea aleasă (a se vedea tabelul de mai jos).

Apăsați cifra și un număr de la 2 la 7 pe bara de putere pentru a intra în meniul de setări. A se vedea tabelul de mai jos.

După setarea valorii corecte, confirmați ținând apăsată tasta ⏻ până la confirmare.

Cod meniu	Descriere	Valoare
U2	Meniu pentru gestionarea volumului tonului pentru taste.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Meniu pentru gestionarea volumului tonului semnalelor de alarmă.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Meniu pentru gestionarea luminozității afișajului.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Meniu pentru gestionarea animației cronometrului.	0 - 1
U6	Meniul funcției de recunoaștere a tigăii mereu active.	0 - 1
U7	Meniu pentru gestionarea semnalizării acustice la sfârșitul cronometrului.	0 - 1 - 2

7.6 Meniul instalatorului (setarea puterii plitei)



La prima racordare la rețeaua casnică, instalatorul va trebui să seteze puterea focurilor plitei ținând cont de capacitatea și posibilitățile reale ale rețelei.
Dacă acest lucru nu este necesar, se poate aprinde direct plita cu tasta ⏻, altfel urmați pașii de mai jos pentru a intra în meniu.

La prima alimentare, simbolul ⏻ clipește.
Ținând apăsată tasta ⏻, apăsați cele 4 taste aferente cifrelor zonelor de gătit (5) pe rând, în sens antiorar, pornind din dreapta.
Fiecare apăsare este semnalizată cu un bip și, eliberând tasta ⏻, vom vedea:

Pe cifra va apărea scris alternativ 0 și 0.

Pe cifra va apărea scris 0.

Apăsați cifra și numărul 8 în bara de putere pentru a intra în meniul setărilor.
Operație confirmată de schimbarea vizualizării de la (0 și 0) la (0 și 8).
În acest moment, ne aflăm în meniul pentru setările puterii plitei.

Apăsați cifra și selectați una din valorile afișate în bara de putere (0-1-2-3) urmând tabelul de mai jos.

După setarea valorii corecte, confirmați ținând apăsată tasta ⏻ până la confirmare.

	kW
0	**7,4 kW**
1	**4,5 kW**
2	**3,5 kW**
3	**2,8 kW**

Funcția de gestionare a puterii

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic. Funcția de gestionare a puterii detectează emiterea puterii maxime de 3,7 kW/16 A pentru elementele de gătit combinate (faze latura dreaptă și stângă), optimizând distribuția puterii și evitând situațiile de supraîncărcare a sistemului de inducție.
În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate furniza puterea totală solicitată, un element de control reduce pentru setarea predefinită puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior al curbei de putere respective, astfel încât să nu se depășească absorbția de curent de 16 A.
În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.
Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:
Dacă în aceeași fază (faze latura dreaptă și stângă) se selectează nivelul de creștere a puterii (boost) (**P**) într-o zonă de gătit, automat cealaltă zonă de gătit nu poate depăși simultan nivelul de putere 5.

Acest aspect este variabil în funcție de limitarea setată pe produs (a se vedea paragraful 7.6).

Cum funcționează plitele cu inducție

Plitele cu inducție funcționează în mod diferit de plitele tradiționale sau de plitele metalice. Serpentina cu inducție situată sub suprafața din vetroceramică creează rapid un câmp magnetic de înaltă variație, care încălzește direct fundul magnetizabil al cratiței. Suprafața din vetroceramică este încălzită doar de cratița caldă. Când se îndepărtează cratița de pe zona de gătit, alimentarea cu curent se întrerupe imediat.

Detectarea prezenței cratiței

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem de detectare a prezenței cratiței. Sistemul de detectare a prezenței cratiței recunoaște cratițele cu o bază magnetizabilă adecvate pentru utilizarea cu plite cu inducție.
În cazul în care cratița este îndepărtată în timpul funcționării sau dacă se utilizează o cratiță neadecvată, afișajul de lângă graficul cu bare clipește cu simbolul U.
Dacă nu există cratițe poziționate pe zona de gătit în timpul de detectare a prezenței cratiței de 20 de secunde:
- zona de gătit se stinge automat după 20 de secunde.
- afișajul fiecărei zone de gătit indică U.

Cratițe

Cratițe adecvate

Doar cratițele cu fund complet magnetizabil sunt adecvate pentru gătitul pe plita cu inducție.
Un magnet aderă pe fiecare punct din interiorul fundului cratiței.

Cratițe adecvate utilizării cu gătitul cu inducție

Cratițele de utilizat pe suprafețele de gătit cu inducție trebuie să fie din metal, cu proprietăți magnetice și prevăzute cu o bază suficient de mare.

Cratițe adecvate:

- Cratițe din oțel emailat cu fund gros.
- Cratițe din fontă cu fund emailat.
- Cratițe din oțel inoxidabil multistrat, oțel inoxidabil feritic și aluminiu cu fund special.

Cratițe neadecvate:

- Cratițe și tigăi din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă refractară, lemn, ceramică și teracotă.
- Pentru a vedea dacă o anumită cratiță este adecvată, apropiați un magnet de fundul acesteia: dacă magnetul este atras, cratița

este adecvată pentru gătitul cu inducție. Dacă nu aveți la dispoziție un magnet, puteți pune o mică cantitate de apă în cratiță, o puteți poziționa pe o zonă de gătit și puteți aprinde zona. Dacă pe afișaj apare simbolul U, cratița nu este adecvată.

Atenție: utilizați exclusiv cratițe cu fund perfect plat și adecvat pentru zonele de gătit cu inducție. Utilizarea unor cratițe cu fund neregulat poate reduce eficiența sistemului de radiație a căldurii și poate împiedica detectarea prezenței cratiței pe zona de gătit.

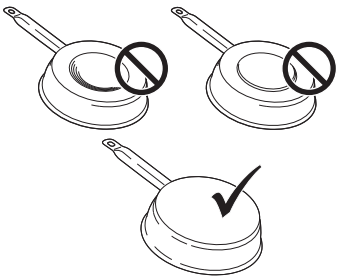
Zgomote în timpul gătitului

Cratițele pot produce zgomote în timpul gătitului. Acest lucru nu indică o defecțiune și nici nu influențează în niciun fel funcționarea dispozitivului.
Zgomotul depinde de tipul de cratițe utilizate. Dacă zgomotul este destul de deranjant, poate fi util să schimbați cratița.

Indicații pentru economisirea energiei

- Diametrul fundului cratiței trebuie să corespundă cu diametrul zonei de gătit.

- În momentul în care achiziționați o tigaie, verificați dacă diametrul indicat corespunde cu cel al fundului sau cu cel al părții superioare a cratiței, deoarece aceasta din urmă este în general mai mare decât fundul.
- La prepararea alimentelor care necesită un timp îndelungat de gătire, se poate economisi timp și energie folosind o oală sub presiune. Acest tip de gătit permite, de asemenea, păstrarea vitaminelor în alimente.
- Asigurați-vă că în oala sub presiune există lichid suficient; în cazul în care cantitatea de lichid nu este suficientă și se supraîncălzește, pot rezulta daune la oala sub presiune și la zona de gătit.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna cratițele cu un capac adecvat.
- Alegeți o cratiță adecvată pentru cantitatea de mâncare de preparat. Utilizarea unor cratițe mari umplute doar parțial implică o risipă de energie.



Zonă de gătit	Fund cratiță	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
210 mm × 190 mm (simplă)	110 mm	145 mm

Zgomote normale de funcționare a plitei
Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Aceste câmpuri electromagnetice generează căldură direct pe fundul cratiței. Cratițele și tigăile pot produce o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care au fost fabricate.
Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)
Acest zgomot se produce când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată de plită la cratițe. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

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

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

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

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

Sunete ritmice și similare ticăitului unui ceas
Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se reduce în momentul în care se stinge o zonă. Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

Pornirea aparatului
Țineți apăsat ⏻ pentru a porni aparatul.
- Pe toate afișajele nivelurilor de putere se indică **„0”**.
- Dacă nu se efectuează alte selecții, aparatul se oprește după 20 de secunde din motive de siguranță.

Selectarea unei zone de gătit
Apăsați pe cifra de referință 8 a uneia sau a mai multor zone de gătit și setați nivelul de putere.

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Reîmrpospătare	Orez
4	Gătit prelungit, reducție, stufat	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătit prelungit, reducție, stufat	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătit prelungit, prăjire la foc moderat	Paste, supe, carne prăjită
7	Prăjire ușoară	Rösti (crochete de cartofi), omlete, preparate împănate și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în ulei din abundență	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Biftec
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

Oprirea unei zone de gătit
Atingeți **„0”** pe bara de putere.
- Dacă nu se efectuează alte selecții și celelalte zone de gătit sunt oprite, aparatul se oprește după 20 de secunde.

Oprirea plitei

Atingeți ⏻ pentru câteva secunde pentru a stinge plita.
- Dacă nu se efectuează alte selecții pe afișaj și toate zonele de gătit sunt oprite, aparatul se oprește după 20 de secunde.

Indicatorul de căldură reziduală
Dacă o zonă de gătit a fost oprită, dar este încă caldă, pe panou rămâne aprinsă litera „**H**” pentru a indica un pericol de arsuri.

Setările Defrost
Cu funcția Defrost, se pot decongela alimente sau se poate topi delicat unt, ciocolată sau miere.
- Selectați zona de gătit apăsând cifra corespunzătoare.
- Apăsați tasta

Reglarea PowerPlus
Atât zonele de gătit, cât și hota pot fi setate la o putere suplimentară.
Zona de gătit selectată funcționează la o putere suplimentară pentru 10 minute. Poate fi utilizată, de exemplu, pentru a încălzi rapid o cantitate mare de apă.
- Selectați una din zone și apăsați de 2 ori pe „ 9 ” pe bara de putere. Cifra corespunzătoare indică P.

Temporizator
Când este setat temporizatorul, zona de gătit se stinge după un timp reglat.

Setarea temporizatorului
- Plită aprinsă
- Zonă de gătit setată
- Apăsați pe cifra
- Setați temporizatorul alegând între 1 și 99 minute.

Modificarea temporizatorului
- Temporizator setat
- Apăsați zona de gătit activă a temporizatorului pe care doriți
să o modificați.
- Apăsați pe cifra
- Setați temporizatorul alegând între 1 și 99 minute.

Funcția Punte
Funcția de conectare „Punte” permite activarea a două zone de gătit individuale astfel încât să poată funcționa și să fie reglate împreună. Acest lucru permite utilizarea unor cratițe cu un fund mai mare.
Apăsați simultan tastele dorite pentru a selecta cele 2 zone pe care să efectuați puntea până când o cifră afișează n pentru a indica faptul că funcția a fost activată.
Cealaltă cifră servește la setarea puterii.

Atenție: Zonele de gătit din stânga nu pot fi legate de cele din dreapta și invers.

Blocare de siguranță
- Aparat pornit
Activare:
apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 0 la 9 pe bara de putere. Toate cifrele afișează L. Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.
- Dezactivare:
Apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 9 la 0 pe bara de putere. Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.

MODEL	GALILEO SMART
Putere maximă totală (plită + hotă)	**7,62 kW** (setare de bară)
Putere maximă totală (plită + hotă)	**4,72 kW**
Putere maximă totală (plită + hotă)	**3,72 kW**
Putere maximă totală (plită + hotă)	**3,02 kW**

Coduri de eroare			
Cod de eroare	**Descriere**	**Cauza posibilă a erorii**	**Remediu**
„Semnal acustic la pornire. Niciun cod de eroare afișat”	Comanda hotei nu funcționează	Deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotei	Verificați conexiunea/ înlocuiți cablul LIN
ER03	Activarea continuă a senzorului. TC se oprește după 10 sec.	Apă sau cratiță pe sticlă, pe senzori sau pe comandă.	Curățați suprafața comenzii. Îndepărtați obiectele de pe senzori.
ER20	Eroare internă în TC	-	Înlocuiți TC.
ER21	Supraîncălzire.	Senzorul de temperatură a detectat o temperatură mai mare de 85° C.	Lăsați plita să se răcească și eroarea dispare la temperaturi sub 75 °C.
			Controlați izolația termică.
ER22	Evaluare buton defect, interfața utilizatorului se oprește după 3,5 - 7,5 sec.	-	Înlocuiți TC
ER31	Configurația dintre TC și inducție nu corespunde.	Datele de configurare a generatorului nu coincid cu cele ale TC.	Configurație nouă.
			Înlocuiți TC.
			Schimbați generatorul.
ER36	Eroare internă în TC	-	Înlocuiți TC.
ER47	Eroare de comunicație între TC și inducție	Cablu LIN deteriorat. Nu există alimentare pe cablul LIN.	Înlocuiți cablul. Verificați dacă a fost introdus corect cablul.
E2	Supraîncălzire senzor zonă de gătit. TC se oprește după 10 sec.	Cratiță goală	Nu încălziți cratițe goale.
E3	Cratiță greșită. Zonele de gătit sunt oprite.	Cratițele își pierd caracteristicile magnetice	Utilizați cratițe adecvate
		Eroare internă în circuitele generatorului	Înlocuiți modulul
E4	Eroare de configurație. Zona de gătit nu poate fi activată.	Modulul de inducție nu este încă configurat.	Efectuați o configurare manuală.
E5	Nicio comunicație între UI și generatorul de inducție. Zona de gătit nu poate fi activată	Cablaj LIN sau cablu de alimentare defect.	Controlați cablajul și tensiunea de alimentare.
		Cablaj plăci conectat incorect.	Controlați cablajul și tensiunea de alimentare.
		Eroare internă în circuitele generatorului sau filtrului.	Înlocuiți modulul.
E6	Tensiunea de alimentare nu se încadrează în interval (tensiune și/sau frecvență). Zona de gătit nu poate fi activată	Tensiunea de alimentare nu se încadrează în interval (a se vedea datele tehnice pentru detalii).	Controlați tensiunea de rețea.
		Eroare internă în circuitele generatorului.	Înlocuiți modulul.

E7	Eroare internă în TC. Zonele de gătit sunt dezactivate.	-	Înlocuiți modulul.
E8	Defecțiune la hotă.	Hotă obturată.	Curățați și eliminați eventualele blocaje.
		ventilator sau modul electronic defect.	Înlocuiți modulul.
E9	Eroare la senzorul de temperatură pentru zona de gătit. Zona de gătit corespunzătoare este oprită.	Circuitul senzorului de temperatură este deschis sau există un scurtcircuit.	Înlocuiți inductorul.
EA	Eroare internă în TC. Zonele de gătit sunt oprite.	-	Înlocuiți generatorul.
EH	Senzor de temperatură blocat. Zona de gătit corespunzătoare este oprită.	Nicio variație a temperaturii (min. 10 K / 5 min.) după activarea zonei de gătit.	Înlocuiți inductorul.

TC = TOUCH CONTROL
UI = INTERFAȚĂ UTILIZATOR
NTC = SENZOR DE TEMPERATURĂ

8. ÎNTREȚINERE ȘI REPARAȚIE

- Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată exclusiv de producător sau de serviciul de asistență.
- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite doar de producător sau de serviciul de asistență.

Când contactați serviciul de asistență, furnizați următoarele informații:
- Tipul de defecțiune
- Modelul aparatului (Art./Cod.)
- Seria (S.N.)

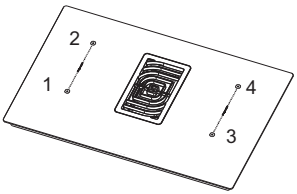
Aceste informații sunt indicate pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare este aplicată pe fundul aparatului.

9. DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: 4300
Model: **GALILEO SMART**
Consultați plăcuța de identificare aplicată pe fundul aparatului.
Producătorul face îmbunătățiri continue la produse. De aceea, textul și ilustrațiile acestor instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără preaviz.
Mai multe informații privind datele tehnice sunt disponibile pe site-ul: www.faberspa.com

GALILEO SMART

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

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni utile	-	830 × 520 (L x P)
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Date electrice și ale elementelor de încălzire		
Zonă de gătit 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zonă de gătit flexibilă 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametru	Valoare	Unitate de măsură
Greutatea aparatului	21	kg
Număr zone de gătit	4	
Sursă de căldură	inducție	

UK

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ⓘ Уважно прочитайте це керівництво перед встановленням й експлуатацією приладу задля забезпечення власної безпеки та правильної роботи обладнання. Завжди тримайте ці інструкції разом із приладом, навіть у випадку його переміщення або продажу. Користувачі мають уважно ознайомитись із порядком експлуатації пристрою та технікою безпеки під час користування ним. Варильні поверхні цього типу мають індукційні системи, які відповідають вимогам стандартів EMC та директиви ЕМП, і вони не повинні перешкоджати роботі інших електронних пристроїв. Особам із кардіостимуляторами та іншими електронними імплантами необхідно проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою для оцінки його достатньої витривалості проти перешкод.

⚠ Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст. Перед встановленням електричних підключень ознайомтеся із розділом «ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів зі шнурами живлення розташування клемників або довжина провідників між кріпленням шнура і клемниками повинні бути такими, щоб струмопровідні провідники стали напруженими перед заземлювальним провідником, якщо шнур вислизнув з кріплення шнура.

- Виробник не нестиме відповідальності за жодні пошкодження, що виникли в результаті неправильного або неналежного встановлення.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці, яка розташована з внутрішньої сторони приладу.
- Стаціонарні електричні підключення мають оснащатися вимикачами, передбаченими чинними нормативними положеннями.
- У разі використання пристроїв класу I переконайтесь у тому, що внутрішнє джерело живлення має відповідне заземлення.
- Під’єднайте витяжку до

витяжного каналу за допомогою відповідної трубки. Аксесуари, які треба придбати, див. в інструкції з встановлення (для круглих трубок: мінімальний діаметр 120 мм). Витяжна трубка повинна бути якомога коротшою.
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- Слід дотримуватися норм, які стосуються вентиляції.
- Ніколи не підключайте витяжні прилади до каналів, через які виводяться гази горіння (від нагрівачів, камінів тощо).
- Якщо витяжка використовується разом із неелектричними пристроями (наприклад, пристроями, що працюють на газовому паливі), у приміщенні необхідно забезпечити достатню вентиляцію, щоб уникнути зворотної тяги відпрацьованих газів. У разі використання кухонної витяжки в поєднанні з пристроями, які працюють від неелектричних джерел енергії, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 0,04 мбар, щоб уникнути повторного засмоктування витяжкою газів назад у приміщення.
- Забороняється спрямовувати потік повітря у витяжний канал, який використовується для відведення диму від приладів, що працюють на газі або інших типах пального.
- У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснити представник виробника, авторизований сервісний центр або кваліфікований спеціаліст відділу технічного обслуговування.
- Підключайте штекер до розетки, яка відповідає чинним нормам і розташована в доступному місці.
- Використання технічних і запобіжних заходів щодо викидів диму регулюється правилами, установленими місцевими органами влади, які є обов'язковими до виконання.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед встановленням приладу зніміть захисну плівку.

- Використовуйте лише ті гвинти та інші дрібні компоненти, які постачаються разом із приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: встановлення гвинтів або кріпильних елементів із порушенням наведених інструкцій може призвести до ураження електричним струмом.

- Не допускається дивитися безпосередньо на джерело світла через оптичні прилади (бінокль, збільшувальне скло тощо).
- Очищення й обслуговування можуть виконуватися дітьми тільки за умови, що за ними наглядають.
- Необхідно слідкувати, щоб діти не гралися із пристроєм.
- Цей пристрій не призначено для використання особами (зокрема й дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, а також особами з відсутністю досвіду чи знань, крім ситуацій, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не мають досвіду чи знань, якщо за такими особами наглядатимуть або якщо вони отримають указівки щодо безпечного користування пристроєм і розумітимуть можливі небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

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

Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

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

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

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня приладу має тріщини, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.
- Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснута або помітні будь-які пошкодження в глибині матеріалу.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.
- Для очищення пристрою не використовуйте пароочищувач.
- Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
- Після використання вимикайте варильну поверхню за допомогою її елемента керування, не покладаючись на датчик посуду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду є вкрай небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** За процесом готування слід наглядати. Якщо приготування страви не займає багато часу, безперервно слідкуйте за процесом готування.
- Цей прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
- Переконайтеся, що пристрій встановлено таким чином, що його можна від'єднувати від електроживлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка гарантує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).
- Переконайтеся, що вентиляція приладу відповідає інструкціям виробника.

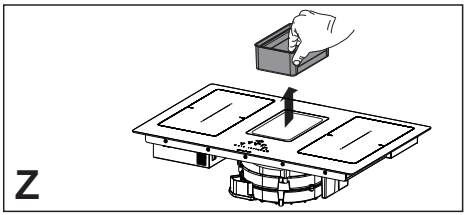
2. ВИКОРИСТАННЯ

- 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. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

- Фільтр з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів можна регенерувати. Дотримуйтесь інструкцій, наданих на самому комплекті, як щодо методу регенерації, так і щодо періоду заміни.
- Фільтри-жировловлювачі **Z**: Фільтри-жировловлювачі необхідно чистити кожні 2 місяці або частіше в разі особливо інтенсивного користування приладом. Їх можна мити в посудомийній машині. Не промивайте решітки у посудомийній машині.



Загальні рекомендації

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

Очищення приладу

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

тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

4. ВИМОГИ ДО КУХОННИХ МЕБЛІВ

- 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 збирання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі клеючі матеріали (мін. 100° C): використання невідповідних матеріалів може призвести до деформації та відлущування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом установлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів установлення
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище).
- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

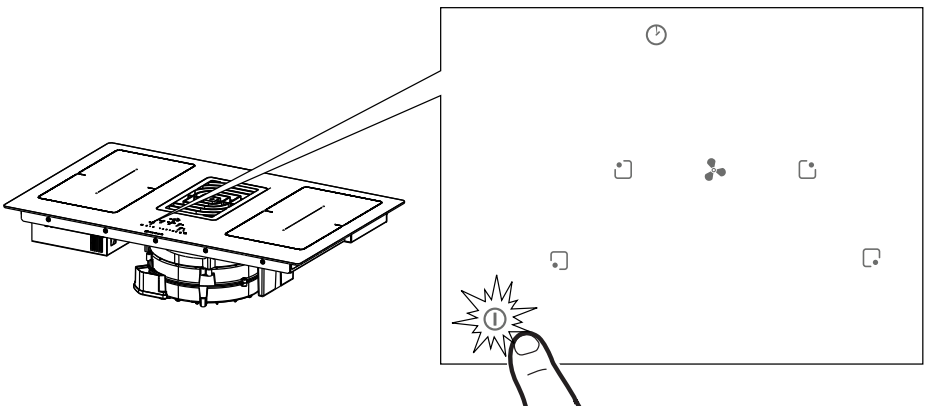
5. ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст.
- Цей пристрій має підключення типу «Y» і вимагає наявності «нейтрального» дроту в складі силового кабелю. Силовий кабель має бути принаймні типу H05VV-F. Підключення ОДНІЄЇ, ПОДВІЙНОЇ та ПОТРІЙНОЇ фази: мін. переріз дротів: 2,5 мм². Зовнішній діаметр кабелю живлення: мін. 7 мм - макс. 15 мм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Приєднайте прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).
- Рекомендується використовувати силовий кабель 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F. Якщо використовується силовий кабель живлення 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F, слід дотримуватися таких інструкцій: для трифазного підключення розділіть 2 дроти і видаліть сині оболонки на сірих дротах.

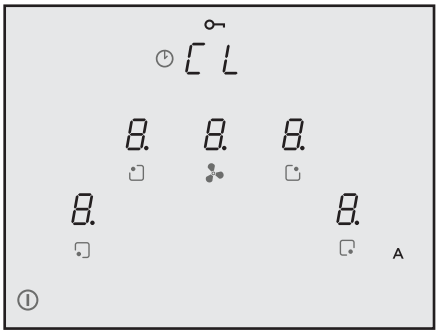
6. УТИЛІЗАЦІЯ

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

7. ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ



Натисніть і утримуйте кнопку вмикання/вимикання ⏻ впродовж 2 секунд, щоб увімкнути варильну панель й активувати її функції. Усі сенсори показують 8., а сенсори таймера показують «C L».



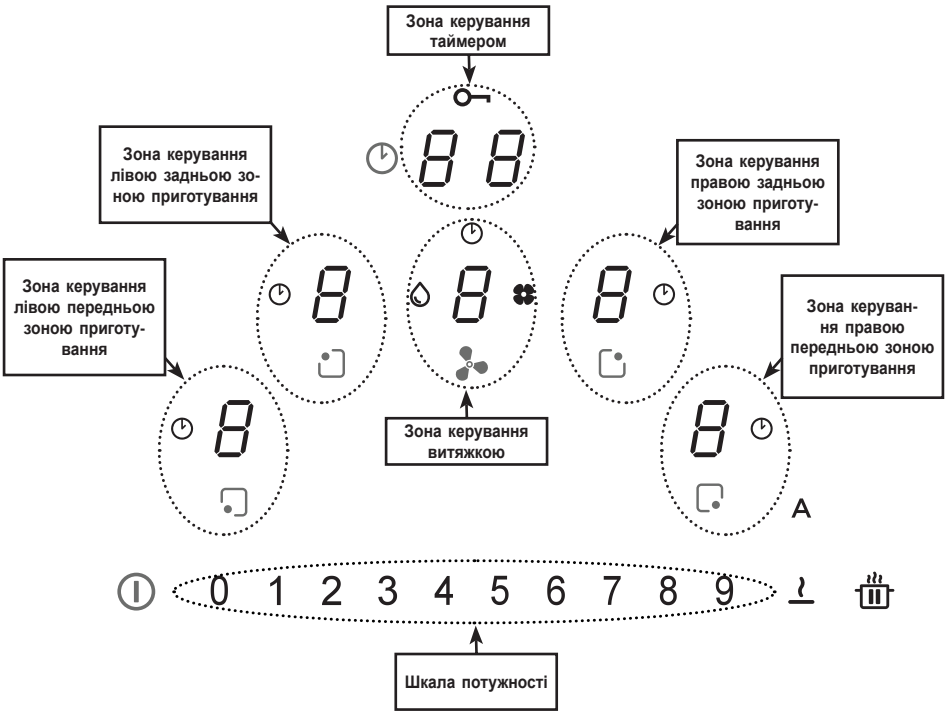
В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі зони приготування і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 20 секунд.

Попередження: З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання ⏻.
Попередження: Функції, які можна вибирати, завжди підсвічені/видимі на панелі керування, і це лише ті функції, які можна активувати.

Інструкції для спеціаліста зі встановлення: Перевірте налаштування потужності варильної поверхні і змініть їх за необхідності. Див. розділ «**Меню спеціаліста зі встановлення (налаштування потужності варильної поверхні)** ».

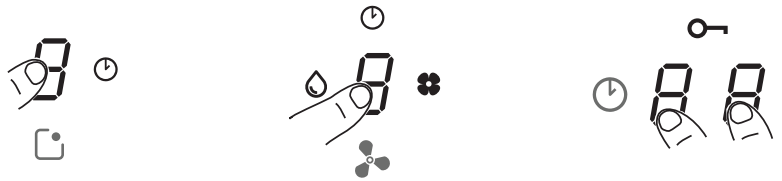
Стандартно варильна поверхня встановлена на **7,4 кВт**.

7.1 Типи керування

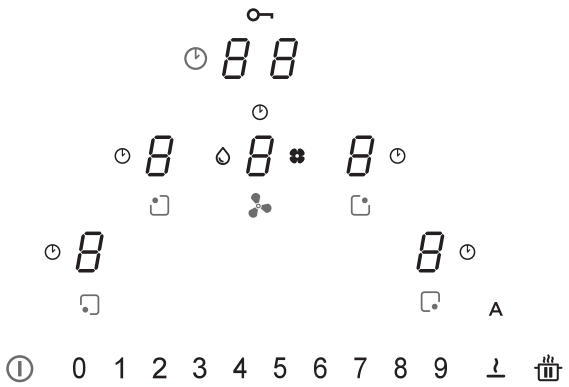


Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора 8.

Сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції.



7.2. Елементи керування



Елементи керування	Опис
	Вибір елементів керування зоною приготування Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання ⏻ протягом 2 секунд. Зони приготування вмикаються натисканням сенсора 8 для відповідної зони. Відповідний сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції.
	Символ ◷ вказує на роботу таймера для вибраної зони (див. розділ «Таймери зон приготування).
	Вибір елементів керування витяжкою Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання ⏻ протягом 2 секунд. Елементи керування витяжкою можна вибрати натисканням відповідного сенсора 8. Відповідний сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції. Символ ◷ вказує на роботу таймера для відповідних функцій витяжки. Символ 💧 вказує на необхідність проведення обслуговування/очищення фільтра-жировловлювача після 100 годин використання. Символ ✿ вказує на необхідність проведення обслуговування фільтра з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів після 200 годин використання.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Вибір потужності зони приготування та/або швидкості витяжки** Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання ⏻ протягом 2 секунд. Виберіть сенсор для витяжки або для однієї з 4 зон приготування. Потужність зон приготування або швидкість витяжки можна змінювати безпосередньо натисканням потрібного значення, або проведенням пальця (справа наліво або навпаки) відповідно до необхідної дії — збільшення або зменшення встановленого значення.
	Вибір елементів керування таймером Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання ⏻ протягом 2 секунд. Виберіть зони керування таймерами для зони приготування та витяжки, що зазвичай відображають «C L» (див. функції таймера).
	Символ 🔑 вказує на функцію блокування кнопок (див. «Блокування кнопок (очищення)».)
A	Відповідно до стандартного налаштування, після вмикання витяжки/варильної поверхні витяжка починає працювати в автоматичному режимі, і світлодіод A яскраво світиться. Витяжка починає працювати, коли потужність зон приготування стає більшою за «1». Для вимикання необхідно натиснути світлодіод A, який зменшує яскравість роботи для підтвердження. Також для вимикання можна на шкалі потужності натиснути значення, більше за «1», що підтверджується зменшенням яскравості роботи світлодіода A. Для повторного вмикання необхідно натиснути світлодіод A, який починає світитися яскраво.
	Функція ПАУЗИ та ВІДНОВЛЕННЯ
	В комбінації із іншими кнопками забезпечує доступ до меню користувача.
	Із функцією розморожування можна розморожувати страви, а також м'яко розтоплювати масло, шоколад, мед тощо.
	В комбінації із іншими кнопками забезпечує доступ до меню спеціаліста зі встановлення.

7.3 Функції

Функція	Опис
Блокування кнопок (Захист від дітей)	Використовується для блокування налаштувань варильної поверхні в цілях уникання випадкового змінювання.
	Для вмикання: коли посуд не встановлений, натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 на шкалі потужності, згідно з анімаційною підказкою. Усі сенсори відображатимуть в якості підтвердження встановлення функції. Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.
	Для вимикання: натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 на шкалі потужності, згідно з анімаційною підказкою. Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.
Блокування кнопок (очищення)	Використовується для блокування налаштувань варильної поверхні на 15 секунд для швидкого очищення.
	Для вмикання: одночасно натисніть сенсори для правої передньої і лівої передньої зон приготування. На дисплеї в зоні керування таймером вмикається і відображається зворотній відлік 15 секунд.
	Для вимикання: натисніть ⏻ або дочекайтеся завершення 15 секунд.
Таймери зон приготування	Зворотній відлік із сигналом попередження для запланованого вимикання кожної зони приготування.
	Для вмикання: коли варильна поверхня увімкнена, виберіть одну з 4 зон приготування і виберіть значення на шкалі потужності. Натискайте сенсори в зоні керування таймером по одному за раз і встановлюйте значення вибором на шкалі потужності (можна встановити від 1 до 99 хвилин). Підтвердження відбувається після 10 секунд без жодних дій. На дисплеї в зоні керування таймером вмикається зворотній відлік (якщо він налаштований). В іншому випадку відображається «C L». Таймер може бути встановленим для всіх зон приготування, а на дисплеї завжди відображається таймер із найменшим часом, який залишився. Для змінювання налаштування таймера повторіть описані операції.
	Для вимикання: встановіть значення таймера на нуль або натисніть ⏻.

Таймер (загальний)	Зворотній відлік із сигналом попередження для загального використання.
	Для вмикання: коли варильна поверхня увімкнена і посуд на ній відсутній, натискайте сенсори в зоні керування таймером по одному за раз і встановлюйте значення вибором на шкалі потужності (можна встановити від 1 до 99 хвилин). На дисплеї в зоні керування таймером вмикається зворотній відлік (якщо він налаштований). В іншому випадку відображається «C L».
	Для вимикання: встановіть значення таймера на нуль або натисніть ⏻ двічі, коли варильна поверхня вимкнена.
Функція плити для підтримки їжі теплою	Для вмикання: виберіть одну з 4 зон приготування і натисніть ≀. Сенсор вибраної зони відображатиме U
	Для вимикання: натисніть ≀ або ⏻.
Функція «Турбо»	Для зон приготування і витяжки можна встановити додаткову потужність.
	Для вмикання: і для витяжки, і для зон приготування натисніть «9» на шкалі потужності 2 рази. На місці відповідного сенсора відображатиметься P.
	Для вимикання: виберіть одне з інших доступних значень на шкалі потужності.
Функція швидкого нагрівання	Виберіть одну з 4 зон приготування і натисніть й утримуйте протягом 3 секунд вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності. Варильна поверхня працюватиме із максимальною потужністю 15 секунд і потім повернеться на встановлену потужність на заданий час, після чого вимкнеться (див. наступну табличку). На дисплеї відображається «A» разом із вибраним значенням. 1 -> 40 секунд 2 -> 72 секунди 3 -> 120 секунд 4 -> 176 секунд 5 -> 256 секунд 6 -> 432 секунди 7 -> 120 секунд 8 -> 192 секунди 9 -> недоступно P -> недоступно

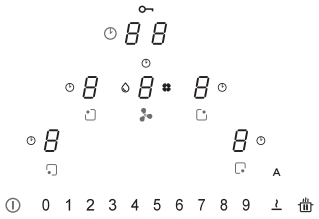
Функція Пауза+Відновлення	Ця функція зупиняє всі налаштування варильної поверхні приблизно на 10 хвилин, якщо користувачу необхідно відійти на короткий час. Під час паузи: - На жодній із зон приготування не споживається енергія. - Усі таймери зупиняються. - Функції «Турбо» та «Швидкого нагрівання» вимикаються Після закінчення 10 хвилин варильна поверхня відновлює всі раніше встановлені дії.
	Для вмикання: натисніть та утримуйте протягом 1 секунди чи більше. Усі сенсори відображатимуть //.
	Для вимикання: натисніть та утримуйте протягом 1 секунди чи більше, доки вона не почне блимати. Протягом 10 секунд натисніть будь-яку іншу кнопку.
Функція повторного запуску	Ця функція використовується для відновлення налаштувань всіх функцій варильної поверхні у разі випадкового вимикання чи збою електроживлення.
	Коли варильна поверхня вимкнена, якщо її не ввімкнути знову протягом 6 секунд за допомогою ⏻, кнопка блиматиме 6 секунд. Натисніть кнопку для відновлення встановлених раніше функцій. Ця операція підтверджується звуковим сигналом.
	Коли варильна поверхня вимкнена, якщо її ввімкнути знову протягом 6 секунд, попередні налаштування функцій відновлюються автоматично.
Функція з'єднування	Завдяки функції з'єднування можна вмикати 2 зони приготування для їхнього одночасного регулювання в якості однієї великої зони приготування. Це дозволяє використовувати посуд із дном більшого розміру.
	Для вмикання: коли варильна поверхня увімкнена, одночасно натисніть потрібні кнопки для вибору 2 зон для з'єднування, доки в зоні сенсора не буде відображатися ∩, що вказує на активацію цієї функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності. **Попередження:** Ліві зони приготування неможливо з'єднувати із правими, і навпаки.
	Для вимикання: одночасно натисніть кнопки, які використовувалися для створення з'єднування, доки не зникне символ ∩.

Функція автоматичного виявлення посуду	Якщо посуд встановлений на одну з зон приготування, варильна поверхня автоматично виявляє його і відображає U із максимальною яскравістю на відповідному сенсорі.
Індикатор залишкового тепла	Індикатор залишкового тепла є захисною функцією і вказує на те, що поверхня зони приготування все ще має температуру 60° C або вище і може спричинити опіки, якщо до неї торкнутися незахищеними руками. На сенсорі відповідної зони приготування відображається H.

7.4 Елементи керування витяжкою

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

7.5 Меню користувача (індивідуальні налаштування)



Меню користувача дозволяє налаштувати звукові (тон та гучність) і візуальні сигнали варильної поверхні.

Натисніть ⏻.
Натисніть ⏻ ще раз впродовж 3 секунд.

- З'являється символ .
- Не відпускаючи , натисніть 4 сенсори зон приготування (5) по одному за раз в напрямку за годинниковою стрілкою, починаючи з лівого.

Кожне натискання супроводжується звуковим сигналом, і після відпускання кнопки відображається:

На сенсорі по черзі відображається U і цифра від 2 до 7, що відповідає коду меню (див. табличку нижче).

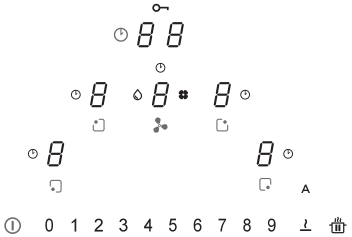
Сенсор відображає цифру, яка залежить від значень вибору (див. табличку нижче).

Натисніть сенсор і цифру від 2 до 7 на шкалі потужності для переходу в меню налаштування. Див. табличку нижче.

Після введення необхідного значення підтвердьте його натисканням і утримуванням ⏻ до отримання підтвердження.

Код меню	Опис	Значення
U2	Меню налаштування гучності звуків кнопок.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Меню налаштування гучності звуків сигналів попередження.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Меню налаштування рівня освітлення дисплея.	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Мін.
U5	Меню налаштування анімації зворотного відліку.	0 - 1
U6	Меню постійної активності функції виявлення посуду.	0 - 1
U7	Меню налаштування звукового сигналу завершення зворотного відліку.	0 - 1 - 2

7.6 Меню спеціаліста зі встановлення (налаштування потужності варильної поверхні)



Під час першого підключення до побутової мережі живлення спеціаліст зі встановлення має налаштувати потужність зон приготування варильної поверхні відповідно до фактичних характеристик мережі живлення.

Якщо це не є необхідним, варильну поверхню можна ввімкнути за допомогою ⏻. В іншому випадку виконайте наступні процедури для переходу в меню.

Під час першого вмикання живлення блимає символ ⏻.

Не відпускаючи ⏻, натисніть 4 сенсори зон приготування (5) по одному за раз в напрямку проти годинникової стрілки, починаючи з правого.

Кожне натискання супроводжується звуковим сигналом, і після відпускання кнопки ⏻ відображається:

На сенсорі по черзі відображається C та 0.

На сенсорі відображається 0.

Натисніть сенсор і цифру 8 на шкалі потужності для переходу в меню налаштування. Виконання операції підтверджується перемиканням дисплея з відображення (C та 0) на (C та 8).

Тепер меню налаштування потужності варильної поверхні активне.

Натисніть сенсор і виберіть одне зі значень, які відображаються на шкалі потужності (0-1-2-3) відповідно до наступної таблички.

Після введення необхідного значення підтвердьте його натисканням і утримуванням ⏻ до отримання підтвердження.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏚ 🗑	
	кВт
0	**7,4 кВт**
1	**4,5 кВт**
2	**3,5 кВт**
3	**2,8 кВт**

Функція керування потужністю

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю. Функція керування потужністю визначає максимальну потужність в 3,7 кВт/16 А для комбінованих нагрівальних елементів (фази правої та лівої сторони), й оптимізує розподіл потужності для уникання можливого перенавантаження індукційної системи.
Для цього сукупна потужність постійно відстежується і за необхідності зменшується. Якщо забезпечити потрібну сукупну потужність неможливо, блок керування зменшує потужність іншого нагрівального елементу на встановлене значення найближчого нижчого рівня відповідної кривої потужності. Це гарантує, що споживаний струм не перевищує 16 А.
В такому разі генератор визначає останню команду із найвищим пріоритетом від інтерфейсу користувача і, за необхідності, зменшує попереднє налаштування, активоване для іншого нагрівального елементу.
Функція керування потужністю активується у разі виявлення посуду на нагрівальному елементі.

Приклад:
Якщо рівень підсилення потужності (**P**) вибраний для тієї самої фази (права та ліва фаза) в зоні приготування, інша зона приготування автоматично блокується від одночасного перевищення рівня потужності 5.

Такі регулювання керуються відповідно до лімітів, налаштованих для пристрою (див. розділ 7.6).

Принцип роботи індукційних варильних поверхонь

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

Виявлення посуду

Кожна зона приготування має датчик посуду. Датчик посуду розпізнає посуд із намагнічуваним дном, сумісний з індукційними варильними поверхнями.
Якщо під час роботи приладу зняти посуд або поставити непридатний посуд, на екрані поряд зі шкалою блиматиме значок U.
Якщо протягом часу виявлення посуду (20 секунд) не поставити посуд на варильну поверхню:
- Зона приготування автоматично вимкнеться через 20 секунд.
- На дисплеї кожної зони приготування з'являється значок U.

Посуд

Придатний посуд

Для приготування їжі на індукційній варильній поверхні підійде виключно посуд із дном, яке повністю може бути намагнічене.
Магніт має можливість прилипати до будь-якої точки дна посуду.

Посуд, придатний для індукційних варильних поверхонь

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

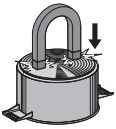
Придатний посуд:

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

Непридатний посуд:

- Посуд із міді, нержавіючої сталі, алюмінію, вогнестійкого скла, деревини, кераміки й теракоти.
- Щоб з'ясувати придатність посуду, піднесіть до його дна магніт: якщо його притягне, посуд сумісний з індукційними варильними поверхнями. Якщо у вас немає магніту, можна налити в посуд невелику кількість

води, поставити його на зону приготування й увімкнути її. Якщо на екрані з'явився символ U, це означає, що посуд не підходить.



Попередження: використовуйте тільки посуд з повністю рівним дном, придатний для індукційних варильних поверхонь. У разі використання посуду з нерівним дном ефективність нагрівання може знизитися, а датчик може не розпізнати посуд у зоні приготування.

Шум під час готування

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

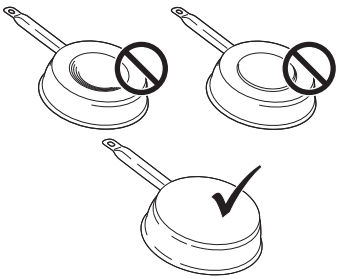
Рекомендації із заощадження електроенергії

- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру зони приготування.

- Купуючи посуд, перевірте, який діаметр зазначено: верху чи дна (діаметр верху майже завжди більший за діаметр дна).

Якщо йдеться про страви, що потребують тривалого готування, ви можете заощадити час і електроенергію, використовуючи скороварку. До того ж вона ще допомагає зберігати вітаміни в продуктах.

- Слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо рідини, оскільки в іншому випадку її перегрів може призвести до пошкодження як скороварки, так і зони приготування.
- Якщо можливо, завжди накривайте посуд відповідною кришкою.
- Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості продуктів. Використання великого та напівпорожнього посуду призводить до зайвих витрат електроенергії.



Зона приготування	Дно посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
210 мм × 190 мм (одинарна)	110 мм	145 мм

Нормальний робочий шум варильної поверхні
Індукційна технологія ґрунтується на створенні електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каструлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.
Ці шуми можна описати так:

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

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

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

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

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

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника
Цей шум виникає тільки під час роботи щонайменше трьох зон приготування і зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них.
Наведені вище шуми — це нормальна складова описаної індукційної технології, і їх не потрібно вважати за несправності.

Вмикання приладу
Щоб увімкнути прилад, натисніть та утримуйте ⏻.
- Для всіх рівнів потужності відображатиметься **«0»**.
- Якщо протягом 20 секунд не зробити жодного вибору, прилад вимкнеться з міркувань безпеки.

Вибір зони приготування
Натисніть відповідний сенсор 8 для однієї або більше зон приготування і встановіть рівень потужності.

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Розігрівання	Рис
4	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, суп, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Рості (деруни), омлети, паніровані обсмажені страви, ковбаски
8	Смаження, глибоке просмажування	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейк
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

Вимкнення зони приготування
Торкніться **«0»** на шкалі потужності.
- Якщо протягом 20 секунд не зробити жодного вибору, а також якщо всі інші зони приготування вимкнені, прилад вимикається.

Вимкнення варильної поверхні

Торкніться ⏻ на кілька секунд, щоб вимкнути варильну поверхню.
- Якщо протягом 20 секунд не зробити жодного вибору на дисплеї, а також якщо всі інші зони приготування вимкнені, прилад вимикається.

Індикатор залишкового тепла
Після того, як зона приготування вимкнулася і все ще гаряча, на панелі починає світитись індикатор **«H»** доти, доки існує небезпека опіку.

Налаштування розморожування
Із функцією розморожування можна розморожувати страви, а також м'яко розтоплювати масло, шоколад або мед.
- Виберіть зону приготування натисканням відповідного сенсора.
- Натисніть

Регулювання PowerPlus
Для зон приготування і витяжки можна встановити додаткову потужність.
Вибрана зона приготування працюватиме з надвисокою потужністю протягом 10 хвилин. Цей режим можна використовувати, наприклад, для швидкого нагрівання великої кількості води.
- Виберіть одну з зон приготування і двічі натисніть «9» на шкалі потужності. На відповідному сенсорі відображатиметься .

Таймер
Якщо встановлено таймер, зона приготування вимкнеться по завершенні заданого часу.

Налаштування таймера
- Варильна поверхня увімкнена
- Вибрано зону приготування
- Натисніть сенсор
- Встановіть таймер на період від 1 до 99 хвилин.

Зміна налаштування таймера
- Таймер встановлений.
- Натисніть активну зону приготування для таймера, значення якого слід змінити.
- Натисніть сенсор
- Встановіть таймер на період від 1 до 99 хвилин.

Функція з'єднування
Завдяки функції з'єднування можна вмикати дві зони приготування для їхнього одночасного регулювання. Це дозволяє використовувати посуд із дном більшого розміру.
Одночасно натисніть потрібні кнопки для вибору 2 зон для з'єднування, доки на сенсорі не буде відображатися , що вказує на активацію цієї функції.
Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.

Попередження: Ліві зони приготування неможливо з'єднувати із правими, і навпаки.

Блокування від дітей
- Прилад увімкнено
- Для активації:
  Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 на шкалі потужності. Усі сенсори відображатимуть . Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.
- Для вимикання:
  Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 на шкалі потужності. Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.

МОДЕЛЬ	GALILEO SMART
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	**7,62 кВт** (стандартне налаштування)
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	**4,72 кВт**
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	**3,72 кВт**
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	**3,02 кВт**

Коди помилок			
Код помилки	**Опис**	**Можлива причина помилки**	**Усунення**
Під час вмикання лунає зумер. Код помилки не відображається	Елементи керування витяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до плати електроніки витяжки	Перевірте з'єднання/ замініть LIN-кабель
ER03	Датчик постійно активується. Сенсорна панель вимикається через 10 секунд.	На скляному покритті, датчиках чи елементах керування присутні вода або посуд.	Очистьте поверхню елементів керування. Приберіть предмети з датчиків.
ER20	Внутрішня помилка сенсорної панелі	-	Замініть сенсорну панель.
ER21	Перегрівання.	Контролер температури визначив температуру вищу за 85° C.	Дайте варильній поверхні охолонути. Помилка зникне, коли температура стане меншою за 75° C.
			Перевірте термоізоляцію.
ER22	Неправильна робота кнопок. Інтерфейс користувача вимикається через 3,5-7,5 секунд.	-	Замініть сенсорну панель
ER31	Розбіжності конфігурації індукційного модуля та сенсорної панелі.	Дані конфігурації генератора не збігаються із даними конфігурації сенсорної панелі.	Нова конфігурація.
			Замініть сенсорну панель.
			Замініть генератор.
ER36	Внутрішня помилка сенсорної панелі	-	Замініть сенсорну панель.
ER47	Помилка зв'язку між сенсорною панеллю та індукційним модулем	LIN-кабель пошкоджений. Відсутність живлення у LIN-кабелі.	Замініть кабель. Перевірте правильність підключення кабелю.
E2	Датчик зони приготування перегрівається. Сенсорна панель вимикається через 10 секунд.	Посуд пустий	Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Неправильний посуд. Зони приготування вимкнені.	Посуд втрачає свої магнітні характеристики	Використовуйте відповідний посуд
		Внутрішня помилка в електричних контурах генератора	Замініть модуль
E4	Помилка конфігурації Зону приготування неможливо увімкнути.	Ще не проведена конфігурація індукційного модуля.	Виконайте ручну конфігурацію.

E5	Відсутність зв'язку між інтерфейсом користувача та генератором індукції. Зону приготування неможливо увімкнути	Несправність LIN-кабелю або кабелю живлення.	Перевірте кабелі та напругу живлення.
		Кабелі плати підключені неправильно.	Перевірте кабелі та напругу живлення.
		Внутрішня помилка в електричних контурах генератора або фільтра.	Замініть модуль.
E6	Напруга живлення за межами допустимого діапазону (напруга та/або частота). Зону приготування неможливо увімкнути	Напруга живлення за межами допустимого діапазону (подробиці див. в технічних характеристиках).	Перевірте напругу живлення.
		Внутрішня помилка в електричних контурах генератора.	Замініть модуль.
E7	Внутрішня помилка сенсорної панелі. Зони приготування вимкнені.	-	Замініть модуль.
E8	Несправність витяжки.	Витяжка заблокована.	Проведіть очищення і видаліть причини блокування.
		Несправність вентилятора або електронного модуля.	Замініть модуль.
E9	Помилка датчика температури зони приготування. Відповідна зона приготування вимкнена.	Контур датчика температури розімкнений або коротке замикання.	Замініть індуктор.
EA	Внутрішня помилка сенсорної панелі. Зони приготування вимкнені.	-	Замініть генератор.
EH	Датчик температури заблокований. Відповідна зона приготування вимкнена.	Після вмикання зони приготування температура не змінюється (мін. 10 K / 5 хв.).	Замініть індуктор.

TC = СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ
UI = ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА
NTC =ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ

8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

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

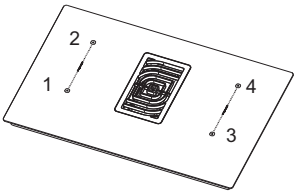
Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:
- Тип несправності
- Модель приладу (артикул/код)
- Серійний номер (S.N.)

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

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ідентифікація пристрою
Тип: **4300**
Модель: **GALILEO SMART**
Див. паспортну табличку на нижній частині пристрою.
Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.
Докладніші технічні характеристики можна знайти на сайті www.faberspa.com

GALILEO SMART



1, 2 Гнучка зона приготування 1 + 2 в режимі з'єднування
3, 4 Гнучка зона приготування 3 + 4 в режимі з'єднування

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	830 × 520 (Ш x Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц	
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Зона приготування 1, 2, 3, 4	2100 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гнучка зона приготування 1+2, 3+4	3000 Вт, підсилення потужності Power Boost: 3700 Вт	210 x 390

Параметр	Значення	Одиниця вимірювання
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

RU

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ⓘ В целях собственной безопасности и для правильной эксплуатации прибора внимательно прочитайте настоящее руководство, прежде чем приступить к его установке и использованию. Данные инструкции должны всегда храниться вместе с прибором, даже в случае вашего переезда или его продажи. Пользователи должны хорошо знать принцип действия прибора и его характеристики безопасности.
Индукционные системы варочных панелей соответствуют положениям нормативных правил по электромагнитной совместимости (EMC) и директивы по воздействию электромагнитных полей (EMF) и не создают помех для других электронных приборов. Носители электрокардиостимуляторов и других имплантируемых электронных устройств должны проконсультироваться с лечащим врачом или с производителем имплантированного устройства для оценки его устойчивости к помехам.

⚠ Электрические соединения прибора должны быть выполнены техническим специалистом. Прежде чем подключать прибор к электрической сети, прочитайте раздел ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.

В приборах, оснащенных кабелем питания, положение контактных зажимов или участок проводников между анкерным креплением кабеля и зажимами должно быть рассчитано так, чтобы напряжение проходило через проводники электрического тока до попадания его на заземляющий проводник в случае выпадения кабеля из анкерного зажима.

- Производитель не несет ответственность за повреждения, возникающие в результате неправильной или ненадлежащей установки прибора.
- Проверьте соответствие напряжения сети указанному на паспортной табличке, закрепленной внутри прибора.
- В стационарные электрические соединения должны быть встроены

разъединители, предусмотренные действующими законами.
- Для приборов класса I следует проверить, чтобы электрическая проводка в доме гарантировала необходимое заземление.
- Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. Смотри параметры приобретаемых принадлежностей, указанные в руководстве по установке прибора (минимальный диаметр круглых труб 120 мм). Выпускная труба должна быть по возможности короткой.
- Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
- Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
- Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
- Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов. При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар с тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.
- Воздух не должен выводится в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
- В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен изготовителем вытяжки, официальным сервисным центром или квалифицированным мастером, чтобы предупредить возникновение опасных ситуаций.
- Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.

- Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** прежде чем приступить к установке прибора, снимите с него защитную пленку.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ:** невыполнение установки винтов и крепежных деталей, предусмотренных данными инструкциями, может стать причиной возникновения опасных ситуаций поражения электрическим током.

- Не рекомендуется смотреть прямо на освещение через оптические приборы (бинокли, увеличительные стекла и т. д.).
- Дети не должны выполнять очистку и повседневное обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибором не должны пользоваться лица (а также дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями и не имеющие соответствующего опыта и знаний без присмотра и предварительного обучения правилам безопасной эксплуатации прибора со стороны ответственного за их безопасность лица.
- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не имеющие необходимого опыта и знаний, но только под присмотром ответственных лиц и при условии, что они обучены правилам безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с ним риски. Запрещается детям играть с прибором.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** во время использования прибор и его доступные части сильно нагреваются.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, за исключением ситуаций, когда они постоянно находятся под присмотром.

- Очищайте и/или

заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). Смотри раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или других горючих веществах (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).
- **ВНИМАНИЕ:** в случае обнаружения на поверхности трещин выключите прибор во избежание опасности поражения электрическими разрядами.
- Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.
- Запрещается касаться прибора мокрыми частями тела.
- Не чистите изделие пароочистителями.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреваться.
- После использования прибора выключите элемент варочной панели соответствующим устройством управления и не доверяйте показаниям детектора присутствия кастрюли.
- **ВНИМАНИЕ:** готовка без присмотра с использованием жира и масла может быть опасной и привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите прибор и заглушите пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.
- **ВНИМАНИЕ:** за процессом приготовления пищи следует следить. Короткий процесс приготовления пищи должен быть под наблюдением постоянно.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** опасность возникновения пожара. Не кладите никакие предметы на варочные поверхности.
- Прибор должен быть установлен таким

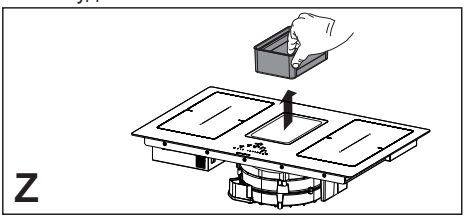
образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с помощью выключателя с разведением контактов (3 мм), который обеспечивает полное отключение тока в условиях III категории перенапряжения.
- Прибор не должен подвергаться воздействию атмосферных агентов (дождь, солнце).
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям изготовителя.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- При готовке во фритюрнице постоянно следите за ее работой: сильно нагретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не двигайте кастрюли и кухонную утварь по поверхности.

3. ОЧИСТКА И УХОД

- Фильтр против запахов на активированном угле можно регенерировать. Придерживайтесь инструкций, прилагаемых к комплекту, по процедуре регенерации и сроков замены фильтра.
- Жировые фильтры **Z**: Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае очень интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине.



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует бо̀льших усилий.
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- Удалите присохшее загрязнение, например убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем еще раз протрите влажной тряпкой.

4. ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

- Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- При монтаже встраиваемых приборов различные комплектующие (пластмассы и фанерованная древесина) должны устанавливаться на теплостойкий клей (мин. 100 °C): использование несоответствующих материалов и клея может привести к их деформации и отсоединению.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стала за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия).
- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной

панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

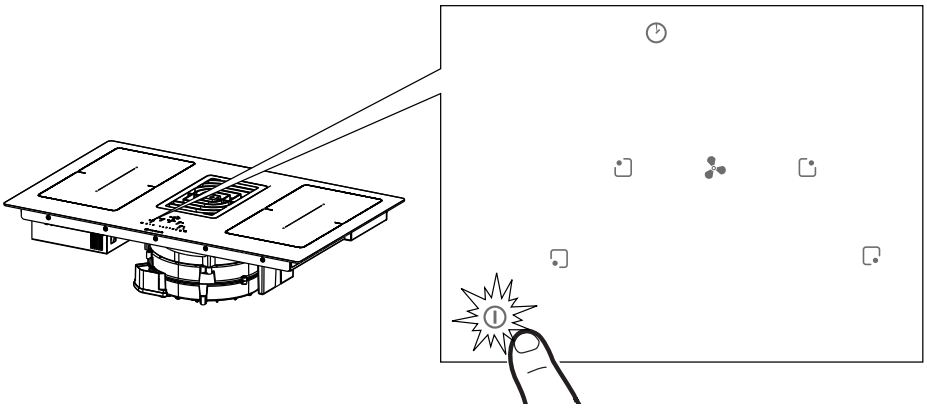
5. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Электрические соединения прибора должны быть выполнены техническим специалистом.
- В данном приборе предусмотрено соединение в звезду “Y”, что требует наличия нейтрального провода. Кабель питания должен иметь характеристики не ниже типа H05VV-F. ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ соединение: минимальное сечение проводов 2,5 мм². Внешний диаметр кабеля питания: мин. 7 мм – макс. 15 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой соединительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Соедините прибор как показано на схеме (в соответствии с требованиями к сетевому напряжению действующих в стране установки нормативных документов).
- Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм². В случае использования кабеля питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм² придерживайтесь следующих инструкций: для трехфазного соединения разделите 2 провода и снимите синюю оплетку с серых проводов.

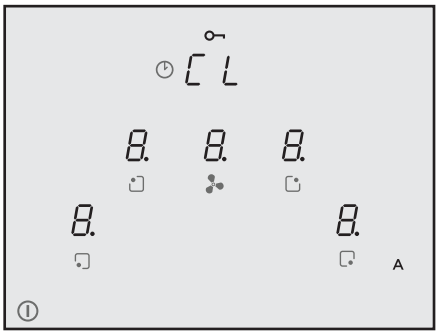
6. УТИЛИЗАЦИЯ

- Символ на изделии или на упаковочном материале указывает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым отходом; оно должно быть сдано в специальный сборный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация изделия позволит избежать потенциально негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей. За более подробной информацией об обращении, вторичном использовании и переработке изделия обращайтесь в районное компетентное учреждение, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.
- Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

7. УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ⏻, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели. Все сенсоры показывают 8., а сенсоры таймера – “ C L “.



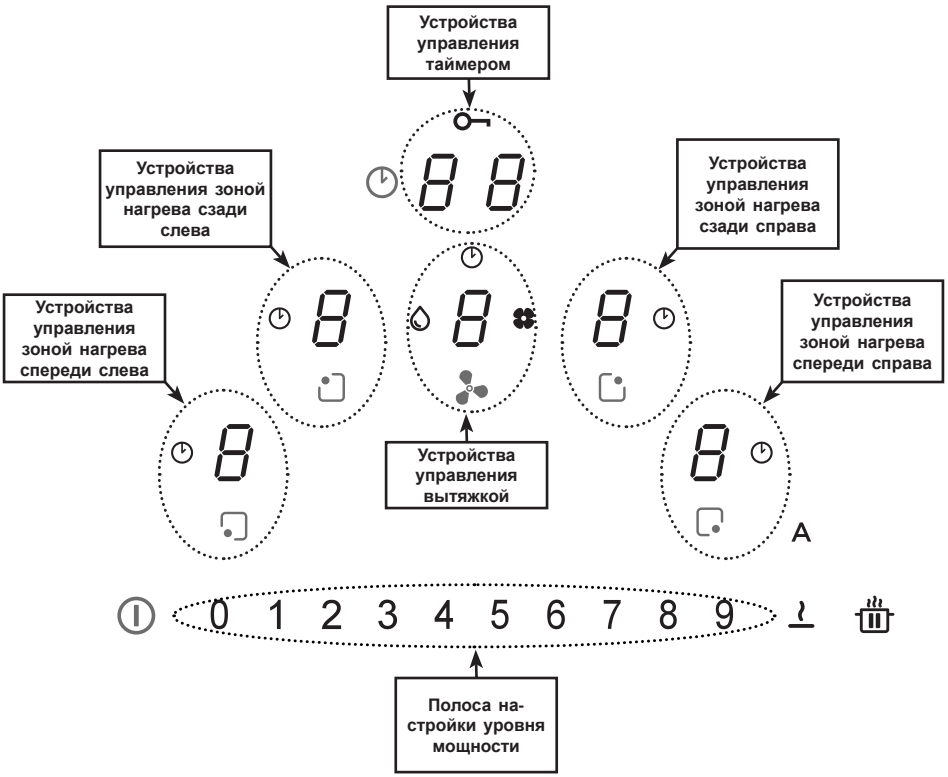
В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 20 секунд неиспользования.

Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off ⏻.
Внимание: все функции на панели управления, которые можно выбрать, всегда освещены / видны, и включить можно только их.

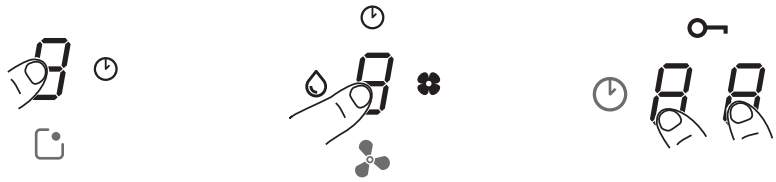
Предупреждения для монтажника: проверьте и при необходимости измените настройку мощности варочной панели. Смотри раздел “ **Меню монтажника (Настройка мощности варочной панели)** “.

По стандартной настройке панель потребляет **7,4 кВт**.

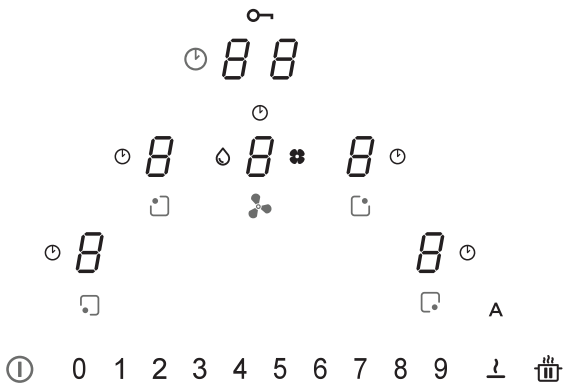
7.1 Типы устройств управления



Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора 8.
Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.



7.2.Устройства управления



Устройства управления	Описание
	Выбор устройств управления зоны нагрева В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ⏻. Зоны нагрева включаются нажатием на сенсор 8 соответствующей зоны. Яркая подсветка соответствующего сенсора подтверждает выполнение команды.
	Символ ⏲ указывает на то, что таймер, соответствующий выбранной зоне, включен (см. функцию “Таймер зон нагрева”).
	Выбор устройств управления вытяжкой В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ⏻. Устройства управления вытяжкой включаются нажатием на соответствующий сенсор 8. Яркая подсветка соответствующего сенсора подтверждает выполнение команды. Символ ⏲ указывает, что таймер, соответствующий функциям вытяжки, находится в работе. Символ 💧 указывает на необходимость проведения операций по обслуживанию/очистке жирового фильтра после 100 часов работы прибора. Символ ❁ указывает на необходимость проведения операций по обслуживанию угольного фильтра (против запахов) после 200 часов работы прибора.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Выбор мощности зон нагрева и/или скорости вытяжки** В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ⏻. Выберите сенсор вытяжки или одной из 4 зон нагрева. Мощность зон нагрева и скорость работы вытяжки можно повысить или понизить нажатием непосредственно на нужный параметр или движением пальца по полосе (справа налево или наоборот) в зависимости от необходимости увеличить или уменьшить настроенное значение.
	Выбор устройств управления таймером В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ⏻. Выберите зону устройств управления для настройки таймера зон нагрева и вытяжки; стандартная настройка таймера соответствует “ C L “ (см. функции таймера).
	Символ ⚷ указывает на кнопку для регулировки функций безопасности (см. “Блокировка кнопочной панели (чистка)“.
A	В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор A горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше “1”. Вытяжка отключается нажатием на индикатор A; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее “1“, о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора A на рассеянный свет. Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор A, подсветка которого становится яркой.
	Функция ПАУЗА и ПОВТОРНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ.
	В сочетании с другими кнопками позволяет войти в меню пользователя.
	С помощью функции Defrost можно размораживать продукты и медленно растапливать сливочное масло, шоколад, мед и т.д.
	В сочетании с другими кнопками позволяет войти в меню монтажника.

7.3 Функции

Функция	Описание
Блокировка кнопочной панели (Безопасность детей)	Позволяет блокировать настройки варочной панели, чтобы воспрепятствовать их случайному изменению.
	Включение: без кастрюль на варочной панели нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите индикатор и проведите пальцем от 0 до 9 по полосе настройки мощности, следя за переключением символов. Команда подтверждается переключением всех сенсоров на . Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.
	Выключение: нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 9 до 0 по полосе настройки мощности, следя за переключением символов. Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.
Блокировка кнопочной панели (Очистка)	Позволяет заблокировать настройки варочной панели в течение 15 секунд для быстрой очистки поверхности.
	Включение: одновременно нажмите на сенсоры зон нагрева спереди справа и слева. На дисплее зоны устройств управления для настройки таймера отображается обратный отсчет от 15 секунд и включается .
	Выключение: нажмите ⏻ или дождитесь истечения 15 секунд.
Таймер зон нагрева	Обратный отсчет со звуковым сигналом для запрограммированного отключения каждой зоны нагрева.
	Включение: при включенной варочной панели выберите одну из 4 зон нагрева и настройте значение мощности на полосе настройки. По отдельности нажмите на сенсоры зоны управления таймером, настройте нужные параметры каждого параметра отдельно, выбирая их на полосе настройки уровня мощности (минимум 1 минута, максимум 99 минут). Команда подтверждается через 10 секунд неиспользования. На дисплее зоны устройств управления таймером отображается, если настроен, обратный отсчет, в противном случае выводится стандартная настройка “ C L “. Таймер может быть настроен для всех зон, при этом на дисплее всегда отображается наименьшее оставшееся время. Повторите операции для изменения настройки параметра таймера.
	Выключение: установите на ноль параметры таймера или нажмите ⏻.

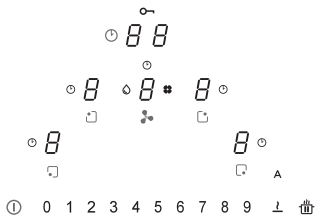
Таймер (общий)	Обратный отсчет со звуковым сигналом для обычного использования.
	Включение: при включенной варочной панели, на которой нет кастрюль, по отдельности нажмите на сенсоры зоны управления таймером, настройте нужные параметры каждого параметра отдельно, выбирая их на полосе настройки уровня мощности (минимум 1 минута, максимум 99 минут). На дисплее зоны устройств управления таймером отображается, если настроен, обратный отсчет, в противном случае выводится стандартная настройка “ C L “.
	Выключение: настройте на ноль параметры таймера или нажмите ⏻ два раза при выключенной варочной панели.
Функция Сохранение блюд теплыми	Включение: выберите одну из 4 зон нагрева и нажмите кнопку . Сенсор выбранной зоны показывает
	Выключение: нажмите кнопку или ⏻.
Функция Турбо	Зоны нагрева и вытяжка могут быть настроены для работы на повышенной мощности.
	Включение: как для вытяжки, так и для зон нагрева нажмите 2 раза цифру “ 9 “ на полосе настройки мощности. Соответствующий сенсор отображает .
	Выключение: выберите одно из других возможных значений на полосе настройки мощности.
Функция Быстрый подогрев	Выберите одну из 4 зон нагрева и в течение 3 секунд нажмите выбранное значение на полосе настройки мощности (от 1 до 8). В течение 15 секунд зона нагрева достигнет максимальной мощности и затем, прежде чем отключиться, перейдет на настроенное значение для работы в течение определенного времени (см. таблицу ниже). На дисплее отображается “ A “ + выбранное значение. 1 -> 40 секунд 2 -> 72 секунды 3 -> 120 секунд 4 -> 176 секунд 5 -> 256 секунд 6 -> 432 секунды 7 -> 120 секунд 8 -> 192 секунды 9 -> недоступно P -> недоступно

Функция Пауза + Повторное включение	Данная функция блокирует все настройки панели примерно на 10 минут, если пользователю необходимо ненадолго отлучиться. Во время паузы: - Зоны нагрева не потребляют энергию. - Все таймеры остановлены. - Функции “Турбо“ и “Быстрый подогрев“ отключены. По истечении 10 минут варочная панель продолжит работу со всеми выполненными ранее настройками.
	Включение: нажмите кнопку в течение не менее 1 секунды, все сенсоры указывают 11
	Выключение: нажмите кнопку в течение не менее 1 секунды до тех пор, пока он не будет мигать, в течение 10 секунд нажмите любую другую кнопку.
Функция Возврат в исходное положение	Функция позволяет восстановить все настройки панели в случае ее непроизвольного выключения или неожиданного прерывания подачи электроэнергии.
	Если в течение 6 секунд вновь включить отключенную варочную панель кнопкой ⏻, кнопка мигает в течение 6 секунд. Нажмите кнопку, чтобы восстановить настроенные ранее функции. Операция подтверждается звуковым сигналом.
	Если в течение 6 секунд вновь включить отключенную панель, настроенные ранее функции автоматически восстанавливаются.
Функция Мост	Функция обеспечивает объединение 2 зон нагрева, что позволяет регулировать их работу как одной большой зоны. Это дает возможность использовать кастрюли большого диаметра.
	Включение: на включенной варочной панели одновременно нажмите нужные кнопки, чтобы выбрать 2 зоны нагрева, объединяемые функцией моста, пока не загорится сенсор П, указывая на приведении функции в действие. Другой сенсор служит для настройки мощности. **Внимание:** левые зоны нагрева нельзя объединить с правыми и наоборот.
	Выключение: одновременно нажмите кнопки, использованные для образования моста, чтобы погас символ П.
Функция Автоматическое обнаружение кастрюли	Если на одну из зон нагрева поставить кастрюлю, варочная панель автоматически обнаруживает ее наличие и включает соответствующий сенсор максимальной яркости, отображая U.
Индикация остаточного тепла	Индикация остаточного тепла служит для обеспечения безопасности, указывая, что температура поверхности зоны нагрева выше или равна 60° C и при прикосновении к ней голыми руками можно обжечься. Сенсор соответствующей зоны нагрева указывает H.

7.4 Устройства управления вытяжкой

	Символ таймера Выбрав сенсор вытяжки, нажмите на сенсор управления работой таймера, чтобы настроить обратный отсчет времени.
	Символ обслуживания жирового фильтра Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором, активирована всегда.
	Символ обслуживания угольного фильтра По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. При отключенной нагрузке нажмите на сенсор управления вытяжкой, чтобы привести в действие функцию всасывания. Еще раз нажмите на сенсор в течение 5 секунд, чтобы: **Включить угольный фильтр** Символ угольного фильтра (против запахов) включается на 1 секунду. **Выключить угольный фильтр** Символ угольного фильтра (против запахов) мигает два раза. После активации включение символа указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного фильтра (против запахов). **Восстановление и регенерация угольного фильтра** После проведения обслуживания фильтра: • в течение 5 секунд нажмите кнопку A. - индикатор жирового фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени. • в течение 5 секунд нажмите кнопку A. - индикатор фильтра против запахов выключается и начинается обратный отсчет времени.
“9”	На полосе настройки мощности нажмите “ **9** “ для настройки **ИНТЕНСИВНОЙ скорости 1**. Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
P	На полосе настройки мощности два раза нажмите “ **9** “ для настройки **ИНТЕНСИВНОЙ скорости 2**. Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
Задержка	Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Для отключения автоматического режима нажмите A. Нажмите на сенсор вытяжки и настройте скорость ее работы на полосе уровня мощности. Нажмите на сенсор управления таймером с символом “CL”, который начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.

7.5 Меню пользователя (индивидуальная настройка)



Меню пользователя служит для настройки по индивидуальным требованиям пользователя звуковых (звук и громкость) и зрительных сигналов варочной панели.

Нажмите кнопку ⏻.
В течение 3 секунд еще раз нажмите кнопку ⏻.
- На панели появляется символ .
- Удерживая нажатой кнопку , по очереди и начиная с левой стороны, нажмите 4 сенсора зон нагрева ( ) по часовой стрелке.

Каждое нажатие обозначается звуковым сигналом, а при отпускании кнопки будет видно:

На сенсоре будет по очереди появляться символ и цифра от 2 до 7, указывающая код меню (см. таблицу ниже).

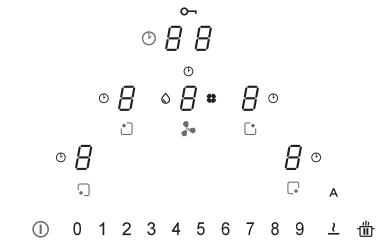
На сенсоре появится цифра, которая зависит от параметров, указанных в возможных вариантах выбора (см. таблицу ниже).

Нажмите сенсор и цифру от 2 до 7 на полосе уровня мощности, чтобы войти в меню настройки. Смотри таблицу ниже.

После настройки нужного значения подтвердите сделанный выбор, удерживая нажатой кнопку ⏻ вплоть до получения подтверждения.

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню регулировки громкости звука кнопок.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Меню регулировки громкости звука аварийных сигналов.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Меню регулировки яркости дисплея.	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Мин.
U5	Меню регулировки символов обратного отсчета.	0 - 1
U6	Меню функции обнаружения кастрюли всегда в рабочем состоянии.	0 - 1
U7	Меню регулировки звукового сигнала по завершении обратного отсчета.	0 - 1 - 2

7.6 Меню монтажника (Настройка мощности варочной панели)



При первом подключении прибора к электрической сети дома монтажник должен настроить мощность конфорок варочной панели с учетом реальных возможностей и емкости сети.
Если такая настройка не требуется, можно сразу включить варочную панель кнопкой ⏻, в противном случае необходимо выполнить описанные ниже операции, чтобы войти в соответствующее меню.

При первой подаче электрического тока на панель мигает символ ⏻.
Удерживая нажатой кнопку ⏻, по очереди и начиная с правой стороны, нажмите 4 сенсора зон нагрева (5) против часовой стрелки.
Каждое нажатие обозначается звуковым сигналом, а при отпускании кнопки ⏻ будет видно:

На сенсоре по очереди появится 5 и 0.

На сенсоре появится 0.

Нажмите сенсор и цифру 8 на полосе уровня мощности, чтобы войти в меню настройки. Операция подтверждается изменением изображения с (5 и 0) на (5 и 8). С этого момента вы находитесь в меню настройки мощности варочной панели .

Нажмите сенсор и выберите одно из значений, показанных на полосе мощности (0-1-2-3) в соответствии с приведенной ниже таблицей.

После настройки нужного значения подтвердите сделанный выбор, удерживая нажатой кнопку ⏻ вплоть до получения подтверждения.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	
	кВт
0	**7,4 кВт**
1	**4,5 кВт**
2	**3,5 кВт**
3	**2,8 кВт**

Функция регулировки мощности

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением. Функция регулировки мощности контролирует подачу максимальной мощности, равной 3,7 кВт/16 А, на комбинированные элементы нагрева (фазы правой и левой стороны) и оптимизирует ее распределение, предупреждая перегрузку индукционной системы.
С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.
В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.
Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример

Если в одной и той же фазе (фазы правой и левой стороны) выбирается более высокий уровень мощности (boost) (**P**) в одной зоне нагрева, автоматически другая зона нагрева не может одновременно превышать 5 уровень мощности.

Данное условие может меняться в зависимости от заданного в приборе ограничения (см. раздел 7.6).

Принцип работы индукционных варочных панелей

Индукционные варочные панели действуют принципиально иначе по сравнению с традиционными варочными поверхностями и металлическими плитами. Индукционный змеевиковый нагреватель, расположенный под стеклокерамической поверхностью, мгновенно создает быстро меняющееся магнитное поле, которое нагревает кастрюли с намагничивающимся дном. Сама стеклокерамическая поверхность нагревается горячей кастрюлей. Как только кастрюля убирается с зоны нагрева, подача тока немедленно прерывается.

Детектор наличия кастрюли

Каждая зона нагрева оборудована системой обнаружения кастрюли. Система обнаружения распознает кастрюли с намагничивающимся дном, которые пригодны для использования с индукционными варочными панелями.
Если кастрюля снимается с варочной поверхности во время готовки, или если используется непригодная для варочной поверхности кастрюля, на дисплее рядом со столбчатой диаграммой мигает символ .
Если в течение времени обнаружения, равного 20 секундам, в зоне нагрева кастрюлей нет:
- зона нагрева автоматически отключается через 20 секунд;
- дисплей каждой зоны нагрева отображает .

Кастрюли

Пригодные кастрюли

Для готовки на индукционных варочных поверхностях пригодны только кастрюли с полностью намагничивающимся дном.
Магнит прилегает к поверхности в каждой точке дна кастрюли.

Кастрюли, пригодные для готовки на индукционных варочных панелях

На индукционных варочных панелях следует использовать металлические кастрюли, обладающие магнитными свойствами и имеющие достаточно широкое дно.

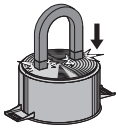
Пригодные кастрюли

- Стальные кастрюли с эмалированным покрытием и толстым дном.
- Чугунные кастрюли с эмалированным дном.
- Кастрюли из многослойной нержавеющей стали, из нержавеющей ферритной стали и алюминиевые кастрюли со специальным дном.

Непригодные кастрюли

- Кастрюли и сковороды из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и

терракоты.
- Для проверки пригодности кастрюли поднесите ко дну магнит: если магнит залипает, кастрюля пригодна для готовки на индукционной варочной поверхности. За неимением магнита можно налить в кастрюлю немного воды, поставить ее в зону нагрева и включить прибор. Если на дисплее появляется символ U, кастрюля непригодна для индукционной варочной панели.



Внимание: пользуйтесь только кастрюлями с совершенно гладким дном, пригодным для индукционных зон нагрева. Использование кастрюль с неровным дном может нарушить эффективность системы излучения тепла и препятствовать обнаружению кастрюли в зоне нагрева.

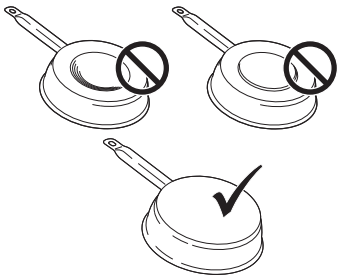
Шум в процессе готовки

Во время готовки кастрюли могут издавать шум. Это не указывает на неисправность и никак не влияет на работу прибора.
Шум зависит от типа используемых кастрюль. Если шум вызывает раздражение, имеет смысл заменить кастрюлю.

Указания по энергосбережению

- Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру зоны нагрева.

- В момент приобретения кастрюли проверьте, чтобы указанный на ней диаметр соответствовал диаметру дна или верхней части кастрюли, так как обычно именно верх бывает шире дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно сэкономить время и электроэнергию, воспользовавшись скороваркой. Такой тип готовки позволяет также сохранить в продуктах витамины.
- Убедитесь, что в скороварке достаточно жидкости; при недостаточном количестве жидкости она нагревается, что может привести к повреждению как самой скороварки, так и зоны нагрева.
- Всегда по возможно закрывайте кастрюли соответствующими крышками.
- Выбирайте кастрюлю с учетом количества продуктов для готовки. Использование широких кастрюль, заполненных только частично, влечет за собой напрасный расход электроэнергии.



Зона нагрева	Дно кастрюли	
	Мин. Ø (рекомендуется)	Макс. Ø (рекомендуется)
210 мм × 190 мм (одинарная)	110 мм	145 мм

Обычный шум при работе варочной панели
Индукционная технология основывается на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции.
Различные типы шумов описаны ниже.

Легкое жужжание (как шум трансформатора)
Такой шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева и зависит от количества энергии, передаваемой с зоны нагрева на кастрюлю. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкие свист
Такой шум возникает, когда емкость для готовки пустая, и прекращается, как только емкость заполняется водой или продуктами.

Потрескивание
Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильный свист
Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наслоенных друг на друга материалов, а также, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на две зоны нагрева. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Шум вентилятора
Для правильной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканьем часов
Такой шум возникает, только когда в работе находится не менее трех зон нагрева, и пропадает или уменьшается в момент отключения одной из них.
Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

Включение прибора
Держите нажатой кнопку ⏻, чтобы включить прибор.
- На всех дисплеях уровня мощности отображается **"0"**.
- Если не выполняются никакие другие настройки, прибор выключается через 20 секунд из соображений безопасности.

Выбор зоны нагрева
Нажмите на соответствующий сенсор 8 одной или нескольких зон нагрева и настройте уровень мощности.

Уровень мощности	Способ готовки	Использовать для
1	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
2	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
3	Размягчение	Рис
4	Длительная готовка, выпаривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительная готовка, выпаривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная готовка, запекание	Паста, первые блюда, запеченное мясо
7	Легкое поджаривание	Блины, картофельные оладьи, омлет, панированные и жареные продукты, колбаски
8	Жарка, жарка в большом количестве масла	Мясо, картофельные чипсы
9	Быстрое поджаривание при высокой температуре нагрева	Бифштекс
P	Быстрый подогрев	Кипячение воды

Выключение зоны нагрева
Коснитесь **"0"** на полосе настройки мощности.
- Если не выполняются никакие другие настройки и другие зоны нагрева отключены, прибор выключается через 20 секунд.

Выключение варочной панели

Коснитесь символа ⏻ в течение нескольких секунд, чтобы выключить варочную панель.
- Если на дисплее не выполняются никакие другие настройки и все зоны нагрева отключены, прибор выключается через 20 секунд.

Индикатор остаточного тепла
Если после отключения зона нагрева остается еще горячей, на панели продолжает гореть буква "**H**", указывая на опасность ожога.

Настройка функции Defrost
С помощью функции Defrost можно размораживать продукты и медленно растапливать сливочное масло, шоколад и мед.
- Выберите зону нагрева нажатием соответствующего сенсора.
- Нажмите кнопку

Регулировка PowerPlus (усиление мощности)
Зоны нагрева и вытяжка могут быть настроены для работы на повышенной мощности. Выбранная зона нагрева работает на повышенной мощности в течение 10 минут. Функцию можно использовать, например, для быстрого подогрева большого количества воды.
- Выберите одну из зон и 2 раза нажмите " 9 " на полосе выбора мощности. Соответствующий сенсор отображает P.

Таймер
В случае настройки таймера зона нагрева отключается по истечении заданного времени.

Настройка таймера
- Варочная панель включена
- Зона нагрева настроена
- Нажмите на сенсор
- Настройте таймер в пределах от 1 до 99 минут.

Изменение настройки таймера
- Таймер настроен
- Нажмите на активную зону нагрева, для которой нужно изменить настройку таймера.
- Нажмите на сенсор
- Настройте таймер в пределах от 1 до 99 минут.

Функция Мост
Функция "мост" позволяет включить две отдельные зоны нагрева, чтобы они работали и регулировались вместе. Это дает возможность использовать кастрюли большого диаметра.
Одновременно нажмите нужные кнопки, чтобы выбрать 2 зоны нагрева, объединяемые функцией моста, пока не загорится сенсор n, указывая на приведении функции в действие.
Другой сенсор служит для настройки мощности.

Внимание: левые зоны нагрева нельзя объединить с правыми и наоборот.

Блокировка от детей
- Прибор включен
- Включение:
  нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 0 до 9 по полосе настройки мощности. Все сенсоры показывают L. Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.
- Выключение:
  нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 9 до 0 по полосе настройки мощности. Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.

МОДЕЛЬ	GALILEO SMART
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	**7,62 кВт** (базовая настройка)
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	**4,72 кВт**
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	**3,72 кВт**
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	**3,02 кВт**

Коды ошибок			
Код ошибки	**Описание**	**Возможная причина ошибки**	**Способ устранения**
"Звуковая сигнализация при включении. Отсутствие отображения кода ошибки"	Не действует устройство управления вытяжкой	Поврежден или плохо соединен кабель LIN с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Датчик активирован в постоянном режиме. Сенсорное управление (ТС) выключается через 10 секунд.	Вода или кастрюля на стеклокерамике, на датчиках или на устройстве управления.	Очистить поверхность устройства управления. Удалить предметы с датчиков.
ER20	Внутренняя ошибка системы ТС.	-	Заменить систему ТС.
ER21	Перегрев.	Температурный датчик выявил температуру выше 85° С.	Дать варочной панели остыть, и при температуре 75°С отображение ошибки исчезнет.
			Проверить теплоизоляцию.
ER22	Неверная команда кнопки, интерфейс пользователя отключается через 3,5 - 7,5 сек.	-	Заменить систему ТС.
ER31	Несоответствующая конфигурация сенсорного управления (ТС) и индукционной системы.	Параметры конфигурации генератора не совпадают с параметрами системы ТС.	Новая конфигурация.
			Заменить систему ТС.
			Заменить генератор.
ER36	Внутренняя ошибка системы ТС.	-	Заменить систему ТС.
ER47	Ошибка связи между системой ТС и индукционной системой	Поврежден кабель LIN. Отсутствие тока в кабеле LIN.	Заменить кабель. Убедиться в правильном подключении кабеля.
E2	Перегрев датчика зоны нагрева. Система ТС выключается через 10 секунд.	Пустая кастрюля.	Не нагревать пустые кастрюли.
E3	Неправильный тип кастрюли. Зоны нагрева в режиме Off (выключены).	Кастрюли теряют магнитные свойства.	Использовать соответствующие кастрюли.
		Внутренняя ошибка в контурах генератора.	Заменить модуль.
E4	Ошибка конфигурации. Зона нагрева не может быть активирована.	Модуль индукционного нагрева еще не настроен.	Выполнить настройку вручную.

E5	Отсутствие связи между UI и индукционным генератором. Зона нагрева не может быть активирована.	Поврежден кабель LIN или кабель питания.	Проверить проводку и напряжение питания.
		Неправильное соединение электропроводки конфорок.	Проверить проводку и напряжение питания.
		Внутренняя ошибка в контурах генератора или фильтра.	Заменить модуль.
E6	Напряжение питания за пределами допустимого (напряжение и/ или частота). Зона нагрева не может быть активирована.	Напряжение питания за пределами допустимого (см. более подробно технические характеристики).	Проверить сетевое напряжение.
		Внутренняя ошибка в контурах генератора.	Заменить модуль.
E7	Внутренняя ошибка системы ТС. Зоны нагрева выключены.	-	Заменить модуль.
E8	Неисправность вытяжки.	Вытяжка засорена.	Очистить и удалить засоры.
		Неисправность вентилятора или электронного модуля.	Заменить модуль.
E9	Ошибка температурного датчика зоны нагрева. Соответствующая зона нагрева в режиме Off (выключена).	Разомкнут контур температурного датчика или произошло короткое замыкание.	Заменить катушку индуктивности.
EA	Внутренняя ошибка системы ТС. Зоны нагрева в режиме Off (выключены).	-	Заменить генератор.
EH	Температурный датчик заблокирован. Соответствующая зона нагрева в режиме Off (выключена).	Температура не меняется (мин. 10 K / 5 минут) после активации зоны нагрева.	Заменить катушку индуктивности.

TC = СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
UI = ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
NTC = ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДАТЧИК

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- Следите, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- Следите, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

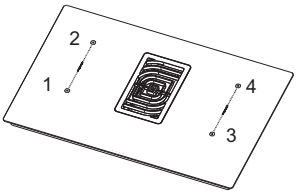
При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:
- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Опознавательная табличка закреплена к основанию прибора.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Идентификация изделия
Тип: 4300
Модель: **GALILEO SMART**
Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.
Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.
Более подробная информация о технических характеристиках прибора представлена на сайте: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1,2 Гибкая зона нагрева 1 + 2 с функцией «мост» 3,4 Гибкая зона нагрева 3 + 4 с функцией «мост»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл x Гл)
Напряжение / частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гибкая зона нагрева 1+2, 3+4	3000 Вт; Power Boost: 3700 Вт	210 x 390

Параметр	Значение	Единица измерения
Вес прибора	21	кг
Число зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

TR

1. GÜVENLIK TALIMATLARI

ⓘ Güvenliğiniz için ürünü kurmadan ve kullanmadan önce ve cihazın doğru şekilde kullanılmasını sağlamak için lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Bu talimatlar, kaldırılma veya satış durumunda bile her zaman cihazla birlikte verilmelidir. Kullanıcılar cihazın çalışma ve güvenlik özelliklerinin tam olarak farkında olmalıdır.
Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMC standartları ve EMF Direktifi hükümlerine uygundur ve diğer elektronik cihazlarla müdahale edilmemelidir. Vücudunuzda kalp pili veya bir başka elektronik cihaz var ise, doktorunuz veya cihazın üreticisi ile görüşerek cihazın parazitlere karşı yeterli derecede dayanıklı olup olmadığını değerlendirmelisiniz.

⚠ Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantılarının yapılmasına geçmeden önce, ELEKTRİK BAĞLANTISI bölümüne bakın.

Güç kablosuna sahip cihazlar için, terminallerin düzenlenmesi veya kablo ankrajı ile terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, akımın geçtiği iletkenlerin, kablonun dışına çıkması durumunda topraklama iletkeninden önce gerileceği şekilde olmalıdır.

- Üretici, hatalı veya yetersız kurulumdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan değer plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- Sabit elektrik bağlantıları, yürürlükte olan kodların gerektirdiği bağlantı kesme araçlarını içermelidir.
- I. Sınıf cihazlar için, ev elektrik sisteminin yeterli topraklama sağladığından emin olun.
- Aspiratörü uygun bir boru kullanarak bacaya bağlayın. Kurulum kılavuzunda belirtilen satın alınabilir aksesuarlara bakın (yuvarlak borular için: minimum çap 120 mm). Egzoz borusunun uzunluğu mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Hava deşarjı ile ilgili düzenlemelere uyulması gereklidir.
- Aspirasyon ünitesini, yanma

dumanlarını (kazanlar, bacalar, vb.) taşıyan egzoz borularına bağlamayın.
- Aspiratör, elektrikli olmayan cihazlarla (örneğin gaz brülörlü cihazlar) birlikte kullanılıyorsa, egzoz gazlarının geri dönüşünü önlemek için odada yeterli derecede havalandırma sağlanmalıdır. Ocak, elektrik haricindeki enerji kaynakları ile çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığında, odadaki negatif basınç, dumanların ocak tarafından odaya geri emilmesini önlemek için 0,04 mbar'ı geçmemelidir.
- Hava, gaz veya diğer yakıtlar için baca olarak kullanılan bir borudan dışarıya atılmamalıdır.
- Güç kablosu hasar görürse, tehlikeli durumlardan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya kalifiye bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz fişini erişilebilir bir alanda ve yürürlükteki yönetmeliklerle uyumlu bir prize takın.
- Dumanın boşaltılması için alınması gereken teknik ve güvenlik önlemleri ile ilgili olarak, yerel makamların belirlediği kurallara dikkatle uyulması önemlidir.

⚠ **DİKKAT:** cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- Sadece cihazla birlikte verilen vidaları veya küçük bileşenleri kullanın.

⚠ **DİKKAT:** Vidaların veya bağlantı elemanlarının bu talimatların gerektirdiği şekilde takılmaması elektrik tehlikelerine neden olabilir.
- Optik cihazlar (dürbün, büyüteç, vs.) aracılığıyla ışığa doğrudan bakmayın.
- Temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetim altında tutulmalıdırlar.
- Bu cihaz, sınırlı fiziksel, duyusal veya zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler (çocuklar dahil) için, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın güvenli kullanımı konusunda denetlenmedikçe veya talimat verilmedikçe uygun değildir.
- Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya gerekli deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından, ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda denetlendikleri veya yeterince talimat verildikleri ve risklerini anladıkları

takdirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasını yasaklayın.

⚠ **DİKKAT:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikçe 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

- Belirtilen zaman periyodundan sonra, filtreleri temizleyin ve/veya değiştirin (yangın tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.
- Cihaz, gaz veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığında odanın yeterli havalandırılmasını sağlamanız önerilir (sadece odadaki havayı yeniden sirküle eden cihazlar için geçerli değildir).
- **DİKKAT:** Yüzeyde çatlaklar varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın.
- Yüzey çatlamışsa veya malzemenin kalınlığında gözle görülür bir hasar varsa cihazı açmayın.
- Islakken cihaza dokunmayın.
- Ürünü buhar cihazlarıyla temizlemeyin.
- Aşırı ısınma ihtimaline karşın, ocak yüzeyine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koymayın.
- Kullanımdan sonra, ocağı ilgili kumandasından kapatın ve tava dedektörüne güvenmeyin.
- **DİKKAT:**Gres ve yağ içeren bir ocakta denetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın. Aksine, cihazı kapatın ve alevleri, örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle boğun.
- **DİKKAT:** Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.
- Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- **DİKKAT:**Yangın tehlikesi: Nesneleri pişirme yüzeylerine koymayın.
- Cihaz, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam bağlantı kesilmesini sağlayan bir kontak açma mesafesi (3 mm) ile güç kaynağından bağlantısını kesmek mümkün olacak şekilde monte edilecektir.
- Cihaz hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile

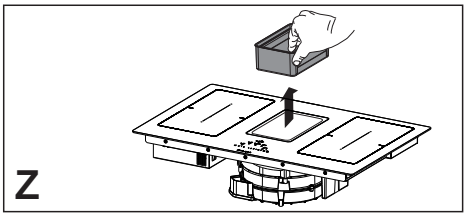
uyumlu olmalıdır.

2. UYGULAMA

- Aspiratör, yalnızca ev içi kullanımdaki pişirme kokularının giderilmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- Fritözler kullanım sırasında sürekli olarak izlenmelidir: aşırı ısınmış yağ alev alabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihaza zarar vermemek için, cihazın üzerinde durmayın.
- Silikon derzlere zarar vermemek için, çerçeveye sıcak pişirme kapları koymayın.
- Yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın ve yüzeye sert nesneleri düşürmeyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.

3. TEMİZLİK VE BAKIM

- Aktif karbon koku filtresi yeniden üretilebilir. Hem yeniden üretme hem de değiştirme süreleri için kit ile birlikte verilen talimatları izleyin.
- Yağ filtreleri **Z**: Filtreler her 2 aylık kullanımda bir veya yoğun olarak kullanılıyorlarsa daha sıklıkla temizlenmelidirler ve bulaşık makinesinde yıkanabilirler. Izgaraları bulaşık makinesinde yıkamayın.



Genel öneriler

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yün, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Kazara düşen veya yüzeyde, ocağın işlevsel veya estetik unsurlarında biriken yiyecekler tüketilmemelidir.

Cihazı temizleme

- Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin. Tabakalaşmış ve kömürleşmiş kirleri temizlemek daha fazla çaba gerektirir.
- Günlük kirleri temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerve uygun bir deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Koruyucu temizlik ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak hala sıcakken cam seramik kazıyıcı ile kaynama sırasında taşan süt gibi tabakalaşan kiri çıkarın. Kullanılacak kazıyıcı ile ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.
- Şeker içeren gıdaları, örneğin pişirme sırasında taşan reçeli, ocak hala sıcakken cam seramik kazıyıcı ile çıkarın. Aksi takdirde, kalıntılar cam-seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak hala sıcakken erimiş plastikleri cam seramik kazıyıcı ile çıkarın. Aksi takdirde, kalıntılar cam-seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.

4. MOBİLYA GEREKSİNİMLERİ

- Ocak, 600 mm genişliğinde veya daha yüksek bir mutfak modülünün üzerindeki mutfak tezgahına gömme montaj için tasarlanmıştır.
- Cihaz yanıcı malzemeler üzerine monte edilirse, alçak gerilim tesisatları ve yangından korunma için kurallara ve standartlara kesinlikle uymak gerekir.

- Gömme üniteler için bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılar (min. 100 °C): Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması deformasyona ve ayrılmaya neden olabilir.
- Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantıları için yeterli alan bulunmalıdır. Cihazın üzerindeki asılı modüller, rahatça çalışılabilmesi için yeterli alana izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- Cihazın arkasındaki tezgahın etrafını çevreleyen dekoratif parke kenarlarının kullanılmasına, minimum mesafenin her zaman kurulum şekillerinde belirtildiği gibi kaldığı sürece izin verilir
- Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki minimum mesafe, gömme cihazın montaj şeklinde gösterilir (yan duvar için 150 mm, arka duvar için 40 mm ve yukarıdaki tüm duvar üniteleri için 500 mm).
- Ocak kenarı ile tezgah arasındaki sıvı sızmasını önlemek için, kurulumdan önce birlikte verilen yapışkan contayı ocağın tüm dış kenarına uygulayın.

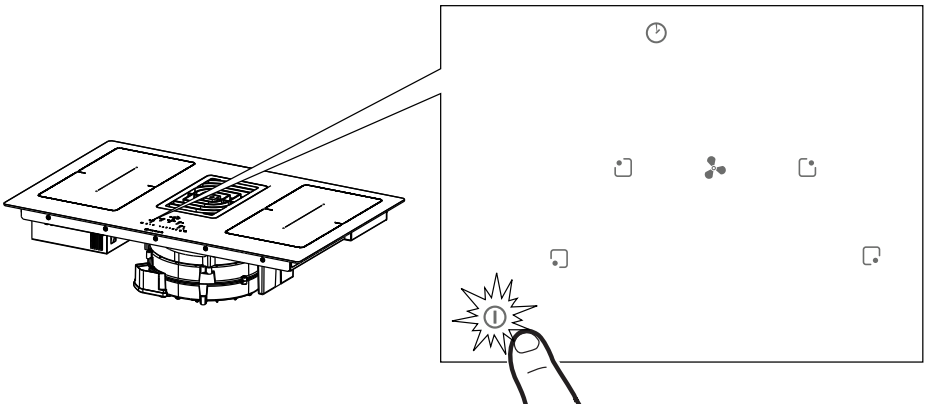
5. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihaz, "nötr“ telin varlığının gerekli olduğu ”Y" tipi bir bağlantıya sahiptir. Güç kablosu en az H05VV-F olmalıdır. TEK fazlı, İKİ fazlı ve ÜÇ fazlı bağlantı: min bölüm. iletkenler: 2,5 mm². Güç kablosunun dış çapı: min 7 mm-max 15 mm.
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).
- 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F güç kablosunu kullanmanız önerilir.
  5 x 2.5 mm², H05V2V2-F güç kablosunu kullanırsanız, şu talimatları izleyin: üç fazlı bağlantı için 2 kabloyu ayırın ve mavi kılıfları gri kablolardan çıkarın.

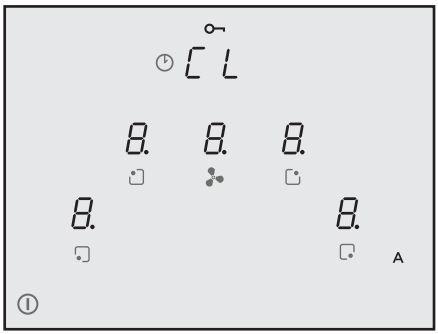
6. BERTARAF

- Ürün veya ambalaj malzemesi üzerindeki sembol , ürüne evsel atık olarak muamele edilmemesi gerektiğini, bunun yerine elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümünden sorumlu bir toplama noktasına teslim edilmesi gerektiğini gösterir. Ürünün uygun şekilde bertaraf edilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerindeki potansiyel olumsuz etkilerden kaçınılmasına yardımcı olacaktır. Bu ürünün işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için, ilgili Bölge ofisi, evsel atık toplama servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile iletişime geçin.
- Cihaz, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertarafı ile ilgili 2012/19/EU Direktifine uygundur.

7. KOMUTLAR



Ocak işlevlerini açmak ve açmak için On/Off ⏻ düğmesine 2 saniye basın. Tüm rakamlar ve zamanlayıcıda "C L" yanar 8.



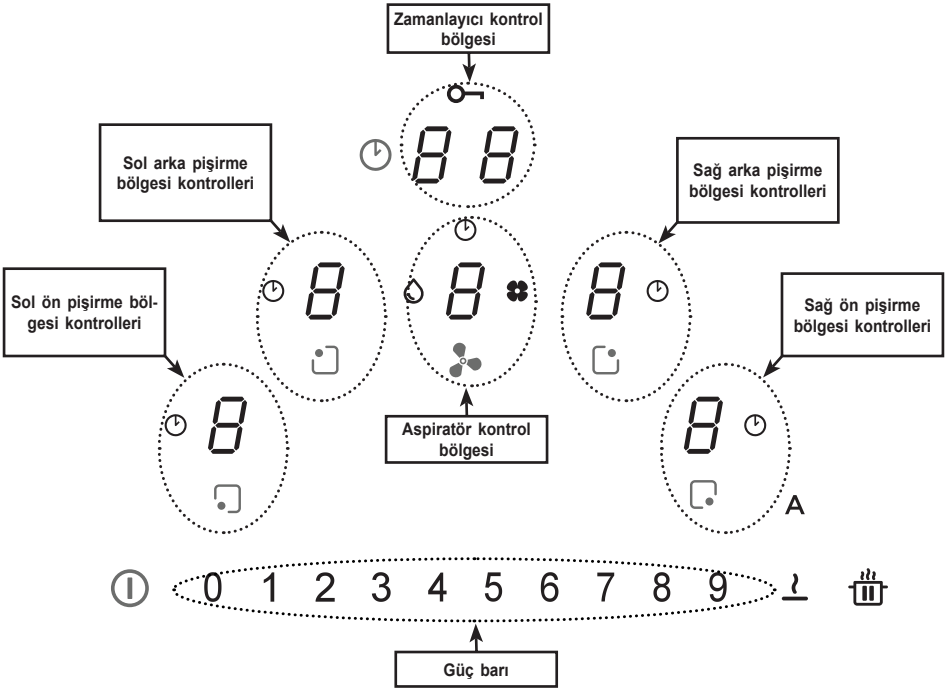
Şu anda ocak açık ancak tüm pişirme bölgeleri ve davlumbaz sıfır güçtedir. 20 saniye içinde kullanılmazsa, ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Dikkat: Güvenlik nedenleriyle ocağı On/Off ⏻ tuşundan kapatmak her zaman mümkündür.
Dikkat: Kontrol Panelinde tüm seçilebilir fonksiyonlar her zaman aydınlatılmış/görünür olacak ve her zaman etkinleştirilecek tek fonksiyon olacaktır.

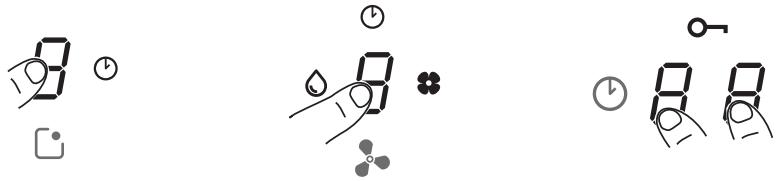
Montajı gerçekleştirecek kişi için uyarılar: Ocağın güç ayarını kontrol edin ve gerekirse değiştirin. "**Montaj menüsü (Ocak güç ayarı)**" paragrafına bakın.

Varsayılan olarak ocak **7.4 kW'lık** bir emilime ayarlanmıştır.

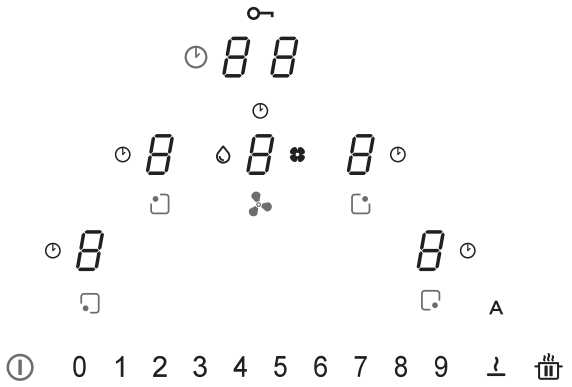
7.1 Kontrol Tipi



Pişirme bölgelerinin, aspiratörün ve zamanlayıcının kontrol bölgeleri, referans tuşuna basılarak etkinleştirilebilir 8.
Onay, ışığı yoğunlaşan rakamın aydınlatılmasıyla verilmiş olur.



7.2 Komutları



Komutlar	Tanım
	Pişirme bölgesi komut seçimi On/Off düğmesine 2 saniye basın ⏻. Pişirme bölgeleri, referans bölgenin rakamına 8 basarak etkinleştirilir. Onay, ilgili rakamın ışığının yoğun aydınlatmasıyla verilir.
	Simge ⏲, seçilen bölgeye karşılık gelen zamanlayıcının etkin olduğunu gösterir (bkz. "pişirme bölgesi zamanlayıcısı" işlevi).
	Aspiratör komutlarının seçimi On/Off düğmesine 2 saniye basın ⏻. Davlumbaz komutları referans rakamına basılarak seçilebilir 8. Onay, ilgili rakamın ışığının yoğun aydınlatmasıyla verilir. Simge ⏲, davlumbaz işlevlerine karşılık gelen zamanlayıcının etkin olduğunu gösterir. Simge 💧, 100 saatlik kullanımdan sonra yağ filtresinin bakım / temizliğini gösterir. Simge ✤, 200 saatlik kullanımdan sonra karbon filtrenin (koku) bakımını gösterir.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Pişirme bölgesi gücü ve / veya aspiratör hızı seçimi** On/Off düğmesine 2 saniye basın ⏻. Davlumbazın rakamını veya 4 pişirme bölgesinden birini seçin. Ayarlanan değeri arttırmamız veya azaltmamız gerekip gerekmediğine bağlı olarak, doğrudan istenen değere basarak veya parmağınızı (sağdan sola veya tam tersi şekilde) kaydırarak ocakların gücünü veya aspiratör ünitesinin hızını artırabilir veya azaltabilirsiniz.

	Zamanlayıcı komut seçimi On/Off düğmesine 2 saniye basın ⏻. Pişirme bölgelerinin zamanlayıcı yönetimi için kontrol bölgelerini ve standart olarak "C L" görüntülenen aspiratörü seçin (bkz. Zamanlayıcı fonksiyonları).
	Simge 🔑 güvenlik işlevlerinin anahtarını gösterir. "bkz. tuş takımı kilidi (temizleme)""
A	Varsayılan olarak, ocak / aspiratörü açıldığında, davlumbaz otomatik modda açılır ve LED A yoğun modda açılır. Pişirme bölgelerinin gücü ”1"den büyükse, davlumbaz devreye girer. Yoğundan aza değişim yoğunluğu ile teyit edilen LED'eA basarak kapatılır. Ayrıca, "1" den daha büyük bir değere basılarak, LED'in A güç çubuğunda yoğundan aza olan yoğunluğundaki değişiklik ile teyit edilen şekilde devre dışı bırakılır. Yoğun ışığa değişecek şekilde LED'e A basılarak yeniden etkinleş-tirilir.
	DURAKLATMA ve YENİDEN BAŞLATMA işlevi.
	Diğer tuşlarla birlikte kullanıcı menüsüne girişi sağlar.
	Çözdürme İşlevi gıdaları çözer veya tereyağı, çikolata veya bal vs yavaşça eritir
	Diğer tuşlarla birlikte montaj menüsüne girişi sağlar.

7.3 İşlevler

İşlev	Tanım
Tuş Takımı Kilidi (Çocuk Güvenliği)	Yanlışlıkla yapılan değişiklikleri önlemek için ocağın ayarlarını kilitlemenizi sağlar.
	Etkinleştirme: Tencere yokken, pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, görülen animasyonu takip ederek güç çubuğunu 0'dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Tüm rakamlar görüntülendiğinde onay verilir . Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.
	Devre dışı bırakma: Pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, görülen animasyonu takip ederek güç çubuğunu 0'dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.
Tuş Takımı Kilidi (temizleme)	Hızlı temizlik için ocak ayarlarını 15 saniye kilitlemenizi sağlar.
	Etkinleştirme: Ön sağ ve sol pişirme bölgelerinin rakamlarına aynı anda basın. Zamanlayıcı yönetimi için komut bölgesinin ekranı, geri sayımı 15 saniyeden itibaren gösterir ve aydınlanır.
	Devre dışı bırakma: Basın ⏻ veya 15 saniye sonuna kadar bekleyin.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Her pişirme bölgesinin programlanmış şekilde kapatılması için alarmlı geri sayım sayacı.
	Etkinleştirme: Ocak açıldığında, 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda bir değer seçin. Zamanlayıcı komutları bölgesinin rakamlarına ayrı ayrı basın, değerleri güç çubuğunda seçerek ayrı ayrı ayarlayın (en az 1 dakika - maksimum 99 dakika). 10 saniye inaktivite sonrasında onay gerçekleşir. Zamanlayıcı yönetimi için komut bölgesinin ekranı, ayarlanırsa geri sayımı gösterir, aksi takdirde standart olarak "C L" görüntülenir. Tüm bölgelerde zamanlayıcı ayarı yapılmış olabilir ancak ekran her zaman kalan en düşük süreye sahip olanı gösterecektir. Zamanlayıcı değerini değiştirmek için işlemleri tekrarlayın.
	Devre dışı bırakma: Zamanlayıcı değerlerini sıfır olarak ayarlayın veya tuşuna basın ⏻.

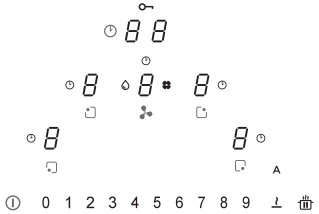
Zamanlayıcı (genel)	Genel kullanım için alarmlı geri sayım sayacı.
	Etkinleştirme: Açıkken ve üstünde tencere olmadan, zamanlayıcı komutları bölgesinin rakamlarına ayrı ayrı basın, değerleri güç çubuğunda seçerek ayrı ayrı ayarlayın (en az 1 dakika - maksimum 99 dakika). Zamanlayıcı yönetimi için komut bölgesinin ekranı, ayarlanırsa geri sayımı gösterir, aksi takdirde standart olarak "C L" görüntülenir.
	Devre dışı bırakma: Zamanlayıcı değerlerini sıfıra ayarlayın veya ocak kapalıyken ⏻ iki kez basın.
Bakım fonksiyonu sıcak yemek	Etkinleştirme: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve tuşuna basın . Seçili bölgenin rakamı görüntülenir U
	Devre dışı bırakma: Tuşuna basın veya ⏻ basın.
Turbo İşlevi	Hem pişirme bölgeleri hem de davlumbaz ekstra güce ayarlanabilir.
	Etkinleştirme: Hem davlumbaz hem de pişirme bölgeleri için, güç çubuğundaki "9" tuşuna 2 kez basın. İlgili rakam görüntülenir P.
	Devre dışı bırakma: Güç çubuğundaki diğer olası değerlerden birini seçin.
Hızlı ısıtma fonksiyonu	4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğundaki seçilen değere (1 ila 8) 3 saniye boyunca basın. Ocak, 15 saniye boyunca maksimum güce kadar yükselir ve ardından kapanmadan önce belirli bir süre için ayarlanan güce gider (aşağıdaki tabloya bakın). Ekranda " A " + seçilen değer görüntülenir. 1 - > 40 saniye 2 - > 72 saniye 3 - > 120 saniye 4 - > 176 saniye 5 - > 256 saniye 6 - > 432 saniye 7 - > 120 saniye 8 - > 192 saniye 9 - > mevcut değil P - > mevcut değil

İşlev Duraklat + Yeniden Başlat	Bu özellik, kullanıcının kısa bir süre için ayrılması gerekiyorsa, tüm ocak ayarlarını yaklaşık 10 dakika dondurur. Duraklatma sırasında: - Hiçbir pişirme bölgesi enerji vermez. - Tüm zamanlayıcılar durur. - “Turbo“ ve "hızlı ısıtma" fonksiyonları devre dışı bırakılır 10 dakika sonra, ocak önceden ayarlanmış tüm işlemlerine devam edecektir.
	Etkinleştirme: Tüm rakamları gösterecek şekilde en az 1 saniye süreyle tuşuna basın 11
	Devre dışı bırakma: Tuşa yanıp sönene kadar en az 1 saniye basın, 10 saniye içinde herhangi bir diğer tuşa basın.
Geri Çağırma İşlevi	Bu işlev, istemsiz kapanma veya ani elektrik kesintisi durumunda ocağın tüm ayarlarını kurtarmanıza izin verir.
	Ocak kapalıyken, 6 saniye içinde ocağı tuşuna basarak tekrar açarsak ⏻, tuş 6 saniyeliğine yanıp söner. Önceden ayarlanmış işlevlere geri dönmek için tuşa basın. Hepsi bir bip sesi ile onaylanır.
	Ocak kapatıldığında eğer 6 saniye içinde tekrar açılırsa, önceden ayarlanmış işlevler otomatik olarak geri döner.
Köprü İşlevi	Bu işlev, 2 pişirme bölgesinin birbirine bağlanmasına izin verir, böylelikle tek bir büyük pişirme bölgesi olarak kontrol edilebilirler. Bu, daha büyük bir tabana sahip tencere kullanımına izin verir.
	Etkinleştirme: Ocak açıldığında, işlevin etkinleştirildiğini gösterecek bir rakam görüntülenene kadar köprülenecek 2 bölgeyi seçmek için aynı anda köprülemek istediğiniz ocakların tuşlarına basın. Gücü ayarlamak için diğer Rakam kullanılır. **Dikkat:** Sol pişirme bölgeleri, sağdakilere bağlanamaz ve aynısı diğerleri için de geçerlidir.
	Devre dışı bırakma: Simge kaybolana kadar köprüyü yaptığınız tuşlara aynı anda basın.
Otomatik İşlevi tencere algılama	Pişirme bölgelerinden birine bir tencere yerleştirildiğinde, ocak bunu otomatik olarak algılar ve maksimum yoğunluğa karşılık gelen rakamı açar ve görüntüler U.
Artık ısı göstergesi	Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesi yüzeyinin hala 60° C'den büyük veya bu ısıya eşit bir sıcaklığa sahip olduğunu ve çıplak elle dokunulduğunda yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik özelliğidir. İlgili pişirme bölgesinin rakamında görüntülenir H.

7.4 Aspiratör Komutları

	Zamanlayıcı Simgesi Aspiratör rakamı seçildiğinde, geri sayımı ayarlamak için zamanlayıcı yönetimi rakamına basın.
	Yağ filtresi bakım simgesi Yağ filtresinin temizlenmesine ilişkin sinyal LED ile birlikte görüntülenir ve her zaman etkindir.
	Karbon filtre bakım simgesi Varsayılan olarak davlumbaz aspiratör modundadır. Yük kapalıyken, aspiratörü etkinleştirmek için davlumbaz kontrollerinin rakamına basın. Rakamı tekrar 5 saniye boyunca basılı tutun: **Karbon filtresinin etkinleştirilmesi:** Karbon filtresi (koku önleyici) simgesi 1 saniye yanar. **Karbon filtresinin devre dışı bırakılması:** Karbon filtresi (koku önleyici) simgesi iki kez yanıp söner. Etkinleştirmeden sonra, simgenin yanması, karbon filtrenin (koku önleyici) bakımının yapılması gerektiğini belirtir . **Karbon filtrenin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi** Filtrenin bakımından sonra: • 5 saniye boyunca tuşuna basın A. - Yağ filtresinin LED'i kapanır ve geri sayım yeniden başlatılır. • 5 saniye boyunca tuşuna basın A. - Koku filtresinin LED'i kapanır ve geri sayım yeniden başlatılır.
“9”	**YOĞUN 1** hızını ayarlamak için güç çubuğundaki “ **9** “tuşuna basın. Bu ayar 10 dakikalık bir etkinleştirme için zamanlanmaktadır. Bu süreden sonra, sistem otomatik olarak önceden ayarlanmış hıza döner. Farklı bir hız seçilerek devre dışı bırakılır.
P	**YOĞUN 2** hızını ayarlamak için güç çubuğundaki “ **9** “ tuşuna iki kere basın. Bu ayar 5 dakikalık bir etkinleştirme için zamanlanmaktadır. Bu süreden sonra, sistem otomatik olarak önceden ayarlanmış hıza döner. Farklı bir hız seçilerek devre dışı bırakılır.
Gecikme	Bu işlev yalnızca Otomatik Mod kapalıysa kullanılabilir. Otomatik Mod tuşuna basarak kapatılır A. Aspiratör rakamına basın ve güç çubuğuna bir hız ayarlayın. "CL" gösteren Zamanlayıcıyı yönetmek için rakama basın ancak bu, zaten 15 dakikaya ayarlanmış geri sayıma geçecektir.

7.5 Kullanıcı menüsü (özelleştirmeler)



Kullanıcı menüsü ocağın kullanıcı için gösterimini akustik (ton ve ses) ve görsel olarak özelleştirmek için kullanılır.

⏻ tuşuna basın.
3 saniye içinde tuşa tekrar basın ⏻.

- 🗑 Simgesi görünür .
- Tuşu 🗑 basılı tutarak pişirme bölgelerinin 4 rakamlı tuşlarına (5) soldan başlayarak saat yönünde birer birer basın.

Her basış bir bip sesi ile belirlenir ve tuş 🗑 bırakıldığında şu görülür:

Rakamda U sırayla yazılmış ve Menü Kodunu belirten 2 ila 7 arasında bir rakam görünecektir (aşağıdaki tabloya bakın).

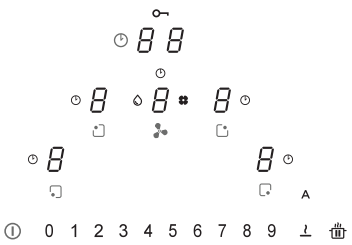
Rakamda seçimde belirtilen değerlere bağlı bir rakam görünecektir (aşağıdaki tabloya bakın).

Ayarlar menüsüne girmek için güç çubuğunda 2'den 7'ye kadar bir sayıya ve Rakama basın. Aşağıdaki tabloya bakın.

Doğru değer ayarlandıktan sonra, ⏻ tuşuna basılı tutarak onaylayın.

Menü Kodu	Tanım	Değer
U2	Tuş tonunun ses seviyesini yönetme Menüsü.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Alarm sinyali tonunun ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Ekran parlaklığının yönetimi menüsü.	Maksimum. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Geri sayım animasyonu yönetimi menüsü.	0 - 1
U6	Her zaman aktif tencere tanıma işlevi menüsü	0 - 1
U7	Geri sayımın sonundaki akustik sinyalin yönetimi menüsü.	0 - 1 - 2

7.6 Montaj menüsü (ocak güç ayarı)



Ev ağına ilk bağlantıda, montajı yapan kişi ağın gerçek olanakları ve kapasitelerini göz önüne alarak ocağın gücünü ayarlamalıdır.
Tekrar kullanımına gerek yok ise, doğrudan tuşu ⏻ kullanarak ocağı açmaya gidilebilir, aksi takdirde menüye girmek için aşağıdaki adımlar izlenmelidir.

İlk güçte simge ⏚ yanıp söner.
Tuşu ⏚ basılı tutarak pişirme bölgelerinin (5) 4 rakamlı tuşlarına sağdan başlayarak saat yönünün tersine birer birer basın.
Her basış bir bip sesi ile belirlenir ve tuş ⏚ bırakıldığında şu görülür:

Rakam 0 üzerinde dönüşümlü olarak 0 ve yazılı görünür

Rakam üzerinde 0 yazılı görünecektir.

Ayarlar menüsüne girmek için güç çubuğunun rakamına ve 8 numarasına basın.
İşlem, ekranın (0 e 0) ile (0 e 8) arasında değişmesi ile onaylanır.
Şu anda ocak güç ayarları için menüdeyiz.

Rakam tuşuna basın ve aşağıdaki tabloda bulunan güç çubuğunda (0-1-2-3) gösterilen değerlerden birini seçin.

Doğru değer ayarlandıktan sonra, ⏻ tuşuna basılı tutarak onaylayın.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⏚ 🗑	
	Kw
0	**7,4 Kw**
1	**4,5 Kw**
2	**3,5 Kw**
3	**2,8 Kw**

Güç yönetimi işlevi

Bu ürün bir elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır. Güç yönetimi işlevi, kombine pişirme elemanları (sol ve sağ fazlar) için maksimum 3.7 kW / 16 A güç dağıtımını algılar, güç dağılımını optimize eder ve indüksiyon sisteminin aşırı yüklenmesini önler.
Bu amaçla, toplam güç sürekli olarak izlenir ve gerekirse azaltılır. Gerekli toplam gücü sağlamak mümkün değilse, bir kontrol elemanı, varsayılan olarak 16 A'nın akım emilimini aşmayacak şekilde, başka bir pişirme elemanının gücünü, ilgili güç eğrisinin hemen altındaki seviyeye düşürür.
Bu durumda, jeneratör kullanıcı arayüzü tarafından gönderilen en yüksek önceliğe sahip son komutu tespit eder ve gerekirse başka bir pişirme elemanı için daha önce etkinleştirilen ayarları azaltır.
Güç yönetimi işlevi, ilk başta, pişirme elemanında bir tencerenin varlığı tespit edildiğinde de etkinleştirilir.

Örneğin:
Aynı fazda (sağ ve sol taraftaki fazlar) bir pişirme bölgesinde güç artırma seviyesi (artırma) (**P**) seçilirse, diğer pişirme bölgesi otomatik olarak 5. güç seviyesini aynı anda aşamaz.

Bu özellik, üründe belirlenen sınırlamaya bağlı olarak değişir (bkz. Paragraf 7.6).

İndüksiyon ocakları nasıl çalışır?

İndüksiyon ocakları geleneksel ocaklardan veya metal ocaklardan çok farklı çalışır. Cam-seramik yüzeyin altında bulunan indüksiyon bobini, tencerenin manyetize edilebilir tabanını doğrudan ısıtan yüksek değişkenlikli bir manyetik alan oluşturur. Cam-seramik yüzey sadece sıcak tencere ile ısıtılır. Tencere pişirme bölgesinden alındığında, güç kaynağı hemen durur.

Tencere varlığı tespiti

Her pişirme bölgesi bir tencere varlığı algılama sistemi ile donatılmıştır. Tencere varlığı algılama sistemi indüksiyon ocakları ile kullanım için uygun bir manyetize tabanı ile tencereyi tanır.
İşlem sırasında tencere kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanırsanız, çubuk grafiğin yanındaki ekranda simge yanıp söner U.
20 saniyelik tencere algılama süresi boyunca pişirme bölgesine tencere yerleştirilmemişse:
- Pişirme bölgesi 20 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır.
- Her pişirme bölgesinin ekranı şunu gösterir U.

Tencereler

Uygun tencereler

İndüksiyon pişirme için sadece tamamen manyetize edilebilir bir tabana sahip tencereler uygundur.
Bir mıknatıs, tencerenin tüm tabanının her noktasına yapışır.

İndüksiyon pişirme ile kullanım için uygun tencereler

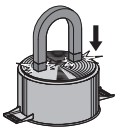
İndüksiyon pişirme yüzeylerinde kullanılacak tencereler, manyetik özelliklere sahip ve yeterince geniş bir taban ile donatılmış metalden yapılmalıdır.

Uygun tencereler:

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

Uygun olmayan tencereler:

- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, refrakter cam, ahşap, seramik ve pişmiş topraktan yapılmış tencere ve tavalar.
- Bir tencerenin uygun olup olmadığını görmek için alt kısmına bir mıknatıs getirin: Mıknatıs tutulursa, tencere indüksiyonlu pişirme için uygundur. Elinizde mıknatıs yoksa, tencere az miktarda su koyabilir, pişirme bölgesine yerleştirebilir ve ocağı açabilirsiniz. Ekranda simge U görünürse, tencere uygun değildir.



Dikkat: Sadece tamamen düz tabanlı ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun tencereleri kullanın. Düzensiz bir tabana sahip tencere kullanımı, ısı radyasyon sisteminin verimliliğini azaltabilir ve pişirme bölgesinde tencere varlığının tespit edilmesini engelleyebilir.

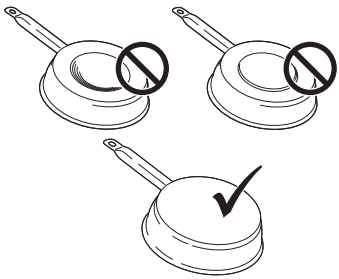
Pişirme sırasındaki sesler

Tencerelerden pişirme sırasında sesler gelebilir. Bu, bir arızayı göstermez ve cihazın çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez.
Gürültü kullanılan tencere türüne bağlıdır. Gürültü özellikle sinir bozucu ise, tencereyi değiştirmek faydalı olabilir.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Tencerenin tabanının çapı pişirme bölgesinin çapına karşılık gelmelidir.

- Bir kızartma tavası alırken, belirtilen çapın alttan veya tavanın üst kısmınınkine karşılık gelip gelmediğini kontrol edin, çünkü üst kısım genellikle alttan daha geniştir.
- Uzun pişirme süreleri gerektiren yemek hazırlıklarında, bir düdüklü tencere kullanarak zamandan ve enerjiden tasarruf edebilirsiniz. Bu tür pişirme ayrıca gıdalardaki vitaminleri korumanıza izin verir.
- Düdüklü tencerede yeterli sıvı olduğundan emin olun; sıvı miktarı yeterli değilse ve aşırı ısınırsa, hem düdüklü tencereye hem de pişirme bölgesine zarar gelebilir.
- Mümkünse, tencereleri daima uygun bir kapakla kapatın.
- Pişirmek için yiyecek miktarına uygun bir tencere seçin. Sadece kısmen doldurulmuş geniş tencere kullanımı enerji israfına neden olur.



Pişirme bölgesi	Tencere tabanı	
	Ø min (önerilen)	Ø max (önerilen)
210 mm × 190 mm (tek)	110 mm	145 mm

Ocağın normal çalışma sesleri
İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanların oluşturulmasına dayanmaktadır. Bu elektromanyetik alanlar doğrudan tencerenin dibinde ısı üretir. Tencere ve tavalar, üretimlerine bağlı olarak çeşitli sesler veya titreşimler üretebilir.
Bu tür ses türleri aşağıdaki gibi açıklanmaktadır:

Hafif ses (bir transformatörün gürültüsü gibi)
Bu ses, yüksek bir ısı seviyesine sahip pişirme yapılırken üretilir ve ocaktan tencerelere aktarılan enerji miktarı tarafından belirlenir. Isı seviyesi azaldığında gürültü durur veya azalır.

Hafif hırıltı
Bu gürültü, tencere boş olduğunda üretilir ve tencere su veya yiyecekle doldurulduğunda durur.

Çatırdama
Bu gürültü, üst üste çok sayıda katmanlı malzemeden oluşan tencerelerde oluşur ve farklı malzemelerin buluştuğu yüzeylerin titreşimlerinden kaynaklanır. Gürültü tencerelerden gelir ve yiyecek hazırlamanın miktarına ve türüne bağlı olarak değişebilir.

Yüksek sesle tıslama
Bu gürültü, üst üste katmanlı farklı malzemelerden oluşan tencerelerde ve dahası maksimum hızda ve ayrıca iki pişirme bölgesinde kullanıldıklarında ortaya çıkar. Isı seviyesi azaldığında gürültü durur veya azalır.

Fan sesleri
Elektronik sistemin düzgün çalışması için, ocağın sıcaklığını ayarlamak gereklidir. Bu amaçla, ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve ayarlamak için aktive edilen bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Ocak sıcaklığı hala çok yüksek olarak tespit edilirse, cihaz kapatıldıktan sonra fan çalışmaya devam edebilir.

Ritmik ve saat benzeri sesler
Bu gürültü sadece en az üç pişirme bölgesi çalışırken ortaya çıkar ve birkaçı kapatıldığında kaybolur veya azalır.
Açıklanan sesler indüksiyon teknolojisinin normal bir özelliğini temsil eder ve bu nedenle kusur olarak kabul edilemez.

Cihazı açma
Cihazı açmak için basılı tutun ⏻.
- Güç seviyelerinin tüm ekranlarında **"0"** görüntülenir.
- Başka bir seçim yapılmazsa, cihaz güvenlik nedeniyle 20 saniye sonra kapanacaktır.

Bir pişirme bölgesi seçimi
Bir veya daha fazla pişirme bölgesinin referans rakamına 8 basın ve güç seviyesini ayarlayın.

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Canlandırma	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, çektirme, güveç	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, çektirme, güveç	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorba, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartma, yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

Bir pişirme bölgesini kapatma
Güç çubuğunda **"0"**a dokunun.
- Başka bir seçim yapılmazsa ve diğer pişirme bölgeleri kapatılırsa, cihaz 20 saniye sonra kendiliğinden kapanır.

Ocağın kapatılması

Ocağı kapatmak için birkaç saniye dokunun ⏻.
- Ekranda başka bir seçim yapılmazsa ve diğer pişirme bölgeleri kapatılırsa, cihaz 20 saniye sonra kendiliğinden kapanır.

Artık ısı göstergesi
Bir pişirme bölgesi kapatılmışsa ancak hala sıcaksa, yanık tehlikesini belirtmek için panelde "**H**" harfi kalır.

Defrost Ayarları
Defrost fonksiyonu ile gıdaları çözdürebilir veya tereyağı, çikolata veya bal eritebilirsiniz.
- İlgili rakama basarak pişirme bölgesini seçin.
- tuşuna basın.

Powerplus Ayarı
Hem pişirme bölgeleri hem de davlumbaz ekstra güce ayarlanabilir.
Seçilen pişirme bölgesi 10 dakika boyunca ekstra bir güçle çalışır. Örneğin, çok miktarda suyu hızlı bir şekilde ısıtmak için kullanılabilir.
- Bölgelerden birini seçin ve güç çubuğundaki " 9 " a 2 kez basın. İlgili rakam görüntülenir P.

Zamanlayıcı
Zamanlayıcı ayarlandığında, pişirme bölgesi belirli bir süre sonra kapanır.

Zamanlayıcıyı ayarlama
- Ocak açık
- Pişirme bölgesini ayarlama
- Rakama basın
- 1 ve 99 dakika arasında seçim yaparak Zamanlayıcıyı ayarlayın.

Zamanlayıcıyı değiştirme
- Zamanlayıcıyı ayarlama
- Değiştirmek istediğiniz zamanlayıcının aktif pişirme bölgesine basın.
- Rakama basın
- 1 ve 99 dakika arasında seçim yaparak Zamanlayıcıyı ayarlayın.

Köprü işlevi
"Köprü" bağlantısı işlevi, iki tek pişirme bölgesinin etkinleştirilmesini sağlar ve böylece birlikte ayarlanabilir ve çalıştırılabilirler. Bu, daha büyük bir tabana sahip tencere kullanımına izin verir.
İşlevin etkinleştirildiğini göstermek için bir rakam n görüntülenene kadar köprülenecek 2 bölgeyi seçmek için aynı anda istediğiniz tuşlara basın.
Gücü ayarlamak için diğer Rakam kullanılır.

Dikkat: Sol pişirme bölgeleri, sağdakilere bağlanamaz ve aynısı bunun tersi için de geçerlidir.

Çocuk kilidi
- Cihaza erişim
- Etkinleştirme:
  Pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, güç çubuğunu 0'dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Tüm rakamlar görüntülenir L. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.
- Devre dışı bırakma:
  Pişirme bölgelerinin 4 rakamından birine 3 saniye boyunca basın, serbest bırakın, güç çubuğunu 0'dan 9'a kadar parmağınızla kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde yapılmalıdır.

MODEL	GALILEO SMART
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	**7,62 Kw** (temel ayar)
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	**4,72 Kw**
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	**3,72 Kw**
Toplam maksimum güç (ocak + davlumbaz)	**3,02 Kw**

Hata kodları			
Hata kodu	**Tanım**	**Arızanın olası nedeni**	**Çözüm**
"Açılışta akustik sinyal. Hata kodu gösterilmez"	Davlumbaz komutları çalışmıyor	Davlumbazın elektronik kartındaki LIN kablosunun hasar görmesi veya hatalı bağlanması	LIN kablosunun bağlantısının doğrulanması/ değiştirilmesi
ER03	Sürekli sensör aktivasyonu. TC 10 saniye sonra kapanır.	Camda, sensörlerde veya kontrolde su veya tencere.	Kontrol yüzeyini temizleyin. Nesneleri sensörlerden çekin.
ER20	TC iç hatası	-	TC'yi değiştirin.
ER21	Hararet.	Sıcaklık sensörü 85° C'den büyük bir sıcaklık tespit etti.	Ocağın soğumasına izin verin ve sorun 75° C'nin altındaki sıcaklıklarda kaybolacaktır.
			Isı yalıtımını kontrol edin.
ER22	Hatalı tuş değerlendirmesi, kullanıcı arayüzü 3.5 - 7.5 saniye sonra kapanır.	-	TC'yi değiştirin.
ER31	TC ve indüksiyon arasındaki yapılandırma uyumsuzdur.	Jeneratörün konfigürasyon verileri, TC'ninkilerle aynı değildir.	Yeni yapılandırma.
			TC'yi değiştirin.
			Jeneratörü değiştirin.
ER36	TC iç hatası	-	TC'yi değiştirin.
ER47	TC ve indüksiyon arasında iletişim hatası	Hasarlı LIN kablosu. LIN kablosu üzerinde güç yoktur.	Kabloyu değiştirin. Kablonun doğru takıldığından emin olun.
E2	Pişirme bölgesi aşırı ısınma sensörü. TC 10 saniye sonra kapanır.	Boş tencere	Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	Yanlış tencere Pişirme bölgeleri kapalı.	Tencere manyetik özelliklerini kaybediyor.	Uygun tencere kullanın
		Jeneratör devrelerinde iç hata	Modülü değiştirin
E4	Yapılandırma hatası. Pişirme bölgesi etkinleştirilemez.	İndüksiyon modülü henüz yapılandırılmamış.	El ile yapılandırma gerçekleştirin.
E5	UI ve indüksiyon jeneratörü arasında iletişim yok. Pişirme bölgesi etkinleştirilemez.	LIN kablolaması veya güç kablosu arızalı.	Kablolama ve güç kaynağı voltajını kontrol edin.
		Plaka kablolaması yanlış bağlanmış.	Kablolama ve güç kaynağı voltajını kontrol edin.
		Jeneratör veya filtre devrelerinde iç hata.	Modülü değiştirin.

E6	Besleme gerilimi aralık içinde değildir (voltaj ve/ veya frekans). Pişirme bölgesi etkinleştirilemez.	Besleme gerilimi aralık içinde değildir (ayrıntılar için teknik verilere bakın).	Şebeke voltajını kontrol edin.
		Jeneratör devrelerinde iç hata.	Modülü değiştirin.
E7	TC iç hatası. Pişirme bölgeleri devre dışı bırakılır.	-	Modülü değiştirin.
E8	Aspiratör arızası.	Tıkanmış aspiratör.	Temizleyin ve herhangi bir engel varsa kaldırın.
		Arızalı fan veya elektronik modül.	Modülü değiştirin.
E9	Pişirme bölgesi için sıcaklık sensörü hatası. İlgili pişirme alanı kapalıdır.	Sıcaklık sensörü devresi açık veya kısa devre var.	İndüktörü değiştirin.
EA	TC iç hatası. Pişirme bölgeleri kapalı.	-	Jeneratörü değiştirin.
EH	Sıcaklık sensörü kilitli. İlgili pişirme alanı kapalıdır.	Pişirme bölgesinin etkinleştirilmesinden sonra sıcaklıkta değişim yok (min. 10 K / 5 dk)	İndüktörü değiştirin.

TC = DOKUNMATİK KONTROL
UI = KULLANICI ARAYÜZÜ
NTC = SICAKLIK SENSÖRÜ

8. BAKIM VE ONARIM

- Elektrik bileşenlerinin bakımının sadece üretici veya servis tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.
- Hasarlı kabloların sadece üretici veya servis tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Destek servisine başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:
- Arıza tipi
- Cihazın modeli (Mar./Mod.)
- Seri numarası (S. N.)

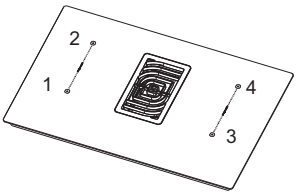
Bu bilgi tanımlama plakasında verilmiştir.
Tanımlama plakası cihazın altına konulmuştur.

9. TEKNİK VERİLER

Ürün tanımlama

Tip: 4300
Model: **GALILEO SMART**
Ürünün altına takılı olan tanıtım plakasına bakın.
Üretici ürünlerde sürekli iyileştirmeler yapmaktadır. Bu nedenle, bu kullanım talimatlarındaki metin ve resimler önceden bildirilmeksizin değiştirilebilir.
Teknik veriler hakkında daha fazla bilgi için: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1, 2 esnek pişirme bölgesi 1 + 2 köprü 3, 4 esnek pişirme bölgesi 3 + 4 köprü

Parametre	Değer	Boyutlar (mm)
Faydalı Boyutlar	-	830 × 520 (L x P)
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrik verileri ve ısıtma elemanları		
Pişirme bölgesi 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Esnek pişirme bölgesi 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametre	Değer	Ölçü Birimi
Cihazın ağırlığı	21	kg
Pişirme bölgesi sayısı	4	
Isı kaynağı	indüksiyon	

SQ

1. UDHËZIME PËR SIGURINË

ⓘ Për sigurinë tuaj e si garanci për përdorimin korrekt të aparatit, lexoni me vëmendje këtë udhëzues para se ta instaloni e ta përdorni produktin. Këto udhëzime duhet ta shoqërojnë gjithnjë aparatin, edhe në rast ndërrim shtëpie ose shitjeje. Përdoruesit duhet t'i njohin tërësisht funksionimin dhe karakteristikat e sigurisë së aparatit.
Sistemet me induksion të këtyre pianurave të gatimit janë në përputhje me dispozitat e normave EMC e të direktivës EMF, e nuk duhet të interferojnë me aparatura të tjera elektronike. Ata që mbajnë pacemaker ose aparatura të tjera elektronike të implantuara duhet të konsultohen me mjekun kurues ose me prodhuesin e aparatit të implantuar për të vlerësuar nëse ky i fundit është mjaftueshmërisht rezistent ndaj interferencave.

⚠ Lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një teknik i specializuar. Para se të vijoni me lidhjen elektrike, konsultoni pjesën LIDHJA ELEKTRIKE.

Për aparaturat me kabllo ushqimi elektrik, vendosja e morsetave ose pjesa e konduktorëve midis mbërthimit të kabllos dhe morsetave duhet të jenë të tilla në mënyrë që konduktorët që përshkohen nga korrenti të tendosen para konduktorit të tokëzimit në rastin kur kabllo del nga mbërthimi.

- Prodhuesi nuk do të përgjigjet për dëmet eventuale që rrjedhin nga instalimi jo korrekt ose i papërshtatshëm.
- Kontrolloni nëse tensioni i rrjetit korrespondon me atë që shënohet tek targa e vogël e matrikullës që është fiksuar brenda produktit.
- Lidhjet elektrike fikse duhet të kenë brenda mjetet e shkëputjes të parashikuara nga kodet në fuqi.
- Për aparaturat e klasës I, verifikoni nëse impianti elektrik i shtëpisë e garanton tokëzimin e përshtatshëm.
- Lidheni aspiratorin me gypin për daljen e tymit duke përdorur tubacion të përshtatshëm. Referojuni aksesorëve që mund të blihen e që tregohen në udhëzuesin e instalimit (për tubat rrethorë: diametri minimal 120 mm) Gjatësia e tubacionit të shkarkimit duhet të jetë sa më e

shkurtër që të jetë e mundur.
- Lidheni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës shumëpolar.
- Është e nevojshme që t'u përmbaheni normativave lidhur me shkarkimin e ajrit.
- Mos e lidhni aparatin e thithjes me kanale shkarkimi që përcjellin tymra djegieje (kaldaja, oxhaqe, etj.).
- Në qoftë se aspiratori përdoret së bashku me aparatura jo elektrike (p.sh. aparate që djegin gaz), është e nevojshme që të garantohet një shkallë e mjaftueshme ajrimi të lokalit në mënyrë që të ndalohet kthimi i gazrave të shkarkimit. Kur aparatura e gatimit përdoret së bashku me aparatura që ushqehen nga burime energjie jo elektrike, trysnia negative në lokal nuk duhet të kalojë 0,04 mbar, për t'i penguar tymrat që të rithithen në lokal nga aparatura e gatimit.
- Ajri nuk duhet të dalë nga një kanal që përdoret si gyp i daljes së tymrave për aparatura që ushqehen me gaz ose me lëndë të tjera djegëse.
- Në rast se kabllo e ushqimit është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, nga një qendër asistence të autorizuar ose nga një teknik i kualifikuar për të shmangur situata rreziku.
- Lidheni spinën e aparatit me një prizë në përputhje me normat në fuqi, e vendosur në një vend që mund të arrihet.
- Për sa u përket masave teknike e të sigurisë për t'u marrë për shkarkimin e tymrave, ka rëndësi të ndiqni me vëmendje normat e parashikuara nga autoritetet vendore.

⚠ **KUJDES:** para se ta instaloni aparatin, hiqini cipat mbrojtëse prej plasmasi.

- Përdorni vidat ose komponentët e vegjël me të cilët është i pajisur aparati.

⚠ **KUJDES:** mosinstalimi i vidave ose i elementeve të fiksimit siç parashikohet nga këto udhëzime mund të shkaktojë rreziqe elektrike.

- Mos e shikoni direkt dritën me anë të mjeteve optike (dylbi, lente zmadhuese …).
- Pastrimi e mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrjen e një të rrituri.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me aparatin.
- Ky aparat nuk është i përshtatshëm për persona (përfshirë fëmijët) me aftësi

fizike, shqisore ose mendore të kufizuara ose pa përvojë e njohje me përjashtim të rasteve kur janë të mbikëqyrur ose të udhëzuar lidhur me përdorimin e sigurt të aparatit nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

- Ky aparat mund të përdoret nga fëmijë me moshë më të madhe se 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore ose pa përvojën dhe njohjen e duhur vetëm në rast se janë të mbikëqyrur ose janë udhëzuar siç duhet për përdorimin e sigurt të aparatit dhe i kuptojnë rreziqet përkatëse. Ndalohet që fëmijët të luajnë me aparatin.

⚠ **KUJDES:** Aparati dhe pjesët e tij që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

Bëni kujdes që të mos prekni rezistencat.

Mbajini larg fëmijët nën moshën 8 vjeç, me përjashtim të rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

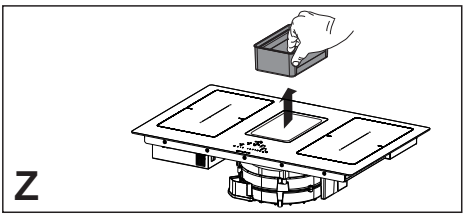
- Pastroni e/o zëvendësoni filtrat pas periudhës së përcaktuar (rrezik zjarri). Shikoni paragrafin Pastrimi e mirëmbajtja.
- Rekomandohet të garantohet ajrimi i duhur i lokalit kur aparati përdoret së bashku me aparate që ushqehen me gaz ose lëndë të tjera diegëse (e pa aplikueshme për aparatet që vetëm riqarkullojnë ajrin e lokalit).
- **KUJDES:** Në qoftë se sipërfaqja paraqet të çara, fikeni aparatin për të shmangur mundësinë e dridhjes elektrike.
- Mos e ndizni aparatin në qoftë se sipërfaqja është e krisur ose janë të dukshme dëme në trupin e materialit.
- Mos e prekni aparatin me pjesë të trupit të lagura.
- Mos e pastroni produktin me aparate me avull.
- Mos vendosni sende metalike si thika, pirunë, lugë e kapakë mbi sipërfaqen e pianurës së gatimit sepse mund të mbinxehet.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës së gatimit me anë të komandimit përkatës e mos kini besim tek rilevuesi i tiganëve.
- **KUJDES:** Gatimi i pa mbikëqyrur në një pianurë gatimi me yndyrë e vaj mund të jetë i rrezikshëm e të shkaktojë zjarre. Mos tentoni KURRË t'i fikni flakët me ujë. Përkundrazi, fikni aparatin e mbysni flakët, për shembull me

një kapak ose një kuvertë kundër zjarrit.
- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces gatimi me kohë të shkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht.
- Aparati nuk është i destinuar të vihet në funksionim nëpërmjet një timer të jashtëm ose nëpërmjet një sistemi komandimi në distancë të veçuar.
- **KUJDES:** Rrezik zjarri: Mos vendosni sende mbi sipërfaqen e gatimit.
- Aparati duhet të instalohet në mënyrë që të jetë e mundur shkëputja nga ushqimi elektrik me një distancë hapjeje të kontakteve (3 mm) që të sigurojë shkëputjen e plotë në kushtet e një mbitensioni të kategorisë III.
- Aparati nuk duhet të ekspozohet ndaj agjentëve atmosferikë (shi, diell).
- Ajrimi i aparatit duhet të jetë në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.

2. PËRDORIMI
- Aparati i thithjes është projektuar ekskluzivisht për eliminimin e erërave të gatimit gjatë përdorimit shtëpiak.
- Mos e përdorni në asnjë rast aparatin për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat duhet të monitorohen vazhdimisht gjatë përdorimit: vaji i mbinxehur mund të marrë zjarr.
- Mos e ndizni aparatin me një timer të jashtëm ose me një sistem komandimi në distancë të veçuar.
- Aparati nuk duhet të instalohet pas një porte dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Për të shmangur dëmet e aparatit, mos u ngjitni në këmbë mbi aparat.
- Për të shmangur dëmet ndaj xhuntave prej silikoni, mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi shasi.
- Mos prisni ose mos përgatisni ushqime mbi sipërfaqe e mos lini të bien sende të forta. Mos tërhiqni tenxhere ose enë gatimi mbi sipërfaqe.

3. PASTRIMI E MIRËMBAJTJA

- Filtri kundër erës me karbon aktiv mund të rigjenerohet. Ndiqni udhëzimet e dhëna me kit-in si për procedurën e rigjenerimit ashtu edhe për kohën e zëvendësimit.
- Filtrat kundër yndyrës **Z**: Filtrat duhet të pastrohen çdo 2 muaj përdorimi, ose më dendur në qoftë se përdorimi është veçanërisht intensiv, e mund të lahen në enëlarëse. Mos i lani rrjetat në enëlarëse.



Rekomandime të përgjithshme

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

Pastrimi i aparatit

- Pastrojeni pianurën e gatimit pas çdo përdorimi për të shmangur që mbetje eventuale të ushqimit të karbonizohen. Pastrimi i papastërtive të zëna korë e të karbonizuara kërkon lodhje më të madhe.
- 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.
- Hiqeni papastërtinë e zënë korë, p.sh. qumështi derdhur gjatë zierjes, me një kruese për qelq-qeramikë, kur pianura e gatimit është ende e nxehtë. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruesen që duhet përdorur.
- Hiqini ushqimet që përmbajnë sheqer, p.sh. marmelata e derdhur gjatë zierjes, me një kruese për qelq-qeramikë, kur pianura e gatimit është ende e nxehtë. Në rast të kundërt, mbetjet mund ta dëmtojnë sipërfaqen qelq-qeramike.
- Hiqeni plasmasin eventual të shkrirë me një kruese për qelq-qeramikë kur pianura e gatimit është ende e nxehtë. Në rast të kundërt, mbetjet mund ta dëmtojnë sipërfaqen qelq-qeramike.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël tretjeje kundër gëlqeres, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura e gatimit të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë të njomur.

4. KËRKESAT E MOBILIEVE

- 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 aparati është i montuar mbi materiale të ndezshme, është e nevojshme të respektoni me përpikëri udhëzimet e normat lidhur me instalimet me tension të ulët dhe mbrojtjen kundër zjarrit.
- Për njësitë me inkaso, pjesët përbërëse (materialet plastike e druri i rimesuar) duhet të montohen me adezivë rezistentë ndaj ngrohjes (min. 100 °C): përdorimi i materialeve dhe adezivëve jo të përshtatshëm mund të shkaktojë deformime e shkëputje.
- Moduli i kuzhinës duhet të ketë hapësirë të mjaftueshme për lidhjet elektrike të aparatit. Modulet varëse sipër aparatit duhet të instalohen në një distancë të tillë që të lejojnë hapësirë të mjaftueshme për të punuar në mënyrë të rehatshme.
- Përdorimi i anëve dekoruese me dru të fortë rreth rrafshit të punës pas aparatit lejohet, me kusht që distanca minimale të mbetet gjithnjë baras me atë që tregohet në figurat e instalimit.
- Distanca minimale midis aparatit të montuar e muri i pasmë tregohet në figurën e instalimit të aparatit me inkaso (150 mm për murin anësor, 40 mm për murin e pasmë e 500 mm për mobiliet eventuale që qëndrojnë sipër).
- Për të penguar infiltrime të lëngjeve midis bordit të pianurës së gatimit e rrafshit të punës, vini guarnicionin ngjitës në pajisje në të gjithë bordin e jashtëm të pianurës së gatimit para instalimit.

5. LIDHJA ELEKTRIKE

- Lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një teknik i specializuar.
- Ky aparat paraqet një lidhje të llojit “Y” si rrjedhim është e nevojshme prania e telit “nul”. Kablloja e ushqimit duhet të jetë të

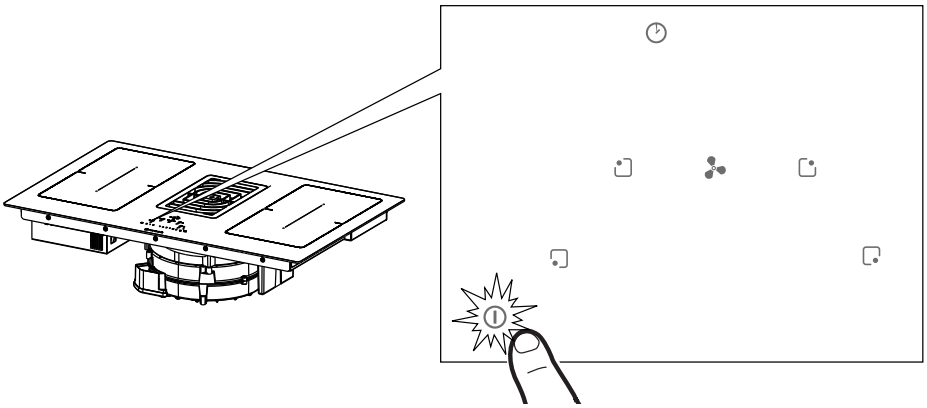
paktën e llojit H05VV-F. Lidhja NJËFAZORE, DYFAZORE e TREFAZORE: seksioni min. i konduktorëve: 2,5 mm². Diametri i jashtëm i kabllos së ushqimit: minimumi 7 mm - maksimumi 15 mm.

- Morsetat e lidhjes mund të arrihen duke hequr kapakun e kutisë së xhuntës.
- Verifikoni në mënyrë që karakteristikat e impiantit elektrik të shtëpisë (tensioni, fuqia maksimale e korrenti) të jenë në përputhje me ato të aparatit.
- Lidheni aparatin siç tregohet në skemë (në përputhje me normat e referimit për tensionin e rrjetit në fuqi në nivel kombëtar).
- Këshillohet përdorimi kabllos së ushqimit H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm².
  Nëse përdoret kablloja e ushqimit H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², përmbajuni udhëzimeve të mëposhtme: për lidhjen trefazore, ndani 2 telat e hiqini veshjet blu nga telat gri.

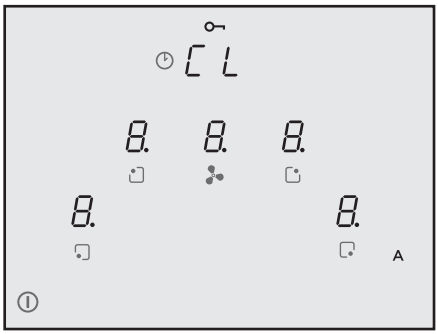
6. PËRPUNIMI

- Simboli mbi produktin ose mbi materialin e ambalazhimit tregon se produkti nuk duhet të trajtohet si mbeturinë shtëpiake; përkundrazi duhet dorëzuar pranë një pike grumbullimi të posaçme për riciklimin e aparaturave elektrike dhe elektronike. Duke u kujdesur për përpunimin korrekt të produktit do të kontribuohet për shmangien e efekteve eventuale negative për mjedisin e për shëndetin njerëzor. Për informacione të mëtejshme lidhur me trajtimin, rikuperimin e riciklimin e këtij produkti, kontaktoni zyrën e zonës kompetente, shërbimin e mbledhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku është blerë produkti.
- Aparati është në përputhje me direktivën 2012/19/UE për reduktimin e lëndëve të rrezikshme të përdorura në aparaturat elektrike dhe elektronike dhe përpunimin e mbeturinave.

7. KOMANDIMET



Shtypni për 2 sekonda butonin On/Off ⏻ për të ndezur e aktivizuar funksionet e pianurës. Të gjitha Digit tregojnë 8. e ato të Timer " C L ".



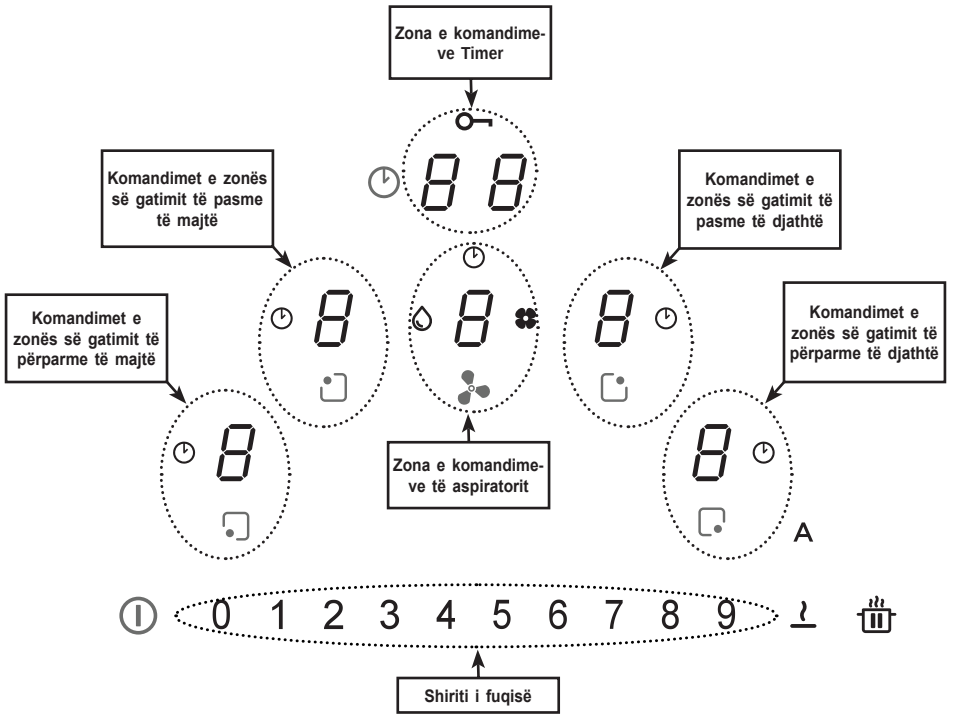
Në këtë moment pianura është e ndezur, por të gjitha zonat e gatimit e aspiratori janë në fuqinë zero. Pianura fiket automatikisht pas 20 sekondash mospërdorimi.

Kujdes: Për arsye sigurie do të jetë gjithnjë e mundur të fiket pianura nëpërmjet butonit On/Off ⏻.
Kujdes: Në panelin e komandimeve të gjitha funksionet e seleksionueshme do të jenë gjithnjë ato të ndriçuara/të dukshme dhe do të jenë të vetmet që do të mund të aktivizohen.

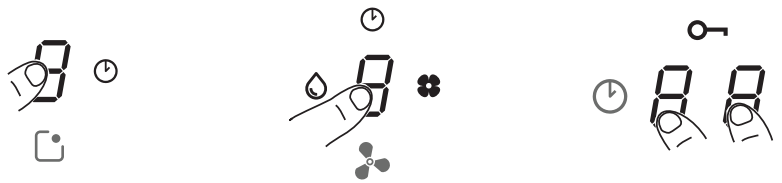
Paralajmërime për instaluesin: Verifikoni dhe mundësisht ndryshoni impostimin e fuqisë së pianurës. Shikoni paragrafin " **Menuja e Instaluesit (Impostimi i fuqisë së pianurës)** ".

Si impostim i paracaktuar pianura është impostuar për një thithje prej **7,4 Kw**.

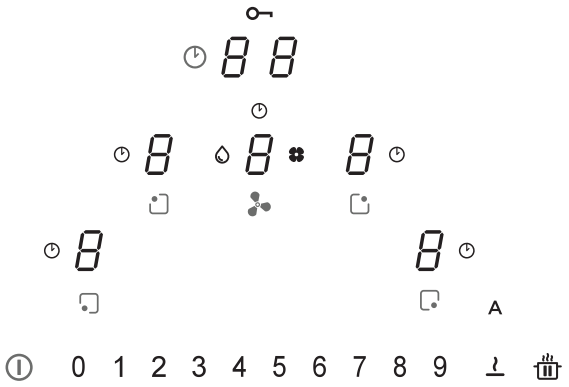
7.1 Tipologjia e komandimeve



Zonat e komandimeve të pianurave të gatimit, të aspiratorit dhe timer mund të aktivizohen duke shtypur mbi Digit të referimit 8.
Konfirmimi jepet nga ndriçimi i Digit që bëhet intensiv.



7.2 Komandimet



Komandimet	Përshkrimi
	Seleksionimi i komandimeve të zonës së gatimit Shtypni për 2 sekonda butonin On/Off ⏻. Zonat e gatimit aktivizohen duke shtypur tek Digit 8 të zonës së referimit. Konfirmimi jepet nga ndriçimi intensiv i Digit përkatës.
	Simboli ◷ tregon se timer që korrespondon me zonën e seleksionuar është aktiv (shiko funksionin “Timer i zonave të gatimit”).
	Seleksionimi i komandimeve të aspiratorit Shtypni për 2 sekonda butonin On/Off ⏻. Komandimet e aspiratorit mund të seleksionohen duke shtypur tek Digit të referimit 8. Konfirmimi jepet nga ndriçimi intensiv i Digit përkatës. Simboli ◷ tregon se timer që korrespondon me funksionet e aspiratorit është aktiv. Simboli 💧 sinjalizon mirëmbajtjen/pastrimin e filtrit kundër yndyrës pas 100 orë përdorimi. Simboli ✿ sinjalizon mirëmbajtjen e filtrit (kundër erërave) me karbon pas 200 orë përdorimi.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	**Seleksionimi i fuqisë së zonave të gatimit dhe/ose të shpejtësisë së aspiratorit** Shtypni për 2 sekonda butonin On/Off ⏻. Seleksiononi ose Digit të aspiratorit, ose atë të një nga 4 zonat e gatimit. Mund të rritet ose të ulet fuqia e zonave të gatimit ose shpejtësia e aspiratorit duke shtypur direkt mbi vlerën e kërkuar ose duke rrëshqitur gishtin (nga e djathta në të majtë ose anasjelltas) në vartësi të dëshirës për ta rritur ose ulur vlerën e impostuar.

	Seleksionimi i komandimeve Timer Shtypni për 2 sekonda butonin On/Off ⏻. Seleksiononi zonën e komandimeve për administrimin e Timer të zonave të gatimit e të aspiratorit që si formë standard tregon " C L " (shiko funksionet Timer).
	Simboli 🔑 tregon butonin për funksionin e sigurisë (shiko "Bllokimi i Tastierës (pastrimi)".
A	Si impostim i paracaktuar, kur ndizet pianura e gatimit/aspiratori, aspiratori aktivizohet në modalitetin automatik e LED A është e ndezur intensive. Aspiratori hyn në punë nëse fuqia e zonave të gatimit është më e madhe se "1". Çaktivizohet duke shtypur LED A që konfirmohet nga ndryshimi i intensitetit, nga intensive në të zbehtë. Çaktivizohet edhe duke shtypur një vlerë, më të madhe se "1", mbi shiritin e fuqisë që konfirmohet nga ndryshimi i intensitetit të LED A nga intensive në të zbehtë. Riaktivizohet duke shtypur LED A që do të kalojë në të ndezur intensive.
	Funksioni i vënies në PAUZË e RINDEZJE.
	Në kombinim me butona të tjerë mundëson hyrjen në menunë e përdoruesit.
	Funksioni Defrost çngrin ushqime ose shkrin në mënyrë delikate gjalpin, çokollatën ose mjaltin ...etj.
	Në kombinim me butona të tjerë mundëson hyrjen në menunë e instaluesit.

7.3 Funksionet

Funksioni	Përshkrimi
Bllokimi i Tastierës (Siguria e Fëmijëve)	Mundëson bllokimin e impostimeve të pianurës së gatimit për të ndaluar ndryshimet aksidentale.
	Aktivizimi: në mungesë të tenxhereve, shtypni për 3 sekonda një nga 4 digit të zonave të gatimit, lëshoni e rrëshqisni me gisht nga 0 në 9 shiritin e fuqisë duke ndjekur animacionin e dukshëm. Konfirmimi jepet kur të gjitha digit tregojnë L. Veprimet e përshkruara duhet të bëhen brenda 10 sekondave.
	Çaktivizimi: shtypni për 3 sekonda një nga 4 digit të zonave të gatimit, lëshoni e rrëshqisni me gisht nga 9 në 0 shiritin e fuqisë duke ndjekur animacionin e dukshëm. Veprimet e përshkruara duhet të bëhen brenda 10 sekondave.
Bllokimi i Tastierës (pastrimi)	Mundëson bllokimin për 15 sekonda të impostimeve të pianurës së gatimit për një pastrim të shpejtë.
	Aktivizimi: shtypni njëkohësisht Digit 8 të zonave të gatimit të përparme të djathtë dhe të përparme të majtë. Display i zonës së komandimeve për administrimin e Timer tregon numërimin e anasjelltë prej 15 sekondash e ndizet ⊶.
	Çaktivizimi: shtypni ⏻ ose prisni afatin prej 15 sekondash.
Timer i zonave të gatimit	Numërimi i anasjelltë me zile për fikjen e programuar të secilës zonë të gatimit.
	Aktivizimi: me pianurë të ndezur, seleksiononi një nga 4 zonat e gatimit dhe seleksiononi një vlerë tek shiriti i fuqisë. Shtypni një nga një mbi Digit të zonës së komandimeve Timer, impostoni një nga një vlerat duke i zgjedhur tek shiriti i fuqisë (Minimumi 1 minutë – Maksimumi 99 minuta). Konfirmimi bëhet pas 10 sekondash mospërdorimi. Display e zonës së komandimeve për administrimin e Timer tregon numërimin e anasjelltë nëse është impostuar, përndryshe si formë standard tregon " C L ". Të gjitha zonat mund ta kenë Timer-in e impostuar dhe display do të tregojë gjithnjë atë me kohën e mbetur më të shkurtër. Përsërisni veprimet për ndryshimin e vlerës së Timer.
	Çaktivizimi: impostoni në zero vlerat e timer ose shtypni ⏻.

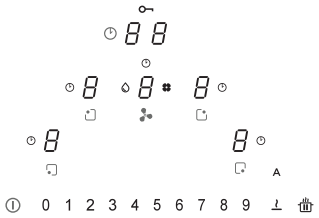
Timer (i përgjithshëm)	Numërimi i anasjelltë me zile për përdorim të përgjithshëm.
	Aktivizimi: Me pianurë të ndezur e pa tenxhere, shtypni një nga një mbi Digit të zonës së komandimeve të Timer, impostoni një nga një vlerat duke i zgjedhur tek shiriti i fuqisë (Minimumi 1 minutë – Maksimumi 99 minuta). Display e zonës së komandimeve për administrimin e Timer tregon numërimin e anasjelltë nëse është impostuar, përndryshe si formë standard tregon " C L ".
	Çaktivizimi: impostoni në zero vlerat e timer ose shtypni ⏻ dy herë me pianurë të fikur.
Funksioni i mbajtjes ngrohtë të ushqimeve	Aktivizimi: seleksiononi një nga 4 zonat e gatimit e shtypni butonin . Digit e zonës së seleksionuar tregon U
	Çaktivizimi: shtypni butonin ose shtypni ⏻.
Funksioni Turbo	Si zonat e gatimit ashtu edhe Aspiratori mund të impostohen me një fuqi ekstra.
	Aktivizimi: si për aspiratorin ashtu edhe për zonat e gatimit, shtypni 2 herë numrin " 9 " tek shiriti i fuqisë. Digit përkatës tregon P.
	Çaktivizimi: seleksiononi një nga vlerat e tjera të mundshme mbi shiritin e fuqisë.
Funksioni i ngrohjes së shpejtë	Seleksiononi një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni për 3 sekonda mbi shiritin e fuqisë vlerën e zgjedhur (nga 1 deri 8). Pianura do ta ketë pikun deri në fuqinë maksimale për 15 sekonda pastaj do të shkojë në fuqinë e impostuar për një kohë të caktuar para se të fiket (Shiko tabelën poshtë). Display tregon " A " + vlerën e seleksionuar. 1 -> 40 sekonda 2 -> 72 sekonda 3 -> 120 sekonda 4 -> 176 sekonda 5 -> 256 sekonda 6 -> 432 sekonda 7 -> 120 sekonda 8 -> 192 sekonda 9 -> jo e disponueshme P -> jo e disponueshme

Funksioni Pauzë + Rindezje	Ky funksion i ngrin të gjitha impostimet e pianurës për rreth 10 minuta në qoftë se përdoruesi ka nevojë të largohet për një periudhë të shkurtër kohore. Gjatë pauzës: - Asnjë zonë gatimi nuk e shpërndan energjinë. - Të gjithë Timer janë të bllokuar. - Funksionet “Turbo“ e “Ngrohje e shpejtë “ janë të çaktivizuara Pasi mbarojnë 10 minutat, pianura e gatimit do të vijojë me të gjitha veprimet e impostuara paraprakisht.
	Aktivizimi: shtypni butonin ⏸ për të paktën 1 sekondë, të gjitha Digit tregojnë ‖
	Çaktivizimi: shtypni butonin ⏸ për të paktën 1 sekondë derisa të mos pulsojë, brenda 10 sekondave shtypni çfarëdo butoni tjetër.
Funksioni Rithirrje	Ky funksion mundëson rikuperimin e të gjitha impostimeve të pianurës në rast fikjeje të pavullnetshme ose mungese të papritur të korrentit.
	Me pianurë të fikur, nëse brenda 6 sekondave rindezim pianurën me anë të butonit ⏻, butonit ⏸ pulson për 6 sekonda. Shtypni butonin për rikuperimin e funksioneve të impostuara paraprakisht. E gjitha kjo konfirmohet me një bip.
	Me pianurë të fikur, nëse brenda 6 sekondave rindizet, funksionet e impostuara paraprakisht rekuperohen në mënyrë automatike.
Funksioni Urë	Ky funksion mundëson lidhjen e 2 zonave të gatimit në mënyrë që të mund të kontrollohen si një zonë e vetme e madhe gatimi. Kjo mundëson përdorimin e tenxhereve me një fund më të madh.
	Aktivizimi: me pianurë të ndezur shtypni njëkohësisht butonat e dëshiruara për të seleksionuar 2 zonat mbi të cilat mund të bëhet ura derisa një Digit të shfaqë ∩ për të treguar se funksioni është aktivizuar. Digit tjetër shërben për impostimin e fuqisë. **Kujdes:** Zonat e gatimit në të majtë nuk mund të lidhen me ato në të djathtë e anasjelltas.
	Çaktivizimi: shtypni njëkohësisht butonat mbi të cilët kemi bërë urën derisa të zhduket simboli ∩.
Funksioni Automatik i rilevimit të tenxheres	Nëse në një nga zonat e gatimit vendosim një tenxhere, pianura e rilevon automatikisht dhe ndez Digit përkatës në intensitetin maksimal duke treguar U.
Tregimi i nxehtësisë së mbetur	Tregimi i nxehtësisë së mbetur është karakteristikë sigurie për të treguar që sipërfaqja e zonës së gatimit ka ende një temperaturë më të madhe ose të barabartë me 60° C e mund të shkaktojë djegie nëse preket me duar pa mbrojtje. Mbi Digit të zonës së gatimit përkatës shfaqet H.

7.4 Komandimet e Aspiratorit

	Simboli Timer Pasi të seleksiononi Digit të aspiratorit, shtypni mbi Digit të administrimit të Timer për të impostuar numërimin e anasjelltë.
	Simboli i mirëmbajtjes së filtrit kundër yndyrës Sinjalizimi lidhur me pastrimin e filtrit kundër yndyrës shfaqet me LED dhe është gjithnjë i aktivizuar.
	Simboli i mirëmbajtjes së filtrit me karbon Si impostim i paracaktuar, aspiratori është në modalitet thithës. Me ngarkesë të fikur, shtypni mbi digit të komandimeve të Aspiratorit për të aktivizuar thithjen. Shtypni sërish për 5 sekonda Digit për: **Aktivizimin e filtrit me karbon:** Simboli i filtrit (kundër erërave) me karbon ndizet për 1 sekondë. **Çaktivizimin e filtrit me karbon:** Simboli i filtrit (kundër erërave) me karbon pulson dy herë. Pas aktivizimit, ndezja e ikonës do të sinjalizojë se është e nevojshme të bëhet mirëmbajtja e filtrit (kundër erërave) me karbon . **Resetimi dhe riaktivizimi i filtrit me karbon** Pasi ta keni bërë mirëmbajtjen e filtrit: • shtypni për 5 sekonda butonin A. - LED e filtrit kundër yndyrës do të fiket dhe do të rindizet numërimi i anasjelltë. • shtypni për 5 sekonda butonin A. - LED e filtrit kundër erërave do të fiket dhe do të rindizet numërimi i anasjelltë.
“9”	Shtypni mbi shiritin e fuqisë“ **9** “ për impostimin e shpejtësisë **INTENSIVE 1**. Ky impostim është programuar për një aktivizim prej 10 minutash. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e impostuar paraprakisht. Çaktivizohet duke seleksionuar një shpejtësi të ndryshme.
P	Shtypni dy herë mbi shiritin e fuqisë “ **9** “ për impostimin e shpejtësisë **INTENSIVE 2**. Ky impostim është programuar për një aktivizim prej 5 minutash. Pasi kalon kjo kohë, sistemi kthehet automatikisht në shpejtësinë e impostuar paraprakisht. Çaktivizohet duke seleksionuar një shpejtësi të ndryshme.
Delay	Ky funksion është i disponueshëm vetëm nëse çaktivizohet modaliteti Automatik. Modaliteti automatik çaktivizohet duke shtypur A. Shtypni Digit të aspiratorit dhe impostoni shpejtësinë në shiritin e fuqisë. Shtypni Digit për administrimin e Timer që tregonte “CL” por do të kalojë në numërimin e anasjelltë të impostuar prej kohësh me 15 minuta.

7.5 Menuja e Përdoruesit (personalizime)



Menuja e përdoruesit shërben për të personalizuar sipas dëshirës së përdoruesit sinjalizimet e pianurës, si akustike (toni e vëllimi) ashtu edhe pamore.

Shtypni butonin ⏻.
Brenda 3 sekondash shtypni sërish butonin ⏻.

- Simboli 🗑 do të shfaqet.
- Duke e mbajtur të shtypur butonin 🗑 shtypni 4 butonat Digit të pianurës (5) njëri pas tjetrit në drejtim të akrepave të orës duke filluar nga krahu i majtë.

Çdo trysni sinjalizohet nga një bip dhe duke lëshuar butonin 🗑 do të shohim:

Mbi Digit do të shfaqet i shkruar këmbyerazi U dhe një numër nga 2 deri 7 që tregon Kodin e Menusë (Shiko tabelën poshtë).

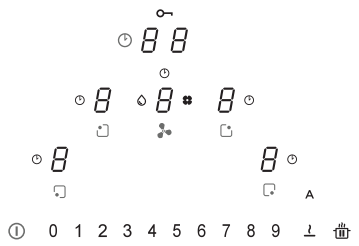
Mbi Digit do të shfaqet i shkruar një numër që varet nga vlerat e treguara në zgjedhjen e bërë (Shiko tabelën poshtë).

Shtypni Digit e një numër nga 2 deri 7 të shiritit të fuqisë për t'u futur në menunë e setimeve. Shiko tabelën poshtë.

Pasi të impostohet vlera korrekte, konfirmojeni duke e mbajtur të shtypur butonin ⏻ deri në konfirmim.

Kodi i Menusë	Përshkrimi	Vlera
U2	Menuja për administrimin e vëllimit të tonit të butonave.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menuja për administrimin e vëllimit të tonit të sinjaleve të alarmit.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menuja për administrimin e dritës së display.	Maksimumi 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Minimumi
U5	Menuja për administrimin e animacionit të numërimit të anasjelltë.	0 - 1
U6	Menuja e funksionit të njohjes së tenxheres gjithnjë aktive.	0 - 1
U7	Menuja për administrimin e sinjalizimit akustik në fund të numërimit të anasjelltë.	0 - 1 - 2

7.6 Menuja e Instaluesit (Impostimi i fuqisë së pianurës)



Në lidhjen e parë në rrjetin e shtëpisë, instaluesi do të duhet të impostojë fuqinë e vatrave të pianurës duke pasur parasysh mundësitë reale e kapacitetin e vetë rrjetit. Në rast se nuk do të rezultonte e nevojshme, mund të shkojmë direkt për të ndezur pianurën nëpërmjet butonit ⏻, përndryshe ndiqni veprimet e mëposhtme për të hyrë në menu.

Në ushqimin e parë simboli ⏻ pulson.
Duke e mbajtur të shtypur butonin ⏻ shtypni 4 butonat Digit të pianurës (5) njëri pas tjetrit në drejtim të kundërt të akrepave të orës duke filluar nga krahu i djathtë.
Çdo trysni sinjalizohet nga një bip dhe duke lëshuar butonin ⏻ do të shohim:

Mbi Digit do të shfaqet i shkruar këmbyerazi C e 0.

Mbi Digit do të shfaqet i shkruar 0.

Shtypni Digit e numrin 8 të shiritit të fuqisë për t'u futur në menunë e setimeve.
Veprimi i konfirmuar nga ndryshimi i paraqitjes me figura nga (C e 0) në (C e 8).
Në këtë moment jemi në menunë për impostimet e fuqisë së pianurës.

Shtypni Digit e seleksiononi një nga vlerat e treguara në shiritin e fuqisë (0-1-2-3) duke ndjekur tabelën e sjellë më poshtë.

Pasi të impostohet vlera korrekte, konfirmojeni duke e mbajtur të shtypur butonin ⏻ deri në konfirmim.

⏻ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	
	Kw
0	**7,4 Kw**
1	**4,5 Kw**
2	**3,5 Kw**
3	**2,8 Kw**

Funksioni i Administrimit të fuqisë

Ky produkt është pajisur me një funksion administrimi të fuqisë me kontroll elektronik. Funksioni i Administrimit të fuqisë rilevon dhënien e fuqisë maksimale prej 3,7 kW/16 A për elementet e gatimit të kombinuar (fazat krahu i djathtë e i majtë), duke optimizuar shpërndarjen e fuqisë dhe duke shmangur situatat e mbingarkesës së sistemit të induksionit.
Për këtë qëllim monitorohet vazhdimisht fuqia totale, duke e ulur sipas nevojës. Në qoftë se nuk është e mundur të jepet fuqia totale e kërkuar, një element kontrolli e redukton si impostim të paracaktuar fuqinë e një elementi tjetër gatimi në nivel menjëherë më të ulët e lakores përkatëse të fuqisë, në mënyrë të tillë që të mos kalohet thithja e korrentit prej 16 A.
Në këtë rast gjeneratori rilevon komandimin e fundit me përparësi më të madhe që është dërguar nga përdoruesi dhe i redukton, nëse është e nevojshme, impostimet e aktivizuara më parë për një tjetër element gatimi.
Funksioni i Administrimit të fuqisë aktivizohet që në fillim edhe kur rilevohet prania e një tenxhereje mbi elementin e gatimit.

Shembull:
Nëse në të njëjtën fazë (fazat e anës së djathtë e të majtë) seleksionohet niveli i rritjes së fuqisë (boost) (**P**) në një zonë të gatimit, automatikisht zona tjetër e gatimit nuk mund të kalojë njëkohësisht nivelin e fuqisë 5.

Ky aspekt ndryshon sipas kufizimit të impostuar tek produkti (Shiko paragrafin 7.6).

Si funksionojnë pianurat e gatimit me induksion

Pianurat e gatimit me induksion funksionojnë në mënyrë shumë të ndryshme nga pianurat e gatimit tradicionale ose me piastra metalike. Serpentina me induksion e vendosur poshtë sipërfaqes prej qelq-qeramike krijon me shpejtësi një fushë elektrike me variabilitet të lartë që nxeh direkt fundin e magnetizueshëm të tenxheres. Sipërfaqja qelq-qeramike ngrohet vetëm nga tenxherja e nxehtë. Kur hiqet tenxherja nga zona e gatimit, ushqimi me korrent ndalon menjëherë.

Rilevimi i pranisë së tenxheres

Çdo zone gatimi është e pajisur me sistem rilevimi të pranisë së tenxheres. Sistemi i rilevimit të pranisë së tenxheres i dallon tenxheret me një bazë të magnetizueshme të përshtatshme për përdorimin me pianurat e gatimit me induksion.
Në qoftë se tenxherja hiqet gjatë funksionimit, ose në qoftë se përdoret një tenxhere jo e përshtatshme, display në krah të grafikut me shirita pulson me simbolin U.
Nëse nuk ka tenxhere mbi zonën e gatimit gjatë kohës së rilevimit të pranisë së tenxheres prej 20 sekondash:
- Zona e gatimit fiket automatikisht pas 20 sekondash.
- Display e çdo zone të gatimit tregon U.

Tenxhere

Tenxhere të përshtatshme

Vetëm tenxheret me fund totalisht të magnetizueshëm janë të përshtatshme për gatimin tek pianura me induksion.
Një magnet përputhet në çdo pikë të gjithë fundit të tenxheres.

Tenxhere të përshtatshme për përdorimin e gatimit me induksion

Tenxheret për t'u përdorur mbi sipërfaqe gatimi me induksion duhet të jenë prej metali, me cilësi magnetike e të pajisura me një bazë mjaftueshmërisht të gjerë.

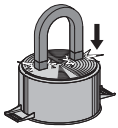
Tenxhere të përshtatshme:

- Tenxhere me çelik të smaltuar me fund të trashë.
- Tenxhere prej gize me fund të smaltuar.
- Tenxhere prej çeliku inoks shumështresor, çelik inoksidabël ferritik e alumin me fund special.

Tenxhere të papërshtatshme:

- Tenxhere e tiganë prej bakri, çeliku inoks, alumini, qelqi refraktar, druri, qeramike e terakote.
- Për të parë nëse një tenxhere është e përshtatshme, vini një magnet afër fundit të saj: nëse magneti tërhiqet, tenxherja është e përshtatshme për gatimin me induksion. Në rast se nuk keni në dispozicion asnjë magnet,

mund të vini një sasi të vogël uji në tenxhere, vendoseni mbi një nga zonat e gatimit dhe ndizeni. Nëse mbi display shfaqet simboli U, tenxherja nuk është e përshtatshme.



Kujdes: përdorni vetëm tenxhere me fund tërësisht të rrafshët e të përshtatshëm për zonat e gatimit me induksion. Përdorimi i tenxhereve me fund të parregullt mund të minojë efektshmërinë e sistemit të rrezatimit të ngrohjes e mund të pengojë rilevimin e pranisë së tenxheres mbi zonën e gatimit.

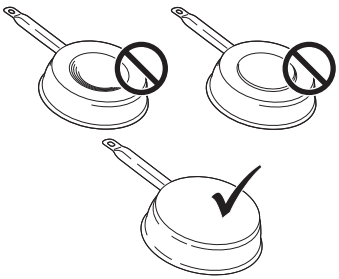
Zhurma gjatë gatimit

Tenxheret mund të bëjnë zhurma gjatë gatimit. Kjo nuk tregon keqfunksionim, as ndikon në asnjë mënyrë mbi funksionimin e aparatit. Zhurma varet nga lloji i tenxheres së përdorur. Nëse zhurma rezulton veçanërisht e bezdisshme, mund të jetë i dobishëm ndërrimi i tenxheres.

Udhëzime për kursimin energjetik

- Diametri i fundit të tenxheres duhet t'i korrespondojë diametrit të zonës së gatimit.

- Në çastin e blerjes së tenxheres, verifikoni nëse diametri i treguar korrespondon me atë të fundit ose me atë të pjesës së sipërme të tenxheres, ngaqë kjo e fundit është më e gjerë se sa fundi.
- Gjatë përgatitjes së gjellëve që kërkojnë kohë gatimi të gjatë, është e mundur të kursehet kohë dhe energji duke përdorur tenxhere me presion. Përveç kësaj, ky lloj gatimi mundëson ruajtjen e vitaminave të ushqimeve.
- Sigurojuni që brenda tenxheres me presion të ketë lëng mjaftueshëm; nëse sasia e lëngut nuk është e mjaftueshme dhe mbinxehet, mund t'i shkaktohet dëme si tenxheres me presion ashtu edhe zonës së gatimit.
- Nëse është e mundur, mbulojini gjithnjë tenxheret me një kapak të përshtatshëm.
- Zgjidhni një tenxhere të përshtatshme për sasinë e ushqimit që duhet të gatuani. Përdorimi i tenxhereve të gjera të mbushura vetëm pjesërisht shkakton harxhim energjie.



Zona e gatimit	Fundi i tenxheres	
	Ø minimumi (i këshilluar)	Ø maksimumi (i këshilluar)
210 mm × 190 mm (njëshe)	110 mm	145 mm

Zhurma normale të funksionimit të pianurës së gatimit
Teknologjia me induksion bazohet mbi krijimin e fushave elektromagnetike. Këto fusha elektromagnetike gjenerojnë nxehje direkt tek fundi i tenxheres. Tenxheret e tiganët mund të bëjnë një larmi zhurmash ose dridhjesh sipas mënyrës me të cilën janë prodhuar.
Këto lloj zhurmash përshkruhen si më poshtë vijon:

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

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

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

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

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

Tinguj ritmikë e të ngjashëm me tiktakun e orës
Kjo zhurmë shfaqet vetëm kur të paktën tri zona të gatimit janë në funksion e zhduket ose ulet në çastin kur fiket njëra.
Zhurmat e përshkruara përfaqësojnë një karakteristikë normale të teknologjisë me induksion e si rrjedhim nuk mund të konsiderohen si defekte.

Ndezja e aparatit
Mbajeni të shtypur ⏻ për ndezjen e aparatit.
- Në të gjitha display të niveleve të fuqisë tregohet **"0"**.
- Nëse nuk bëhen seleksionime të tjera, aparati fiket pas 20 sekondash për arsye sigurie.

Seleksionimi i një zone gatimi
Shtypni mbi Digit të referimit 8 të një ose më shumë zonave të gatimit e impostoni nivelin e fuqisë.

Niveli i fuqisë	Metoda e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
3	Për të zbutur	Oriz
4	Gatim i gjatë, për të ulur, për të zierë ngadalë	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Gatim i gjatë, për të ulur, për të zierë ngadalë	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Gatim i gjatë, për të zierë ngadalë	Makarona, supë, mish i zierë
7	Fërgim i shpejtë	Rosti (petulla me patate), omëletë, ushqime të lyera me galetë të shtypur e të skuqura, salsiçe
8	Fërgim, fërgim me vaj të bollshëm	Mish, patatine të skuqura
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Biftek
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje e ujit

Fikja e një zone gatimi
Prekni **"0"** e shiritit të fuqisë.
- Nëse nuk bëhen seleksionime të tjera dhe zonat e tjera të gatimit janë të fikura, aparati fiket pas 20 sekondash.

Fikja e pianurës së gatimit

Prekni ⏻ për disa sekonda për ta fikur pianurën e gatimit.
- Nëse nuk bëhen seleksionime të tjera mbi display dhe të gjitha zonat e gatimit janë të fikura, aparati fiket pas 20 sekondash.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur
Nëse një zonë gatimi është fikur por ende e ngrohtë, mbi panel mbetet e ndezur shkronja "**H**" për të treguar rrezik djegieje.

Impostimet Defrost
Me funksionin Defrost mund të çngrijen ushqimet ose të shkrihen me delikatesë gjalpi, çokollata ose mjalti.
- Seleksiononi zonën e gatimit duke shtypur Digit korrespondues.
- Shtypni butonin

Rregullimi i PowerPlus
Si zonat e gatimit ashtu edhe Aspiratori mund të impostohen me një fuqi ekstra.
Zona e gatimit e seleksionuar funksionon me një fuqi ekstra për 10 minuta. Mund të përdoret, për shembull, për të ngrohur me shpejtësi një sasi të madhe uji.
- Seleksiononi një nga zonat e shtypni 2 herë " 9 " mbi shiritin e fuqisë. Digit përkatës tregon P.

Timer
Kur timer është impostuar, zona e gatimit fiket pas një kohe të rregulluar.

Impostimi i timer
- Pianura e gatimit e ndezur
- Zona e gatimit e impostuar
- Shtypni mbi Digit
- Impostoni Timer duke zgjedhur midis 1 e 99 minutave.

Ndryshimi i timer
- Timer i impostuar
- Shtypni zonën e gatimit të aktivizuar të timer që dëshironi të ndryshoni.
- Shtypni mbi Digit
- Impostoni Timer duke zgjedhur midis 1 e 99 minutave.

Funksioni Urë
Funksioni i lidhjes "urë" mundëson aktivizimin e dy zonave të gatimit të veçanta në mënyrë që të mund të funksionojnë dhe të rregullohen së bashku. Kjo mundëson përdorimin e tenxhereve me një fund më të madh.
Shtypni njëkohësisht butonat e dëshiruara për të seleksionuar 2 zonat mbi të cilat mund të bëhet ura derisa një Digit të shfaqë n për të treguar se funksioni është aktivizuar.
Digit tjetër shërben për impostimin e fuqisë.

Kujdes: Zonat e gatimit në të majtë nuk mund të lidhen me ato në të djathtë e anasjelltas.

Bllokimi i fëmijëve
- Aparati i ndezur
- Aktivizimi:
  shtypni për 3 sekonda një nga 4 digit të zonave të gatimit, lëshoni e rrëshqisni me gisht nga 0 në 9 shiritin e fuqisë. Të gjitha Digit tregojnë L. Veprimet e përshkruara duhet të bëhen brenda 10 sekondave.
- Çaktivizimi:
  Shtypni për 3 sekonda një nga 4 digit të zonave të gatimit, lëshoni e rrëshqisni me gisht nga 9 në 0 shiritin e fuqisë. Veprimet e përshkruara duhet të bëhen brenda 10 sekondave.

MODELI	GALILEO SMART
Fuqia maksimale e përgjithshme (pianura + aspiratori)	**7,62 Kw** (impostimi bazë)
Fuqia maksimale e përgjithshme (pianura + aspiratori)	**4,72 Kw**
Fuqia maksimale e përgjithshme (pianura + aspiratori)	**3,72 Kw**
Fuqia maksimale e përgjithshme (pianura + aspiratori)	**3,02 Kw**

Kodet e gabimit			
Kodi i gabimit	**Përshkrimi**	**Shkaku i mundshëm i gabimit**	**Ndreqja**
"Sinjalizimi akustik i ndezjes. Asnjë kod gabimi i treguar"	Komandimi i aspiratorit nuk funksionon	Dëmtim ose lidhje e gabuar e kabllos LIN tek skeda elektronike e aspiratorit	Verifikim lidhjes/ zëvendësimit të kabllos LIN
ER03	Aktivizimi i vazhdueshëm i sensorit. TC fiket pas 10 sek.	Uji ose tenxherja mbi qelq, mbi sensorët ose mbi komandim.	Pastroni sipërfaqen e komandimit. Hiqni sendet nga sensorët.
ER20	Gabim i brendshëm në TC	-	Zëvendësoni TC.
ER21	Mbinxehje.	Sensori i temperaturës ka rilevuar një temperaturë më të madhe se 85° C.	Lëreni pianurën të ftohet e gabimi zhduket me temperatura nën 75°C.
			Kontrolloni izolimin termik.
ER22	Vlerësimi i butonit me defekt, ndërfaqja e përdoruesit fiket pas 3.5 - 7.5 sek.	-	Zëvendësoni TC.
ER31	Konfigurimi midis TC e induksionit nuk përputhet.	Të dhënat e konfigurimit të gjeneratorit nuk përputhen me ato të TC.	Konfigurimi i ri.
			Zëvendësoni TC.
			Ndryshoni gjeneratorin.
ER36	Gabim i brendshëm në TC	-	Zëvendësoni TC.
ER47	Gabim komunikimi midis TC e induksionit	Kabllo LIN e dëmtuar. Nuk ka ushqim tek kabllo LIN.	Zëvendësoni Kabllon. Verifikoni nëse Kabllo është futur korrektësisht.
E2	Mbinxehje e sensorit të zonës së gatimit. TC fiket pas 10 sek.	Tenxhere e zbrazët	Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.
E3	Tenxhere e gabuar. Zonat e gatimit janë Off.	Tenxheret po humbasin karakteristikat magnetike	Përdorni tenxhere të duhura
		Gabim i brendshëm në qarqet e gjeneratorit	Zëvendëso modulin
E4	Gabim konfigurimi. Zona e gatimit nuk mund të aktivizohet.	Moduli i induksionit nuk është konfiguruar ende.	Bëni konfigurimin me dorë.
E5	Asnjë komunikim midis UI e gjeneratorit të induksionit. Zona e gatimit nuk mund të aktivizohet.	Kabllimi LIN ose kabllo e ushqimit me defekt.	Kontrolloni kabllimin dhe tensionin e ushqimit.
		Kabllimi i piastrave i lidhur jo në mënyrë korrekte.	Kontrolloni kabllimin dhe tensionin e ushqimit.
		Gabim i brendshëm në qarqet e gjeneratorit ose të filtrit.	Zëvendësoni modulin.

E6	Tensioni i ushqimit nuk hyn në interval (tension dhe/ose frekuencë). Zona e gatimit nuk mund të aktivizohet.	Tensioni i ushqimit nuk hyn në interval (shikoni të dhënat teknike për detajet).	Kontrolloni tensionin e rrjetit.
		Gabim i brendshëm në qarqet e gjeneratorit.	Zëvendësoni modulin.
E7	Gabim i brendshëm në TC Zonat e gatimit janë të çaktivizuara.	-	Zëvendësoni modulin.
E8	Defekt tek aspiratori.	Aspiratori i bllokuar.	Pastroni e hiqni bllokimet e mundshme.
		Ventilatori ose moduli elektronik me defekt.	Zëvendësoni modulin.
E9	Gabim tek sensori i temperaturës për zonën e gatimit. Zona e gatimit përkatëse është Off.	Qarku i sensorit të temperaturës është i hapur ose ka një qark të shkurtër.	Zëvendësoni induktorin.
EA	Gabim i brendshëm në TC Zonat e gatimit janë Off.	-	Zëvendësoni gjeneratorin.
EH	Sensori i temperaturës në bllokim. Zona e gatimit përkatëse është Off.	Asnjë ndryshim temperature (min. 10 K / 5 min) pas aktivizimit të zonës së gatimit.	Zëvendësoni induktorin.

TC = KONTROLLI ME PREKJE
UI = NDËRFAQJA E PËRDORUESIT
NTC = SENSORI I TEMPERATURËS

8. MIRËMBAJTJA E RIPARIMI

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

Kur kontaktohet shërbimi i asistencës lutemi të jepni informacionet e mëposhtme:

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

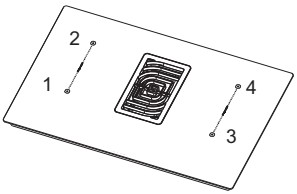
Këto informacione jepen tek targa e vogël e identifikimit. Targa e vogël e identifikimit është e vendosur në fund të aparatit.

9. TË DHËNAT TEKNIKE

Identifikimi i produktit

Lloji: **4300**
Modeli: **GALILEO SMART**
Konsultoni targën e vogël të identifikimit të vendosur në fund të aparatit.
Prodhuesi i bën përmirësime të vazhdueshme produktit. Për këtë arsye teksti dhe ilustrimet e këtyre udhëzimeve për përdorim mund të ndryshojnë pa paralajmërim.
Më tepër informacione për të dhënat teknike janë të disponueshme në faqen internet: www.faberspa.com

GALILEO SMART

	1,2 Zona e gatimit fleksibël 1 + 2 Në urë 3,4 Zona e gatimit fleksibël 3 + 4 Në urë

Parametri	Vlera	Përmasat (mm)
Përmasat e dobishme	-	830 × 520 (L x P)
Tensioni/frekuenca e ushqimit	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Të dhënat elektrike dhe elementet ngrohëse		
Zonat e gatimit 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona e gatimit fleksibël 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390

Parametri	Vlera	Njësia matëse
Pesha e aparatit	21	kg
Numri i zonave të gatimit	4	
Burim nxehtësie	induksion	

CE

991.0599.672_01 - 191121
D00006282_00