



- BG АСПИРАТОРА
- SR КУХИЊСКОГ АСПИРАТОРА
- MK АСПИРАТОРОТ
- AL КАРАК ТЕНХНЕРЕ
- EN COOKER HOOD
- RU ВЫТЯЖКА

<b>BG</b>	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ .....	3
<b>SR</b>	КОРИСНИЧКО УПУТСТВО .....	18
<b>МК</b>	УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК .....	32
<b>AL</b>	UDHËZUES PËR PËRDORIMIN .....	47
<b>EN</b>	USER MANUAL .....	61
<b>RU</b>	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	74

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА

**i** За да използвате уреда правилно и по безопасен начин, прочетете внимателно настоящото ръководство преди да монтирате уреда и да започнете да работите с него. Съхранявайте настоящото ръководство заедно с уреда, дори и ако се наложи да го преместите или продадете. Потребителите трябва да са добре запознати с работата на уреда и функциите за осигуряване на безопасност. Индукционните системи на тези готварски плотове отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост, както и на директивата за електромагнитните лъчения (EMF) и не би следвало да смущават работата на други електронни устройства. Лица, използващи кардиостимулатори или други електронни импланти трябва да се консултират със своя лекар или с производителя на импланта относно неговата устойчивост на електромагнитни смущения.



Електрическото свързване трябва да се изпълни от специализиран техник. Преди да продължите с електри-

ческите връзки, вижте глава ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

При уреди със захранващ кабел е необходимо разположението на клемите или дължината на проводниците между клемите и точката на закрепване на кабела да са такива, че при евентуално приплъзване на кабела в мястото на закрепване тоководещите проводници да се натегнат преди заземяващия проводник.

- Производителят не носи отговорност за щети, дължащи се на неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението в захранващата електрическа мрежа съответства на посоченото върху заводската табелка, закрепена от вътрешната страна на изделието.
- Впостоянно свързаната електрическа верига за захранване трябва да има устройства за разединяване, съответстващи на изискванията към електрическите инсталации.
- При уреди от клас I трябва да се провери дали домашната електрическа инсталация осигурява достатъчно добро заземяване.
- Свържете аспиратора към изпускателния тръбопровод чрез подходяща тръба. Вижте принадлежностите, които мо-

гат да се закупят отделно, в ръководството за монтаж (ако тръбата е кръгла: минимален диаметър 120 mm). Изпускателният въздухопровод трябва да е с минималната възможна дължина.

- Свържете уреда към електрическата мрежа, като използвате омниполярен прекъсвач.
- Необходимо е да се спазват нормативните документи относно изпускането на въздух от системи за вентилация.
- Не свързвайте аспиратора към изпускателни въздухопроводи, пренасящи газове, отделяни при горене (бойлери, камини и др.).
- Когато аспираторът се използва с неелектрически нагревателни уреди (например газове), трябва да се осигури достатъчен приток на външен въздух в помещението, за да се предотврати навлизането на изгорели газове в помещението. Когато аспираторът се използва в комбинация с уреди, които използват друг вид енергия (не електрическа), отрицателното налягане в помещението не трябва да е по-голямо от 0,04 mbar, за да се предотврати връщане на изгорелите газове през аспиратора в помещението.
- Въздухът не трябва да се издухва във въздухопровод,

по който се пренасят газове, получени при изгаряне на газ или други горива.

- Ако хранящият кабел е повреден, смяната трябва да се извърши от производителя или негов сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Включете щепсела в изправен контакт, разположен на достъпно място.
- По отношение на техническите мерки и мерките за безопасност е необходимо точно да се спазват изискванията на компетентните местни органи.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Преди да монтирате уреда отстранете предпазното фолио.

- При закрепване на уреда използвайте само винтове и малки детайли.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Ако винтовете или закрепващото устройство не са монтирани в съответствие с настоящите инструкции, има предпоставки за възникване на опасност от електрически удар.

- Не гледайте направо в светлинните източници през оптични устройства (бинокли, лупи и др.).
- Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца без наблюдение.



- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с уредите.
- Уредът не трябва да се използва от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности или недостатъчен опит и знания, освен когато са под наблюдение или са били предварително инструктирани за работа с уреда от лице отговарящо за тяхната безопасност.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, от лица с намалени физически, сетивни и умствени способности или от лица без опит и познания, когато са под надзор или са инструктирани как да използват уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Деца не трябва да играят с уреда.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на работа.

Трябва да се внимава и да се избягва допир с нагревателните зони.

Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

- Почиствайте и/или сменяйте филтрите с посочената в ръководството периодич-

ност (опасност от пожар). Вижте раздел „Поддръжка и почистване“.

- Помещението трябва да е достатъчно проветриво, когато аспираторът се използва едновременно с уреди, които изгарят газ или друго гориво (не се отнася за аспираторите, които връщат въздуха обратно в помещението).

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за предпазване от възможен токов удар.
- Не включвайте уреда, ако повърхността е напукана или материалът е изтънял.
- Не се допирайте до уреда с мокри части на тялото.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не поставяйте върху плота метални предмети (ножове, вилици, лъжици и капаци), тъй като е възможно да се нагорещат.
- След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с мазнина или олио без наблюдение може да е опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не опитвайте да гасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

- **ВНИМАНИЕ:** Процесите на готвене трябва да са под наблюдение. Кратките процеси на готвене трябва да са под непрекъснато наблюдение.
- Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху плота за готвене.
- Уверете се, че уредът е монтиран по начин, позволяващ изключването му от захранването, с разстояние за отваряне на контакта (3 mm), което гарантира пълно изключване в условия на свръхнапрежение от категория III.
- Уверете се, че уредът не е изложен на атмосферни влияния (дъжд, слънце).
- Уверете се, че вентилацията на уреда се извършва в съответствие с инструкциите на производителя.

## 2. УПОТРЕБА

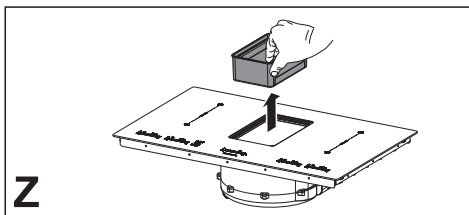
- Аспираторът е предназначен за използване единствено в битови условия с цел отстраняване на кухненски миризми.
- Не се допуска използване на аспиратора не по предназначение.
- Фритюрниците с голямо количество мазнина трябва непрекъснато да са под на-

блюдение, когато се използват: прекомерно нагрятото олио може да пръска силно.

- Не използвайте уреда с външно реле за време (таймер) или с отделна система за дистанционно управление.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративни панели, за да може да се охлажда достатъчно.
- За предпазване на уреда от повреди: не се качвайте върху уреда.
- Не поставяйте горещи съдове върху уреда, за да не повредите силиконовото уплътнение.
- Не режете и не подготвяйте хранителни продукти върху готварския плот и не пускайте твърди предмети върху него. Не влачете съдовете по повърхността на готварския плот.

## 3. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- Филтърът с активен въглен за задържане на миризмите може да се възстановява. Следвайте указанията, приложени към комплекта на филтъра относно начина на възстановяване и периодичността на смяна.
- Филтри за мазнини **Z**: Филтрите трябва да се почистват след използване в продължение на 2 месеца или по-често, когато се използват интензивно; те могат да се мият в миялна машина. Решетките не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.



## Общи препоръки

- Никога не използвайте стъргалки, фина тел, солна киселина или други продукти, които биха наранили или надраскали повърхността.
- Храните, които случайно паднат или се застоят на повърхността, върху функционалните или естетическите елементи на плота, не трябва да се ядат.

## Почистване на уреда

- Почиствайте плота след всяка употреба, за да предотвратите изгарянето на остатъците от храна. Почистването на засъхнали и изгорели остатъци изисква повече усилия.
- За почистване на ежедневното замърсяване, използвайте мека кърпа или гъба с вода и изподходящ почистващ препарат. Следвайте съветите на производителя за подходящи препарати за почистване. Препоръчваме употребата на защитни почистващи препарати.
- Отстранете загорелите наслагвания, напр. от изкипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Следвайте съветите на производителя за подходяща стъргалка.
- Отстранете сладки храни, например изкипял мармалад, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.
- Отстранете разтопена пластмаса със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.
- Отстранете петната от варовик от охладения готварски плот, като използвате малко количество препарат за премахване на котлен камък, напр. разтвор на оцет или лимон. След това почистете отново с влажна кърпа.

## 4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ШКАФА

- Готварският плот е предназначен за вграждане в работен плот над кухненски шкаф с ширина 600 мм или повече.
- Ако се монтира в запалим материал, трябва стриктно да се спазват указанията и стандартите за монтаж при ниско напрежение и за противопожарна защита.
- При монтираните елементи компонентите (пластмасови материали и фурнир) трябва да се слобават с термоустойчиви лепила (мин. 100 °C): Неподходящите материали и лепила могат да предизвикат деформиране и отлепване.
- Шкафът трябва да разполага с достатъчно място за електрическите връзки на уреда. Окачените кухненски елементи над уреда трябва да се монтират на разстояние, осигуряващо достатъчно място за удобство при работа.
- Допустимо е използването на декоративни лайсни от твърда дървесина около кухненския плот зад уреда, при положение че се запази

минималното разстояние, посочено на илюстрациите за монтиране.

- Минималното разстояние между вградения уред и задната стена е обозначено на илюстрацията за монтиране на уреда за вграждане (150 мм за стената от страни, 40 мм за задната стена и минимум 500 мм до евентуално налични горни шкафове).
- За предотвратяване на преминаването на течност между ръбовете на готварския плот и носещия кухненски плот преди монтиране поставете по цялата периферия на готварския плот включеното в комплекта прилепващо уплътнение.

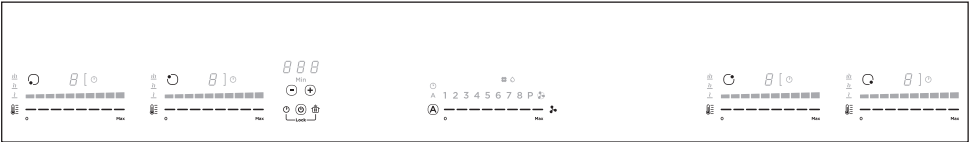
## 5. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

- Електрическото свързване трябва да се изпълни от специализиран техник.
- Този уред има обозначение тип "Y" и изисква захранващ кабел минимум тип H05VV-F. ЕДНОФАЗНО, ДВУФАЗНО и ТРИФАЗНО свързване: мин. сечение на проводниците: 2,5 мм². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 7 мм - макс. 15 мм.
- Клемите за свързване се виждат, когато бъде свален капакът на таблото за свързване.
- Уверете се, че спецификациите на електрическата система в домакинството (напрежение, максимална мощност и ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда, както е показано на схемата (в съответствие с главното напрежение и стандартите в съответната държава).
- Препоръчваме да използвате захранващ кабел 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F. В случай че се използва захранващ кабел 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F, е необходимо да се спазват инструкциите, дадени по-надолу: за трифазно свързване разделете двата кабела и отстранете сините обвивки на сивите проводници.

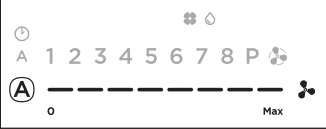
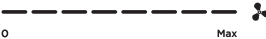







## 6. ИЗХВЪРЛЯНЕ









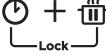










- Означението  върху изделието или неговата опаковка показва, че то не бива да се третира като битов отпадък. Вместо това, то трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Чрез правилно изхвърляне на това изделие вие помагате за предотвратяване на отрицателните последици за околната среда и здравето на хората, които може да възникнат при неподходящо третиране. За подробна информация относно рециклирането на този уред се свържете с местната градска управа, сметоизвозващото дружество във Вашия район или магазина, откъдето сте закупили уреда.
- Този уред е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС относно ограничаването на използването на опасни вещества в електрическото и електронно оборудване, и изхвърлянето на отпадъци.

7. ОРГАНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



	<p>ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ на готварския плот и аспиратора Натиснете, за да включите. Натиснете отново, за да изключите.</p> <p>По подразбиране при включване аспираторът се установява в автоматичен режим и светодиодът  светва. Натиснете лентата за управление на аспиратора, за да изключите автоматичния режим и да контролирате аспиратора ръчно. Светодиодът  угасва.</p>
	<p>Активиране на таймера Натиснете и задръжте 5 секунди бутона — аспираторът се установява в режим на отлагане с предварително зададен таймер от 15 минути. Светодиодният индикатор за отлагане на аспиратора ще светне . Натиснете и задръжте за 5 секунди бутона отново, за да деактивирате отлагането. Когато таймерът приключи отброяването, се чува сигнал (в продължение на 2 минути или спира, ако бъде натиснат бутона за Вкл./Изкл.), а дисплеят  изгасва. Отброяването не е видимо, визуалната индикация е светодиодът .</p>
	Стоп-Старт / Възстановяване
	Увеличаване/намаляване на времето на таймер на зона за готвене Натиснете и задръжте, за да нулирате филтъра за мазнини Натиснете и задръжте, за да нулирате филтъра с активен въглен
+	Заклучване на бутоните. Докоснете  и  за няколко секунди


	
	<p>Задаване на скоростта на засмукващия вентилатор Увеличаване/намаляване на скоростта на засмукване (мощността)</p>
	<p>Включване/изключване на автоматичния режим (по подразбиране автоматичният режим е включен). Когато лентата за избиране на аспиратора бъде докосната (натисната), автоматичният режим се деактивира и вентилаторът за екстракция работи в ръчен режим. За да активирате отново автоматичния режим, натиснете бутона <b>A</b> и светодиодът <b>A</b> ще светне, за да укаже, че аспираторът се намира в този работен режим.</p> <p>По подразбиране аспираторът работи в режим на отвеждане на въздуха. <b>Активиране на режима с използване на филтър с активен въглен</b> Натиснете и задръжте за 5 секунди бутона <b>A</b> на аспиратора, когато го включите за първи път. От този момент нататък светещата икона ще показва кога е необходимо да се извърши поддръжка на филтъра с активен въглен (против миризми)  . Сигнализирането за необходимост от почистване на филтъра за мазнини (светодиод ) е разрешено винаги. <b>Инициализиране на брояча за времето на използване на филтъра с активен въглен за задържане на миризми</b> След почистване на филтрите: натиснете и задръжте за 5 секунди бутона  - Светодиодът за филтъра за мазнини ще изгасне и отброяването на индикатора ще започне отново. натиснете и задръжте за 5 секунди бутона  - Светодиодът за филтъра против миризми ще изгасне и отброяването на индикатора ще започне отново.</p>
	<p>Задаване на скорост на засмукване <b>ИНТЕНЗИВНО 1</b> Тази скорост се поддържа в продължение на 10 минути. След това системата автоматично се връща към предходната зададена скорост.</p>
	<p>Задаване на скорост на засмукване <b>ИНТЕНЗИВНО 2</b> Тази скорост се поддържа в продължение на 5 минути. След това системата автоматично се връща към предходната зададена скорост.</p>


	
	ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ на готварския плот и аспиратора Натиснете, за да включите. Натиснете отново, за да изключите.
	Избиране на зоната за готвене, чийто таймер да се настрои. Таймерите са отделни за всяка зона за готвене и могат да се използват и едновременно. В края на зададения период зоните за готвене ще се изключат автоматично и звуков сигнал ще потвърди това. Активиране/настройване на таймер: Натиснете неколккратно бутон  , за да изберете зоната за готвене, чийто таймер искате да активирате. Съответният символ на зоната светва. Когато бъде избрана желаната зона на готвене, настройте продължителността на таймера: Натиснете +, за да увеличите времето до автоматичното изключване Натиснете -, за да намалите времето до автоматичното изключване
 	Задаване на времето (плюс/минус)
	Стоп-Старт / Възстановяване Функцията позволява да се прекъсва и възобновява всяка активирана функция на готварския плот, като мощността на нагревателните зони се понижава до нула. Натиснете бутона, за да прекъснете работата; натиснете го отново и преместете сигнализиращия плъзгач докрай надясно, за да възобновите работата. Забележка: Ако работата не се възобнови до 10 минути, готварският плот автоматично се изключва. Функцията позволява да се възстановят всички настройки на готварския плот, ако до изключване се е стигнало непреднамерено. Начин на работа: - Включете отново готварския плот - Натиснете  в рамките на 6 секунди
	Заключване/отключване на готварския плот Позволява да се блокират настройките на готварския плот за предотвратяване на случайна промяна, като вече избраните функции остават активни. Повторете операцията, за да отключите плота.
	Индикатор за избраните зони за готвене Зоните за готвене могат да работят едновременно с една и съща мощност, като образуват обща зона. Предната зона за готвене е основна, а задната — допълнителна. За да активирате функцията Bridge: Докоснете едновременно двете ленти и символът  светва. От лентата за избиране на главната зона е възможно да настройвате нивото на мощност. За разделяне на зоните повторете същата процедура, както при обединяване.
	Избиране на зона за готвене Увеличаване/намаляване на мощността Функция за краткотрайно (10 минути) увеличаване на мощността, след което се възстановява предходната зададена стойност. Натиснете и плъзнете по лентата за управление, за да активирате увеличаването на мощността. На дисплея на съответната зона свети индикатор за работа с увеличена мощност — символ „P“.
	Активиране на регулатора на температурата. Дисплеят показва  .
	Готвене при / поддържане на температура 42°C
	Готвене при / поддържане на температура 74°C
	Готвене при / поддържане на температура 92°C
	Активирано обединяване на две зони за готвене
	Активирана функция за увеличаване на мощността

## Как функционира индукционният плот

Индукционните плотове работят значително по-различно от традиционните плотове и котлоните. Индукционната намотка под стъкло-керамичния плот създава магнитно поле, което се задейства много бързо и директно нагрява магнетизираната основа на съда за готвене. Стъклокерамиката се нагрява само от горещия съд за готвене. Ако отстраните съда за готвене от зоната за готвене, електрозахранването се прекъсва незабавно.

## Разпознаване на съда

Всяка зона за готвене е оборудвана с функция за разпознаване на съда. Функцията за разпознаване разпознава съда с магнетизирана основа, който е подходящ за използване с индукционни плотове. Ако отстраните съда за готвене по време на работа или използвате неподходящ съд, дисплеят, близо до барграфа, започва да мига с . Ако върху зоната за готвене няма поставен съд в рамките на 10 секунди за разпознаване на съда: - Зоната за готвене се изключва автоматично след 10 секунди.

- Дисплеят на всяка зона за готвене показва .

## Съдове за готвене

### Подходящи съдове за готвене

За готвене върху индукционен плот са подходящи само съдове с напълно магнетизираща се основа.

Магнитът прилепва към всяка точка от повърхността на дъното на съда за готвене.

### Готварски съдове, подходящи за употреба при индукционно готвене


Готварските съдове, използвани за готвене на плот с индукционна повърхност, трябва да са от метал, с магнитни свойства и достатъчно голяма основа.

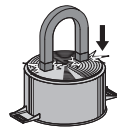
### Подходящи съдове за готвене:

- Емайлирани стоманени готварски съдове с дебели основи.
- Чугунени готварски съдове с емайлирана основа.
- Готварски съдове от многослойна неръждаема стомана, феритна неръждаема стомана и алуминий със специална основа.

### Неподходящи готварски съдове:

- Готварски съдове от мед, неръждаема стомана, огнеупорно стъкло, дърво, керамика и теракота.
- За да видите дали съдът е подходящ, доближете магнит до дъното: ако магнитът привлече съда, значи е подходящ за индук-

ционно готвене. Ако нямате магнит, можете да поставите малко количество вода в съда, поставете съда върху зона за готвене и включете зоната за готвене. Ако на дисплея се покаже символът , това означава, че съдът не е подходящ.



**Забележка:** Използвайте само готварски съдове с идеално гладко дъно и подходящи за индукционни зони за готвене. Използването на готварски съдове с дъно с неправилна форма може да застраши ефикасността на системата за нагряване и да предотврати установяването на готварския съд от зоната за готвене.

## Шум по време на готвене

Съдовете може да издават шум по време на готвене. Това не показва неизправност, нито пък се отразява на работата на уреда по какъвто и да е начин.

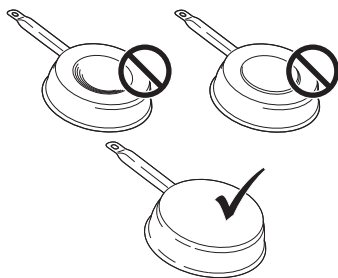
Шумът зависи от използваните готварски съдове. Ако при готвене се генерира много шум, пробвайте да смените съда за готвене.

## Съвет за пестене на енергия

- Диаметърът на основата на съда трябва да съответства на диаметъра на зоната за готвене.



- Когато купувате съд, проверете дали посоченият диаметър отговаря на диаметъра на основата или на този в горната част на съда, тъй като почти винаги горната част е по-широка.
- Когато готвите ястия с дълго време за готвене, можете да спестите време и енергия, като използвате тенджерата под налягане, която също така позволява запазването на витамините в храната.
- Уверете се, че в тенджерата под налягане има достатъчно течност, тъй като ако течността не е достатъчна и съдът прегрее, може да повреди както тенджерата под налягане, така и зоната за готвене.
- Ако е възможно, винаги покривайте съдовете с подходящ капак.
- Изберете съд, подходящ за количеството храна, която ще се приготвя. Голям, наполовина празен съд води до загуба на енергия.



Зона за готвене	Дъно на съда		Бележки
	Мин Ø (препоръчително)	Макс. Ø (препоръчително)	
184 мм × 220 мм (единичен)	145 мм	180 мм	
380 мм × 220 мм (двоен)	110 мм	245 мм	с функция за свързване

**Нормални работни звуци на готварския плот**  
Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Това може да генерира топлина директно върху дъното на готварския съд. Тенджерите и тиганите може да издават различни звуци или да вибрират в зависимост от начина, по който са произведени. Следва описание на тези шумове:

#### Тихо бръмчене (като трансформатор)

Този шум се издава при готвене с висока температура. Дължи се на количеството енергия, прехвърляна от готварския плот към готварския съд. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.

#### Тихо свирене

Този шум се издава, когато готварският съд е празен. Спира, щом в съда се сипе вода или храна.

#### Пукане

Този шум се издава, когато се готви със съдове, представляващи наслояване от различни материали. Причинява се от вибрациите на повърхностите, където различните материали опират един в друг. Шумът се чува от съда и може да варира в зависимост от количеството и начина на готвене на храната.

#### Шумно свирене

Този шум се издава, когато се готви със съдове, направени от наслоени различни материали, и когато те се използват допълнително при максимална мощност и върху две готварски зони. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.


#### Шумове от вентилатор

За правилна работа на електронната система е необходимо да се регулира температурата на готварския плот. За целта готварският плот е снабден с готварски вентилатор, който се активира, за да намали и регулира температурата на електронната система. Вентилаторът може също да продължи да работи след изключване на уреда, ако установената температура на готварския плот е все още твърде висока след изключването.

#### Ритмични звуци и подобни на тези от часовникови стрелки

Този шум се издава само когато работят поне три зони за готвене и изчезва или отслабва, когато някоя от тях се изключи. Описаните звуци са нормални елементи на описаната индукционна технология и не трябва да се считат за дефекти.

#### Включване на уреда

Задръжте  за една секунда, за да включите уреда.




- „0“ мига на всички дисплеи за ниво на мощност.
- Ако не предприемете никакво действие, уредът ще се изключи след 10 секунди от съображения за безопасност.

#### Избор на зона за готвене

Натиснете „0“ близо до плъзгача на барграфа на зоната за готвене и плъзнете, за да зададете нивото на мощност.



Ниво на мощност	Метод на готвене	Използвайте за
1	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Набъбване	Ориз
4	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, задушаване	Паста, супа, задушено месо
7	Деликатно пържене	Ръости (картофени кюфтета), омлет, панирани пържени храни, наденици
8	Пържене, дълбоко пържене	Месо, картофи
9	Бързо пържене	Пържола
P	Бързо нагряване	Вряща вода


Темп. ниво	Метод на готвене	Използвайте за
	Разтопяване	Разтопяване на масло, шоколад или мед при около 42°C
	Поддържане на топлина	Сосове и поддържане на храната топла за сервиране на около 74°C
	Бавно готвене	Поддържане на сготвеното ястие топло на около 92°C

#### Изключване на зона за готвене

Докоснете „0“ на барграфа.

- Ако не предприемете никакво действие и зоните за готвене са изключени, уредът ще се изключи след 10 секунди.

#### Изключване на плота

Докоснете  за няколко секунди, за да изключите плота.

- Ако не предприемете никакво действие върху дисплея и всички зони за готвене са изключени, уредът ще се изключи след 10 секунди.

#### Индикатор за остатъчна топлина

След като изключите използваната зона за готвене и тя продължава да е гореща, с опасност от изгаряне, надписът „H“ продължава да свети.



#### Настройка за размразяване, поддържане на топлината и бавно готвене

С функцията за размразяване може да размразявате храна или да разтопявате масло, шоколад или мед.


С настройката „поддържане на топлина“ запазвате готовото ястие топло на прибл. 74 °C. Настройката за бавно готвене ви позволява да поддържате готовото ястие топло при прибл. 92 °C. С тази настройка можете да готвите на по-ниски температури, за да запазите хранителните стойности на продуктите.


- Изберете зоната за готвене, като натиснете „0“ близо до барграфа на зоната за готвене.


- Натиснете  един път.

- За да изберете настройката „Разтопяване“ (размразяване), натиснете  още веднъж. Появява се .

- За да изберете настройката „Поддържане на топлина“, натиснете  още един път.

Появява се .

- За да изберете настройката „Бавно готвене“, натиснете  още веднъж.

Появява се .

#### Настройка PowerPlus

Всички зони за готвене са оборудвани с функцията за пълна мощност PowerPlus. Когато включите PowerPlus, избраната зона за готвене работи с изключително висока мощност в продължение на 10 минути. PowerPlus може да се използва за бързо загряване на голямо количество вода например.





- Плъзнете нагоре по барграфа, докато на дисплея се появи „P“.

- За прекратяване на PowerPlus плъзнете надолу върху барграфа до желаното ниво на мощност.




#### Таймер

Когато таймерът е настроен, зоната за готвене се изключва след зададеното време между 1 мин и 1 час и 59 мин.

## Настройване на таймера

- Плотът е включен
  - Група зони за готвене
  - Натиснете .
  - „\_00“ мига в средата на дисплея.
  - Докоснете , за да увеличите времето на таймера и , за да намалите времето.
- Когато натиснете  за първи път, „1“ се осветява на дисплея.

## Промяна на таймера

- Настройване на таймера.
- Натиснете .
- Натиснете върху активната зона за готвене на таймера, който искате да промените.
- Променете времетраенето на таймера с помощта на  и .

## Функция за свързване



Функцията за свързване позволява на две отделни зони за готвене да се включват така, че да се настройват заедно.

- Натиснете барграфите на двете зони за готвене.
- Дисплеят, близо до двете зони, показва „[“ от едната страна и „]“ от другата страна.



Ако една от зоните за готвене вече работи, когато включите функцията за свързване, нивото на мощност и времето за работа на тази зона за готвене ще се използва и за двете зони. Ако и двете зони за готвене вече работят, времето са работа се изчислява от дисплеите за ниво на мощност.

Ако функцията за обединяване на две зони за готвене Bridging не е налична, задайте усилена скорост Boost.

## Защита от деца

- Уредът е включен
- Докоснете  и  за няколко секунди, докато се чуе звуков сигнал.

Дисплеят е заключен. Ако дисплеят се изключи в това състояние, функцията за заключване ще бъде активна и когато включите плота отново.

- За деактивиране на заключването за деца натиснете  и  за няколко секунди.

## Загриване

Тази функция се използва за загриване на съда с максималната мощност, преди готвенето да продължи с избраното ниво на мощност. Периодът от време, през който зоната за готвене ще остане на максимална мощност, зависи от зададената крайна мощност за готвенето. Вж. таблицата:

Ниво на мощност	Време
1	48 секунди
2	144 секунди
3	230 секунди
4	312 секунди
5	408 секунди
6	120 секунди
7	168 секунди
8	216 секунди
9	не е налично
P	не е налично

За да активирате, при поставен на плота съд и избрана зона за готвене натиснете и задръжте за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата на мощността. Дисплеят за съответната зона показва "A".

Можете да увеличите нивото на мощността за готвене, но ако го намалите, функцията ще се деактивира.

Можете да я деактивирате също и като натиснете и задръжте за 3 секунди бутона за съответната зона за готвене.

МОДЕЛ	GALILEO BK GLASS NG A830
Макс. обща мощност	7,620 kW

Кодове за грешка			
Код за грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Отстраняване
<b>ER 03 и непрекъснат звуков сигнал</b>	Непрекъснато активиране на сензора; ТС се изключва след 10 сек	Вода или готварски съд на стъклото над сензорите за управление	Почистете контролната повърхност, отстранете обектите от сензорите.
<b>ER20</b>	Флаш памет – ТС грешка	ТС – дефектен	Сменете ТС
<b>ER22</b>	Липса на обратна връзка от ТС, интерфейсът се изключва след 3,5-7,5 сек	Късо съединение или отворена верига в зоната на ТС	Сменете ТС
<b>ER31</b>	Неправилни данни за конфигуриране или отклонение между генератора и ТС	Изисква се конфигуриране на инд	Ново конфигуриране (сервизно меню)
<b>ER36</b>	Дефектна стойност за NTC на ТС; интерфейсът се изключва	Късо съединение или отворена верига на NTC	Сменете ТС
<b>ER47</b>	Комуникационна грешка между ТС и индукцията	Липсва или грешка в LIN комуникация! (Подчиненото устройство не отговаря на заявка от главното устройство)	Свързващият кабел не е включен правилно или е дефектен.
<b>U400</b>	Непрекъснат звуков сигнал Входното захранване е твърде високо	Неправилно свързване на готварския плот	Коригирайте свързването към захранване
<b>E/2</b>	Прекомерна температура на индукционния елемент	Претоварване на готварския плот или празен готварски съд	Оставете системата да се охлади.
<b>E/A</b>	Грешка на захранващата платка	Неизправност на компонент	Сменете захранващата платка
<b>E/6</b>	Грешка на захранващата платка	Няма захранване на захранващ елемент или грешка на захранващата платка	1. проверете окабеляването 2. проверете захранващата платка на филтъра 3. сменете захранващата платка
<b>E/8</b>	Неправилна скорост на вентилатора	Грешка на левия или десния вентилатор	Блокиран изход за въздух, напр. с хартия Сменете дефектния вентилатор
<b>E/9</b>	Дефектен сензор за температура на индуктора		Сменете индуктора, сменете захранващата платка

## 8. ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

- Поддръжката на електрическите части трябва да се извършва само от производителя или от оторизиран сервиз.
- Повредените кабели задължително се подменят само от производителя или от оторизиран сервиз.

Когато се свързвате с оторизиран сервиз, трябва да им предоставите следната информация:

- тип на грешка
- модел на уреда (арт.)
- сериен номер (с.н.)

Тази информация е посочена на табелата с данни. Табелата с данните е закрепена от долната страна.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### Продуктова идентификация

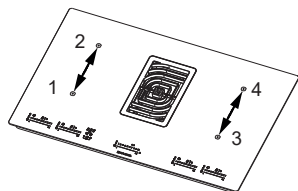
Тип: 4300

МОДЕЛ: GALILEO BK GLASS NG A830

Вижте табелата с данни, поставена в долната част на продукта.

Производителят непрекъснато се стреми да усъвършенства продукта. Поради тази причина текстът и илюстрациите в това ръководство могат да бъдат променени без предупреждение.

Допълнителна информация за техническите данни ще намерите на: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)



## ФУНКЦИЯ НА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

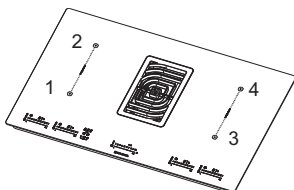
Този уред има функция на електронно управление на мощността.

Тази функция контролира подаването на максималната мощност от 3700 W между зоните за готвене, използвани в комбиниран режим (1+2 и 3+4), оптимизирайки дистрибуцията на мощност и избягвайки ситуации на свръх натоварване на системата. Функцията разпределя максималната налична мощност между зоните за готвене, използвани в комбиниран режим. Вижте илюстрацията. Функцията намалява мощността на другата зона за готвене, функционираща в комбиниран режим, ако е необходимо (на последната команда е зададен по-висок приоритет).

Пример:

Ако за зоната за готвене 1 се избере допълнително ниво на мощност (boost) (усилвател) (P), зоната за готвене 2 не може едновременно да надвишава нивото на мощност 5.

## GALILEO BK GLASS NG A830



1,2 Гъвкава зона за готвене 1+2; Свързване  
3,4 Гъвкава зона за готвене 3+4; Свързване

Параметър	Стойност	Размери (мм)
Работни размери	-	830 × 520 (Ш × Д)
Електрозахранване напрежение/честота	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Стойности на мощността и захранващите елементи		
Зона за готвене 1,2, 3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Гъвкава зона за готвене 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Параметър	Символ	Стойност	Измервателна единица
Тегло на уреда	M	26 / 19	кг
Брой зони за готвене		4	
Източник на топлина		индукция	

## 1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

**i** Због сопствене безбедности и правилног рада уређаја, пажљиво прочитајте овај приручник пре инсталирања и коришћења. Ова упутства увек чувајте уз уређај, чак и ако га преместите или продате. Корисници морају у потпуности да познају рад и безбедносне карактеристике уређаја. Системи индукције ових плоча испуњавају захтеве EMC стандарда, као и EMF директиве и не треба да долази до сметњи са другим електронским уређајима. Корисници срчаних пејсмејкера или других електронских имплантата треба да разјасне са својим лекаром или произвођачем импланта да ли цу ови уређаји довољно отпорни на сметње.



Стручни техничар мора да обави жичани прикључак. Пре него што наставите са повезивањем на електричну мрежу, погледајте поглавље **ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК**.


Код уређаја са кабловима за напајање, распоред терминала

или дужина проводника између ојачања кабла и терминала, треба да буде таква да се проводници струје затегну пре проводника за уземљење ако кабл исклизне из ојачања.


- Произвођач није одговоран ни за каква оштећења која резултују услед неправилне или неодговарајуће инсталације.
- Проверите да ли мрежни напон одговара оном који је наведен на називној плочици причвршћеној унутар уређаја.
- Средство за искључивање мора бити инкорпорирано у фиксно ожичење у складу са правилима ожичења.
- Код уређаја класе I, проверите да ли кућно напајање има одговарајуће уземљење.
- Повежите екстрактор на издувни димњак кроз одговарајућу цев. Погледајте прибор доступан за куповину који је приказан у приручнику за инсталацију (ако је цев кружног облика: минимални пречник 120 mm). Путања димњака мора бити што је могуће краћа.
- Повежите уређај на мрежу напајања помоћу вишеструког прекидача.
- Морају се испоштовати прописи у вези са испуштањем ваздуха.
- Не повезујте уређај за

екстракцију на издувне цеви са испарењима сагоревања (котлови, камини итд.).

- Ако се екстрактор користи заједно са неелектричним уређајима (нпр. уређајима на гас), у просторији мора бити загарантован довољан степен проветравања како би се спречио повратан ток издувног гаса. Када се уређај за кување користи заједно са уређајима који се не напајају електричном енергијом, негативни притисак у просторији не сме да премаши 0,04 mbar како би се спречило да уређај за кување повуче испарења натраг у просторију.
- Ваздух се не сме испуштати у димњак који се користи за издувна испарења уређаја на гас или друга горива.
- Ако се кабл за напајање оштети, мора га заменити произвођач или његов сервисер или слично квалификована особа како бисте избегли опасност.
- Повежите утикач на утичницу у складу са важећим прописима, а која се налази на приступачном месту.
- У погледу техничких и безбедносних мера које су усвојене за испуштање испарења, важно је строго пратити прописе локалних власти.


 **УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталирања уређаја, уклоните заштитне филмове.

- Користите само завртње и мале делове одговарајуће за уређај.

 **УПОЗОРЕЊЕ:** Уколико се завртњи или уређај за причвршћивање не инсталирају у складу са овим упутствима, може доћи до електричне опасности.

- Не гледајте директно у светлост кроз оптичке уређаје (двоглед, лупу...).
- Деца не смеју да чисте или одржавају уређај без одговарајућег надзора.
- Деца треба да буду под надзором како бисте били сигурни да се не играју уређајем.
- Уређај није предвиђен за коришћење од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, осим ако су под надзором или су им дата упутства у погледу коришћења уређаја од стране особе која је одговорна за њихову безбедност.
- Овај уређај могу да користе деца од 8 више година или лица

са ограниченим физичким, чулним или менталним способностима или без одговарајућег искуства и знања под условом да при том буду под надзором или да им се дају упутства за безбеднокоришћење уређаја и уз разумевање укључених опасности. Деца не смеју да се играју уређајем.

 **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови јако ће се загрејати током употребе.

Побрините се да не дође до контакта са грејним елементима.

Децу млађу од 8 година треба држати даље осим ако су под константним надзором.

- Очистите и/или замените филтере након назначеног временског периода (опасност од пожара). Видите параграф Одржавање и чишћење.
- У просторији у којој се уређај користи треба да постоји одговарајућа вентилација као и за уређаје на гас или друго гориво (не примењује се на уређаје који само испуштају ваздух натраг у просторију).
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Ако је површина напрсла, искључите уређај како бисте избегли могућност

за настанак струјног удара.

- Не укључујте уређај ако је површина напрсла или ако постоји оштећење у дебљини материјала.
- Не додирујте уређај мокрым деловима тела.
- За чишћење производа не користите парочистач.
- Металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци, не треба спуштати на површину плоче, јер могу да постану врели.
- Након коришћења, искључите грејач помоћу контроле и не ослањајте се на детектор посуђа.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Кување без надзора на плочи са машћу или уљем може бити опасно и резултирати пожаром. НИКАДА не покушавајте да угасите пожар водом, већ искључите уређај, а затим прекријте пламен нпр. поклопцем или противпожарним ћебетом.
- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора бити под надзором. Краткотрајни процес кувања мора бити под константним надзором.
- Уређај није предвиђен за руковање помоћу екстерног тајмера или посебног система за даљинску контролу.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: не стављајте



- предмете на површине за кување.
- Водите рачуна да уређај буде инсталиран тако да је могуће да се искључи са напајања, са растојањем за отварање контакта (3 mm) које обезбеђује потпуно искључивање у условима пренапона III категорије.
  - Водите рачуна да уређај не буде изложен атмосферским агенсима (киши, сунцу).
  - Водите рачуна да вентилација уређаја буде у складу са упутствима произвођача.

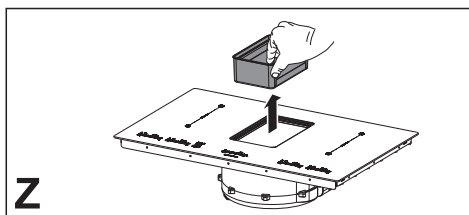
## 2. КОРИШЋЕЊЕ

- Уређај за екстракцију је дизајниран искључиво за употребу у домаћинству за елиминисање мириса из кухиње.
- Никада не користите уређај у сврху за коју није предвиђен.
- Током коришћења, фритезе се морају константно надгледати: прегрејано уље може да експлодира.
- Не рукујте уређајем помоћу екстерног тајмера или посебног система за даљинску контролу.
- Уређај не треба постављати иза декоративних врата како би се избегло прегревање.
- Да бисте избегли оштећење уређаја

- Не пењите се на уређај.
- Да бисте избегли оштећење силиконских фугни, не стављајте врело посуђе на рам.
- Не сеците и не припремајте храну на површини и не испуштајте тврде предмете на њу. Не вуците посуђе по површини.

## 3. ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

- Филтер са активним угљем за отклањање непријатних мириса се може регенерисати. Следите упутства наведена на самом комплету, како за метод регенерације тако и за време замене.
- Подмазивање филтера **Z**: Филтери се морају чистити на свака 2 месеца рада или чешће у случају нарочито велике употребе и могу се прати у машини за прање судова. Nemojte da perete rešetku u mašini za pranje posuđa.



### Опште препоруке:

- Никада не користите оштре сунђере за рибање, челичну вуну, сону киселину или друге производе који би могли да изгребу или оштете површину.
- Храна која случајно падне на површину, на функционалне или естетске елементе плоче се не сме јести.

### Чишћење уређаја:

- Чистите уређај након сваког коришћења како бисте спречили да остаци хране сагоре. За чишћење осушене или сагореле прљавштине је потребно више напора.
- За чишћење свакодневне прљавштине, користите меку крпу или сунђер са водом и одговарајућим агенсом за чишћење. Следите упутства произвођача у вези са агенсима за чишћење. Препоручујемо коришћење заштитних агенаса за чишћење.
- Уклоните скорелу прљавштину, нпр. од искипелог млека, стругачем за стаклене

керамичке плоче док је плоча још топла. Следите упутства произвођача у вези са стругачем.

- Уклоните слатку храну, као што је мармелада, која је искипела стругачем за стаклене керамичке плоче док је плоча још топла. У супротном се може оштети стаклена керамичка површина.
- Уклоните отопљену пластику стругачем за стаклене керамичке плоче док је плоча још топла. У супротном се може оштети стаклена керамичка површина.
- Уклоните мрље од каменца помоћу мале количине раствора за разлагање каменца, нпр. сирћета или лимуновог сока, када се плоча охлади. Затим поново очистите влажном крпом.


#### 4. ЗАХТЕВИ КУХИЊСКИХ ДЕЛОВА

- Плоча за кување је предвиђена за уградњу на радну површину изнад кухињског дела ширине 600 mm или више.
- Ако се поставља на запаљив материјал, смернице и стандарди за нисконапонску инсталацију и заштиту од пожара се морају строго испоштовати.
- Код постављених јединица, компоненте (пластични материјали и фурнирано дрво) се морају склапати помоћу лепка отпорног на топлоту (мин. 100 °C): Неодговарајући материјал и лепак могу резултирати изобличавањем и одвајањем.
- Кухињски део мора да има довољно простора за електричне прикључке уређаја. Висећи кухињски делови изнад уређаја се морају поставити на растојању које пружа довољно простора за угодан процес рада.
- Коришћење декоративних ивица од тврдог дрвета око радне површине иза уређаја је дозвољено, а у овом случају минимално растојање остаје као што је назначено на илустрацијама за инсталацију.
- Минимално растојање између уградног уређаја и задњег зида је назначено на илустрацији за инсталацију уградног уређаја (150 mm за бочни зид, 40 mm за задњи и минимално 500 mm за све делове изнад њега).
- Да бисте спречили цурење између ивице плоче и радне површине, ставите достављену лепљиву заптивку дуж целе спољашње ивице плоче пре склапања.

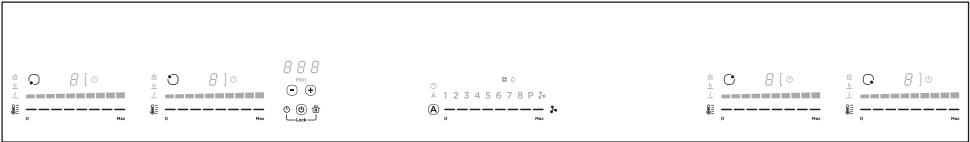
#### 5. ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК

- Стручни техничар мора да обави жичани прикључак.
- Овај уређај има прикључак типа „Y“ и захтева барем кабл за напајање типа H05VV-F. МОНОФАЗНИ, ДВОФАЗНИ и ТРОФАЗНИ прикључак: мин. пресек проводника: 2,5 mm<sup>2</sup>. Спољашњи пречник кабла за напајање: мин. 7 mm – макс. 15 mm.
- Терминали прикључка се откривају када се уклони поклопац разводне кутије.
- Водите рачуна да карактеристике електричног система домаћинства (напон, максимална снага и струја) буду компатибилни са карактеристикама уређаја.
- Повежите уређај као што је приказано на дијаграму (у складу са мрежни напоном и референтним стандардом земље).
- Предлажемо да користите кабл за напајање 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. Уколико користите кабл за напајање 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, потребно је да се придржавате упутстава датих у наставку: за трофазни прикључак одвојите 2 жице и плави омотач са сивих жица.


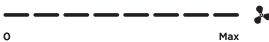










#### 6. ОДЛАГАЊЕ

- Симбол  на производу или паковању показује да уређај не треба третирати као кућни отпад. Уместо тога га треба проследити на одговарајуће место сакупљања за рециклажу електричне и електронске опреме. Правилним одлагањем овог производа допринећете спречавању могућих негативних последица по животну средину и здравље људи које би иначе могле да буду проузроковане неправилним руковањем овим производом као отпадом. За детаљније информације о рециклирању овог производа, контактирајте локалну градску канцеларију, сервис за одлагање кућног отпада или продавницу у којој сте купили производ.
- Уређај је у складу са директивом 2012/19/EU, у вези са смањењем опасних супстанци које се користе на електричним и електронским уређајима и одлагањем отпада.

7. КОНТРОЛЕ



	УКЉУЧИВАЊЕ/ИСКЉУЧИВАЊЕ плоче/аспиратора Притисните да бисте УКЉУЧИЛИ. Поново притисните да бисте ИСКЉУЧИЛИ.  Подразумевано, када се укључи, плоча/аспиратор је у аутоматском режиму, а лед светло  се укључује. Додирните (притисните) траку за бирање да бисте деактивирали аутоматски режим и радили са вентилатором екстрактора у ручном режиму. Лед светло  се искључује.
	Активирање тајмера Притисните дугме на 5 секунди, аспиратор који је у режиму одлагања претходно поставља тајмер на 15 мин. Индикаторско лед светло за одлагање се укључује . Поново притисните дугме на 5 секунди да бисте деактивирали одлагање. Када тајмер заврши одбројавање, јавља се звучни сигнал (на 2 минута или се зауставља када се притисне дугме за укључивање/искључивање), док се дисплеј  искључује. Бројач се не види, визуелна информација је лед светло .
	Заустављање и покретање/поновно позивање
	Повећајте/смањите тајмер за зону кувања Притисните и задржите за ресетовање филтера за масноћу Притисните и задржите за ресетовање филтера са активним угљем за отклањање непријатних мириса
+	Блокада тастера. Истовремено додирните  и  на неколико секунди

	
	Бирање вентилатора екстрактора Повећајте/смањите брзину (снагу) екстракције
	<p>Активирање/деактивирање аутоматске функције (подразумевано је активан аутоматски режим).          Када се додирне (притисне) трака за бирање на аспиратору шпорета, деактивира се аутоматски режим и вентилатором екстрактора се управља у ручном режиму.          За поновно активирање аутоматског режима притисните дугме  и лед светло  се укључује да би показало да аспиратор ради у овом режиму.</p> <p>Подразумевано је аспиратор у усмереном режиму.  <b>Активирање филтера са активним угљем</b>          На 5 секунди притисните дугме  на аспиратору када га укључите по први пут.          Од тог тренутка, осветљена икона ће приказати када је потребно обавити одржавање филтер са активним угљем (за отклањање непријатних мириса)  .          Обавештење филтера за чишћење масноће путем лед светла  је увек омогућено.</p> <p><b>Ресетовање засићеног филтера са активним угљем против непријатних мириса</b>          Након обављања операција одржавања филтера:          на 5 секунди притисните и задржите дугме  – Лед светло за масноћу се искључује, а индикатор за одбројавање се поново покреће.          на 5 секунди притисните и задржите дугме  – Лед светло за непријатне мирисе се искључује, а индикатор за одбројавање се поново покреће.</p>
	Подесите брзину <b>ИНТЕНЗИВНО 1</b> Брзина је програмирана да ради 10 минута. Када ово време истекне, систем се аутоматски враћа на претходно постављену брзину.
	Подесите брзину <b>ИНТЕНЗИВНО 2</b> Брзина је програмирана да ради 5 минута. Када ово време истекне, систем се аутоматски враћа на претходно постављену брзину.




	УКЉУЧИВАЊЕ/ИСКЉУЧИВАЊЕ плоче/аспиратора Притисните да бисте УКЉУЧИЛИ. Поново притисните да бисте ИСКЉУЧИЛИ.
	Изаберите зону кувања да бисте подесили независан тајмер. То је одбројавање које се може подесити за сваку зону кувања, чак истовремено. По истеку подешеног временског периода, зоне кувања се аутоматски искључују, а о томе обавештава звучни сигнал. Активирање/регулација тајмера плоче: Више пута притисните тастер  да бисте изабрали зону за кување коју желите да активирате. Одговарајућа икона зоне кувања се укључује. Када изаберете жељену зону кувања, регулишите трајање тајмера: Притисните + да бисте повећали време аутоматског искључивања Притисните - да бисте смањили време аутоматског искључивања
	Подешавање времена (плус /минус)
	Заустављање и покретање/поновно позивање Ова функција омогућава да се прекине/рестартује свака функција која је активна на плочи, доводећи снагу кувања на нулу. Притисните да бисте активирали, поново притисните и потпуно клизањем померите назначени клизач слева надесно да бисте деактивирали. Напомена: Ако се, након 10 минута, функција паузирања не деактивира, плоча се искључује аутоматски. Ова функција омогућава да се врате сва подешавања плоче у случају случајног искључивања. Активирање: - Поново укључите плочу - Притисните  у року од 6 секунди
+	Заључавање/откључавање плоче. Омогућава блокирање плоче како би се спречило случајно неправилно руковање, остављајући функције које су већ подешене активним. Поновите операцију да бисте деактивирали.
	Индикатор положаја зоне кувања Зоне кувања могу да раде у комбинацији, креирајући једну зону истог нивоа снаге. Предња главна и задња секундарна зона кувања. Да бисте активирали функцију моста: истовремено додирните 2 траке и упалиће се симбол . Помоћу траке за бирање главне зоне могуће је изабрати ниво снаге. Да бисте деактивирали функцију моста, једноставно поновите исту процедуру као за активирање
	Бирање зоне кувања Повећавање/смањивање нивоа снаге Додатна функција снаге која остаје активна 10 минута, након чега се температура враћа на претходно подешену вредност. Додирните и превлачите дуж траке за бирање да бисте активирали појачивач снаге. Ниво појачивача снаге се приказује на дисплеју изабране зоне симболом „P“.
	Активирање управљача температуром. Дисплеј приказује .
	Кување/одражавање топлоте на 42 °C
	Кување/одражавање топлоте на 74 °C
	Кување/одражавање топлоте на 92 °C
	Зона моста између две зоне кувања активирана
	Појачивач снаге активиран


## Како индукционе плоче раде

Индукционе плоче раде знатно другачије од конвенционалних плоча или плоча са ринглама. Индукциони калем испод стаклене керамике ствара магнетно поље које се брзо мења и које директно загрева основу посуђа која се може намагнетисати. Стаклена керамика се загрева само врелим посуђем. Ако се посуђе уклони са зоне кувања, напајање се одмах прекида.

## Детекција посуђа

Свака зона кувања поседује детекцију посуђа. Детекција посуђа препознаје посуђе са основом која се може намагнетисати које јегодно за коришћење на индукционим плочама. Ако се посуђе уклони током рада или ако се користи неодговарајуће посуђе, на дисплеју поред тракастог графикана трепери .

Ако се посуђе не постави на зону кувања током периода за детекцију посуђа од 10 секунди:

- Зона кувања се аутоматски искључује након 10 секунди.
- На дисплеју сваке зоне кувања се приказује .

## Посуђе

### Одговарајуће посуђе

Само посуђе са основом која се у потпуности може намагнетисати јегодно за кување на индукционој плочи. Магнет припања на сваку тачку целе основе посуђа.


### Посуђе годно за коришћење у индукционом кувању

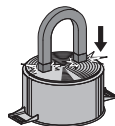
Посуђе за коришћење на површини за индукционо кување мора бити израђено од метала, са магнетним карактеристикама и довољно великом основом.

### Одговарајуће посуђе:

- Посуђе од емајлираног челика са дебелом основом.
- Посуђе од ливеног гвожђа са емајлираном основом.
- Посуђе са више слојева нерђајућег челика, феритног нерђајућег челика и алуминијума са посебном основом.

### Неодговарајуће посуђе:

- Посуђе од бабра, нерђајућег челика, алуминијума, ватросталног стакла, керамике и земљано посуђе.
- Да бисте проверили да је посуда одговарајућа, принесите магнет близу дна: ако се привуче, посуда је годна за индукционо кување. Ако немате магнет, можете ставити малу количину воде у посуду, ставити је на зону за кување и покренути зону кувања. Ако се симбол  појави на дисплеју, то значи да посуда није годна.



**Напомена:** Користите само посуђе са савршено равним дном и годно за зоне индукционог кувања. Коришћење посуђа са неравним дном може да наруши ефикасност грејног система и да спречи детекцију посуде у зони кувања.

### Бука током кувања

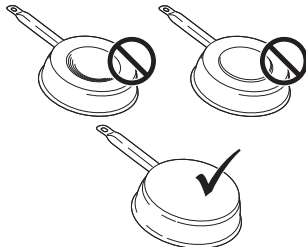
Посуђе може да ствара буку током кувања. Ово не указује ни на какав квар нити утиче на рад уређаја на било који начин. Бука зависи од посуђа које се користи. Ако вас бука знатно узнемирава, може помоћи да промените посуђе.

### Савети о уштеди енергије

- Пречник основе посуде мора да одговара пречнику зоне кувања.



- Приликом куповине посуђа, проверите да ли се наведени пречник односи на основу или на горњи део посуде, јер је горњи део скоро увек већи од основе.
- Приликом припремања јела која се дуго кувају, можете уштедети време и енергију коришћењем експрес лонца, који такође омогућава да се сачувају витамини у храни.
- Водите рачуна да у експрес лонцу буде довољно течности, јер ако је нема довољно, а експрес лонац се прегреје, може доћи до оштећења како експрес лонца тако и зоне кувања.
- Ако је могуће, увек поклопите посуду одговарајућим поклопцем.
- Изаберите посуду годну за количину хране која се припрема. Велику, полупразну посуду доводи до расипања енергије.



Зона кувања	Дно посуде		Напомене
	Мин. Ø (препоручено)	Макс. Ø (препоручено)	
184 mm x 220 mm (једна)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (двострука)	110 mm	245 mm	са функцијом премошћавања

### Нормални звукови током рада плоче за кување

Индукциона технологија се заснива на стварању електромагнетних поља. Она могу да генеришу топлоту директно на дну посуђа. Посуђе може да прави различите звукове или вибрације у зависности од начина на које је произведено. Ови звукови се описују на следећи начин:

#### Благо брујање (као трансформатор)

Звук се ствара приликом кувања на високом нивоу топлоте. Заснива се на количини пренете енергије са плоче на посуђе. Бука престаје или се утишава када се ниво топлоте смањи.

#### Тихо пиштање

Овај звук се ствара када је посуда за кување празна. Престаје када се вода или храна сипају у посуду.

#### Пуцкетање

Овај звук се ствара код посуђа састављеног од различитих материјала постављеним у слојевима један преко другог. Узрокован је вибрацијама површина на којима се различити материјали сусрећу. Звук се јавља на посуђу и може да варира у зависности од количине и начина припреме хране.

#### Гласно пиштање

Овај звук се ствара код посуђа састављеног од различитих материјала постављеним у слојевима један преко другог и када се оно додатно користи на максималном излазу и такође на две зоне кувања. Бука престаје или се утишава када се ниво топлоте смањи.

### Звукови вентилатора


За правилан рад електронског система, потребно је регулисати температуру плоче за кување. У ту сврху, плоча за кување има вентилатор за хлађење, који се активира да би смањιο и регулисао температуру електронског система. Вентилатор такође може наставити да ради након што се уређај искључи ако је детектована температура плоче за кување и даље превисока након искључивања.

### Ритмични звукови слични звуку казаљки на сату

Овај звук се јавља само када раде најмање три зоне кувања и нестаје или слаби када се нека од њих искључи.

Описани звукови су нормалан елемент описане индукционе технологије и не треба их сматрати оштећењем.

### Укључивање уређаја




Задржите  једну секунду да бисте укључили уређај.

- „0“ трепери на свим приказима ниво снаге.
- Ако нема додатних уноса, уређај се искључује након 10 секунди из безбедносних разлога.

### Бирање зоне кувања

Притисните „0“ поред клизача тракастог графикана зоне кувања и превуците га да бисте подесили ниво снаге.

Ниво снаге	Начин кувања	Користи се за
1	Отапање, благо загревање	Путер, чоколаду, желатин, сосеве
2	Отапање, благо загревање	Путер, чоколаду, желатин, сосеве
3	Нарастање	Пиринач
4	Континуирана припрема, смањивање, кување	Поврће, кромпир, сосеве, воће, рибу
5	Континуирана припрема, смањивање, кување	Поврће, кромпир, сосеве, воће, рибу
6	Континуирана припрема, пирјањење	Тестенину, супу, динстано месо
7	Лагано пржење	Решти (хеш браунс), омлете, поховану пржену храну, кобасице
8	Пржење, пржење у дубоком уљу	Месо, чипс
9	Кратко пржење на високој температури	Одрезак
P	Брзо загревање	Кључала вода


Ниво темп.	Начин кувања	Користи се за
	Отапање	Отапање путера, чоколаде или меда на око 42 °C
	Одржавање топлоте	Сосеве, одржавање хране спремном за послуживање на око 74 °C
	Лагано кување	Одржавање готове хране топлим на око 92 °C

### Искључивање зоне кувања

Додирните „0“ на тракастом графикону.

- Ако нема даљих уноса и ако су друге зоне кувања искључене, уређај се искључује након 10 секунди.

### Искључивање плоче

Додирните  на неколико секунди да бисте искључили плочу.

- Ако нема даљих уноса на дисплеју и ако су све друге зоне кувања искључене, уређај се искључује након 10 секунди.

### Индикатор преостале топлоте








Након што се зона кувања искључи, а и даље је топла, на плочи остаје укључено „H“ све док постоји опасност од опекотина.

### Подешавање одмрзавања, одржавања топлоте и лаганог кувања

Помоћу функције одмрзавања, можете одмрзнути храну или лагано отопити путер, чоколаду или мед.

Подешавање одржавања топлоте одржава готова јела топлим на око 74 °C.

Подешавање лаганог кувања одржава готова јела топлим на око 92 °C. Помоћу подешавања лаганог кувања, можете кувати на ниској температури како бисте сачували нутритивну вредност хране.

- Изаберите зону кувања притиском на „0“ поред тракастог графикона зоне кувања.
- Притисните  једном.
- Да бисте изабрали подешавање за „Отапање“ (одмрзавање), притисните  још једном.
-  се појављује.
- Да бисте изабрали подешавање за „Одржавање топлоте“, притисните  још једном.
-  се појављује.
- Да бисте изабрали подешавање за „Лагано кување“, притисните  још једном.
-  се појављује.

### PowerPlus подешавање

Све зоне кувања имају PowerPlus појачивач.




Када се PowerPlus укључи, изабрана зона кувања ради нарочито високом снагом 10 минута. PowerPlus се може користити, на пример, за брзо загревање велике количине воде.

- Превуците нагоре на тракастом графикону док се „P“ не појави на дисплеју.
- Да бисте прекинули PowerPlus, превуците надоле на тракастом графикону до жељеног нивоа снаге.

### Тајмер




Када је тајмер подешен, зона кувања се искључује након истека подешеног времена између 1 мин. и 1 сата 59 мин.

### Подешавање тајмера

- Плоча укључена.
- Зона кувања постављена.
- Притисните .
- „00“ трепери на средини дисплеја.
- Додирните  да бисте продужили трајање тајмера, додирните  да бисте скратили време.

Када притиснете  први пут „1“ светли на дисплеју.

### Промена тајмера

- Тајмер постављен
- Притисните .
- Притисните активну зону кувања тајмера који желите да промените.
- Промените трајање тајмера помоћу  и .

### Функција премошћавања



Функција премошћавања омогућава да се укључе две појединачне зоне кувања како би се придружиле.

- Притисните тракасте графиконе две зоне кувања.
  - На дисплеју поред две зоне се приказује „[“ са једне стране и „]“ са друге стране.
- Ако једна зона кувања већ ради када се укључи зона премошћавања, ниво снаге и време рада ове зоне кувања се користи за обе зоне. Ако обе зоне кувања већ раде, време рада се брише на дисплејима нивоа снаге. Код функције премошћавања није могуће подесити појачану брзину.





### Закључавање за заштиту деце

- Уређај укључен

- Истовремено додирните  и  на неколико секунди док се не емитије звучни сигнал.

Дисплеј је закључан. Када се дисплеј искључи у овом стању, функција закључавања ће и даље бити активна када рестартујете плочу.

- Да бисте деактивирали закључавање ради заштите деце, истовремено притисните  и  на неколико секунди.

### Функција загревања

Ова функција се користи за загревање посуде максималном снагом пре него што се кување настави жељеним интензитетом. Период загревања грејне зоне максималном снагом зависи од подешеног жељеног интензитета. В. табелу:

Ниво снаге	Време
1	48 секунди
2	144 секунде
3	230 секунди
4	312 секунди
5	408 секунди
6	120 секунди
7	168 секунди
8	216 секунди
9	недоступно
P	недоступно

За укључивање док је посуда на штедњаку и изабрана грејна зона, притисните и 3 секунде држите изабрану вредност (1-8) на скали снаге. За одговарајућу зону приказује се „А“.

Могуће је повећати интензитет кувања, али ако се он смањи, ова функција се искључује.

Може да се искључи и ако притиснете и 3 секунде држите дугме за одговарајућу грејну зону.

МОДЕЛ	GALILEO BK GLASS NG A830
Макс. укупна снага	7,620 kW

Кодови грешака			
Код грешке	Опис	Могућ узрок грешке	Отклањање
<b>ER 03 и континуиран звук</b>	Активирање континуираног сензора; ТС се искључује након 10 сек.	Вода или посуђе на стаклу изнад сензора додирних контрола	Очистите контролну површину, уклоните предмете са сензора.
<b>ER20</b>	Флеш меморија – ТС грешка	µC- оштећен	Замените ТС
<b>ER22</b>	Евалуација дугмета оштећена, кориснички интерфејс се искључује након 3,5-7,5 сек.	Кратак спој или отворено коло у области сензора дугмета	Замените ТС
<b>ER31</b>	Нетачни подаци конфигурације или одступање између генератора и ТС	Потребна нова конфигурација индукционог генератора	Нова конфигурација (сервисни мени)
<b>ER36</b>	NTC вредност оштећена на ТС; Кориснички интерфејс се искључује	Кратак спој или отворено коло на NTC	Замените ТС
<b>ER47</b>	Грешка у комуникацији између ТС и индукције	Нема LIN комуникације или она има грешке! (Помоћни не одговара на захтев главног)	Кабл за повезивање није правилно прикључен или је оштећен.
<b>U400</b>	Континуиран звук; напајање на улазу превисоко	Неправилно повезивање плоче за кување	Исправите повезивање напајања
<b>E/2</b>	Прекомерна температура индукционог елемента	Преоптерећеност плоче за кување или празна посуда за кување	Пустите да се систем охлади.
<b>E/A</b>	Грешка на табли за напајање	Квар компоненте	Замените таблу за напајање
<b>E/6</b>	Грешка на табли за напајање	Нема напајања или грешка на табли за напајање	1. проверите ожичење 2. проверите таблу са филтерима 3. замените таблу за напајање
<b>E/8</b>	Неправилна брзина вентилатора	Грешка на вентилатору са леве или десне стране	Издв. ваздуха блокиран, нпр. папиром. Замените оштећени вентилатор
<b>E/9</b>	Оштећен сензор температуре или индуктор		Замените индуктор. Замените таблу за напајање

## 8. ОДРЖАВАЊЕ И ПОПРАВКА

- Водите рачуна да одржавање електричних компоненти обавља само произвођач или кориснички сервис.
  - Водите рачуна да оштећене каблове мења само произвођач или кориснички сервис.
- Када контактирате кориснички сервис, наведите следеће информације:
- врсту квара
  - модел уређаја (члан./шиф.)
  - серијски број (сер.бр.)
- Ове информације су дате на натписној плочици.
- Натписна плочица је прикачена са доње стране.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### Идентификација производа

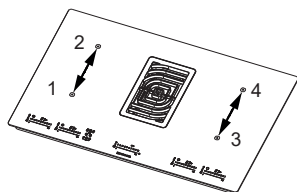
Тип: 4300

Модел: GALILEO BK GLASS NG A830

Погледајте натписну плочицу постављену са доње стране производа.

Произвођач непрестано обезбеђује побољшања производа. Стога се текст и слике у овом приручнику могу променити без најаве.

Више информација о техничким подацима је доступно на: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)



## FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

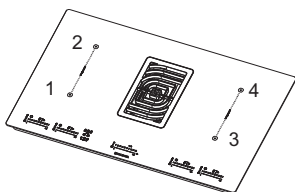
Ovaj proizvod poseduje funkciju upravljanja snagom s elektronskom kontrolom.

Ova funkcija kontroliše doziranje maksimalne snage od 3700 W između zona pripreme hrane koje se koriste u kombinovanom načinu (1+2 i 3+4), optimizujući raspodelu snage i izbegavajući situacije preopterećenja sistema. Funkcija deli maksimalnu dostupnu snagu između zona priprema koje se koriste u kombinovanom načinu. Vidi ilustraciju. Funkcija smanjuje snagu druge zone pripreme hrane u kombinovanom načinu, ako je potrebno (pri poslednjoj komandi dodeljuje se najviši prioritet).

Primer:

Ako se, za zonu pripreme hrane 1, odabere nivo snage koji je viši (pojaćanje) (P), zona pripreme hrane 2 neće, istovremeno, moći prelaziti nivo snage 5.

## GALILEO BK GLASS NG A830



1,2 Флексибилна зона 1+2 премошћено  
3,4 Флексибилна зона за кување 3+4  
премошћено

Параметар	Вредност	Димензије (mm)
Радне димензије	-	830 × 520 (Ш × Д)
Напон/фреквенција напајања	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Вредности елемента за напајање и грејача		
Зона кувања 1,2,3,4	2100 W; Појачана снага: 3700 W	230 x 210
Флексибилна зона кувања 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Параметар	Симбол	Вредност	Јединица мере
Тежина уређаја	M	26 / 19	kg
Број зона за кување		4	
Извор топлоте		индукција	

## 1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

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

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

За апаратисока близанапојување, распоредот на терминалите, или

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

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

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



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Пред да го инсталирате апаратот, извадете ја заштитната фолија.

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



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

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

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



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

Негидопирајте грејните елементи.

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

- Чистете и/или заменете ги филтрите по одредено време (опасност од пожар). Види пасус Одржување и чистење.
- Треба да има соодветна вентилација во просторијата кога опсегот на апаратот се користи на истовремено со апаратите што работат на гасили на други горива (не важи за апарати што само го испуштаат воздухот назад во просторијата).

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината е испукана, исклучете го апаратот за да избегнете струен удар.

- Не го вклучувајте апаратот ако површината е испукана или има оштетување на дебелината на материјалот.
- Не го допирајте апаратот со мокри делови од телото.
- Не го чистете производот со чистач на пареа.
- Метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината за

готвење, бидејќи може да се загреат.

- По употребата, исклучете ја плочата за готвење и не се потпирајте на детекторот.

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Доколку не сте присутни за време на готвење на плоча со користење на маст или масло може се јави опасност од пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го згаснете огнот со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го пламенот на пр. со капак, или со ќебе отпорно на оган.

- **ВНИМАНИЕ:** За време на готвењето мора да бидете присутни. Мора да бидете постојано присутни за време на краток процес на готвење.

- Апаратот не е наменет да се ракува со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте работи врз површината за готвење.

- Уверете се дека уредот е инсталиран на начин што овозможува да го исклучите од струја, со растојание за контактното отворање (3 мм) што овозможува целосно исклучување во услови на преголем напон од категорија III.
- Уверете се дека уредот не е изложен на атмосферски агенси (дожд, сонце).
- Уверете се дека вентилацијата

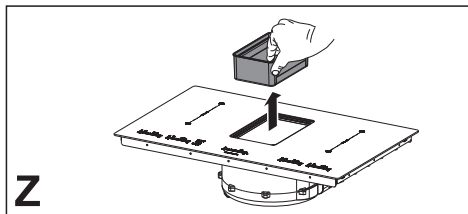
на апаратот е во согласност со инструкциите на производителот.

## 2. УПОТРЕБА

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

## 3. ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

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



### Општи препораки:

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

### Чистење на апаратот:

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


#### 4. БАРАЊА ЗА КУЈНСКИ ОРМАН

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

#### 5. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ











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


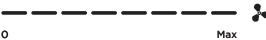





#### 6. ОТСТРАНУВАЊЕ








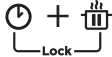










- Символот  на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не треба да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се однесе на соодветно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно отстранување на овој производ, ќе ги спречите потенцијалните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



7. КОНТРОЛИ

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

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


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

## Како функционираат индукциските плочи


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

### Детекција на сад

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

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

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

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

### Сад за готвење

#### Соодветен сад за готвење

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

#### Сад соодветен за индукциско готвење


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

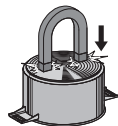
#### Соодветен сад за готвење:

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

#### Несоодветен сад за готвење:

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

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



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

### Бучава за време на готвењето

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

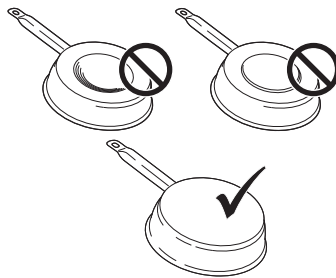
Бучавата зависи од садот што се користи. Доколку бучавата е неподнослива, сменете го садот.

### Совет за заштеда на енергија

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



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



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

### Нормални звуци при работа на плочата за готвење

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

Звуците се опишани како што следи:

#### Тивко зуење (како трансформатор)

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

#### Тивко свиркање

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

#### Распукување

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

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

#### Гласно свиркање

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

максимална моќност, и на две зони за готвење.

Бучавата прекинува или се намалува кога нивото на топлина се намалува.


#### Бучава од вентилатор

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

#### Ритмички звуци слични на стрелките на часовникот

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

#### Вклучување на апаратот




Задржете  една секунда и вклучете го апаратот.

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

#### Избирање на зона за готвење

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

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


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

### Исклучување на зона за готвење

Допрете „0“ на лентата за избирање.

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

### Исклучување на плочата за готвење

Допрете  и задржете неколку секунди за да ја исклучите плочата.

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

### Индикатор за резидуална топлина

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

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


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


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


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


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


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


- Притиснете еднаш на .


- Уште еднаш притиснете  за да ја изберете поставката за „Топење“ (одмрзнување).

Се појавува .

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

Се појавува .

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

Се појавува .

### Поставка PowerPlus

Сите зони за готвење се опремени со засилувач PowerPlus.

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




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


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

## Тајмер




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

### Поставување на тајмер

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

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

### Промена на тајмер

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

### Функција за поврзување





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

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

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

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

### Заштита за деца

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

## Функција за загревање

Оваа функција се користи за загревање на тенџере на максимална моќност пред да се продолжи со готвење на избраното ниво. Интервалот на времето во која се одржува ринглата на максималната моќност зависи од поставеното финално ниво на готвење. Погледнете ја табелата:

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

За активирање, со тенџере на плотната и избрана рингла, притиснете ја и држете ја притиснато 3 секунди избраната вредност (од 1 до 8) на лентата за моќност. Екранот на соодветната рингла покажува „A“.

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

МОДЕЛ	GALILEO BK GLASS NG A830
Вкупна максимална моќност	7,620 кВт

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



## 8. ОДРЖУВАЊЕ и ПОПРАВКА

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

Наведете ги следните податоци при контактирање на сервисната служба:

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

Овие податоци се наведени на плочата со податоци.

Плочата со податоци е прикачена на долната страна.

## 9.ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### Идентификација на производот

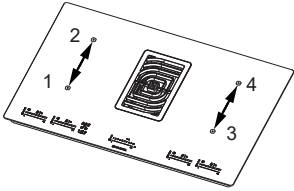
Тип: 4300

Модел: GALILEO BK GLASS NG A830

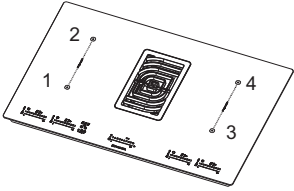
Видете ја плочата со податоци што се наоѓа на долната страна на производот.

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

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

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

## GALILEO BK GLASS NG A830

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

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

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

## 1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

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

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

Për pajisjet me kabllo ushqimi, vendosja e terminaleve ose

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

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

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



### **PARALAJMËRIM:**

Përpara se të instaloni pajisjen, hiqni fletët mbrojtëse.

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



### **PARALAJMËRIM:**

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

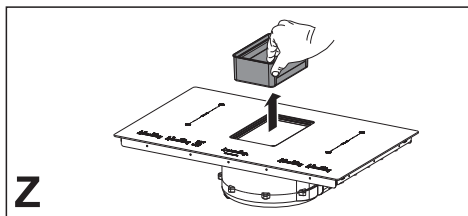
- Sigurohuni që ajrimi i pajisjes të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.

## 2. PËRDORIMI

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

## 3. KUJDESI DHE PASTRIMI

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



## Rekomandime të përgjithshme:

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

## Pastrimi i pajisjes:

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

## 4. KRITERET E MOBILIES

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


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

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

## 5. LIDHJA ELEKTRIKE

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

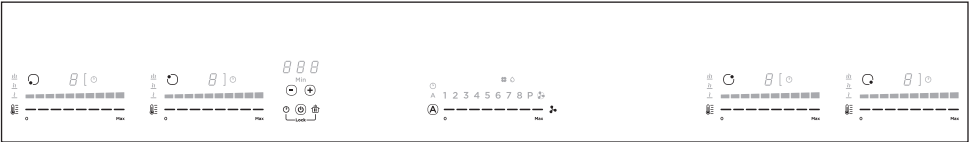
## 6. MËNJANIMI

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

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

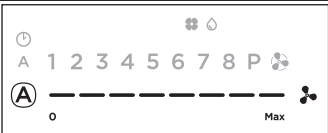
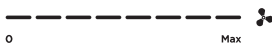

- Kjo pajisje është në përputhje me Direktivën 2012/19/EU, lidhur me reduktimin e substancave të rrezikshme të përdorura në pajisjet elektrike dhe elektronike si dhe menaxhimin e mbetjeve.





















7. KOMANDAT



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



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

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

## Si funksionojnë pianurat me induksion

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

### Identifikimi i enës

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

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

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

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

### Enë

#### Enë e përshtatshme

Vetëm enët me një bazamenti plotësisht të magnetizueshëm.

Magneti puthitet me çdo pikë në gjithë bazamentin e enës.

#### Enë të përshtatshme për gatimin me induksion

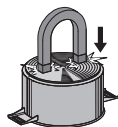
Enët e përdorura në sipërfaqet e gatimit me induksion duhet të jenë prej metali, me veçori magnetike dhe me një bazament mjaftueshëm të madh.

#### Enë të përshtatshme:

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

#### Enë të papërshtatshme:

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



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

### Zhurme gjatë gatimit

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

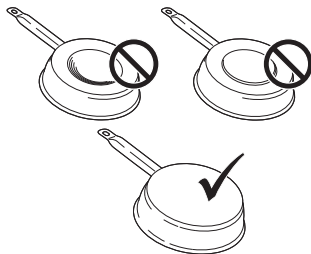
Zhurma varet nga ena e përdorur. Nëse zhurma është shumë shqetësuese, ndërrimi i enës mund të jetë një zgjidhje.

### Këshilla për kursimin e energjisë

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



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



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

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

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


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

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

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




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

**Tinguj ritmikë dhe të ngjashëm me akrepat e orës**  
 Kjo zhurmë ndodh vetëm kur janë në punë të paktën tre zona gatimi dhe zhduket ose dobësohet kur fiken disa prej tyre. Zhurmat e përshkruara më sipër janë normale për teknologjinë e induksionit dhe nuk duhet të konsiderohen si defekte.

**Ndezja e pajisjes**  
 Mbani shtypur  për një sekondë për të ndezur pajisjen.  
 - „0“ do të pulsojë në gjithë ekranet e nivelit të fuqisë.  
 - Nëse nuk futen më të dhëna, pajisja do të fiket pas 10 sekondash, për arsye sigurie.

**Zgjedhja e një zone gatimi**  
 Shtypni „0“ pranë çelësit rrëshqitës të fushës grafike të zonës së gatimit dhe rrëshqiteni për të caktuar nivelin e fuqisë.

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

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

### Fikja e një zone gatimi

Prekni „0“ në fushën e grafikave.

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

### Fikja e pianurës

Prekni  për disa sekonda, për të fikur pianurën.

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








### Treguesi i nxehtësisë së mbetur

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

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

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

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

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

### Cilësimi PowerPlus

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

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





bull, për të ngrohur shpejt një sasi të madhe uji.

- Lëvizni mbi fushën e grafikave, derisa në ekran të shfaqet „P“.
- Për të përfunduar PowerPlus, lëvizni poshtë mbi fushën e grafikave në nivelin e dëshiruar të fuqisë.




### Kohëmatësi

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

### Rregullimi i kohëmatësit

- Pianura e ndezur.
  - Zona e gatimit e caktuar.
  - Shtypni .
  - “\_00” shfaqet në mes të ekranit.
  - Prekni  për të shtuar kohëzgjatjen e kohëmatësit, prekni  për të reduktuar kohën.
- Kur shtypni  për herë të parë „1“ do të ndizet në ekran.

### Ndryshimi i kohëmatësit

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

### Funksioni i urës



Funksioni i urës mundëson ndezjen dhe rregullimin njëherësh të dy zonave individuale të gatimit. Shtypni fushat e grafikave të sy zonave të gatimit.

- Ekranin pranë dy zonave tregon „[“ në njërin anë dhe „]“ në anën tjetër.



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

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

### Kyçja për fëmijët

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

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

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

## Funksioni i ngrohjes

Ky funksion përdoret për të ngrohur një tenxhere me fuqi maksimale para se të vazhdoni me gatimin në një nivel të zgjedhur. Intervali i kohës gjatë së cilit zona e gatimit do të qëndrojë në fuqinë maksimale, varet nga niveli i gatimit përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:

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

Për ta aktivizuar, me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 1 në 8) mbi shiritin e fuqisë. Ekrani i zonës përkatëse të zonës së gatimit tregon "A".

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

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

MODELI	GALILEO BK GLASS NG A830
Fuqia maksimale totale	7,620 kW

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

## 8. MIRËMBAJTJA DHE RIPARIMI

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

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

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

Ky informacion jepet në pllakën e të dhënave.

Pllaka e të dhënave është vendosur në pjesën e poshtme.

## 9.TË DHËNA TEKNIKE

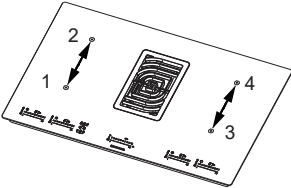
### Identifikimi i produktit

Tipi: 4300

Modeli: GALILEO BK GLASS NG A830

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

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



### FUNKSIONI I MENAXHIMIT TË FUQISË

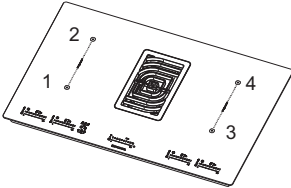
Ky produkt ka një funksion menaxhimi të fuqisë me kontroll elektronik.

Ky funksion kontrollon shpërndarjen e fuqisë maksimale prej 3700 W midis zonave të gatimit që përdoren në modalitet të kombinuar (1+2 dhe 3+4), duke optimalizuar shpërndarjen e fuqisë e duke shmangur mbingarkimin e sistemit. Funksioni e ndan fuqinë maksimale të disponueshme midis zonave të gatimit që përdoren në modalitetin e kombinuar. Shihni figurën. Funksion redukton fuqinë e zonës tjetër të gatimit që funksionon në modalitetin e kombinuar, nëse nevojitet (me komandën e fundit caktohet përparësia më e lartë).

**Shembull:**

Nëse për zonën e gatimit 1 zgjidhet niveli i fuqisë së shtuar (boost) (P), zona e gatimit 2 nuk mund ta tejkalojë nivelin e fuqisë 5 në të njëjtën kohë.

### GALILEO BK GLASS NG A830



1,2 zonë fleksibël 1+2 me urë


3,4 zonë gatimi fleksibël 3+4 me urë

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

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



## 1. SAFETY INFORMATION

 For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices. Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.



The wire connection has to be done by specialized technician. Before proceeding with electrical connection please refer to Chapter ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with supply cords, the arrangement of the terminals, or the length of the conductors between the cord anchorage and the terminals, shall be such that the current carrying conductors become taut before the earthing conductor if the cord slips out of the cord anchorage.


- The manufacturer will not be

held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.


- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate fixed to the inside of the product.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Connect the extractor to the exhaust flue through an adequate pipe. Please refer to the purchasable accessories shown in the installation manual (if circular pipe: minimum diameter 120 mm). The route of the flue must be as short as possible.
- Connect the product to the power net by using an omnipolar switch.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- Do not connect the extractor appliance to exhaust ducts carrying combustion fumes (boilers, fireplaces, etc.).
- If the extractor is used in conjunction with non-electrical appliances (e.g. gas burning appliances), a sufficient degree of aeration must be guaranteed in the room in order to prevent the backflow of exhaust gas. When the cooker appliance is used in conjunction with appliances supplied with energy other than elec-

tric, the negative pressure in the room must not exceed 0,04 mbar to prevent fumes being drawn back into the room by the cooker appliance.

- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced from the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Connect the plug to a socket complying with current regulations, located in an accessible place.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.


 **WARNING:** Before installing the appliance, remove the protective films.

- Use only screws and small parts in support of the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- Do not look directly at the light through optical devices (binoculars, magnifying glasses...).
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Clean and/or replace the Filters after the specified time period (Fire hazard). See paragraph Care and Cleaning.
- There shall be adequate ventilation of the room when the appliance is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not switch on a device if the surface is cracked or there is a damage to the material thickness.
- Do not touch the appliance with wet parts of the body.
- To clean the product a steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening

distance (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.

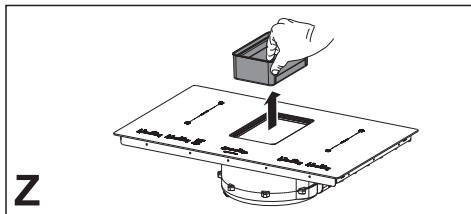
- Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Ensure that the ventilation of the appliance is in accordance with the manufacturer's instructions.

## 2. USE

- The extractor appliance has been designed exclusively for domestic use to eliminate kitchen smells.
- Never use the appliance for purposes other than for which it has been designed.
- Deep fat fryers must be continuously monitored during use: overheated oil can burst.
- Do not operate the appliance with an external time switch or a separate remote control system.
- The appliance shall not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- To avoid damaging the appliance, do not climb onto the appliance.
- To avoid damaging the silicon grouting, do not put hot cookware on the frame.
- Do not cut or prepare food on the surface or drop hard objects onto it. Do not drag cookware across the surface.

### 3. CARE AND CLEANING

- The Activated Charcoal odour filter can be re-generated. Follow the instructions provided on the Kit itself both for the regeneration method and for the replacement times.
- Grease filters **Z**: The filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher. Do not wash the grid in the dishwasher.



#### General recommendations

- Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.

#### Cleaning the appliance

- Clean the appliance after every use in order to prevent food residues from burning on. Cleaning dried-on and burnt-on dirt requires more effort.
- To clean everyday dirt, use a soft cloth or sponge with water and a suitable cleaning agent. Follow the manufacturer's advice with regard to cleaning agents. We recommend using protective cleaning agents.
- Remove encrusted dirt, e.g. from milk that has boiled over, with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Please follow the manufacturer's advice with regard to the scraper.
- Remove sugary foods, such as marmalade, that have boiled over with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- Remove melted plastic with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- Remove limescale stains using a small amount of lime-dissolving solution, e.g. vinegar or lemon juice, when the hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.

### 4. CABINET REQUIREMENTS

- The cooking hob is intended to be built into the worktop above a kitchen cabinet of 600 mm width or more.
- If fitting in flammable material, the guidelines and standards for low voltage installations and for the fire protection must be strictly observed.
- For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 100 °C): Unsuitable


materials and adhesives can result in warping and detachment.

- The kitchen cabinet must allow sufficient room for the electrical connections of the appliance. Suspended kitchen cabinets above the appliance must be installed at a distance that provides enough room for comfortable working process.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in this case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- The minimum distance between the built-in appliance and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in appliance (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear and 500 mm minimum for any cabinets above it).
- To prevent leakage of liquid between the edge of the hob and the countertop, place the adhesive seal provided along the entire outer edge of the hob before assembly.

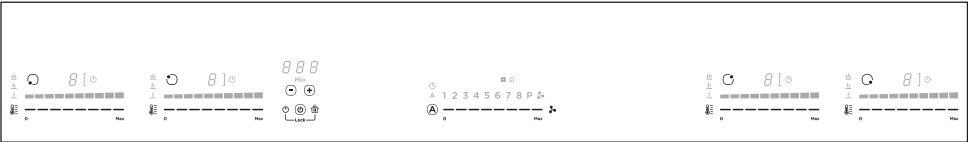
### 5. ELECTRICAL CONNECTION
















- The wire connection has to be done by specialized technician.
- This appliance has a Type "Y" attachment and requires at least a power supply cord Type H05VV-F. MONO-PHASE, BI-PHASE and THREE-PHASE connection: min. section of the conductors: 2,5 mm<sup>2</sup>. External diameter of the supply cord: min. 7 mm - max. 15 mm.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Make sure the characteristics of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance like shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).
- We suggest to use power supply cord 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. In case of use of power supply cord 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, below instructions have to be followed: for three-phase connection separate the 2 wires and remove the blue sheaths on grey wires.










### 6. DISPOSAL









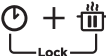


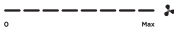







- The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
- The appliance is in accordance with the Directive 2012/19/EU, regarding the reduction of the hazardous substances used in electrical and electronic appliances, and waste disposal.

7.CONTROLS



	
	<p>ON/OFF of the hob/hood Press ON. Press again to turn OFF.</p> <p>By default when turn on the hob/extractor the hood is in automatic mode and the led  will turn on. Touch (press) the selection bar to deactivate the automatic mode and work with the extractor fan in manual mode. The led  will turn off.</p>
	<p>Activate Timer Press and hold 5 seconds the button, the hood will be in delay mode with a preset timer of 15 min. The delay indicator led on the hood will turn on . Press and hold 5 seconds the button again in order to deactivate the delay. When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when the On/Off button is pressed), while the display  turns off. The countdown is not visible, the visual feedback is the led .</p>
	Stop&Go / Recall
 	<p>Encrease/Decrease the timer for cooking zone Press and hold to reset grease filter Press and hold to reset odour charcoal filter</p>
 + 	Key Lock. Touch  and  simultaneously for few seconds

	
	<b>Extractor fan selection</b> Increase/Decrease extraction speed (power)
	<p>Activation/Deactivation of automatic function (by default automatic mode is active).            When the selection bar of the cooker hood is touched (pressed), the automatic mode deactivates and works with the extractor fan in manual mode.            To re-activate the automatic mode press button <b>A</b> and the led <b>A</b> will light up to indicate that the hood is working in this mode.</p> <p>By default the hood is in ducted mode.</p> <p><b>Activate charcoal filter</b>            Press for 5 sec the button <b>A</b> on the hood the first time that it is switched on.            Since that time the lit icon will show when it is necessary to perform maintenance of the charcoal (odour) filter .            The grease cleaning filter notification through led  is always enabled.</p> <p><b>Resetting activated carbon odour filter saturation</b>            After performing maintenance on the filters:            press and hold 5 sec the button  - The grease led will turn off, and the indicator countdown will start again.            press and hold 5 sec the button  - The odour led will turn off, and the indicator countdown will start again.</p>
	<p>Set the speed <b>INTENSIVE 1</b>            This speed is timed to run for 10 minutes. At the end of this time, the system returns automatically to the speed that was set before.</p>
	<p>Set the speed <b>INTENSIVE 2</b>            This speed is timed to run for 5 minutes. At the end of this time, the system returns automatically to the speed that was set before.</p>

	
	ON/OFF of the hob/hood Press ON. Press again to turn OFF.
	Select the Cooking zone to set independent timer. It is a countdown, which can be set for each cooking zone, even simultaneously. At the end of the set period the cooking zones will automatically shut down and an acoustic signal informs of it. Activation/Regulation of the hob timer: Press more time the key  to chose the cooking zone you want to activate. The relative icon on the cooking zone will be lighted on. When the desired cooking zone is selected, regulate the duration of the timer: Press the + to increase the automatic shutdown time Press - to decrease the automatic shutdown time
 	Setting the time (plus /minus)
	Stop&Go / Recall This function allows to suspend / restart any function active on the hob, bringing the cooking power to zero. Press to activate, press again and slide completely the indicated slider from left to right to deactivate. Note: If after 10 minutes, the Pause function is not deactivated, the hob will turn off automatically.  This function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shutdown. Activation: - Turn the hob back on - Press  within 6 seconds
	Locking/unlocking the hob Allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active. Repeat the operation to deactivate.
	Cooking zone position indicator The cooking zones are able to work in combination, creating a single zone with the same power level. Front master and back secondary cooking zones. To activate the Bridge function: touch simultaneously the 2 bar and the symbol  lights up. With the selection bar of the master zone it is possible to select the power level. To deactivate the bridge function simply repeat the same activation procedure
	Cooking zone selection Increase/Decrease power level  Supplementary power feature which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the previously set value. Touch and scroll along the Selection bar and activate the Power Booster. The power booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol "P".
	Temperature Manager activation. The display shows  .
	Cooking / Keep warming at 42°C
	Cooking / Keep warming at 74°C
	Cooking / Keep warming at 92°C
	Bridge zone between two cooking zones activated
	Power Booster activated



## How induction hobs function

Induction hobs function considerably differently to conventional hobs or solid plates. The induction coil under the glass ceramic creates a magnetic field that alternates quickly and which directly heats the magnetisable base of the cookware. The glass ceramic is only heated by the hot cookware. If the cookware is removed from the cooking zone, the power supply is interrupted immediately.

## Pan detection

Every cooking zone is equipped with pan detection. The pan detection recognises cookware with a magnetisable base that is suitable for use with induction hobs.

If the cookware is removed during operation or unsuitable cookware is used, the display near the bargraph flashes with **U**.

If there is no cookware placed on the cooking zone during the pan detection time of 10 seconds:

- The cooking zone switches off automatically after 10 seconds.
- The display of each cooking zone shows **U**.

## Cookware

### Suitable cookware

Only cookware with a fully magnetisable base is suitable for cooking on the induction hob.

The magnet adheres to every point on the entire base of the cookware.

### Cookware suitable for use in induction cooking

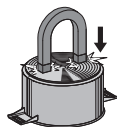
Cookware used on the induction cooking surface must be made of metal, with magnetic properties and a sufficiently large base.

#### Suitable cookware:

- Enamelled steel cookware with thick bases.
- Cast iron cookware with an enamelled base.
- Cookware in multilayer stainless steel, ferritic stainless steel and aluminium with a special base.

#### Unsuitable cookware:

- Copper, stainless steel, aluminium, fireproof glass, wood, ceramic and terracotta cookware.
- To see whether the pan is suitable, bring a magnet close to the bottom: if it is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, you can put a small amount of water in the pan, place it on a cooking zone and start the cooking zone. If the symbol **U** appears on the display, it means the pan is not suitable.



**Note:** Use only cookware with a perfectly flat bottom and suitable for induction cooking zones. Using cookware with an irregular bottom could jeopardise the efficiency of the heating system and prevent cookware from being detected on the cooking zone.

## Noise during cooking

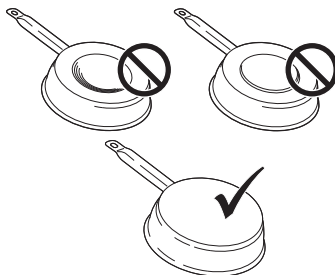
Cookware can make noise during cooking. This does not indicate any malfunction, nor does it affect the functioning of the appliance in any way. Noise depends on the cookware used. If the noise causes considerable disturbance, it can help to change the cookware.

## Advice on energy-saving

- The diameter of the base of the pan must correspond to the diameter of the cooking zone.



- When buying a pan, check whether the diameter indicated is that of the base or the top of the pan, as the top is almost always larger than the base.
- When preparing dishes with long cooking times, you can save time and energy by using a pressure cooker, which also makes it possible to preserve the vitamins in the food.
- Make sure that the pressure cooker contains enough liquid as, if there is not enough and it overheats, this may cause damage to both the pressure cooker and the cooking zone.
- If possible, always cover pans with a suitable lid.
- Choose a pan suitable for the quantity of food to be cooked. A large, half-empty pan leads to a waste of energy.





Cooking zone	Pan Bottom		Remarks
	Ø Min. (recommended)	Ø Max. (recommended)	
184 mm x 220 mm (single)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (double)	110 mm	245 mm	with bridging function

### Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

#### Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

#### Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

#### Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

#### Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

### Fan noises


For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

### Rhythmic sounds and similar to the hands of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

### Switching the appliance on

Hold  for one second to switch on the appliance.

- „0“ flashes in all power levels displays.
- If there are no further inputs, the appliance switches off after 10 seconds for safety reasons.

### Selecting a cooking zone

Press the „0“ near the bargraph slider of the cooking zone and swipe it to set the power level.

Power level	Cooking method	Use for
1	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Swelling	Rice
4	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Continued cooking, braising	Pasta, soup, braised meat
7	Gentle frying	Rosti (hash brown), omelettes, breaded fried foods, sausages
8	Frying, deep frying	Meat, chips
9	Flash frying	Steak
P	Fast heating	Boiling water

Temp. level	Cooking method	Use for
	Melting	Melting butter, chocolate or honey at around 42°C
	Keep Warm	Sauces, keep food ready for serving at around 74°C
	Slow cooking	Keep ready-cooked food warm at around 92°C

### Switching a cooking zone off

Touch „0“ on the bargraph.

- If there is no further input and the other cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 seconds.

### Switching the hob off

Touch for a few seconds to switch the hob off.

- If there is no further input on the display and all the cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 seconds.

### Residual heat indicator

After a cooking zone is switched off and is still hot, an „H“ remains illuminated on the panel as long as there is a risk of burns.

### Defrost, Keep warm and Slow cooking setting

With the defrost function you can defrost food or gently melt butter, chocolate or honey.

The keep warm setting keeps ready-cooked foods warm at approx. 74 °C.

The slow cooking setting keeps ready-cooked foods warm at approx. 92 °C. With the slow cooking setting you can cook at low temperatures to preserve the nutritional value of the aliments.

- Select the cooking zone by pressing „0“ near the bargraph of the cooking zone.
- Press one time.
- To select the setting for „Melting“ (defrosting), press one more time.  
 appears.
- To select the setting for „Keep warm“, press one more time.  
 appears.
- To select the setting for „Slow cooking“, press one more time.  
 appears.

### PowerPlus setting

All the cooking zones are equipped with the PowerPlus booster.

When PowerPlus is switched on, the cooking zone selected works at extra high power for 10 minutes. PowerPlus can be used, for instance, to quickly heat a large quantity of water.

- Swipe up on bargraph until a „P“ appears in the display.
- To end PowerPlus, swipe down on the bargraph to the desired power level.

### Timer

When a timer is set, the cooking zone switches off after a set time between 1 min and 1 h 59 min.

#### Setting the timer

- Hob switched on.
- Cooking zone set.
- Press .
- „00“ appears in the middle of the display.
- Touch to increase the timer duration, touch to reduce the time.

When you press for the first time „1“ is illuminated in the display.

#### Changing the timer

- Timer set
- Press .
- Press the active cooking zone of the timer that you want to change.
- Change the timer duration using and .

### Bridging function

The bridging function allows two individual cooking zones to be switched on to be adjusted together.

- Press the bargraphs of the two cooking zone.
- The display near the two zones shows „[“ on one side and „]“ on the other side.

If one of the cooking zones is already running when the bridging function is switched on, the power level and operating time of this cooking zone will be used for both zones. If both cooking zones are already running, the operating times are cleared in the power level displays.

In the Bridging function is not possible set the Boost speed.

### Child proof lock

- Appliance switched on
- Touch and simultaneously for few seconds until an acoustic signal is emitted.  
The display is locked. When the display switches off in this state, the lock function will still be active once you restart the hob.
- To deactivate the childproof lock, press and simultaneously for a few seconds.

### Heat-up Function

This function is used to heat up a pan at maximum power before continuing to cook at a

selected level. The period of time the cooking area will remain at maximum power depends on the final cooking level that is set. See table:

Lev. Power	Time
1	48 seconds
2	144 seconds
3	230 seconds
4	312 seconds
5	408 seconds
6	120 seconds
7	168 seconds
8	216 seconds
9	not available
P	not available

To activate, with a pan on the hob and selected cooking area, press and hold for 3 seconds on the selected value (from 1 to 8) on the power bar. The Display for the corresponding area shows "A". It is possible to increase the cooking level, but if it is decreased the function is deactivated. It can also be deactivated by pressing and holding for 3 seconds the button for the cooking area in question.

MODEL	GALILEO BK GLASS NG A830
Max Total Power	7,620 kW

Error codes			
Error code	Description	Possible cause of error	Remedy
<b>ER 03 and continuous tone</b>	Continuous sensor activation; TC turn off after 10 sec	Water or cookware on the glass over the touch control sensors	Clean the control surface, remove objects on the sensors.
<b>ER20</b>	Flash memory – TC error	µC- defective	Replace TC
<b>ER22</b>	Button evaluation defective, UI shuts off after 3.5-7.5 sec	Short or open circuit in the area of the button sensoric	Replace TC
<b>ER31</b>	Incorrect configuration data or deviation between generator and TC	New configuration of the induction generator required	New configuration (Service menu)
<b>ER36</b>	NTC value defective on TC; UI turns off	Short or open circuit of NTC	Replace TC
<b>ER47</b>	Communication error between TC and induction	No or erroneous LIN communication! (Slave does not answer to request of master)	Connection cable not correctly plugged in or defective.
<b>U400</b>	Continuous tone Power supply on inlet to high	Incorrect connection of the cooktop	Correct power supply connection
<b>E/2</b>	Excess temperature of the induction element	Overload of cooktop or empty boiled cookware	Let system cool down.
<b>E/A</b>	Error on the power board	Component failure	Replace power board
<b>E/6</b>	Error on power board	No power supply or error on power board	1. check wiring 2. check filter board 3. replace power board
<b>E/8</b>	Incorrect fan speed	Error on fan left or right	Air exhaust blocked, e.g. by paper Replace Defective fan
<b>E/9</b>	Defective temperature sensor on inductor		Replace inductor Replace power board

## 8. MAINTENANCE AND REPAIR

- Make sure that maintenance on electrical components is carried out only by the manufacturer or the customer service.
- Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the customer service.

When contacting the customer service, please provide the following information:

- type of fault
- appliance model (Art./Cod.)
- serial number (S.N.)

This information is given on the data plate. The data plate is attached on the bottom side.

## 9. TECHNICAL DATA

### Product identification

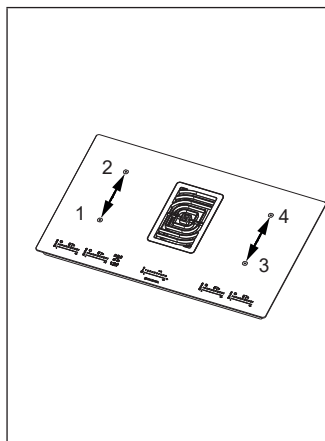
Type: 4300

Model: GALILEO BK GLASS NG A830

Refer to the data plate placed on the bottom side of the product.

The manufacturer provides continuously product enhancements. For this reason, the text and the illustrations in this manual may be changed without notice.

Further information on technical data is available on: [www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)



### POWER MANAGEMENT

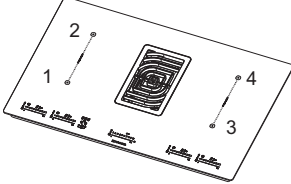
This product is equipped with electronically controlled Power Management.

This function monitors electricity loading and limits the maximum power output to 3700 W for each Bridge Cooking zone (1+2 and 3+4), optimizing the power distribution and preventing the system from overloading. The function divides the power between cooking zones belonging to the same Bridge Cooking zone. See the illustration. The function decreases the power of the other cooking zone belonging to the same Bridge Cooking zone, if necessary (the last command has highest priority).

Example:

If boost level (P) is selected for cooking zone 1, automatically cooking zone 2 cannot exceed level 5 at the same time.

**GALILEO BK GLASS NG A830**

	1,2 Flexible zone 1+2 bridged 3,4 Flexible cooking zone 3+4 bridged
---	--

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	830 × 520 (W x D)
Power supply voltage /frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Power and heating element values		
Cooking zone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Flexible Cooking zone 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Value	Unit of measure
Appliance weight	M	26 / 19	kg
Number of cooking zones		4	
Heat source		induction	

## 1. ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



Электрическое подключение должно выполняться специалистом. Перед выполнением электрического подключения ознакомьтесь

с разделом «ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ».

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

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

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

соответствующую действующим нормам и расположенную в доступном месте.

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



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Перед установкой прибора удалите защитные пленки.

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



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

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

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

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



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

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

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

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

приборов, просто возвращающих воздух в помещение).

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



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

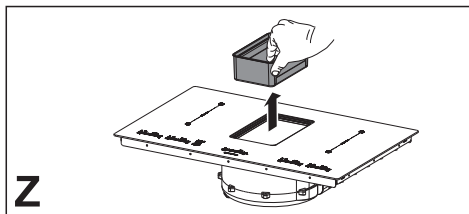
## 2. ПРИМЕНЕНИЕ

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

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

## 3. ЧИСТКА И УХОД

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



### Общие рекомендации

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

### Чистка прибора

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

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

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

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОМУ ШКАФУ

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


занных на изображениях вариантов установки.

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

#### 5. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ





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


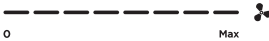










#### 6. УТИЛИЗАЦИЯ








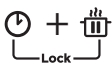










- Символ  на продукте или на его упаковке показывает, что этот продукт нельзя утилизировать с бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить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

## 7. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ



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

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


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

## Принцип работы индукционных варочных поверхностей


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

### Обнаружение посуды

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

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

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

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

### Кухонная посуда

#### Подходящая кухонная посуда

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

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

#### Кухонная посуда для использования с индукционной панелью


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

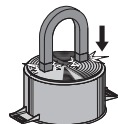
#### Подходящая кухонная посуда:

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

стали, ферромагнитной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

### Неподходящая кухонная посуда:

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



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

### Шум при готовке

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

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

### Совет по энергосбережению

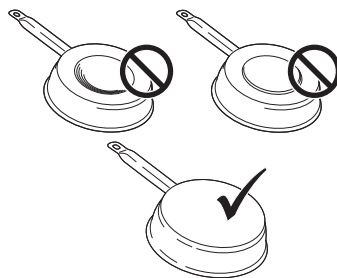
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру зоны варки.



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

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

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



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

### Шумы варочной поверхности в нормальном режиме эксплуатации

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

Эти шумы описаны ниже:

#### Низкое гудение (как у трансформатора)

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

#### Тихий свист

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

#### Потрескивание

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

#### Громкий свист

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

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


#### Шум вентилятора

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

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

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

#### Включение прибора




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

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

#### Выбор зоны варки

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

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


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

### Выключение зоны варки

Коснитесь «0» на гистограмме.

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

### Выключение варочной поверхности

Коснитесь  на несколько секунд, чтобы выключить варочную поверхность.

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

### Индикатор остаточного тепла

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

### Настройка размораживания, подогрева и медленного приготовления


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

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


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


- Выберите зону варки, нажав «0» возле гистограммы зоны варки.


Нажмите  один раз.


- Чтобы выбрать настройку растапливания (размораживания), нажмите  еще раз.

Появится значок .

- Чтобы выбрать настройку подогрева, нажмите  еще раз.

Появится значок .

- Чтобы выбрать настройку медленного приготовления, нажмите  еще раз.

Появится значок .



**Настройка PowerPlus**

Все зоны варки оснащены усилителями PowerPlus.




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

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

**Таймер**




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

**Настройка таймера**

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

При первом нажатии  на экране загорится цифра «1».

**Изменение значения таймера**

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

**Функция связывания**



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



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

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

Если функция моста невозможна, задайте скорость функции Boost.

**Блокировка доступа детей**

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

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

**Функция нагрева**

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

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

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

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

МОДЕЛЬ	GALILEO BK GLASS NG A830
Макс. суммарная мощность	7,620 кВт

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

## 8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:

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

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

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

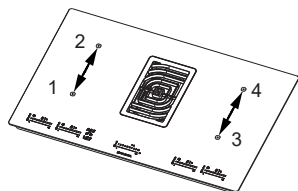
### Идентификационные данные изделия

Тип: 4300

Модель: GALILEO BK GLASS NG A830

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

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



## ФУНКЦИЯ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ

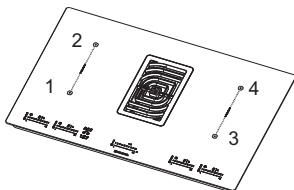
Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

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

Пример:

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

## GALILEO BK GLASS NG A830



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

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

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

**BG РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ**

Предупреждение! Преди да пристъпите към монтаж, прочетете информацията за безопасност в ръководството за потребителя.

**SR УПУТСТВО ЗА ИНСТАЛИРАЊЕ**

Упозорење! Пре почетка инсталације прочитајте безбедносне информације у корисничком упутству.

**MK УПАТСТВО ЗА МОНТАЖА**

Предупредување! Пред да продолжите со монтажата, прочитајте ги информациите за безбедност во Прирачникот за корисник.

**SQ MANUALI I INSTALIMIT**

Kujdes! Para se të vijoni me instalimin, lexoni informacionet e sigurisë në Manualin e Përdoruesit.

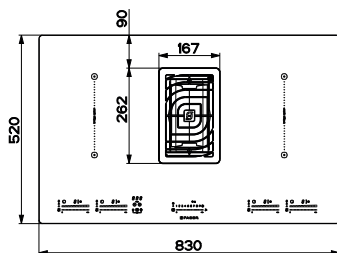
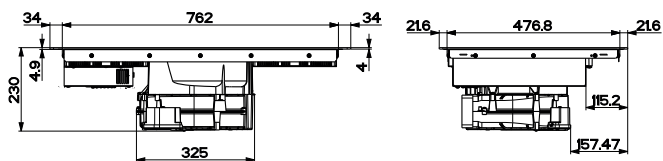
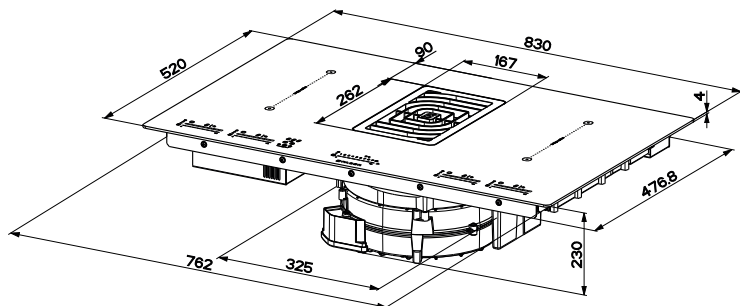
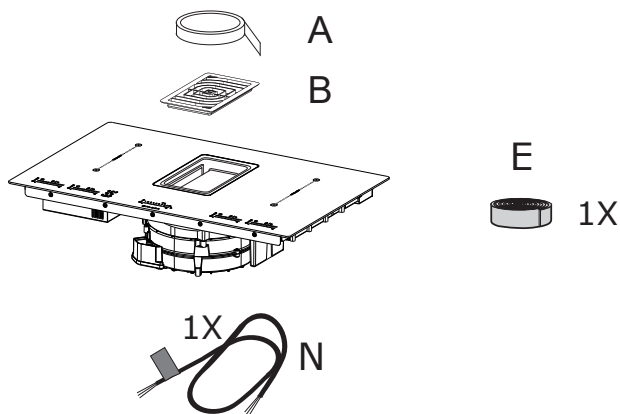
**EN INSTALLATION MANUAL**

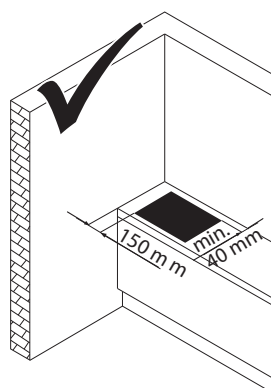
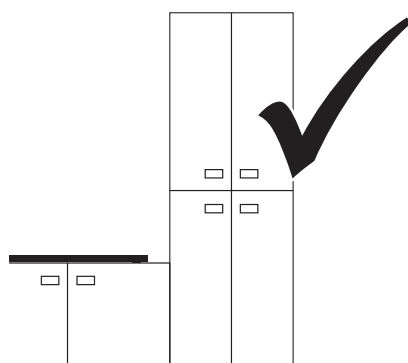
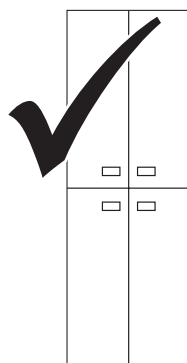
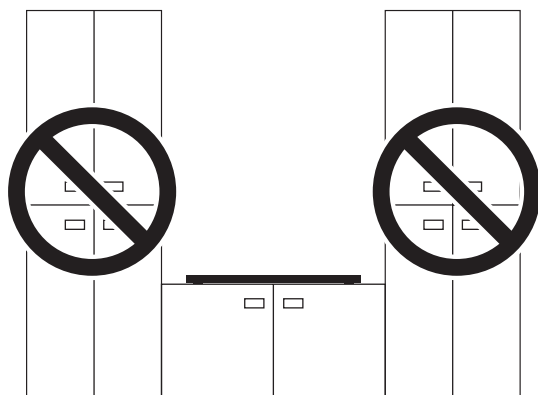
Warning! Before proceeding with installation, read the safety information in the User Manual.

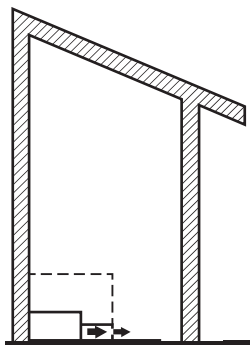
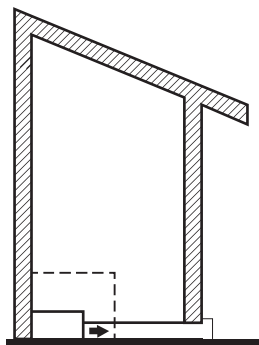
**RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ**

Предупреждение! Прежде чем приступить к установке, прочитайте информацию о безопасности в Инструкции по эксплуатации.



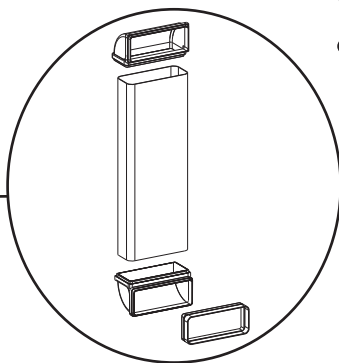
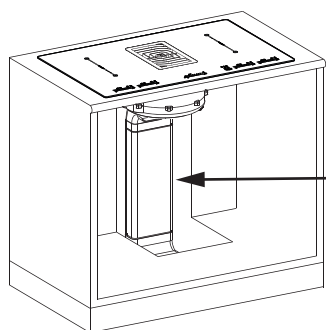




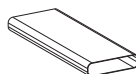
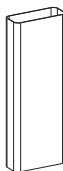
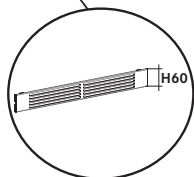
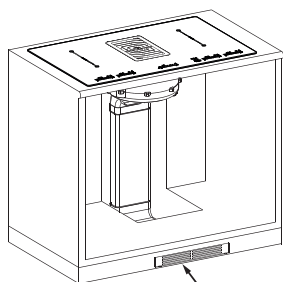


---

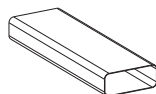
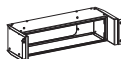
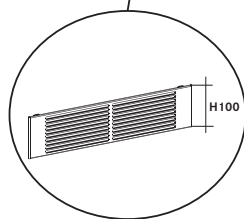
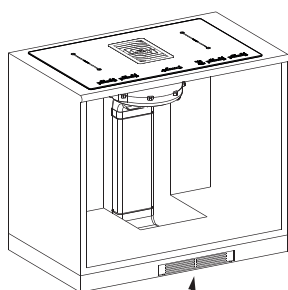
112.0540.782





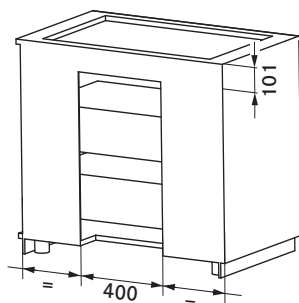
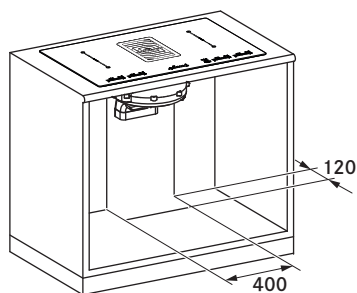
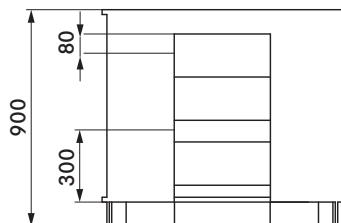
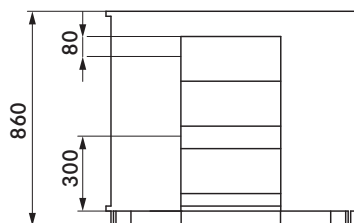
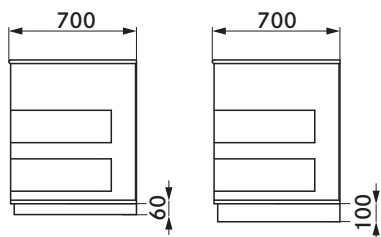
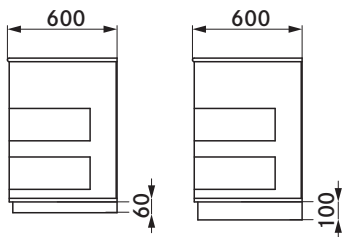


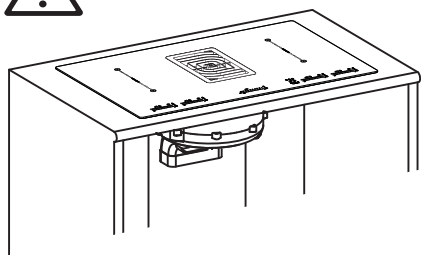
112.0540.730



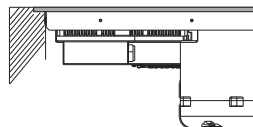
112.0540.781



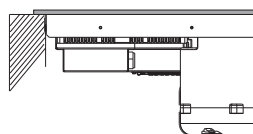




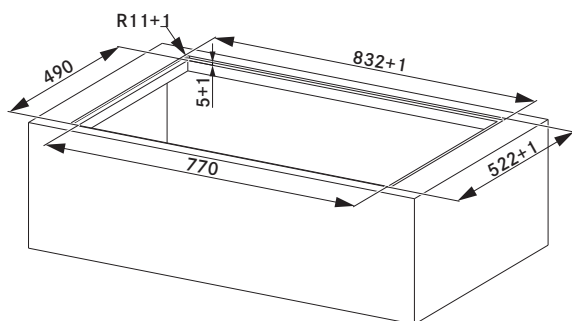
A



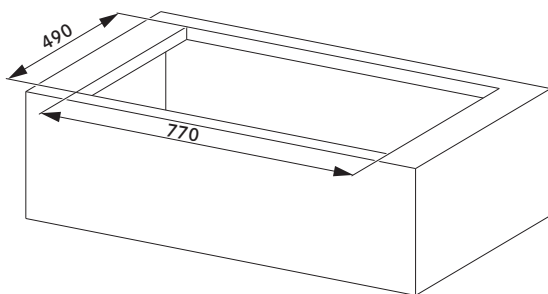
B



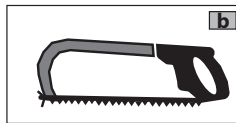
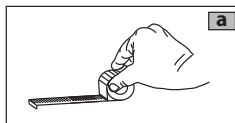
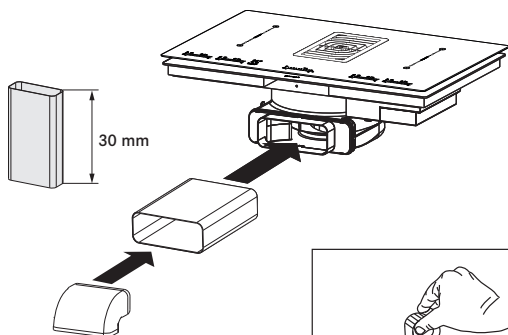
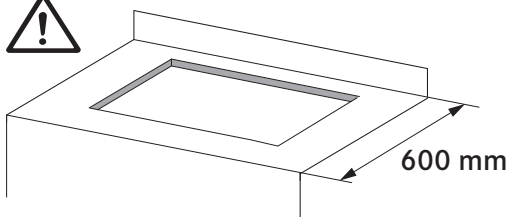
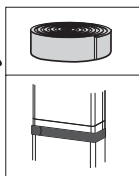
A



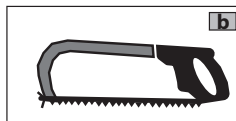
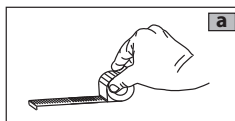
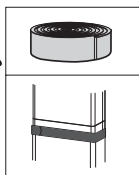
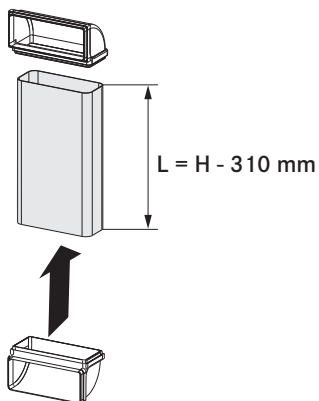
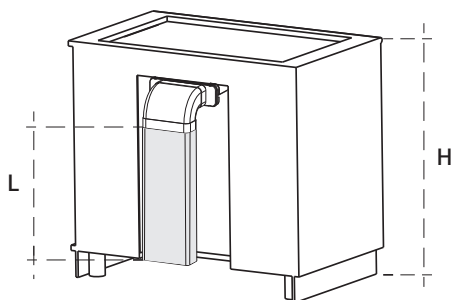
B



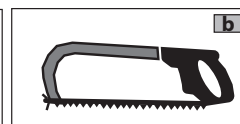
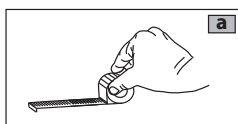
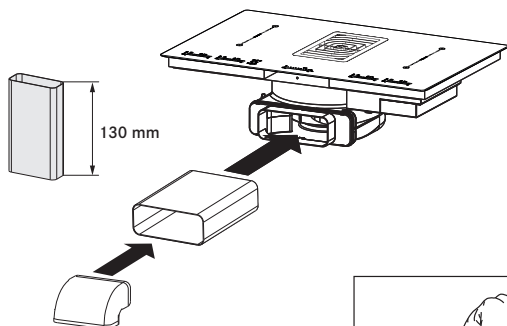
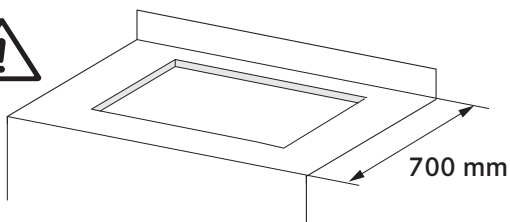
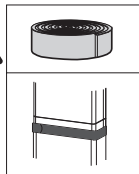
1x



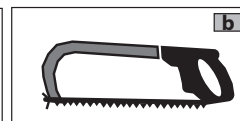
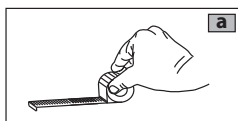
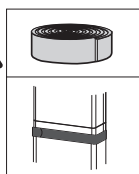
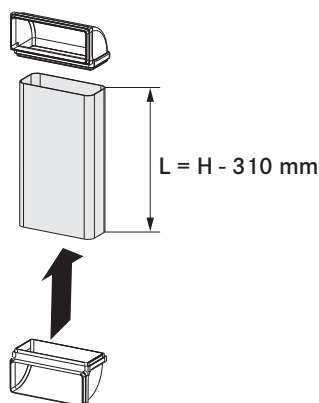
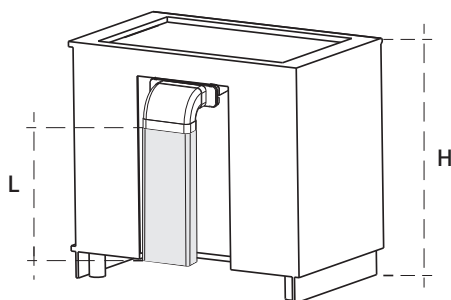
2x

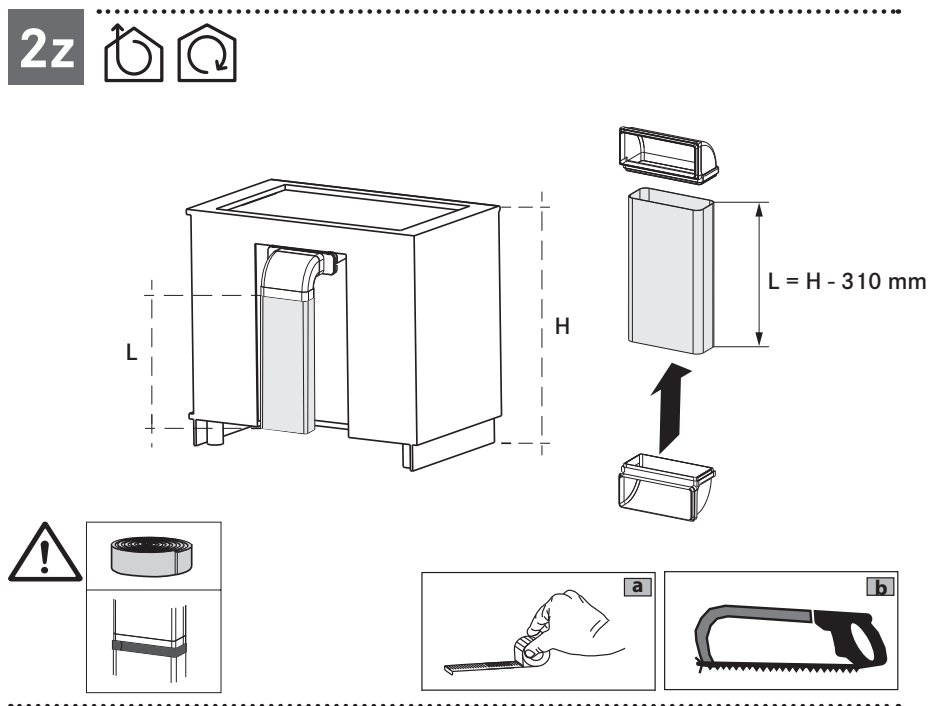
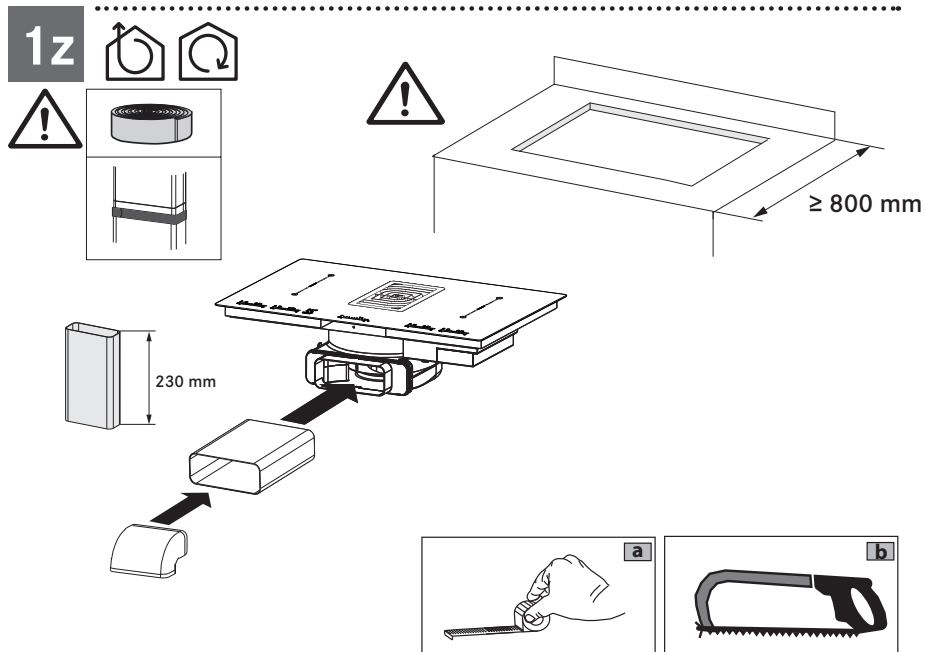


1y

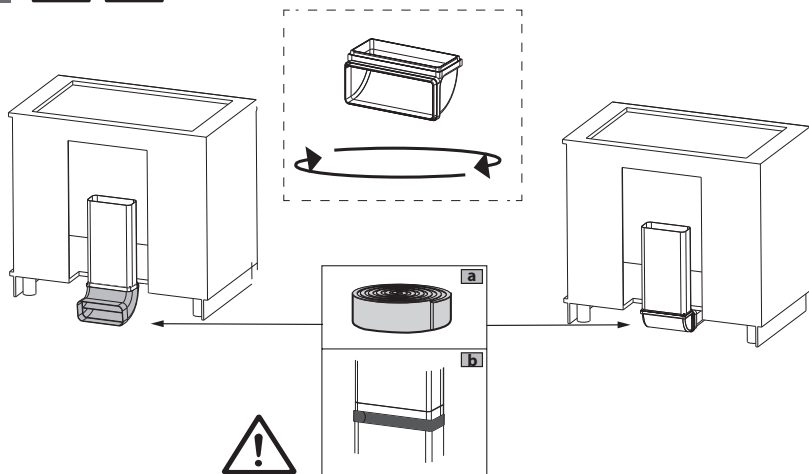


2y

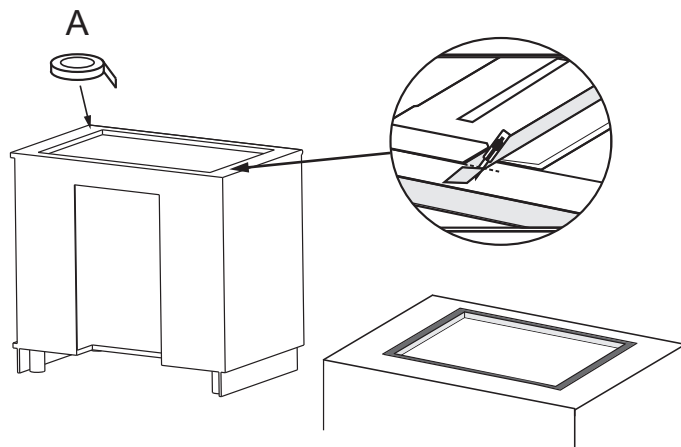




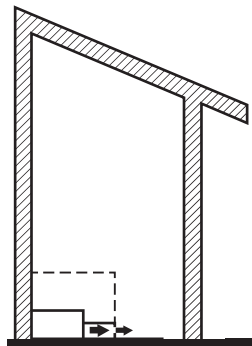
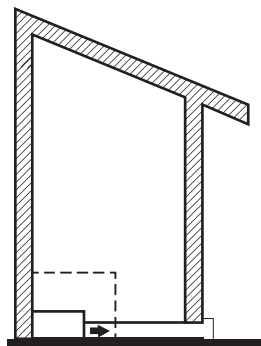
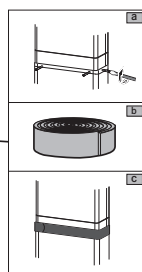
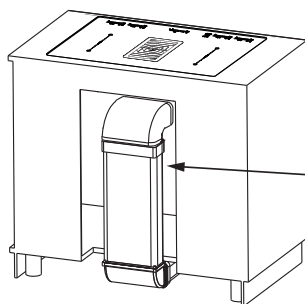
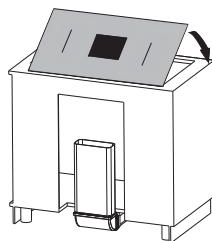
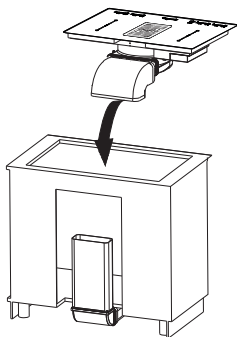
3



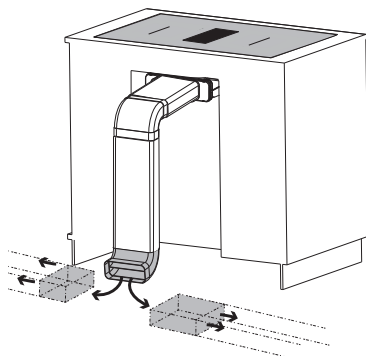
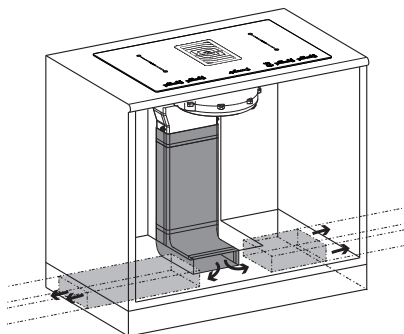
4



5

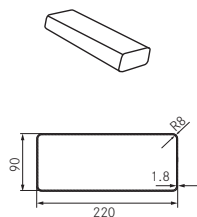




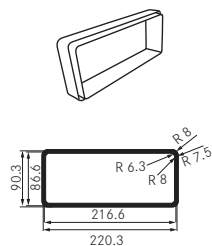




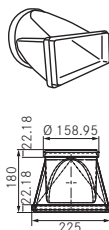
112.0459.427



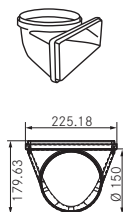
112.0459.428



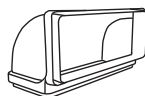
112.0459.429



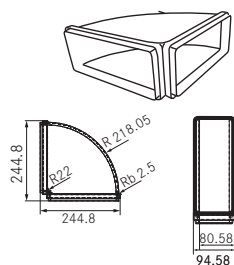
112.0459.451



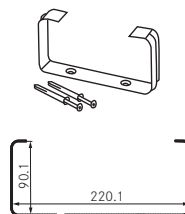
112.0459.453



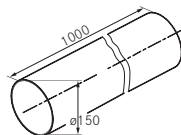
112.0459.455



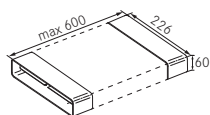
112.0459.456



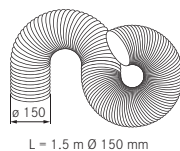
112.0253.681



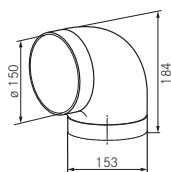
112.0280.685



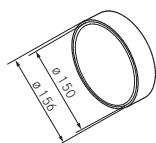
112.0280.687



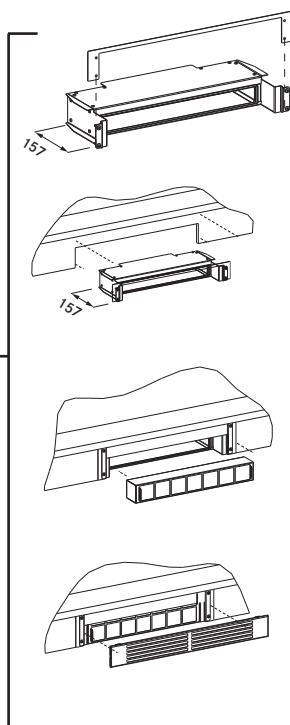
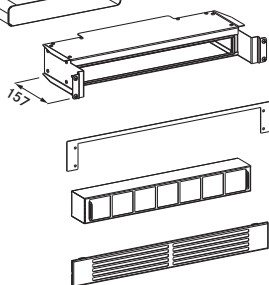
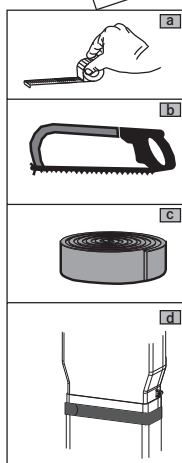
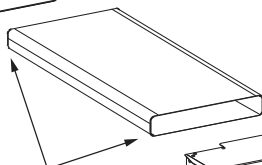
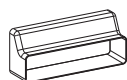
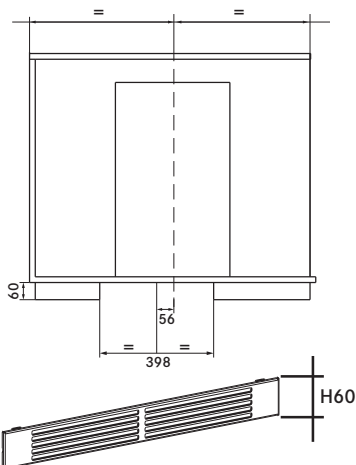
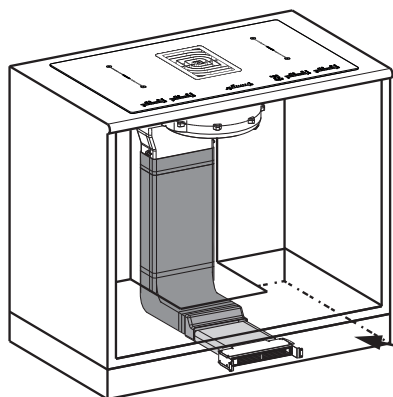
112.0253.688



112.0253.690

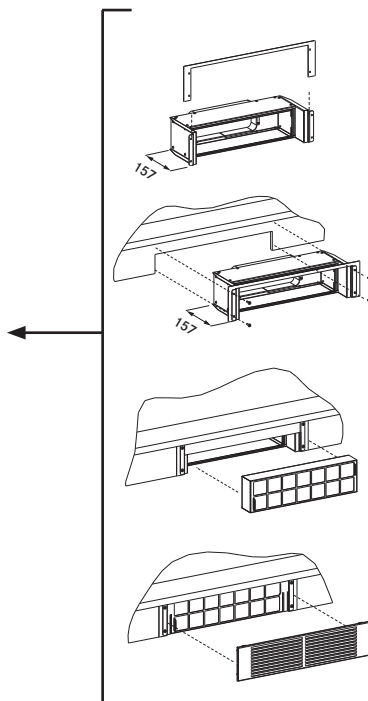
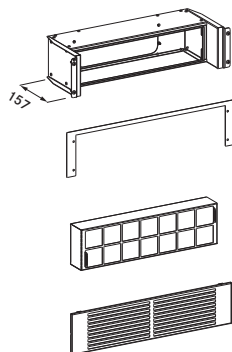
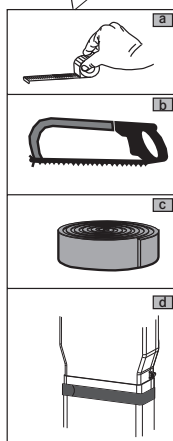
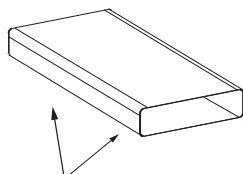
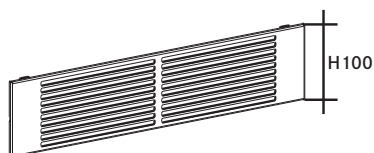
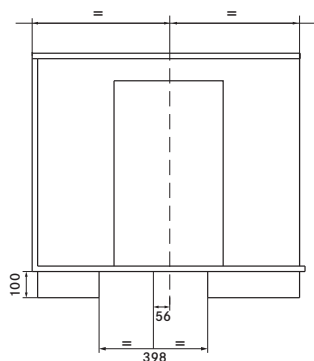
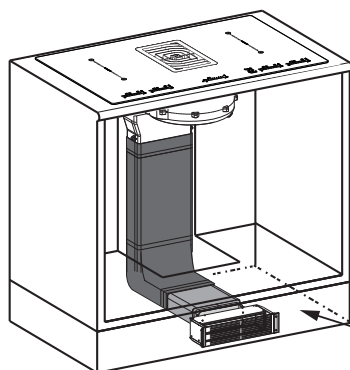


6a



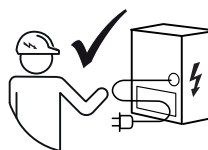
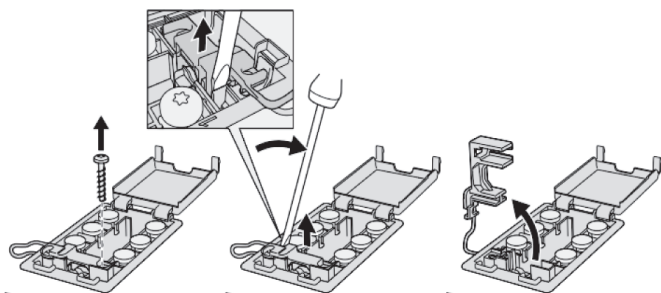
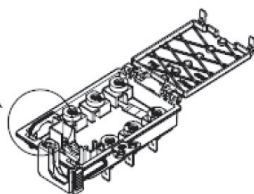
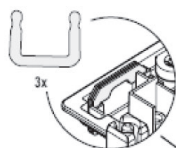
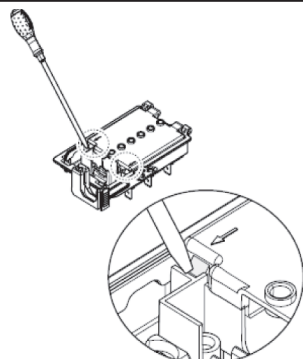
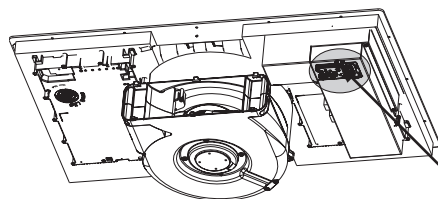
112.0540.730

6b



112.0540.781

# 7.1

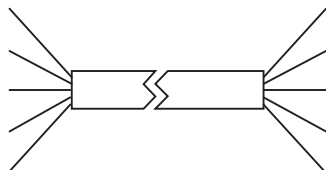




Mono-phase

Bi-phase

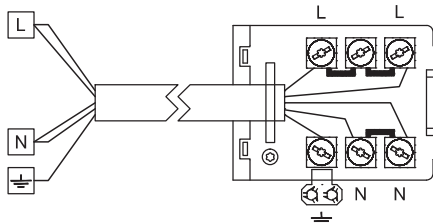
Three-phase



H05V2V-2F  
5 x 2.5 mm<sup>2</sup>

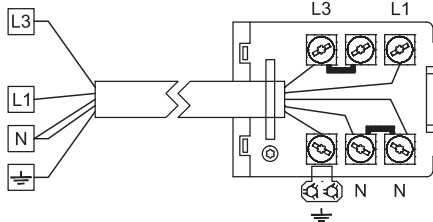
### MONO-PHASE

1 x 32A circuit breaker  
220-240V~  
1+N+GND



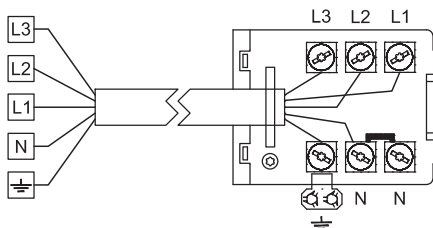
### BI-PHASE

2 x 16A circuit breaker  
380-415V~  
2+N+GND



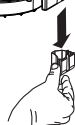
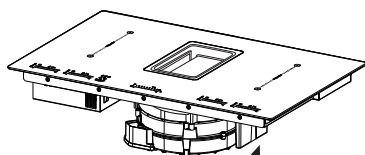
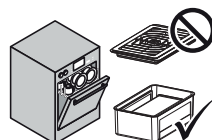
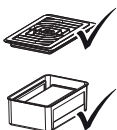
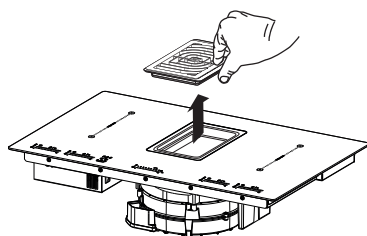
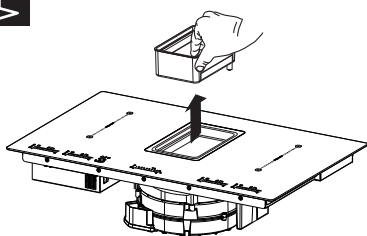
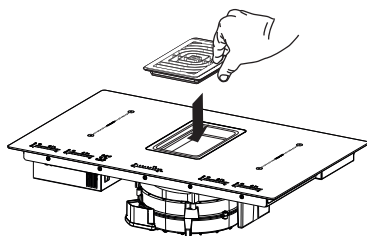
### THREE-PHASE

3 x 16A circuit breaker  
380-415V~  
3+N+GND



color	connection		
	MONO-PHASE	BI-PHASE	TRI-PHASE
BLACK	L	L1	L1
BROWN	L	L3	L3
BLUE(GREY)	N	N	L2
BLUE	N	N	N
YEL/GRN	GND		
	BRIDGE		

8



CE















