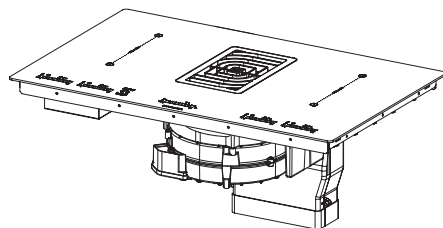


- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- HR KORISNIČKI PRIRUČNIK
- RO MANUAL DE UTILIZARE
- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- TR KULLANICI KILAVUZU
- SQ MANUALI I PËRDORIMIT
- MK ПРИРАЧНИК ЗА КОРИСТЕЊЕ
- KK ПАЙДАЛАНУШЫ НҰҚАУЛЫҒЫ
- AR كِتَاب تعليمات الاستعمال



**GALILEO BK GLASS NG A830**



## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**i** Dla własnego bezpieczeństwa i prawidłowego działania produktu przed instalacją oraz korzystaniem z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Niniejszą instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem, nawet jeśli jest ono przenoszone lub sprzedawane. Użytkownicy muszą w pełni znać działanie i funkcje bezpieczeństwa urządzenia. Systemy indukcyjne tych płyt grzewczych spełniają wymogi standardów EMC w sprawie zgodności elektromagnetycznej, a także dyrektywy EMF w sprawie nadwrażliwości elektromagnetycznej i nie powinny zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające rozruszniki serca lub użytkownicy innych implantów elektronicznych powinni skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby sprawdzić, czy przyrządy te są wystarczająco odporne na zakłócenia.



Połączenie przewodowe musi być wykonane przez wyspecjalizowanego technika. Przed przystąpieniem do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej należy

zapoznać się z rozdziałem **PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**.

W przypadku urządzeń z przewodami zasilającymi rozmieszczenie zacisków lub długość przewodów pomiędzy zakotwiczeniem przewodu a zaciskami powinna być taka, aby przewodzące przewody doprowadzające naprężyły się przed przewodem uziemiającym, jeśli przewód zsunie się z zakotwiczenia przewodu.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwej lub nieprawidłowej instalacji.
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieci elektrycznej jest takie samo, jak wskazano na tabliczce znamionowej znajdującej się wewnątrz produktu.
- Listwy do odłączania urządzeń pobierających prąd muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy krajowe źródło zasilania gwarantuje odpowiednie uziemienie.
- Podłączyć wyciąg do przewodu kominowego odpowiednią rurą. Dostępne akcesoria – zob. instrukcja instalacji (jeśli rury okrągłe: minimalna średnica 120 mm). Droga przewodu kominowego musi być możliwie jak najkrótsza.

- Podłączyć urządzenie do sieci energetycznej za pomocą przełącznika omnipolarnego.
- Należy przestrzegać przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.
- Wyciągu nie należy podłączać do wylotowych przewodów kominowych, które odprowadzają produkty spalania (kotłów, kominków itp.).
- Jeśli wyciąg jest używany wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (np. gazowymi), należy zapewnić odpowiedni poziom wentylacji danego pomieszczenia, aby zapobiec cofaniu się spalin gazowych. Gdy kuchenka jest używana wraz z urządzeniami zasilanymi energią inną niż elektryczna, podciśnienie w danym pomieszczeniu nie może przekraczać 0,04 mbar, aby zapobiec cofaniu się oparów do pomieszczenia przez urządzenie kuchenne.
- Powietrze nie może być usuwane do przewodu kominowego, który jest używany do odprowadzania oparów z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę należy ze względów bezpieczeństwa zlecić producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub innej wykwalifikowanej osobie.
- Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniaz-

da, które odpowiada obowiązującymi przepisom i znajduje się w dostępnym miejscu.

- Należy ściśle przestrzegać przepisów lokalnych władz dotyczących środków technicznych i bezpieczeństwa, które należy podjąć w związku z usuwaniem oparów.



**OSTRZEŻENIE:** Przed instalacją urządzenia usunąć folie ochronne.

- Używać tylko śrub i małych części do podparcia urządzenia.




**OSTRZEŻENIE:** Niezamontowanie śrub ani mocować zgodnie z instrukcją może prowadzić do zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie patrzeć bezpośrednio na oświetlenie przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające ...).
- Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, ani osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkowania

przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji oraz potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego części mogą silnie nagrzewać się podczas pracy.

Należy unikać dotykania elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

- Wyczyścić lub wymienić filtry po upływie określonego czasu (zagrożenie pożarowe). Patrz paragraf dotyczący czyszczenia i konserwacji.
- Kiedy urządzenie jest używane w tym samym czasie co urządzenia spalające gaz lub inne paliwa, należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia (nie dotyczy urządzeń, które jedynie oddają powietrze z powrotem do pomieszczenia).
- **UWAGA:** Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć niebezpieczeństwa po-

rażenia prądem elektrycznym.

- Nie włączać urządzenia, jeśli jego powierzchnia jest pęknięta lub jeśli występuje uszkodzenie grubości materiału.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała.
- Do czyszczenia produktu nie używać odkurzacza parowego.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po zakończeniu używania płyty pole grzewcze należy wyłączyć za pomocą przycisku, pomimo funkcji wykrywania obecności naczynia.
- **UWAGA:** Pozostawianie bez nadzoru gotujących się potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Zagrożenie pożarem: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

- Upewnić się, że urządzenie zostało zamontowane w sposób umożliwiający odłączenie go od sieci, z odstępem otwarcia styków (3 mm) zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce).
- Upewnić się, że wentylacja urządzenia odbywa się zgodnie z instrukcjami producenta.

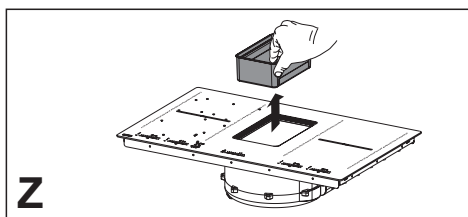
## 2. ZASTOSOWANIE

- Wyciąg został zaprojektowany wyłącznie do potrzeb domowych w celu eliminacji oparów kuchennych.
- Urządzenia nie należy używać do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażenie w głębokim tłuszczu musi być stale kontrolowane: przegrzany olej może przyskać na boki.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wspinać się na urządzenie.
- Aby uniknąć uszkodzenia spoiny silikonowej, nie kłaść gorącego naczynia na ramie urządzenia.
- Nie kroić ani nie przygotowy-

wać jedzenia na powierzchni ani nie upuszczać na nią twardych przedmiotów. Nie przeciągać naczyń kuchennych po powierzchni płyty.

### 3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Filtr zapachowy z aktywowanym węglem może być regenerowany. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na samym zestawie, zarówno dla sposobu regeneracji, jak i dla częstotliwości wymiany.
- Filtry tłuszczu Z Filtry należy czyścić co 2 miesiące lub częściej w przypadku intensywnego użytkowania; możliwe jest ich mycie w zmywarce.



#### Zalecenia ogólne:

- Unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię.
- Nie należy spożywać żywności, która przypadkowo upadła lub osadziła się na powierzchni, elementach funkcjonalnych lub ozdobnych płyty grzewczej.

#### Czyszczenie urządzenia

- Czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu, aby zapobiec przywieraniu resztek żywności. Czyszczenie przyschniętych oraz przywartych zabrudzeń wymaga znacznie większego wysiłku.
- Do czyszczenia codziennych zabrudzeń używać miękkiej ściereczki lub gąbki oraz odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Zalecamy używanie ochronnych środków czyszczących.
- Zaschnięte zabrudzenia, np. po wykipieniu mleka, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Pozostałości produktów o wysokiej zawartości cukru, jak np. marmolada, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklano-ceramicznej.
- Roztopiony plastik usuwać za pomocą skrobaka do

powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklanoceramicznej. Osad z kamienia usuwać, używając niewielkiej ilości roztworu środka odkamieniającego, np. octu lub soku z cytryny, po całkowitym ostygnięciu płyty. Następnie wyczyścić ponownie wilgotną ściereczką.

#### 4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

- Płyta grzewcza przeznaczona jest do montażu w blacie nad elementem zabudowy kuchennej o szerokości równej lub większej niż 600 mm.
- W przypadku montażu w meblach wykonanych z materiałów palnych należy ściśle stosować się do wytycznych i norm w zakresie instalacji niskonapięciowych i ochrony przeciwpożarowej.
- Meble, w których montowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z odpowiednich materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C): Użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może skutkować wypaczeniem i odklejeniem.
- Ilość wolnego miejsca w elemencie zabudowy kuchennej przeznaczonym do montażu urządzenia musi umożliwiać wykonanie połączeń elektrycznych.
- Elementy podwieszane nad urządzeniem muszą być zamontowane na wysokości zapewniającej wystarczającą ilość miejsca na wygodną pracę.
- Montowanie dekoracyjnych obramowań drewnianych wzdłuż blatu za urządzeniem jest dozwolone pod warunkiem zachowania minimalnej odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zabudowanym urządzeniem a tylną ścianą wskazana jest na rysunku montażowym urządzenia (150 mm dla bocznej ścianki, 40 mm dla tylnej i minimum 500 mm dla jakiegokolwiek szafki powyżej).
- Aby zapobiec wyciekowi płynu pomiędzy krawędzią płyty a blatem, przed montażem należy umieścić dostarczoną uszczelkę, wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty.


#### 5. PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Połączenie przewodowe musi być wykonane przez wyspecjalizowanego technika.
- Urządzenie wyposażone jest w osprzęt typu „Y” i wymaga co najmniej przewodu zasilającego typu H05VV-F. Podłączenie JEDNOFAZOWE, DWUFAZOWE i TRÓJFAZOWE: min. przekrój przewodów: 2,5 mm<sup>2</sup>. Zewnętrzna średnica przewodu zasilającego: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Dostęp do zacisków przyłączeniowych – po zdjęciu pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
- Upewnić się, że specyfikacja domowej sieci elektrycznej (napięcie, maksymalna moc i natężenie prądu) jest zgodna ze specyfikacją urządzenia.
- Podłączyć urządzenie jak pokazano na

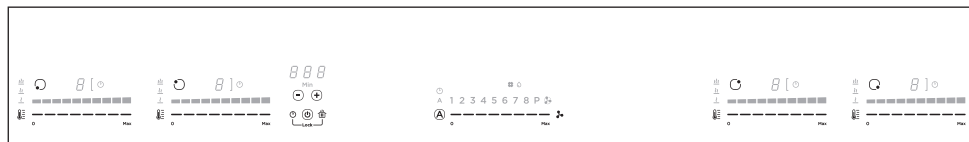
schemacie (zgodnie z napięciem sieciowym i krajową normą odniesienia).

- Sugerujemy użycie przewodu zasilającego 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F. w przypadku korzystania z przewodu zasilającego 5x2,5 mm<sup>2</sup> H05V2V2-F, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: w przypadku podłączenia trójfazowego oddzielić 2 przewody i usunąć niebieskie osłony z szarych przewodów.

#### 6. UTYLIZACJA

- Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, do jakiego prowadzi nieodpowiednia utylizacja produktu. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem sprzedaży produktu.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

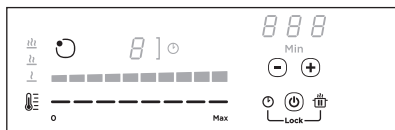
## 7. ELEMENTY STEROWNICZE



	<p>Wł./WYŁ. płyty/okapu Nacisnąć, aby włączyć. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.</p> <p>Domyślnie po włączeniu płyty/wyciągu okap jest w trybie automatycznym i zapali się dioda </p> <p>Dotknąć (nacisnąć) pasek wyboru, aby wyłączyć tryb automatyczny i pracować z wentylatorem wyciągu w trybie ręcznym.</p> <p>Dioda  wyłączy się.</p>
	<p>Włączanie minutnika Wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk - okap wejdzie w tryb opóźnienia z minutnikiem ustawionym na 15 min. Na okapie zaświeci się wskaźnik opóźnienia </p> <p>Ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 5 sekund, aby wyłączyć opóźnienie.</p> <p>Gdy minutnik zakończy odliczanie, pojawi się sygnał dźwiękowy (wyłączy się po 2 minutach lub po naciśnięciu przycisku On/Off), natomiast wskazanie  zgaśnie.</p> <p>Odliczanie nie jest widoczne; wizualną informację zwrotną zapewnia dioda .</p>
	<p>Stop&amp;Go / Odwołanie</p>
	<p>Zwiększanie/zmniejszanie minutnika dla strefy gotowania Wcisnąć i przytrzymać, aby ponownie uruchomić filtr tłuszczu Wcisnąć i przytrzymać, aby ponownie uruchomić neutralizujący zapachy filtr węglowy</p>
	<p>Blokada klawiszy. Dotknąć  oraz  i przytrzymać przez kilka sekund</p>



	<p>Wybór wentylatora wyciągu Zwiększanie/zmniejszanie prędkości (mocy) wyciągu</p>
<p style="text-align: center;">Ⓐ</p>	<p>Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej (domyślnie aktywny jest tryb automatyczny). Po dotknięciu (naciśnięciu) paska wyboru okapu kuchennego tryb automatyczny ulega dezaktywacji, a wentylator wyciągu działającego urządzenia zaczyna pracować w trybie ręcznym. Aby ponownie aktywować tryb automatyczny, nacisnąć przycisk Ⓐ. Zaświeci się dioda Ⓐ, wskazując, że okap działa w tym trybie.</p> <p>Domyślnie okap pracuje w trybie wentylacyjnym. <b>Aktywacja filtra węglowego</b> Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk Ⓐ na okapie przy pierwszym włączeniu urządzenia. Od tego momentu ikona wskaże, kiedy konieczne będzie przeprowadzenie konserwacji filtra węglowego (neutralizującego zapachy) ⌘. Powiadomienie o czyszczeniu filtra smaru za pomocą diody ⦿ jest zawsze uruchomione. <b>Ponowne aktywowanie nasycenia zapachowego filtra węglowego</b> Po wykonaniu konserwacji filtrów: Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk ⊖ - dioda smarowania zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie. Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk ⊕ - dioda zapachu zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>Ustawić prędkość <b>INTENSYWNĄ 1</b> Ta prędkość jest zaprogramowana na 10 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Ustawić prędkość <b>INTENSYWNĄ 2</b> Ta prędkość jest zaprogramowana na 5 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.</p>





	Wł./WYŁ. płyty/okapu Nacisnąć, aby włączyć. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.
	Wybrać strefę gotowania, aby ustawić niezależny minutnik. Jest to odliczanie, które można ustawić dla każdej strefy gotowania, nawet jednocześnie. Pod koniec zaprogramowanego okresu strefy gotowania wyłączają się automatycznie, o czym informuje sygnał dźwiękowy. Aktywacja/regulacja minutnika płyty: Wcisnąć przycisk , aby wybrać strefę gotowania, która ma być aktywowana. Odnośna ikona zapali się na polu grzewczym. Po wybraniu żądanej strefy gotowania zaprogramować czas działania minutnika: Nacisnąć przycisk +, aby zwiększyć czas automatycznego wyłączenia Nacisnąć przycisk -, aby zmniejszyć czas automatycznego wyłączenia
	Ustawianie czasu (plus/minus)
	Stop&Go / Odwołanie Ta funkcja pozwala zawiesić / uruchomić ponownie dowolną funkcję aktywną na płycie grzewczej, wywołując spadek mocy gotowania do zera. Nacisnąć, aby aktywować; nacisnąć ponownie i przesunąć całkowicie wskazany suwak od lewej do prawej, aby ją dezaktywować. Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja paury nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie. Ta funkcja pozwala odzyskać wszystkie ustawienia płyty kuchennej w przypadku przypadkowego wyłączenia. Aktywacja: - Ponownie włączyć płytę kuchenną - Nacisnąć  w ciągu 6 sekund
+ Lock	Blokowanie/odblokowywanie płyty kuchennej Funkcja pozwala zablokować ustawienia płyty grzewczej, aby zapobiec przypadkowemu manipulowaniu, pozostawiając aktywowane już funkcje. Powtórz operację, aby ją dezaktywować.
	Wskaźnik pozycji strefy gotowania Strefy gotowania mogą pracować w połączeniu, tworząc pojedynczą strefę o tym samym poziomie mocy. Przednie strefy są główne, a tylne strefy gotowania to strefy wtórne. Aby aktywować połączenie stref gotowania: dotknąć jednocześnie 2 pasków, a zaświeci się symbol . Paskiem wyboru strefy głównej można wybrać poziom mocy. Aby wyłączyć tę funkcję połączenia stref gotowania, należy po prostu powtórzyć tę samą procedurę aktywacji
	Wybór strefy gotowania Zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy Dodatkowa funkcja zasilania, która pozostaje aktywna przez 10 minut, po czym temperatura powraca do wcześniej ustawionej wartości. Dotknąć i przewinąć pasek wyboru i włączyć wzmocnienie mocy Power Booster. Poziom wzmocnienia mocy jest pokazywany na wyświetlaczu wybranej strefy za pomocą symbolu „P”.
	Aktywacja menedżera temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się
	Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 42 °C
	Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 74 °C
	Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 92 °C
	Uruchomiona strefa połączenia dwóch stref gotowania
	Uruchomione wzmocnienie mocy

## Jak działają indukcyjne płyty grzewcze

Indukcyjne płyty grzewcze funkcjonują w sposób znacznie różniący się od działania tradycyjnych kuchenek i płyt grzewczych. Cewka indukcyjna, znajdująca się pod szklano-ceramiczną powierzchnią, wytwarza szybko zmieniające się pole magnetyczne, które nagrzewa bezpośrednio magnetyzującą się podstawę naczynia. Powierzchnia szklano-ceramiczna nagrzewa się tylko poprzez kontakt z gorącym naczyniem. Zasilanie przerywane jest natychmiast po usunięciu naczynia z pola grzejnych płyty.

## Czujnik wykrywający obecność naczynia

Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik wykrywający obecność naczynia. Czujnik ten rozpoznaje naczynia o dnie ulegającym namagnesowaniu, odpowiednio do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi. Jeżeli naczynie zostanie usunięte z pola grzejnego lub jeśli zostanie umieszczone na nim nieodpowiednie naczynie, na wyświetlaczu obok paska regulacyjnego pojawi się migający symbol . Jeżeli żadne naczynie nie zostanie umieszczone w polu grzejnym w ciągu 10 sekund aktywności czujnika:

- Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie 10 sekund.
- Na wyświetlaczu każdego pola grzejnego widoczny będzie symbol .

## Naczynia

### Odpowiednie naczynia

Do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej nadają się wyłącznie naczynia o dnach ulegających namagnesowaniu. Cała powierzchnia dna powinna przyciągać magnes.

### Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania na płycie indukcyjnej


Naczynia używane na powierzchni indukcyjnych płyt grzewczych muszą być wykonane z metalu o własnościach magnetycznych i muszą mieć odpowiednio duże dno.

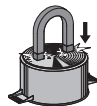
### Odpowiednie naczynia:

- Emaliowane, metalowe naczynia o grubym dnie.
- Żeliwne naczynia z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej i aluminiowe ze specjalnym dnem.

### Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia miedziane, ze stali nierdzewnej, aluminiowe, ze szkła żaroodpornego, drewniane, ceramiczne i z terakoty.
- Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy zbliżyć magnes do dna – jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli nie można użyć magnesu, można wlać niewielką ilość wody do naczynia, umieścić je na polu grzejnym i włączyć

to pole. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.



**Uwaga:** używać wyłącznic naczyń o idealnie płaskim dnie, które są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. Używanie naczyń o nierównym dnie może spowodować zmniejszenie wydajności układu grzewczego i uniemożliwić wykrycie naczynia na polu grzejnym.

## Odgłosy podczas gotowania

Podczas gotowania naczynia mogą wydawać odgłosy. Nie jest to oznaką nieprawidłowego działania, ani w żaden sposób nie wpływa na funkcjonowanie urządzenia.

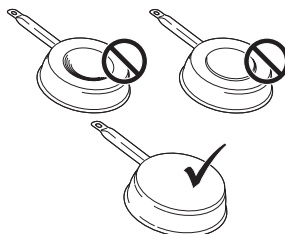
Odgłosy zależą od rodzaju użytego naczynia. Jeżeli wydawane odgłosy są nadzbyt dokuczliwe, zaleca się użycie innego naczynia.

## Porady dotyczące oszczędzania energii

- Średnica dna naczynia musi odpowiadać średnicy pola grzejnego.



- Kupując naczynie, należy sprawdzić, czy podana średnica to średnica dna czy góry naczynia, ponieważ prawie zawsze góra jest większa niż podstawa.
- Przygotowując potrawy, które wymagają długiego gotowania, można zaoszczędzić czas i energię, używając szybkowaru, który również umożliwia zachowanie w żywności witamin.
- Upewnić się, że szybkowar zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ jeśli jest go za mało i przegrzeje się, może to spowodować uszkodzenie zarówno szybkowaru, jak i pola grzewczego.
- Jeśli jest to możliwe, należy zawsze zakrywać naczynie odpowiednią pokrywką.
- Wybierać naczynie odpowiednie do gotowanego produktu. Duże, w połowie puste naczynie powoduje straty energii.



Pole grzejne	Podstawa naczynia		Uwagi
	Ø Min. (zalecana)	Ø Max. (zalecana)	
184 mm x 220 mm (pojedyncze)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (podwójne)	110 mm	245 mm	z funkcją łączenia pól

### Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól magnetycznych. Mogą one generować ciepło bezpośrednio w dnie naczynia. Garnki i naczynia mogą powodować różne odgłosy lub wibracje, w zależności od sposobu w jaki zostały wyprodukowane.

Takie odgłosy opisywane są w następujący sposób:

#### Niskie brzęczenie (jak transformator)

Taki dźwięk jest wytwarzany podczas gotowania przy dużym poziomie ciepła. Wynika on z ilości energii przekazywanej z płyty grzewczej do naczynia. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

#### Cichy gwizd

Dźwięk powstaje, gdy podgrzewane naczynie jest puste i zanika, gdy zostanie do niego wlana woda lub umieszczona w nim żywność.

#### Trzeszczenie

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej. Powoduje to powstawanie wibracji powierzchni w miejscu stykania się różnych materiałów. Dźwięk pojawia się na naczyniu i może różnić się w zależności od ilości i sposobu przygotowywania żywności.

#### Głośny gwizd

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej, i gdy jest dodatkowo używane przy maksymalnej wydajności, a także na dwóch polach grzejnych. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

#### Odgłosy wentylatora

Aby zapewnić prawidłowe działanie układu elektronicznego, konieczne jest regulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator chłodzący, który uruchamia się, aby zmniejszyć i wyregulować temperaturę układu elektronicznego. Wentylator może także działać nadal po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty grzewczej jest ciągle za wysoka.

### Rytmiczne i podobne do wskazówek zegara odgłosy

Dźwięk pojawia się tylko wtedy, gdy włączone są przynajmniej trzy pola grzejne i zanika lub słabnie, gdy niektóre z nich zostaną wyłączone.

Opisane dźwięki to normalny element opisanej technologii indukcyjnej i nie należy ich uważać za usterki.

### Włączanie urządzenia

Przytrzymać przycisk  przez jedną sekundę, aby włączyć urządzenie.

- W obszarze wskazującym poziom mocy pojawi się migający symbol „0”.
- Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.

### Wybór pola grzejnego


Nacisnąć „0” obok sildera danego pola grzejnego i przeciągnąć je, aby ustawić poziom mocy.

### Wyłączanie pola grzejnego

Dotknąć symbolu „0” obok sildera.

- Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, a pozostałe pola grzejne będą wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

### Wyłączanie płyty




Dotknąć  przytrzymać przez kilka sekund, aby wyłączyć płytę.

- Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, a wszystkie pola grzejne będą wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy powierzchnia pola grzejnego jest wciąż rozgrzana po wyłączeniu, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „H” ostrzegający przed ryzykiem poparzenia

Poziom mocy	Metoda gotowania	Zastosowanie
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Wolne gotowanie	Ryż
4	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Wolne gotowanie (kontynuacja), duszenie	Makarony, zupy, mięso
7	Podsmażanie	Placki ziemniaczane, omelety, dania panierowane, kielbasy
8	Smażenie, smażenie na głębokim tłuszczu	Mięso, frytki
9	Smażenie błyskawiczne	Steki
P	Szybkie nagrzewanie	Gotowanie wody








Poziom temperatury	Metoda gotowania	Zastosowanie
	Rozpuszczanie	Rozpuszczanie masła, czekolady lub miodu w temperaturze ok. 42°C
	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie sosów i potraw w temperaturze gotowej do podania – ok. 74°C
	Wolnego gotowania	Utrzymywanie przygotowanych potraw w temperaturze ok. 92°C

### Ustawienia funkcji rozmrażania, utrzymywania ciepła oraz wolnego gotowania

Za pomocą funkcji rozmrażania można rozmrozić produkty lub delikatnie roztopić masło, czekoladę lub miód.

Utrzymywanie ciepła pomaga przechować gotowe potrawy w temperaturze ok. 74°C.

Opcja wolnego gotowania utrzymuje potrawy w temperaturze ok. 92°C. Gotowanie w tak niskiej temperaturze umożliwia zachowanie wartości odżywczych składników.

- Wybierz pole grzejne poprzez naciśnięcie „0” obok Siltera danego pola.
- Nacisnąć  jeden raz.
- Aby wybrać opcję rozmrażania/rozpuszczania, nacisnąć ponownie .
- Pojawi się ikona .
- Aby wybrać opcję utrzymywania ciepła, nacisnąć  kolejny raz.
- Pojawi się ikona .
- Aby wybrać opcję wolnego gotowania, nacisnąć  kolejny raz.
- Pojawi się ikona .

### Ustawienia funkcji PowerPlus

Wszystkie pola grzejne wyposażone są w funkcję Booster PowerPlus.




Gdy funkcja PowerPlus jest włączona, wybrane pole pracuje ze zwiększoną mocą przez 10 minut. Funkcji PowerPlus używać można np. do szybkiego podgrzewania dużej ilości wody.

- Przesunąć slider do końca, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”.
- Aby przerwać działanie funkcji PowerPlus, przesunąć slider naabrany niższy poziom mocy.

### Minutnik

Gdy minutnik jest włączony, wybrane pole grzejne wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu, którego zakres wynosi od 1 minuty do 1 godziny i 59 minut.

### Ustawianie minutnika

- Włączona płyta.
- Odpowiednio nastawione pole grzejne.
- Nacisnąć .
- „00” pojawi się w środku wyświetlacza.
- Dotknąć symbolu  aby zwiększyć ilość czasu na minutniku, lub symbol  aby ją zmniejszyć.

Po naciśnięciu symbolu ⊕ po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się cyfra „1”.

### Zmiana ustawień minutnika

- Ustawiony minutnik.
- Nacisnąć ⊖.
- Wybrać aktywne pole grzejne z ustawionym minutnikiem, którego wskazanie ma zostać zmienione.
- Zmienić czas minutnika za pomocą symboli ⊕ oraz ⊖.

### Funkcja łączenia pól

Funkcja łączenia pól pozwala na połączenie dwóch osobnych pól i sterowanie nimi jak jednym polem.

- Nacisnąć slider obu pól grzejnych.
- Na wyświetlaczu obok pól pojawi się symbol „|” po jednej stronie i „|” po drugiej.

Jeżeli jedno z pól jest już włączone podczas aktywowania funkcji, to ustawienia mocy i minutnika tego pola zostaną zastosowane dla obu łączonych pól. Jeżeli obydwa pola są już włączone, ustawienia zostaną zresetowane.

### Zabezpieczenie przed dziećmi

- Włączone urządzenie
- Dotknąć ⊞ oraz ⊙ i przytrzymać przez kilka sekund, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz jest teraz zablokowany. Jeżeli podczas trwania blokady wyświetlacz wyłączy się automatycznie, blokada będzie dalej aktywna po ponownym włączeniu urządzenia.
- Aby wyłączyć zabezpieczenie, nacisnąć ⊞ oraz ⊙ i przytrzymać przez kilka sekund.

<b>MODEL</b>	<b>GALILEO BK GLASS NG A830</b>
Maksymalna moc całkowita	7,620 kW

<b>Kody błędów</b>			
<b>Kod błędu</b>	<b>Opis</b>	<b>Możliwa przyczyna błędu</b>	<b>Rozwiązanie</b>
<b>ER 03 i ciągły dźwięk</b>	Czujnik stale aktywny; sterowanie dotykowe wyłącza się po upływie 10 s	Woda lub gotowany produkt na szkle nad czujnikami sterowania dotykowego	Oczyszczyć powierzchnie sterowania, usunąć objekty z czujników.
<b>ER20</b>	Pamięć flash – błąd sterowania dotykowego	Uszkodzenie elementu sterowania dotykowego	Wymienić sterowanie dotykowe
<b>ER22</b>	Awaria układu analizującego działanie przycisku, interfejs użytkownika wyłącza się po upływie 3,5-7,5 s	Przerwanie lub zwarcie w obwodzie czujników przycisku	Wymienić sterowanie dotykowe
<b>ER31</b>	Niepoprawne dane konfiguracyjne lub odchylenie pomiędzy generatorem a sterowaniem dotykowym	Wymagane ponowne skonfigurowanie generatora indukcyjnego	Nowa konfiguracja (menu serwisowe)
<b>ER36</b>	Niewłaściwa wartość NTC w sterowaniu dotykowym; interfejs użytkownika wyłącza się	Przerwanie lub zwarcie w obwodzie NTC	Wymienić sterowanie dotykowe
<b>ER47</b>	Brak komunikacji między sterowaniem dotykowym a modułem indukcyjnym	Brak lub błędna komunikacja LIN! (slave nie odpowiada na żądanie mastera)	Kabel przyłączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.
<b>U400</b>	Ciągły dźwięk Zbyt wysoki prąd zasilania na wejściu	Nieprawidłowe podłączenie płyty grzewczej	Skorygować podłączenie przewodu zasilającego
<b>E/2</b>	Przekroczona temperatura elementu indukcyjnego	Przeciążenie płyty grzewczej lub puste naczynie	Umożliwić ostygnięcie systemu.
<b>E/A</b>	Błąd na płytce zasilającej	Awaria podzespołu	Wymienić płytkę zasilającą
<b>E/6</b>	Błąd na płytce zasilającej lub w elemencie zasilającym	Brak zasilania energią elementu zasilającego lub błąd płytki zasilającej	1. Sprawdzić okablowanie 2. Sprawdzić płytkę filtra 3. Wymienić płytkę zasilającą
<b>E/8</b>	Nieprawidłowa prędkość wentylatora	Błąd w lewym lub prawym wentylatorze	Zablokowany wylot powietrza, np. papierem Wymienić uszkodzony wentylator
<b>E/9</b>	Uszkodzony czujnik temperatury na cewce indukcyjnej		Wymienić cewkę indukcyjną, wymienić płytkę zasilającą

## 8. KONSERWACJA I NAPRAWA

- Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.

Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (art.)
- Numer seryjny (SN)

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka umieszczona jest na spodzie produktu.

## 9. DANE TECHNICZNE

### Identyfikacja produktu

Typ: 4300

Model: GALILEO BK GLASS NG A830

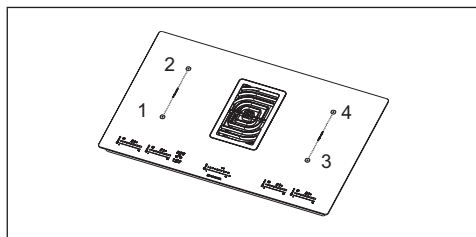
Zob. tabliczkę znamionową umieszczoną na spodzie produktu.

Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów. Z tego powodu treść i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej:

[www.faberspa.com](http://www.faberspa.com)

## GALILEO BK GLASS NG A830



1,2 Pole grzejne 1+2; Połączone  
3,4 Elastyczne pole grzejne 3+4; Połączone

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary robocze	-	830 × 520 (szer. x gł.)
Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Moc elementów grzejnych		
Pole grzejne 1,2,3,4	2100 W; z funkcją Booster: 3700 W	230 x 210
Elastyczne pole grzejne 1+2, 3+4	Pojedyncze: 2100 W; Z funkcją Booster: 3700 W Połączone: 3700 W	Pojedyncze: 230 x 210 Połączone: 460 x 210

Parametr	Symbol	Wartość	Jednostka miary
Masa urządzenia	M	26 / 19	kg
Liczba pól grzejnych		4	
Źródło ciepła		indukcja	

CE