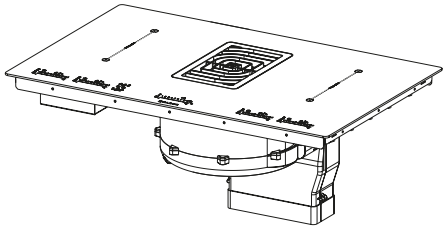
EN USER MANUAL
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR MANUEL D'UTILISATION
IT MANUALE D'USO
ES MANUAL DEL USUARIO
PT MANUAL DO UTILIZADOR
NL GEBRUIKSHANDLEIDING
DA BRUGSVEJLEDNING
NO BRUKERVEILEDNING
SV ANVÄNDARHANDBOK
FI KÄYTTÖOPAS



GALILEO BK A830

EN

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 importat 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).

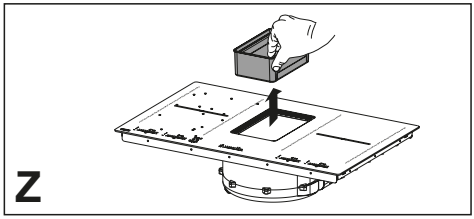
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not switch on a device if the surface is cracked or there is a damage to the material thickness.
- Do not touch the appliance with wet parts of the body.
- To clean the product a steam 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.

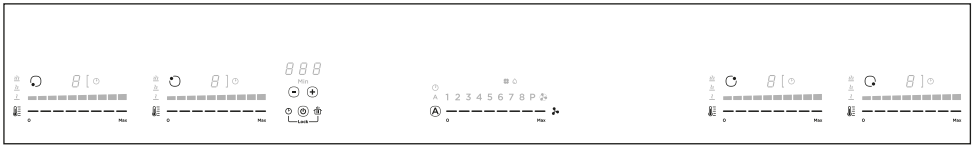
5. ELECTRICAL CONNECTION

- 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 mm². 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 mm² H05V2V2-F. In case of use of power supply cord 5 x 2,5 mm² 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

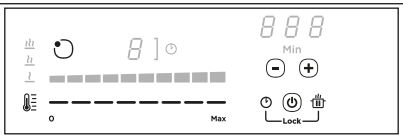




⏻	ON/OFF of the hob/hood Press ON. Press again to turn OFF.
	By default when turn on the hob/extractor the hood is in automatic mode and the led Ⓐ will turn on. Touch (press) the selection bar to deactivate the automatic mode and work with the extractor fan in manual mode. The led Ⓐ will turn off.
◷	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 ◷.
	Stop&Go / Recall
⊖ ⊕	Encrise/Decrease the timer for cooking zone
	Press and hold to reset grease filter Press and hold to reset odour charcoal filter
◷ +	Key Lock. Touch and ◷ simultaneously for few seconds



0 Max	Extractor fan selection Increase/Decrease extraction speed (power)
	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 Ⓐ and the led A will light up to indicate that the hood is working in this mode.
Ⓐ	By default the hood is in ducted mode. **Activate charcoal filter** Press for 5 sec the button Ⓐ 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. **Resetting activated carbon odour filter saturation** 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	Set the speed **INTENSIVE 1** 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.
	Set the speed **INTENSIVE 2** 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.



⏻	ON/OFF of the hob/hood Press ON. Press again to turn OFF.
◷	Select the Cooking zone to set indipendent 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
◷ + Lock	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
0 Max	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 U.
	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
P	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

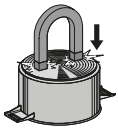
Cookware used on the induction cooking surface must be made of metal, with magnetic properties and a sufficiently large base.

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

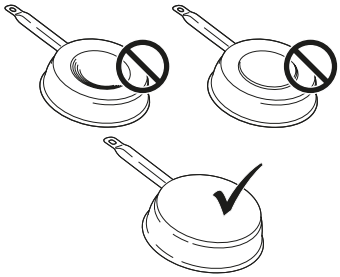
Cookware can make noise during cooking. This does not indicate any malfunction, nor does it affect the functioning of the appliance in any way. Noise depends on the cookware used. If the noise causes considerable disturbance, it can help to change the cookware.

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)	145mm	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 stili 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“ flashes 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 the active cooking zone of the timer that you want to change.

-Press ⏲.
-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.

MODEL	GALILEO BK A830
Max Total Power	7,545 kW

Error codes			
Error code	**Description**	**Possible cause of error**	**Remedy**
ER 03 and continuous tone	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.
ER20	Flash memory – TC error	µC- defective	Replace TC
ER22	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
ER31	Incorrect configuration data or deviation between generator and TC	New configuration of the induction generator required	New configuration (Service menu)
ER36	NTC value defective on TC; UI turns off	Short or open circuit of NTC	Replace TC
ER47	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.
U400	Continuous tone Power supply on inlet to high	Incorrect connection of the cooktop	Correct power supply connection
E/2	Excess temperature of the induction element	Overload of cooktop or empty boiled cookware	Let system cool down.
E/A	Error on the power board	Component failure	Replace power board
E/6	Error on power board	No power supply or error on power board	1. check wiring 2. check filter board 3. replace power board
E/8	Incorrect fan speed	Error on fan left or right	Air exhaust blocked, e.g. by paper Replace Defective fan
E/9	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.)

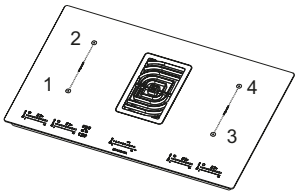
This information is given on the data plate. The data plate is attached on the bottom side.

9.TECHNICAL DATA

Product identification

Type: 4300
Model: GALILEO BK 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

GALILEO BK 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	

DE

1. SICHERHEITSHINWEISE

ⓘ Um Ihre Sicherheit und den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen Sie dieses Handbuch vor der Installation und dem Gebrauch sorgfältig lesen. Bewahren Sie diese Anweisungen immer beim Gerät auf, wenn Sie umziehen oder es verkaufen. Benutzer müssen die Bedienung des Geräts beherrschen und die Sicherheitsanweisungen kennen. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen sowohl die Anforderungen der EMV-Standards als auch die EMF-Richtlinie und sollten andere elektronische Geräte nicht stören. Benutzer von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten mit ihrem behandelnden Arzt oder dem Implantat-Hersteller klären, ob diese Geräte ausreichend gegen Störungen abgeschirmt sind.

⚠ Die Kabelanschlüsse sind von einem qualifizierten Elektriker zu verlegen. Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie bitte das Kapitel ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.

Bei Geräten mit Netzkabeln muss die Anordnung der Klemmen oder die Länge der Leiter zwischen der Drahtverankerung und den Klemmen so bemessen sein, dass die stromführenden Leiter vor dem Erdungsleiter gespannt sind, für den Fall, dass der Draht aus seiner Verankerung rutschen sollte.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch einen fehlerhaften oder unsachgemäßen Anschluss.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzanschlusses mit der auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmt.
- Die Trennvorrichtung ist gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung einzubinden.
- Kontrollieren Sie bei Geräten der Klasse I, ob das Hausstromnetz entsprechend geerdet ist.
- Schließen Sie den Absauger über ein geeignetes Rohr an den Abluftkanal an. Bitte beachten Sie das in der Montageanleitung aufgeführte Zubehör (bei Rundrohr: Mindestdurchmesser 120 mm). Das Abluftrohr muss so kurz wie möglich sein.
- Schließen Sie das Gerät über einen allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Die Abluftentsorgungsvorschriften müssen erfüllt werden.
- Schließen Sie den Dunstabzug nicht an Abluftrohre an, mit denen Verbrennungsgase abgeleitet werden (Boiler, Kamine usw.).
- Wird der Dunstabzug in Verbindung mit nicht-elektrischen Geräten eingesetzt (z. B. Gasherde), ist für eine ausreichen-

de Belüftung des Raums zu sorgen, um einen Rückstrom der Abluft zu verhindern. Wenn das Kochgerät in Verbindung mit Geräten eingesetzt wird, die über eine nicht-elektrische Energiezufuhr verfügen, dann darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, um zu verhindern, dass durch das Kochgerät Dämpfe in den Raum zurückgesogen werden.

- Die Luft darf nicht in ein Abgasrohr geführt werden, das für die Ableitung von Dämpfen von Gas- oder Kraftstoffbrennern verwendet wird.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur vom Hersteller oder einem Servicemitarbeiter ausgetauscht werden.
- Schließen Sie den Stecker an eine Buchse an einem gut zugänglichen Ort an, die den aktuellen Vorschriften entspricht.
- Unter Berücksichtigung der anzuwendenden technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen für die Ableitung von Dämpfen, ist es von besonderer Bedeutung, die von den lokalen Behörden veröffentlichten Vorschriften zu befolgen.

⚠ **WARNUNG:** Entfernen Sie vor der Installation des Geräts die Schutzfolien.

- Verwenden Sie ausschließlich die mit dem Gerät mitgelieferten Schrauben und Kleinteile.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß dieser Anleitungen eingebaut werden, kann dies zu elektrischen Gefahren führen.

- Blicken Sie nie durch optische Geräte direkt in die Sonne (Ferngläser, Vergrößerungsgläser…).
- Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder im Gebrauch des Geräts durch eine Person unterwiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät benutzt werden, wenn sie vorher in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Berühren Sie die Heizelemente nicht.

Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

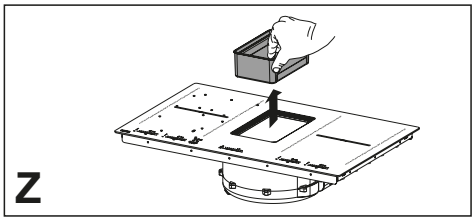
- Reinigen und/oder ersetzen Sie Filter nach der angegebenen Zeitdauer (Brandgefahr). Siehe Absatz Pflege und Reinigung.
- Der Raum, in dem das Gerät betrieben wird, muss ausreichend belüftet werden, wenn dort gleichzeitig Geräte mit Gasbrennern oder anderen Kraftstoffbrennern eingesetzt werden (nicht bei Geräten anwendbar, die lediglich Luft in den Raum zurückleiten).
- **WARNUNG:** Weist die Glaskeramik Sprünge oder Risse auf, Gerät ausschalten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche gebrochen oder das Material beschädigt ist.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.
- Das Gerät niemals mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung über die Bedienelemente aus, und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- **ACHTUNG:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzzeitiges Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät so installiert ist, dass es vom Stromnetz getrennt werden kann, mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm), der eine vollständige Abschaltung bei Überspannungen der Kategorie III gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Gerätes den Anweisungen des Herstellers entspricht.

2. ERWENDUNGSHINWEISE

- Der Dunstabzug wurde ausschließlich für den Einsatz in Haushalten zur Beseitigung von Küchengerüchen konzipiert.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die angegebenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen: Überhitztes Öl kann herausspritzen oder in Brand geraten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Das Gerät sollte nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- So vermeiden Sie Schäden am Gerät, Klettern Sie nicht auf das Gerät.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf den Rahmen, um Schäden an den Silikonfugen zu vermeiden.
- Kochen oder bereiten Sie keine Speisen direkt auf der Geräteoberfläche zu oder lassen Sie keine Gegenstände darauf fallen. Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Geräteoberfläche.

3. REINIGUNG UND PFLEGE

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann regeneriert werden. Befolgen Sie die Anweisungen im Kit sowohl für die Regenerationsmethode als auch für die Austauschintervalle.
- Fettfilter **Z:** Die Filter sind alle zwei Betriebsmonate oder, bei besonders intensivem Einsatz, häufiger zu reinigen. Sie können in einem Geschirrspüler gewaschen werden. Reinigen Sie Topfträger nicht im Geschirrspüler.



Allgemeine Empfehlungen

- Vermeiden Sie unbedingt Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht verzehrt werden.

Gerät reinigen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen. Angetrockneten oder festgebrannten Schmutz zu entfernen, erfordert mehr Kraft.
- Verwenden Sie einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser und geeignetem Reinigungsmittel, um tägliche Verschmutzungen zu entfernen. Beachten Sie bei den Reinigungsmitteln die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, z. B. durch übergekochte Milch, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Bitte beachten Sie bei dem Glasschaber die Hinweise des Herstellers.
- Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen, wie etwa Marmelade, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- Entfernen Sie Kalkflecken mit etwas Kalklöser, z. B. Essig oder Zitronensaft, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Reinigen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach.

4. ANFORDERUNGEN AN DEN KÜCHENSCHRANK

- Das Kochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte über einem mindestens 600 mm breiten Küchenschrank bestimmt.
- Bei Einbau in brennbares Material müssen die Richtlinien und Standards für Niederspannungsanlagen und zum Brandschutz unbedingt eingehalten werden.
- Bei montierten Einheiten müssen die Komponenten (Kunststoff und Furnierholz) mit hitzebeständigem Klebstoff (min. 100 °C) montiert werden: Ungeeignete Materialien und Klebstoffe können zu Verformung und Ablösung führen.
- Hängende Küchenelemente über dem Gerät müssen in einem Abstand installiert sein, der genügend Raum für angenehme Arbeitsbedingungen bietet.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus Hartholz entlang der Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, wenn der Mindestabstand entsprechend den Angaben auf den Installationsabbildungen eingehalten wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbaugerät und der Rückwand ist auf der Abbildung für die Installation des Einbaugeräts angegeben (150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für etwaige Hängeschränke darüber eingehalten wird).
- Bringen Sie vor dem Zusammenbauen das mitgelieferte Klebeband an der gesamten Außenkante an, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten zwischen der Kante des Kochfelds und der Arbeitsplatte eindringen.

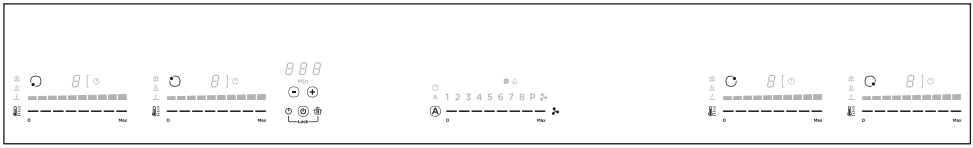
5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Die Kabelanschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker verlegt werden.
- Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ "Y" und benötigt ein Netzkabel mindestens vom Typ H05VVV-F. Ein-, zwei- und dreiphasiger Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm ². Außendurchmesser des Netzkabels: min. 7 mm - max. 15 mm.
- Die Anschlussklemmen werden sichtbar, wenn der Deckel des Anschlusskastens entfernt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften des elektrischen Haussystems (Spannung, maximale Leistung und maximale Stromstärke) mit denen des Geräts kompatibel sind.
- Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (entsprechend der Netzspannung und der Landesnorm).
- Wir empfehlen das Netzkabel 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F zu verwenden. Bei Verwendung des Netzkabels 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten: bei dreiphasigem Anschluss die beiden Adern trennen und die blauen Hüllen an den grauen Adern entfernen.

6. ENTSORGUNG

- Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie dieses Produkt zugelassenen Fachbetrieben für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.
- Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Reduzierung der in Elektro- und Elektronikgeräten verwendeten gefährlichen Stoffe und die Abfallentsorgung.

7. BEDIENELEMENTE





⏻	EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.
	Beim Einschalten des Kochfelds/Abzugs befindet sich die Haube standardmäßig im Automatikmodus und die LED Ⓐ schaltet sich ein. Um den Automatikmodus zu deaktivieren und den Dunstabzugslüfter manuell zu steuern, berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste. Die LED Ⓐ schaltet sich aus.
◷	Timer aktivieren Die Taste drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Haube schaltet dann in einen Verzögerungsmodus um, die Timereinstellung ist auf 15 min festgelegt. Die LED der Verzögerungsanzeige auf der Haube schaltet sich ein ◷. Taste erneut drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Verzögerung zu deaktivieren. Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal 2 Minuten lang. Es stoppt, wenn die Taste Ein/Aus gedrückt wird. Das Display ◷ schaltet sich aus. Der Countdown wird nicht angezeigt, die visuelle Rückmeldung erfolgt über die LED ◷.
🗑	Stop&Go / Erinnerung
⊖ ⊕	Den Timer für die Kochplatte erhöhen/verringern
	Fettfilter durch Drücken und Halten zurücksetzen Geruchs-Aktivkohlefilter durch Drücken und Halten zurücksetzen
◷ + 🗑	Tastensperre. Tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden auf 🗑 und ◷



0 Max	Auswahl des Dunstlüfters Dunstabzugs-Drehzahl steigern/senken (Leistung)
Ⓐ	Aktivierung/Deaktivierung der Automatikfunktion (die Automatikfunktion ist standardmäßig aktiv). Wird der Auswahlbalken der Dunstabzugshaube berührt (gedrückt), deaktiviert sich der Automatikbetrieb und der Dunstabzug arbeitet im Handbetrieb. Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, die Taste Ⓐ drücken. Die LED A schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass die Haube in diesem Modus läuft.
	Standardmäßig befindet sich die Haube im Kanalbetrieb. **Aktivkohlefilter** Drücken Sie beim ersten Einschalten 5 Sekunden lang die Taste Ⓐ an der Haube. Ab diesem Zeitpunkt zeigt das leuchtende Symbol eine durchzuführende Wartung des Aktivkohlefilters an. Die Benachrichtigung zur Reinigung des Fettfilters per LED ist immer aktiv. **Zurücksetzen der Sättigung des Aktivkohle-Geruchsfilters** Nach der Filterwartung: Die Taste ⊖ 5 Sekunden lang drücken – Die Fett-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut. Die Taste ⊕ 5 Sekunden lang drücken – Die Geruchs-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut.
P	Einstellen der Geschwindigkeitsstufe **INTENSIV 1** Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 10 Minuten begrenzt. Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.
	Einstellen der Geschwindigkeitsstufe **INTENSIV 2** Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 5 Minuten begrenzt. Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.



⏻	EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.
◷	Um den unabhängigen Timer einzustellen, die Kochplatte wählen.
	Der Countdown kann für jede Kochplatte eingestellt werden (auch simultan). Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Kochplatten automatisch abgeschaltet. Dies wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Aktivierung/Einstellung des Kochfeldtimers: Um die Kochplatte auszuwählen, die Sie aktivieren möchten, drücken Sie entsprechend oft die Taste ◷. Das Symbol der gewünschten Kochplatte leuchtet auf. Wenn die gewünschte Kochplatte eingestellt wurde, stellen Sie die Zeit auf dem Timer ein: Um die automatische Ausschaltzeit zu erhöhen, drücken Sie auf + Um die automatische Ausschaltzeit zu verringern, drücken Sie auf -
⊖ ⊕	Uhrzeit einstellen (plus/minus)
	Stop&Go / Erinnerung Mit dieser Funktion können Sie jede aktive Funktion des Kochfelds unterbrechen/ neu starten, indem Sie die Kochleistung auf Null setzen. Zum Aktivieren drücken. Zum Deaktivieren nochmals drücken und den Schieberegler von links ganz nach rechts ziehen. Wenn die Pausenfunktion nach 10 Minuten noch immer nicht deaktiviert ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
	Durch diese Funktion können alle Kochfeldeinstellungen im Fall eines unbeabsichtigten Ausschaltens wiederhergestellt werden. Aktivierung: - Kochfeld wieder einschalten - Taste innerhalb von 6 Sekunden drücken
◷ + Lock	Das Kochfeld sperren/entsperren Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen, um versehentliche Manipulationen zu unterbinden. Dabei bleiben die bereits aktivieren Funktionen bestehen. Zum Deaktivieren, die Aktionen wiederholen.
	Kochplatten-Positionsanzeige
	Die Kochplatten können gekoppelt werden und so eine Kochplattengruppe mit derselben Leistungsstufe bilden. Hauptkochplatten vorn und Nebenkochplatten hinten. Mit der Auswahlleiste] der Hauptkochplatte kann die Leistungsstufe gewählt werden. Um die Gruppierungsfunktion zu deaktivieren, wiederholen Sie dasselbe Verfahren
	Kochplattenauswahl Leistung steigern/senken
0 Max	Die gesteigerte Leistung bleibt 10 Minuten lang aktiv. Anschließend kehrt die Temperatur zum vorher eingestellten Wert zurück. Um den Power Booster zu aktivieren, berühren Sie die Auswahlleiste und streichen an ihr entlang. Die Stufe des Power Boosters wird auf dem Display der ausgewählten Kochplatte durch das Symbol “P” angezeigt.
	Aktivierung Temperaturmanager. Die Anzeige zeigt U.
	Kochen/Warmhalten bei 42°C
	Kochen/Warmhalten bei 74°C
	Kochen/Warmhalten bei 92°C
]	Die Gruppierungszone zwischen zwei Kochplatten ist aktiviert
P	Der Power Booster ist aktiviert

Funktionsweise eines Induktionskochfelds

Induktionskochfelder funktionieren deutlich anders als herkömmliche Kochfelder oder Kochplatten. Die Induktionsspule unter der Glaskeramik erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, das direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt. Die Glaskeramik erwärmt sich nur durch das heiße Kochgeschirr. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, wird die Stromversorgung sofort unterbrochen.

Topferkennung

Jede Kochzone verfügt über eine Topferkennung. Dadurch wird Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden, das sich für die Verwendung mit Induktionskochfeldern eignet, erkannt.
Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, blinkt in der Anzeige neben der Bedienskala das Symbol U.
Wenn innerhalb von 10 Sekunden (Dauer der Topferkennung) kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird:

- Schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch aus
- Wird in der Anzeige jeder Kochzone angezeigt U.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollständig magnetisierbaren Boden eignet sich für das Kochen auf dem Induktionskochfeld.
Ein Magnet bleibt an jeder Stelle des Kochgeschirrbodens haften.

Für das Kochen auf dem Induktionsherd geeignetes Kochgeschirr

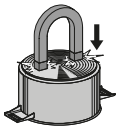
Für die Kochfeldoberfläche des Induktionsherds eignet sich Kochgeschirr aus Metall, das über magnetische Eigenschaften und einen ausreichend großen Boden verfügt.

Geeignetes Kochgeschirr:

- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit dickem Boden
- Gusseisernes Kochgeschirr mit emailliertem Boden
- Kochgeschirr aus mehrlagigem Edelstahl, ferritischem Edelstahl sowie Aluminium mit speziellem Boden

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- Kochgeschirr aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta
- Um herauszufinden, ob ein Topf geeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Boden: Wenn er angezogen wird, eignet sich der Topf zum Kochen auf dem Induktionsherd. Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben, können Sie alternativ eine kleine Menge Wasser in den Topf geben, diesen auf eine Kochzone stellen und die Kochzone anschalten. Wird daraufhin das Symbol U angezeigt, ist der Topf nicht geeignet.



Hinweis: Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit absolut flachem Boden, das sich zudem für das Kochen auf dem Induktionsherd eignet. Durch den Einsatz von Kochgeschirr mit ungleichmäßigem Boden könnte die Leistung des Heizsystems beeinträchtigt und das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden.

Geräusche während des Kochens

Beim Kochen kann das Kochgeschirr Geräusche erzeugen. Das deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin und beeinträchtigt auch keineswegs die Funktionsweise des Geräts.
Die Geräuschentwicklung hängt von dem verwendeten Kochgeschirr ab. Sollten die Geräusche erheblich stören, kann ein Wechsel des Kochgeschirrs helfen.

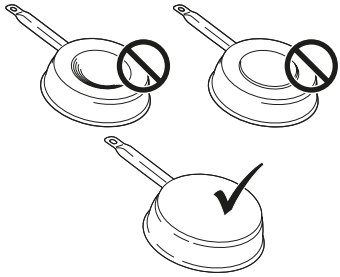
Empfehlung zum Energiesparen

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Prüfen Sie beim Kauf eines Topfes, ob sich der angegebene Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Topfes bezieht, da der obere Rand meist etwas größer ist als der Boden.
- Bei der Zubereitung von Speisen mit langen Garzeiten können Sie Zeit und Energie sparen, indem Sie einen Schnellkochtopf verwenden; dadurch erhalten Sie zudem die Vitamine in den Speisen.
- Achten Sie jedoch darauf, dass ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist, da sowohl der Schnellkochtopf als auch die Kochzone beschädigt werden können, wenn Flüssigkeit fehlt und der Topf überhitzt.
- Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit stets mit einem passenden Deckel ab.
- Wählen Sie den Topf in der Größe, die für

die zu kochende Menge angemessen ist. Mit einem großen, halb leeren Topf wird Energie verschwendet.



Kochzone	Topf-/Pfannenboden		Hinweise
	Min. Ø (empfohlen)	Max. Ø (empfohlen)	
184 mm × 220 mm (einzeln)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doppelt)	110 mm	245 mm	mit Bridge-Funktion

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds
Die Induktionstechnik beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese können Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs erzeugen. Abhängig von der Herstellung verursacht das Kochgeschirr möglicherweise verschiedene Geräusche oder Vibrationen.
Diese Geräusche werden wie folgt beschrieben:

Leises Summen (wie bei einem Stromwandler)
Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf hoher Heizstufe. Es hängt von der Energiemenge ab, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Leises Pfeifen
Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Sobald Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden, ist es nicht mehr zu hören.

Knacken
Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf. Es entsteht durch die Vibrationen der Oberflächen an den Stellen, an denen diese Schichten aufeinandertreffen. Das Geräusch tritt am Kochgeschirr auf und ist je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen verschieden.

Lautes Pfeifen
Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf, wenn das Kochgeschirr zudem bei maximaler Leistung und auf zwei Kochzonen verwendet wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Gebläsegeräusche
Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das eingeschaltet wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu senken und zu regulieren. Mitunter läuft das Gebläse auch nach Abschalten des Geräts weiter, wenn die gemessene Temperatur des Kochfelds zu diesem Zeitpunkt immer noch zu hoch ist.

Rhythmische Geräusche ähnlich dem Ticken einer Uhr
Dieses Geräusch tritt ausschließlich dann auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verstummt oder nimmt ab, sobald einige davon ausgeschaltet werden.
Die beschriebenen Geräusche sind für die erläuterte Induktionstechnik normal und nicht als Mängel anzusehen.

Gerät einschalten

Halten Sie die Taste ⏻ für eine Sekunde gedrückt, um das Gerät einzuschalten.

- **„0“** blinkt in allen Anzeigen für die Leistungsstufen.
- Wenn keine weiteren Eingaben erfolgen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 10 Sekunden ab.

Kochzone wählen

Drücken Sie die **„0“** neben der Bedienskala (Slider) der Kochzone und wischen Sie darauf entlang, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufe	Garmethode	Verwendung für
1	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
2	Schmelzen, schonendes Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen
3	Quellen lassen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
5	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch
6	Fortkochen, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorbraten
7	Schonendes Braten	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte Speisen, Würstchen
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	Scharfes Anbraten	Steak
P	Schnelles Erhitzen	Kochendes Wasser

Temp.- stufe	Garmethode	Verwendung für
	Schmelzen	Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 42°C schmelzen
	Warmhalten	Soßen, Speisen servierfertig warm halten bei ca. 74°C
	Schongaren	Fertig zubereitete Speisen warm halten bei ca. 92°C

Kochzone ausschalten
Berühren Sie die **„0“** auf der Bedienskala.
- Wenn keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.

Kochfeld ausschalten
Berühren Sie die Taste ⏻ für einige Sekunden, um das Kochfeld auszuschalten.
- Wenn keine weitere Eingabe an der Anzeige erfolgt und alle Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.

Restwärmeanzeige
Nach dem Ausschalten einer Kochplatte leuchtet ein “H” auf der Tafel und zeigt an, dass sie noch immer heiß ist und ein Verbrennungsrisiko besteht.

Funktionen Auftauen, Warmhalten und Schongaren
Mit der Funktion Auftauen können Sie Speisen auftauen oder Butter, Schokolade oder Honig schonend schmelzen.
Mit der Funktion Warmhalten werden vorgekochte Speisen bei ca. 74°C warm gehalten.
Mit der Funktion Schongaren werden vorgekochte Speisen bei ca. 92°C warm gehalten. Mit dieser Funktion können Sie bei niedrigen Temperaturen kochen, um den Nährstoffgehalt der Speisen zu erhalten.
- Drücken Sie **„0“** neben der Bedienskala der Kochzone, die Sie auswählen möchten.
- Drücken Sie die Taste einmal.
- Um die Einstellung für „Schmelzen“ (Auftauen) auszuwählen, drücken Sie die Taste erneut. Das Symbol erscheint.
- Um die Einstellung für „Warmhalten“ auszuwählen, drücken Sie die Taste erneut. Das Symbol erscheint.
- Um die Einstellung für „Schongaren“ auszuwählen, drücken Sie die Taste erneut. Das Symbol erscheint.

PowerPlus-Funktion
Alle Kochzonen verfügen über einen PowerPlus-Booster.
Wenn PowerPlus eingestellt ist, arbeitet die gewählte Kochzone für 10 Minuten mit extra hoher Leistung. PowerPlus kann zum Beispiel verwendet werden, um eine große Menge Wasser schnell zu erhitzen.
- Wischen Sie auf der Bedienskala nach oben, bis in der Anzeige ein **„P“** erscheint.
- Um PowerPlus zu beenden, wischen Sie auf der Bedienskala nach unten bis zur gewünschten Leistungsstufe.

Timer
Wenn ein Timer eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone nach einer festgelegten Zeit zwischen 1 min und 1 h 59 min ab.

Timer einstellen
- Kochfeld eingeschaltet
- Kochzone eingestellt
- Drücken Sie ⏲.

  - „_00“ blinkt in der Mitte der Anzeige.
  - Berühren Sie die Taste ⊕ , um die Dauer des Timers zu erhöhen, berühren Sie die Taste ⊖, um die Zeit zu verringern.

Wenn Sie zum ersten Mal die Taste ⊕ drücken, leuchtet die **„1“** in der Anzeige.

Timer ändern
- Timer eingestellt
- Wählen Sie die aktive Kochzone des Timers, den Sie ändern möchten.
- Drücken Sie ⏲.
- Ändern Sie die Dauer des Timers über die Tasten ⊕ und ⊖.

Bridge-Funktion
Mit der Bridge-Funktion können zwei einzelne Kochzonen eingeschaltet und aufeinander abgestimmt werden.
- Drücken Sie die Bedienskalen der beiden Kochzonen.
  - In der Anzeige der beiden Zonen wird „[“ auf der einen Seite und „]“ auf der anderen Seite angezeigt.

Wenn bereits eine der beiden Kochzonen beim Einschalten der Bridge-Funktion benutzt wird, werden die Leistungsstufe und die Betriebszeit dieser Kochzone für beide Zonen verwendet.
Wenn bereits beide Kochzonen benutzt werden, werden die Betriebszeiten in den Anzeigen der Leistungsstufen gelöscht.
Wenn die Gruppierungsfunktion nicht eingestellt werden kann, dann wählen Sie "Boost Speed".

Kindersicherung
- Gerät eingeschaltet
- Tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden auf 🗑 und ⏲, bis ein akustisches Signal ertönt.
  Die Anzeige ist gesperrt. Wenn sich die Anzeige in diesem Status ausschaltet, ist die Sicherung immer noch aktiv, wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig einige Sekunden auf 🗑 und ⏲.

MODELL	GALILEO BK A830
Max Gesamtleistung	7,545 kW

Fehlercodes			
Fehlercode	**Beschreibung**	**Mögliche Fehlerursache**	**Behebung**
ER03 und Dauer-ton	Durchgängige Sensoraktivierung; TC schaltet sich nach 10 s ab	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Glas über den Touch Control-Sensoren	Steuerungsoberfläche reinigen, Gegenstände von den Sensoren entfernen
ER20	Fehler im Flash-Speicher – TC-Fehler	TC defekt	TC auswechseln
ER22	Tocuh Control defekt, Bedienoberfläche schaltet sich nach 3,5–7,5 s aus.	Kurzschluss oder offener Stromkreis im Bereich der Touch Control	TC auswechseln
ER31	Falsche Konfigurationsdaten oder Abweichung zwischen Generator und TC	Induktionsgenerator neu konfigurieren	Neue Konfiguration (Menü „Service“)
ER36	NTC-Wert der TC defekt; die Bedienoberfläche schaltet sich ab	Kurzschluss oder offener Stromkreis NTC	TC auswechseln
ER47	Kommunikationsfehler zwischen TC und Induktion	Keine oder fehlerhafte LIN-Kommunikation! (Slave antwortet nicht auf Anforderung des Masters)	Verbindungskabel nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder defekt.
U400	Dauerton Stromversorgung am Eingang zu hoch	Falscher Anschluss des Kochfelds	Anschluss der Stromversorgung korrigieren
E/2	Zu hohe Temperatur des Induktionselements	Kochfeld überlastet oder leer gekochtes Kochgeschirr	System abkühlen lassen
E/A	Fehler auf der Spannungsplatine	Komponentenausfall	Spannungsplatine auswechseln
E/6	Fehler auf der Spannungsplatine	Fehler keine Stromversorgung an der Versorgungsplatine	1. Verdrahtung kontrollieren 2. Filterplatine kontrollieren 3. Spannungsplatine auswechseln
E/8	Falsche Gebläsedrehzahl	Fehler im linken oder rechten Gebläse	Luftaustritt blockiert, z. B. durch Papier Defektes Gebläse auswechseln
E/9	Defekter Temperatursensor am Induktor		Induktor auswechseln, Spannungsplatine auswechseln

8. WARTUNG UND REPARATUR

- Lassen Sie Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen.
- Lassen Sie schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.

Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:
- Art der Störung
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

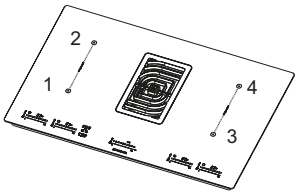
Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite.

9. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: 4300
Modell: GALILEO BK A830
Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite Ihres Produkts. Der Hersteller bietet laufend Produktverbesserungen. Daher bleiben Änderungen an den Texten und Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung vorbehalten.
Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 Bridge-Funktion 3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 Bridge-Funktion

Parameter	Wert	Maße (mm)
Einbaumaße	-	830 × 520 (B x T)
Stromversorgung (Spannung/ Frequenz)	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Werte der Leistungs- und Heizelemente		
Kochzone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Flexible Kochzone 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Wert	Maßeinheit
Gerätegewicht	M	26 / 19	kg
Anzahl der Kochzonen		4	
Wärmequelle		Induktion	

FR

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ⓘ Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez toujours ces instructions avec l'appareil même si vous le déplacez ou le vendez. Les utilisateurs doivent parfaitement connaître les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil.

Les systèmes d'induction de ces tables de cuisson répondent aux exigences des normes CEM ainsi qu'à la directive CEM et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les utilisateurs de stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électroniques doivent vérifier avec leur médecin ou avec le fabricant des implants si ces dispositifs sont suffisamment résistants aux interférences.

⚠ La connexion par fil doit être effectuée par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, veuillez vous reporter au chapitre CONNEXION ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils avec cordons d'alimentation, la disposition des bornes ou la longueur des conducteurs entre l'ancrage du cordon et les bornes doit être telle que les conducteurs porteurs de courant se tendent avant le conducteur de mise à la terre si le cordon glisse hors de l'ancrage du cordon.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte ou inappropriée.
- Vérifiez que la tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur du produit.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que l'alimentation électrique domestique garantit une mise à la terre adéquate.
- Connectez l'extracteur à la cheminée d'évacuation par un tuyau adéquat. Veuillez vous référer aux accessoires disponibles indiqués dans le manuel d'installation (si tuyau circulaire : diamètre minimum 120 mm). Le parcours de la cheminée doit être aussi court que possible.
- Connectez le produit au réseau électrique en utilisant un commutateur omnipolaire.
- Les règlements concernant l'évacuation d'air doivent être respectés.
- Ne pas brancher l'appareil d'extraction sur les conduits d'évacua-

tion des fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).
- Si l'extracteur est utilisé avec des appareils non électriques (par ex. appareils à gaz), un degré d'aération suffisant doit être garanti dans la pièce afin d'empêcher le reflux des gaz d'échappement. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés en énergie autre qu'électrique, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar pour éviter que les vapeurs ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit d'évacuation des fumées d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Branchez la prise à une prise conforme aux réglementations en vigueur, située dans un endroit accessible.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre de près les réglementations fournies par les autorités locales.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant d'installer l'appareil, retirez les films de protection.

- Utilisez uniquement les vis et les petites pièces de support de l'appareil.

⚠ **MISE EN GARDE :** L'installation des vis ou du dispositif de fixation sans respecter les présentes instructions peut provoquer des dangers électriques.
- Ne regardez pas directement la lumière à travers des appareils optiques (jumelles, loupes...).
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil, d'une manière sûre et si elles comprennent les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation.

Évitez tout contact avec les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

- Nettoyez et/ou remplacez les filtres après la période spécifiée (risque d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- La ventilation de la pièce doit être adéquate lorsque l'appareil est utilisé en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui ne rejettent que de l'air dans la pièce).
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- N'allumez pas un appareil si la surface est fissurée ou si l'épaisseur du matériau est endommagée.
- Ne touchez pas l'appareil avec des parties mouillées du corps.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage du produit.
- Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la cuisinière.
- Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- **AVERTISSEMENT :** La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson, avec de la graisse ou de l'huile, peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.
- **ATTENTION :** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.
- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est installé de manière à pouvoir le déconnecter de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture de contact (3 mm) assurant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.
- Assurez-vous que l'appareil

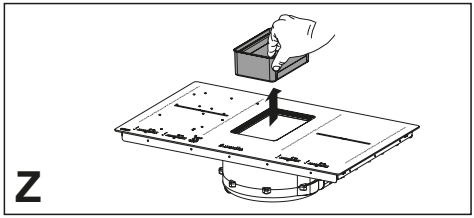
n'est pas exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.

2. UTILISATION

- L'appareil d'extraction a été conçu exclusivement pour l'usage domestique pour éliminer les odeurs de cuisine.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant l'utilisation : l'huile surchauffée peut provoquer des éclaboussures.
- N'utilisez pas l'appareil avec un interrupteur horaire externe ou un système de télécommande séparé.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pour éviter d'endommager l'appareil.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Pour éviter d'endommager le joint en silicone, ne placez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre.
- Ne coupez pas et ne préparez pas la nourriture sur la surface et ne laissez pas tomber d'objets durs dessus. Ne faites pas glisser les ustensiles sur la surface.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le filtre anti-odeurs à charbon actif peut être régénéré. Suivez les instructions fournies sur le kit pour la méthode de régénération et pour les intervalles de remplacement.
- Filtres à graisse **Z:** Les filtres doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement, ou plus fréquemment pour une utilisation particulièrement intensive, et peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les grilles dans le lave-vaisselle.



Recommandations générales

- N'utilisez jamais de tampons à récurer, d'acide muriatique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Les aliments qui tombent ou se déposent sur la surface, sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson ne doivent pas être consommés.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez les plaques de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires. Le nettoyage de la saleté séchée ou brûlée nécessite plus d'efforts.
- Pour un nettoyage quotidien, utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit de nettoyage approprié. Suivez les conseils du fabricant concernant les agents de nettoyage. Nous vous recommandons d'utiliser des agents de nettoyage de protection.
- Retirez la saleté incrustée, telle que les traces de lait bouilli à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Suivez les conseils du fabricant concernant le racloir adapté.
- Retirez les traces d'aliments sucrés, telles que la confiture bouillie sur la plaque à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- Retirez les traces de plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- Retirez les traces de calcaire à l'aide d'une petite quantité de solution dissolvante pour calcaire, telle que le vinaigre ou le jus de citron, dès que la plaque de cuisson a refroidi. Puis nettoyez à nouveau avec un chiffon humide.

4. EXIGENCES POUR LE MEUBLE

- La plaque à induction doit être intégrée dans le plan de travail au-dessus d'un élément de cuisine d'une largeur de 600 mm ou plus.
- Si le raccord est en matériau inflammable, il convient de respecter strictement les directives et les normes relatives aux installations basse tension et à la protection incendie.
- Pour les unités encastrées, les composants (plastiques et contreplaqué) doivent être assemblés à l'aide d'adhésifs résistants à la chaleur (min. 100 °C) : L'utilisation de matériaux et adhésifs inadéquats peut provoquer une déformation et un détachement.
- L'élément de cuisine doit laisser assez d'espace pour permettre le branchement de l'appareil. Les éléments de cuisine suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment de place pour cuisiner confortablement.
- Vous pouvez utiliser des bordures de bois décoratif autour du plan de travail et derrière l'appareil, dès lors que la distance minimum indiquée sur les illustrations d'installation est respectée.
- La distance minimale entre le dispositif intégré et le mur arrière est indiquée sur l'illustration de l'installation de l'appareil intégré (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm minimum pour toutes les armoires placées au-dessus)
- Pour éviter les fuites de liquide entre le bord de la table de cuisson et le comptoir, placez le joint adhésif fourni le long de tout le bord extérieur de la plaque de cuisson avant de l'assembler.

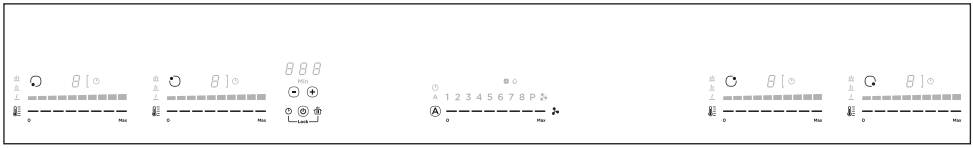
5. CONNEXION ÉLECTRIQUE

- La connexion par fil doit être effectuée par un technicien spécialisé.
- Cet appareil possède un raccordement de type « Y » et nécessite au moins un cordon d'alimentation de type H05VV-F. Connexion MONOPHASÉE, BIPHASÉE et TRIPHASÉE : section min. des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre externe du cordon d'alimentation : min. 7 mm - max. 15 mm.
- Les bornes de connexion sont révélées lorsque le couvercle de la boîte de connexion est retiré.
- Assurez-vous que les caractéristiques du système électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Connectez l'appareil comme indiqué sur le schéma (conformément à la tension du secteur et à la norme de référence du pays).
- Nous conseillons d'utiliser un cordon d'alimentation de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, suivez les instructions ci-dessous : pour la connexion triphasée, séparez les 2 fils et retirez les gaines bleues sur les fils gris.

6. MISE AU REBUT

- Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet ménager. Il doit être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causé par une mise au rebut inadéquate de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
- L'appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

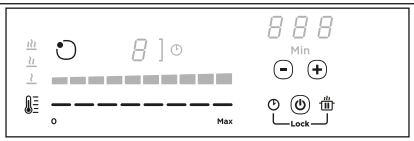
7. COMMANDES





⏻	MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte Appuyez sur MARCHE. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.
	Par défaut, lorsque vous allumez la plaque de cuisson/extracteur, la hotte est en mode automatique et le voyant Ⓐ s'allume. Touchez (appuyez sur) la barre de sélection pour désactiver le mode automatique et travailler avec le ventilateur de l'extracteur en mode manuel. Le voyant Ⓐ s'éteint.
◷	Activation de la minuterie Appuyez et maintenez enfoncé pendant 5 secondes le bouton, la hotte passera en mode temporisé avec une minuterie préréglée de 15 min. Le voyant de temporisation sur la hotte s'allume ◷. Appuyez et maintenez enfoncé à nouveau le bouton pendant 5 secondes pour désactiver la minuterie. Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, un signal acoustique retentit (pendant 2 minutes, ou il s'arrête lorsque vous appuyez sur les boutons Marche/Arrêt), tandis que l'affichage ◷ s'éteint. Le compte à rebours n'est pas visible, le retour visuel est le voyant ◷.
🗑	Stop&Go / Rappel
⊖ ⊕	Augmenter/Diminuer la minuterie pour la zone de cuisson
	Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre à graisse Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre anti-odeur à charbon actif
◷ + 🗑	Verrou. Appuyez 🗑 et ◷ sur pendant quelques secondes

	
0 Max	Sélection du ventilateur de l'extracteur Augmentez/diminuez la vitesse (puissance) d'extraction
Ⓐ	Activation/Désactivation du fonctionnement automatique (par défaut, le mode automatique est actif). Lorsque la barre de sélection de la hotte est touchée (appuyée), le mode automatique se désactive et fonctionne avec le ventilateur en mode manuel. Pour réactiver le mode automatique, appuyez sur le bouton Ⓐ puis le voyant A s'allumera pour indiquer que la hotte fonctionne dans ce mode.
	Par défaut, la hotte est en mode conduit. **Activer le filtre à charbon actif** Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton Ⓐ de la hotte lors de sa première mise en service. À partir de ce moment, l'icône allumée indiquera lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon actif . La notification de nettoyage du filtre à graisse avec le voyant est toujours activée. **Réinitialisation de saturation du filtre anti-odeur à charbon actif** Après l'entretien des filtres : appuyez et maintenez 5 secondes le bouton ⊖ - Le voyant du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence. appuyez et maintenez 5 secondes le bouton ⊕ - Le voyant du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence.
P	Réglez la vitesse sur **INTENSIF 1** Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 10 minutes. Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.
	Réglez la vitesse sur **INTENSIF 2** Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 5 minutes. Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.



⏻	MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte Appuyez sur MARCHE. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.
◷	Sélectionnez la zone de cuisson pour régler la minuterie indépendante.
	Il s'agit d'un compte à rebours qui peut être réglé pour chaque zone de cuisson, même simultanément. À la fin de la période définie, les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement et un signal sonore fournit l'information. Activation/Réglage de la minuterie de la plaque de cuisson: Appuyez plusieurs fois sur la touche ◷ pour choisir la zone de cuisson à activer. L'icône correspondante sur la zone de cuisson s'allume. Une fois sélectionné la zone de cuisson désirée, réglez la durée de la minuterie : Appuyez sur + pour augmenter la minuterie d'arrêt automatique Appuyez sur - pour diminuer la minuterie d'arrêt automatique
⊖ ⊕	Réglage de l'heure (plus/moins)
	Stop&Go / Rappel Cette fonction permet de suspendre/reprendre toute fonction active sur le plaque de cuisson, et de ramener la puissance de cuisson à zéro. Appuyez pour activer, appuyez à nouveau et déplacez complètement le curseur indiqué de gauche à droite pour désactiver. Remarque: Si au bout de 10 minutes, la fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
	Cette fonction permet de récupérer tous les réglages de la plaque de cuisson en cas d'arrêt accidentel. Activation: - Remettez la plaque de cuisson en marche - Appuyez sur dans les 6 secondes
◷ + Lock	Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson Permet de verrouiller les réglages de la plaque de cuisson pour empêcher toute altération accidentelle, en laissant actives les fonctions qui ont déjà été réglées. Répétez l'opération pour désactiver.
	Indicateur de position de zone de cuisson
	Les zones de cuisson peuvent fonctionner en combinaison, pour créer une zone unique avec le même niveau de puissance. Zones de cuisson avant principale et arrière secondaire. Pour activer la fonction de regroupement : touchez simultanément la barre 2 et le symbole] s'allume. Avec la barre de sélection de la zone principale, il est possible de sélectionner le niveau de puissance. Pour désactiver la fonction de regroupement, répétez simplement la procédure d'activation
	Sélection de zone de cuisson Augmenter/Diminuer le niveau de puissance
0 Max	Fonction de puissance supplémentaire qui reste active pendant 10 minutes, après quoi la température revient à la valeur précédemment réglée. Touchez et faites défiler le long de la barre de sélection et activez la surpuissance. Le niveau de surpuissance est affiché sur l'écran de la zone sélectionnée avec le symbole « P ».
	Activation du gestionnaire de température. L'écran affiche U.
	Cuisson / Maintien à 42 °C
	Cuisson / Maintien à 74 °C
	Cuisson / Maintien à 92 °C
]	Regroupement de zone entre deux zones de cuisson activées
P	Surpuissance activée

Fonctionnement des plaques à induction

Les plaques à induction fonctionnent différemment des plaques de cuisson traditionnelles ou des plaques pleines. La bobine d'induction placée sous la vitre céramique crée un champ magnétique qui alterne rapidement et qui chauffe directement le fond magnétisable du récipient. La vitre céramique est seulement chauffée par le récipient chaud. Dès que le récipient est retiré de la zone de cuisson, l'alimentation est immédiatement interrompue.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson est équipée d'un détecteur de récipient. Le détecteur de récipient reconnaît les récipients de cuisine équipés d'un fond magnétisable, adapté aux plaques à induction.
Si le récipient est retiré pendant le fonctionnement ou qu'un récipient inadapté est utilisé, l'affichage situé près de l'indicateur à barres clignote avec U.
Si aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson dans un délai de détection de 10 secondes:
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- L'affichage de chaque zone de cuisson indique U.

Récipients de cuisine
Récipients adaptés

Seuls les récipients équipés d'un fond magnétisable sont adaptés à une utilisation sur les plaques à induction.
L'aimant adhère en chaque point sur toute le fond du récipient.

Récipients adaptés à la cuisson par induction

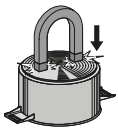
Les récipients utilisés sur la surface de cuisson par induction doivent être en métal, avec des propriétés magnétiques et un fond suffisamment large.

Récipients adaptés :

- Récipients en acier émaillé avec des fonds épais.
- Récipients en fonte avec un fond émaillé.
- Récipients en acier inoxydable multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec un fond spécial.

Récipients inadaptés :

- Récipients en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre ignifuge, bois, céramique et terre cuite.
- Pour vérifier si la poêle est adaptée, approcher un aimant de son fond : si l'aimant est attiré, la poêle est adaptée à la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'aimant, vous pouvez verser une petite quantité d'eau dans la poêle et la positionner sur une zone de cuisson avant de l'activer. Si le symbole U apparaît sur l'affichage, cela signifie que la poêle n'est pas adaptée.



Remarque : utilisez exclusivement des récipients avec un fond parfaitement plat et adapté aux plaques de cuisson à induction. Utiliser des récipients avec un fond irrégulier peut menacer l'efficacité du système de chauffage et empêcher la détection du récipient sur la zone de cuisson.

Bruits pendant la cuisson

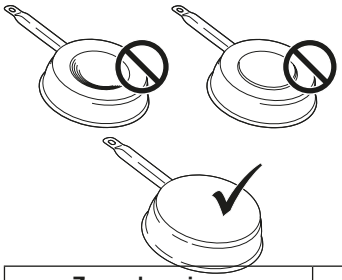
Les récipients peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Cela n'est pas signe de dysfonctionnement et n'affecte aucunement le fonctionnement de l'appareil.
Le bruit dépend du type de récipient utilisé. Si le bruit est très dérangeant, il suffit de changer de récipient.

Conseil pour économiser l'énergie

- Le diamètre du fond de la poêle doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- Lorsque vous achetez une poêle, vérifiez si le diamètre indiqué est celui du fond ou du haut de la poêle, le haut étant presque toujours plus large que le fond.
- Lorsque vous préparez des plats avec des temps de cuisson longs, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur, ce qui permet également de conserver les vitamines des aliments.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, car si le liquide est insuffisant et que le récipient chauffe excessivement, cela peut endommager à la fois l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- Si possible, couvrez toujours les poêles avec un couvercle adapté.
- Choisissez une poêle adaptée à la quantité d'aliments à cuisiner. Une grande poêle à moitié vide entraîne un gaspillage d'énergie.



Zone de cuisson	Base du récipient		Remarque
	Min. Ø (recommandé)	Max. Ø (recommandé)	
184 mm x 220 mm (simple)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (double)	110 mm	245 mm	Avec fonction de liaison

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson
La technologie de la cuisson par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ils peuvent générer de la chaleur directement sur le fond du récipient. Les casseroles et poêles peuvent générer divers bruits ou vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.
Ces bruits sont décrits comme suit :

Bourdonnement sourd (semblable à un transformateur)
Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de température élevé. Il provient de la quantité d'énergie transférée depuis la table de cuisson vers le récipient. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement
Ce bruit se produit lorsque le récipient est vide. Il cesse une fois que de l'eau ou des aliments sont placés dans le récipient.

Craquement
Ce bruit se produit avec des récipients comprenant des matériaux différents disposés en couches superposées. Il est causé par les vibrations sur les surfaces où différents matériaux se rencontrent. Le bruit se produit sur le récipient et peut varier selon la quantité et la méthode de préparation des aliments.

Fort sifflement
Ce bruit se produit avec des récipients composés de matériaux différents disposés en couches superposées, notamment lorsqu'ils sont utilisés à la puissance maximale et également sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Bruit de ventilateur
Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cette fin, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement, qui est activé afin de réduire et de réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner après arrêt de l'appareil si la température détectée de la table de cuisson est encore trop élevée.

Sons rythmiques et similaires aux aiguilles d'une montre
Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson fonctionnent et disparaît ou s'affaiblit lorsque certaines d'entre elles sont éteintes.
Les bruits décrits sont tout à fait normaux pour la technologie de cuisson par induction décrite et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

Mise en marche des plaques
Maintenez ⏻ appuyé pendant une seconde pour allumer l'appareil.
- **„ 0 “** clignote sur tous les affichages de puissance.
- Si vous ne saisissez rien d'autre, les plaques s'éteindront après 10 secondes pour des raisons de sécurité.

Sélectionner une zone de cuisson
Appuyez sur la touche **„ 0 “** près du curseur du graphique à barres et faites-le glisser pour régler le niveau de puissance.

Niveau de puissance	Méthode de cuisson	Utilisée pour
1	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Faire gonfler	Riz
4	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuire en continu, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuire en continu, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Frire doucement	Rœsti (rissolés), omelettes, aliments panés, saucisses
8	Friture	Viande, chips
9	Friture instantanée	Steak
P	Cuisson rapide	Eau chaude

Niveau de temp.	Méthode de cuisson	Utilisée pour
	Fondre	Fondre du beurre, du chocolat ou du miel à environ 42°C
	Garder au chaud	Les sauces ; garder les aliments prêts à servir à environ 74°C
	Cuisson lente	Garder les aliments préparés à environ 92°C

Éteindre une zone de cuisson
Appuyez sur **„ 0 “** sur le graphique de barre.
- Si vous ne saisissez rien d‘autre et que les autres zones de cuisson sont éteintes, les plaques s’éteindront au bout de 10 secondes.

Éteindre les plaques de cuisson
Appuyez sur ⏻ pendant quelques secondes pour désactiver les plaques de cuisson.
- Si vous ne saisissez rien d‘autre sur l‘écran et que toutes les zones de cuisson sont éteintes, les plaques s’éteindront au bout de 10 secondes.

Indicateur de chaleur résiduelle
Une fois que vous avez éteint une zone de cuisson et qu‘elle est encore chaude, le signe «H» reste allumé aussi longtemps qu‘il existe un risque de brûlures.

Décongeler, garder au chaud et réglage de cuisson lente
Avec la fonction de décongélation vous pouvez décongeler des aliments ou faire fondre délicatement le beurre, le chocolat ou le miel.
Le réglage Garder au Chaud garde les aliments au chaud à env. 74 °C. Le réglage de cuisson lente garde les aliments au chaud à env. 92 °C.
Avec la cuisson lente, vous pouvez cuire vos aliments à basse température pour préserver leur valeur nutritive.

- Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur **„ 0 “** près de l‘indicateur à barres de la zone de cuisson.
- Appuyez sur 🌡 une seule fois.
- Pour sélectionner le réglage «Fondre» (décongélation), appuyez 🌡 une fois de plus. s‘affiche.
- Pour sélectionner le réglage « garder au chaud », appuyez sur 🌡 une fois de plus. s‘affiche.
- Pour sélectionner le réglage « cuisson lente », appuyez sur 🌡 une fois de plus. s‘affiche.

Réglage PowerPlus
Toutes les zones de cuisson sont équipées d’un amplificateur de chaleur « PowerPlus ».
Lorsque le PowerPlus est allumé, la zone de cuisson sélectionnée fonctionne à très haute puissance pour 10 minutes. Le PowerPlus est utilisé,

par exemple, afin de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.
- Faites glisser votre doigt sur le diagramme a barres jusqu'à ce que le signe **« P »** apparaisse sur l'affichage.
- Pour arrêter le PowerPlus, faites glisser votre doigt dans le sens opposée sur le diagramme à barres à la puissance désirée.

Minuterie
Lorsque que la minuterie est réglée, la zone de cuisson s'éteint après une durée définie entre 1 min et 1 h 59 min.

Réglage de la minuterie
- Cuisinière allumée
- Zone de cuisson définie
- Appuyez sur ⏲.
  - «_00» clignote au milieu de l'écran.
  - Appuyez sur ⊕ pour augmenter la durée de la minuterie, appuyez sur ⊖ pour réduire la durée.

Lorsque vous appuyez sur la touche ⊕ pour la première fois **« 1 »** est allumé à l'écran.

Modification de la minuterie
-Réglage de la minuterie
- Appuyez sur la zone de cuisson active de la minuterie que vous souhaitez modifier.
- Appuyez sur ⏲.
- Modifiez la durée de la minuterie à l'aide de ⊕ et ⊖.

Fonction de liaison des plaques
La fonction de liaison des plaques de cuisson vous permet de relier deux zones de cuisson individuelles.
- Appuyez sur l'indicateur de barre des deux zones de cuisson.
  - L'affichage près des deux zones indique « [» sur un côté et «] » sur l'autre côté.

Si l'une des zones de cuisson est déjà utilisée lors du démarrage de la fonction de liaison, le niveau de puissance et du temps de cuisson de cette zone s'appliquera aux deux zones. Si les deux zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation, la durée de fonctionnement s'efface dans les affichages du niveau de puissance.

Verrouillage pour enfants
- Appareil allumé
- Appuyez 🗑 et ⏲ sur pendant quelques secondes jusqu'à entendre un signal acoustique. L'affichage est verrouillé. Lorsque l'affichage s'éteint dans cet état, la fonction verrouillage reste active quand vous redémarrez les plaques.
- Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez 🗑 et ⏲ sur pendant quelques secondes.

MODÈLE	GALILEO BK A830
Puissance total max.	7,545 kW

Codes d'erreur			
Code d'erreur	**Description**	**Cause possible de l›erreur**	**Solution**
ER 03 et tonalité continue	Activation continue d'un capteur ; TC s'éteint après 10 sec.	Eau ou récipients sur le verre au-dessus des capteurs de commande tactile	Nettoyer la surface de commande, retirer les objets sur les capteurs.
ER20	Mémoire Flash – erreur TC	TC défectueuse	Remplacer la TC
ER22	Bouton d'évaluation défectueux, l'interface utilisateur s'éteint après 3,5 à 7,5 sec.	Court-circuit ou circuit ouvert dans la zone de la commande tactil	Remplacer la TC
ER31	Données de configuration incorrectes ou différence entre le générateur et la TC	Nouvelle configuration du générateur d'induction requise	Nouvelle configuration (menu Service)
ER36	Valeur NTC sur TC incorrecte; l'interface utilisateur s'éteint	Court-circuit ou circuit ouvert de NTC	Remplacer la TC
ER47	Erreur de communication entre la TC et l'induction	Pas de communication LIN ou erreur de communication ! (l'esclave ne répond pas à la requête du maître)	Mauvais branchement du câble de raccordement ou câble défectueux.
U400	Tonalité continue L'alimentation électrique à l'entrée est trop élevée	Mauvais raccordement de la table de cuisson	Raccordement de l'alimentation électrique correct
E/2	Erreur sur la carte d'alimentation	Surcharge de la table de cuisson ou récipients chauffés à vide	Laisser le système refroidir.
E/A	Erreur sur la carte d'alimentation	Défaillance d'un composant	Remplacer la carte d'alimentation
E/6	Erreur sur la carte d'alimentation ou un élément d'alimentation	Pas d'alimentation électrique de l'élément d'alimentation ou erreur sur la carte d'alimentation	1. Contrôler le câblage 2. Contrôler l'alimentation du filtre 3. Remplacer la carte d'alimentation
E/8	Vitesse du ventilateur incorrecte	Erreur sur le ventilateur gauche ou droit	Évacuation de l'air bloquée, p. ex. par du papier Remplacer le ventilateur défectueux
E/9	Capteur de température défectueux sur l'inducteur		Remplacer l'inducteur Remplacer la carte d'alimentation

8. MAINTENANCE ET RÉPARATION

- Assurez-vous que l'entretien des composants électriques est effectué uniquement par le fabricant ou le SAV.
- Assurez-vous que les câbles endommagés sont remplacés seulement par le fabricant ou le SAV

Orsque vous contactez le service à la clientèle, veuillez fournir les informations suivantes:
- Type de défaut
- Modèle d'appareil (Art./Cod.)
- Numéro de série (S.N.)

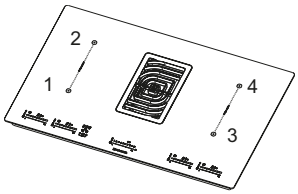
Ces informations figurent sur la plaque signalétique. La plaque d'identification est fixée sur la face inférieure.

9.CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : 4300
Modèle : GALILEO BK A830
Reportez-vous à la plaque d'identification du fabricant sur le produit.
Le fabricant fournit des améliorations de produits en permanence. Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.
D'autres caractéristiques techniques sont disponibles à l'adresse : www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Zone de cuisson flexible 1+2 Reliée 3,4 Zone de cuisson flexible 3+4 Reliée

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions de fonctionnement	-	830 × 520 (l x p)
Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Valeurs des éléments de puissance et de chauffage		
Zone de cuisson 1,2,3,4	2100 W ; Amplification de puissance : 3700 W	230 x 210
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Paramètre	Symbole	Valeur	Unité de mesure
Poids de l'appareil	M	26 / 19	kg
Nombre de zones de cuisson		4	
Source de chaleur		Induction	

IT

1. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

ⓘ Per la propria sicurezza e a garanzia di un uso corretto dell'apparecchio, leggere attentamente questo manuale prima di installare e utilizzare il prodotto. Queste istruzioni devono sempre accompagnare l'apparecchio, anche in caso di trasloco o di vendita. Gli utilizzatori devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio. I sistemi a induzione di questi piani di cottura sono conformi alle disposizioni delle norme EMC e della direttiva EMF, e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri dispositivi elettronici impiantati dovranno consultarsi con il proprio medico curante o con il produttore del dispositivo impiantato per valutare se quest'ultimo sia sufficientemente resistente alle interferenze.

⚠ I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato. Prima di procedere al collegamento elettrico, consultare la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi provvisti di cavo di alimentazione, la disposizione dei morsetti o il tratto dei conduttori tra l'ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere tali che i conduttori attraversati dalla corrente vengano tesi prima del conduttore di messa a terra nel caso in cui il cavo fuoriesca dall'ancoraggio.

- Il fabbricante non risponderà di eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta o inadeguata.Il fabbricante non risponderà di eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta o inadeguata.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola fissata all'interno del prodotto.
- I collegamenti elettrici fissi devono incorporare i mezzi di disconnessione previsti dai codici vigenti.
- Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico domestico garantisca una messa a terra adeguata.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.

- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convoglino fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 0,04 mbar, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
- L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.
- Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.

⚠ **ATTENZIONE:** prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole protettive.

- Usare solo le viti o i piccoli componenti in dotazione con l'apparecchio.

⚠ **ATTENZIONE:** la mancata installazione delle viti o degli elementi di fissaggio come previsto dalle presenti istruzioni può causare pericoli elettrici.

- Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento…).
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Questo dispositivo non è adatto a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano

state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Fare attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).
- **ATTENZIONE:** Se la superficie presenta crepe, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di una scossa elettrica.
- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
- Non pulire il prodotto con apparecchi a vapore.
- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.
- **ATTENZIONE:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.

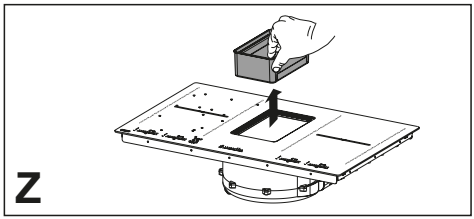
- L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.

2. UTILIZZAZIONE

- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il filtro antiodori al carbone attivo può essere rigenerato. Seguire le istruzioni fornite con il kit sia per la procedura di rigenerazione che per i tempi di sostituzione.
- Filtri antigrasso **Z:** I filtri devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie.



Raccomandazioni generali

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

Pulizia del dispositivo

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

4. REQUISITI DEI MOBILI

- Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
- Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
- Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.
- L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
- La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti).
- Per impedire infiltrazioni di liquidi tra il bordo del piano di cottura e il piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva in dotazione sull'intero bordo esterno del piano di cottura prima dell'installazione.

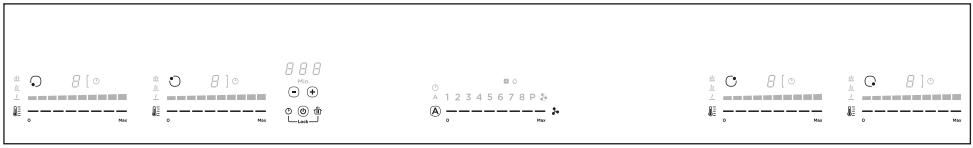
5. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a “Y” per cui è necessaria la presenza del filo di “neutro”. Il cavo di alimentazione deve essere almeno di tipo H05VV-F. Connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo di alimentazione: min 7 mm - max 15 mm.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- Si consiglia di usare il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

6. SMALTIMENTO

- Il simbolo  sul prodotto o sul materiale di imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico; deve viceversa essere conferito presso un punto di raccolta preposto al riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio di zona competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

7. COMANDI

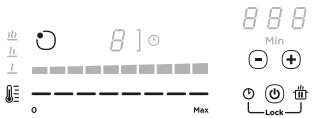




⏻	Accensione/spegnimento del piano di cottura/cappa Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.
	Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/ aspiratore la cappa si attiva in modalità automatica e il LED Ⓐ si accende. Toccare (premere) la barra di selezione per disattivare la modalità automatica e utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Il LED Ⓐ si spegnerà.
⏲	Attivazione del timer Premere il tasto per 5 secondi; la cappa entrerà in modalità temporizzata con un timer preimpostato di 15 minuti. Sulla cappa di accenderà il LED di indicazione del timer ⏲. Per disattivare il ritardo, premere nuovamente il tasto per 5 secondi. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico (della durata di 2 minuti, che può essere interrotto premendo il tasto di accensione/spegnimento), e l'indicazione ⏲ si spegne. Il conto alla rovescia non è visibile, l'indicazione visiva è il LED ⏲.
	Stop&Go / Riavvio
⊖ ⊕	Aumento/diminuzione della durata del timer per la zona di cottura
	Premere a lungo per ripristinare il filtro antigrasso Premere a lungo per ripristinare il filtro antiodori al carbone
⏲ +	Blocco dei tasti: toccare simultaneamente per alcuni secondi



0 Max	Selezione della potenza di aspirazione Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione
Ⓐ	Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica). Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto Ⓐ: il LED A si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità.
	Per impostazione predefinita, la cappa è in modalità aspirante. **Attivazione del filtro al carbone** Alla prima accensione della cappa, premere per 5 secondi il tasto Ⓐ. Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone . Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED , sono sempre abilitate. **Ripristino e riattivazione del filtro al carbone** Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: premere per 5 secondi il tasto ⊖ - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia. premere per 5 secondi il tasto ⊕ - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
P	Impostazione della velocità **INTENSIVA 1** Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.
	Impostazione della velocità **INTENSIVA 2** Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.



⏻	Accensione/spegnimento del piano di cottura/cappa Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.
⏲	Selezione di una zona di cottura per l'impostazione di un timer indipendente.
	Questo tasto attiva un timer che può essere impostato per le singole zone di cottura, anche simultaneamente. Allo scadere del tempo impostato, le zone di cottura si spengono automaticamente e viene emesso un segnale acustico. Attivazione/regolazione del timer del piano di cottura: Premere più volte il tasto ⏲ per scegliere la zona di cottura che si desidera attivare. Si accenderanno a rotazione le icone corrispondenti alle diverse zone di cottura. Una volta selezionata la zona di cottura desiderata, regolare la durata del timer: Premere + per aumentare il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico Premere - per diminuire il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico
⊖ ⊕	Impostazione del tempo (più/meno)
🗑	Stop&Go / Riavvio Questa funzione permette di sospendere/riavviare qualsiasi funzione attiva del piano di cottura azzerando la potenza della zona di cottura. Premere il tasto per attivare la funzione, premerlo nuovamente e portare il cursore completamente verso destra per disattivarla. Nota: se dopo 10 minuti la funzione di pausa non viene disattivata, il piano di cottura si spegne automaticamente.
	Questa funzione permette di richiamare tutte le impostazioni del piano di cottura in caso di spegnimento accidentale. Attivazione: - Riaccendere il piano di cottura - Premere 🗑 entro 6 secondi
⏲ + 🗑 Lock	Blocco/sblocco del piano di cottura Permette di bloccare le impostazioni del piano di cottura per impedire modifiche accidentali lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.
	Indicatori di posizione delle zone di cottura
	Le zone di cottura possono essere attivate in modalità combinata per creare un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Le zone di cottura principali sono quelle anteriori, le secondarie sono quelle posteriori. Per attivare la modalità combinata: toccare simultaneamente le 2 barre: si accenderà il simbolo]. Con la barra di selezione della zona principale è possibile selezionare il livello di potenza. Per disattivare la modalità combinata, ripetere la stessa procedura.
	Selezione della zona di cottura Aumento/diminuzione del livello di potenza
0 Max	Funzione di aumento della potenza che rimane operativa per 10 minuti, al termine dei quali la temperatura torna al valore impostato in precedenza. Toccare e scorrere lungo la barra di selezione per attivare la modalità Power Booster. L'attivazione della potenza supplementare viene mostrata sul display della zona di cottura selezionata con il simbolo “P”.
	Attivazione della gestione di temperatura. Sul display viene visualizzato U.
	Cottura / Mantenimento del calore a 42°C
	Cottura / Mantenimento del calore a 74°C
	Cottura / Mantenimento del calore a 92°C
]	Attivazione della zona di collegamento tra due zone di cottura
P	Attivazione della funzione Power Booster

Come funzionano i piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione funzionano in modo molto diverso dai piani cottura tradizionali o a piastre metalliche. La serpentina a induzione situata al di sotto della superficie in vetroceramica crea rapidamente un campo magnetico ad alta variabilità che scalda direttamente il fondo magnetizzabile della pentola. La superficie in vetroceramica è riscaldata unicamente dalla pentola calda. Quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura, l'alimentazione di corrente si interrompe immediatamente.

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatte all'uso con i piani cottura a induzione.
Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento, o se si utilizza una pentola non adatta, il display accanto al grafico a barre lampeggia con il simbolo U.
Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 10 secondi:
- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.
- Il display di ogni zona di cottura visualizza U.

Pentole

Pentole adatte

Solo le pentole con fondo totalmente magnetizzabile sono adatte per la cottura sul piano a induzione.
Un magnete aderisce su ogni punto dell'intero fondo della pentola.

Pentole adatte all'uso con la cottura a induzione

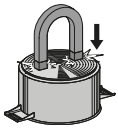
Le pentole da utilizzare su superfici di cottura a induzione devono essere in metallo, con proprietà magnetiche e dotate di una base sufficientemente larga.

Pentole adatte:

- Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso.
- Pentole in ghisa con fondo smaltato.
- Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio inossidabile ferritico e alluminio con fondo speciale.

Pentole non adatte:

- Pentole e tegami in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.
- Per vedere se una pentola è adatta, portare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se non si ha a disposizione alcun magnete, è possibile mettere una piccola quantità di acqua nella pentola, posizionare quest'ultima su una zona di cottura e accendere. Se sul display appare il simbolo U, la pentola non è idonea.



Attenzione: utilizzare esclusivamente pentole con fondo perfettamente piano e adatto a zone di cottura a induzione. L'utilizzo di pentole dal fondo irregolare può minare l'efficienza del sistema di radiazione del calore e può ostacolare il rilevamento di presenza pentola sulla zona di cottura.

Rumori durante la cottura

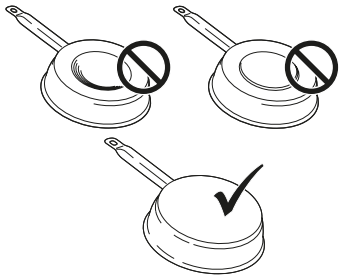
Le pentole possono produrre rumori durante la cottura. Questo non indica un malfunzionamento, né influisce in alcun modo sul funzionamento del dispositivo.
Il rumore dipende dal tipo di pentole utilizzate. Se il rumore risulta particolarmente fastidioso, può essere utile cambiare la pentola.

Indicazioni per il risparmio energetico

- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.



- Al momento di acquistare una padella, verificare se il diametro indicato corrisponde a quello del fondo o a quello della parte superiore della pentola, in quanto quest'ultima in genere è più larga rispetto al fondo.
- Nelle preparazioni di piatti che richiedono tempi di cottura lunghi, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione. Questo tipo di cottura permette inoltre di preservare le vitamine nei cibi.
- Accertarsi che nella pentola a pressione vi sia liquido a sufficienza; se la quantità di liquido non è sufficiente e si surriscalda, ne possono conseguire danni sia alla pentola a pressione che alla zona di cottura.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere una pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. L'utilizzo di pentole larghe riempite solo in parte comporta uno spreco di energia.



Zona di cottura	Fondo pentola		Osservazioni
	Ø min (consigliato)	Ø max (consigliato)	
184 mm × 220 mm (singola)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doppia)	110 mm	245 mm	con funzione ponte

Normali rumori di funzionamento del piano cottura
La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.
Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)
Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo
Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

Crepitio
Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo
Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Rumori della ventola
Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio
Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.
I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

Accensione del dispositivo
Tenere premuto ⏻ per un secondo per accendere il dispositivo.
- In tutti i display dei livelli di potenza lampeggia **"0"**.
- Se non si effettuano altre selezioni, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi per ragioni di sicurezza.

Selezione di una zona di cottura
Premere lo **"0"** accanto al cursore a barre della zona di cottura e strisciare il dito per far scorrere il cursore e impostare il livello di potenza.

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Far rinvenire	Riso
4	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestra, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce
8	Frittura, frittura in olio abbondante	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecca
P	Riscaldamento rapido	Bollitura acqua

Livello di temperatura	Metodo di cottura	Da usare per
	Sciogliere	Sciogliere burro, cioccolato o miele a 42 °C ca.
	Mantenimento in caldo	Salse, mantenimento del cibo pronto per essere servito a 74 °C ca.
	Cottura lenta	Mantenimento a caldo del cibo preparato a 92 °C ca.

Spegnimento di una zona di cottura
Toccare lo **"0"** sul cursore a barre.
- Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Spegnimento del piano cottura

Toccare ⏻ per qualche secondo per spegnere il piano cottura.
- Se non si effettuano altre selezioni sul display e tutte le zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Indicatore di calore residuo
Se una zona di cottura è stata spenta ma è ancora calda, sul pannello rimane accesa la lettera “H” per indicare un pericolo di ustioni.

Impostazioni Defrost, Mantenimento in caldo e Cottura lenta
Con la funzione Defrost è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele. L'impostazione Mantenimento in caldo mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 74 °C. L'impostazione Cottura lenta mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 92 °C. Con l'impostazione Cottura lenta è possibile cuocere a basse temperature per conservare il valore nutrizionale degli alimenti.
- Selezionare la zona di cottura premendo lo **“0"** accanto al cursore a barre della zona di cottura desiderata.
- Premere una volta.
- Per selezionare l'impostazione "Sciogliere" (Defrost), premere ancora una volta. Compare .
- Per selezionare l'impostazione "Mantenimento in caldo", premere nuovamente . Compare .
- Per selezionare l'impostazione "Cottura lenta", premere nuovamente . Compare .

Regolazione PowerPlus
Tutte le zone di cottura sono munite del booster PowerPlus.
Quando PowerPlus è attivato, la zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 10 minuti. PowerPlus può essere utilizzato, per esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.
- Far scorrere un dito sul cursore a barre finché nel display compare una **"P"**.
- Per disattivare PowerPlus, riportare il cursore a barre al livello di potenza desiderato con lo scorrimento del dito.

Timer
Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un tempo regolato tra 1 minuto e 1 h 59 minuti.

Impostazione del timer
- Piano cottura acceso
- Zona di cottura impostata
- Premere
  - "00" lampeggia al centro del display.
  - Toccare ⊕ per aumentare la durata del tempo impostato sul timer, toccare ⊖ per ridurlo.

Quando si preme ⊕ per la prima volta, sul display si accende **"1".**

Modifica del timer
- Timer impostato
- Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- Premere ⏲
- Modificare la durata del tempo impostato sul timer utilizzando ⊕ e ⊖.

Funzione ponte
La funzione di collegamento "ponte" consente l'attivazione di due zone di cottura singole in modo che possano funzionare ed essere regolate insieme.
- Premere i cursori a barre delle due zone di cottura.
  - Il display accanto alle due zone visualizza "[" su un lato e "]" sull'altro lato.

Se una delle zone di cottura è già in funzione quando viene attivata la funzione ponte, il livello di potenza e il tempo di funzionamento di questa zona di cottura sarà selezionato per entrambe le zone collegate in ponte. Se entrambe le zone sono già in funzione, i tempi di funzionamento vengono cancellati nei display del livello di potenza.
Se non è possibile combinare due zone, impostare la velocità Boost.

Blocco bambini
- Dispositivo acceso
- Toccare 🗑 e ⏲ simultaneamente per alcuni secondi finché non viene emesso un segnale acustico.
  Il display è bloccato. Se il display si spegne quando è in questo stato, la funzione di blocco continuerà a essere attiva alla successiva riaccensione del piano cottura.
- Per disattivare il blocco di sicurezza, premere 🗑 e ⏲ simultaneamente per alcuni secondi.

MODELLO	GALILEO BK A830
Potenza massima totale	7.545 kW

Codici di errore			
Codice di errore	**Descrizione**	**Possibile causa dell'errore**	**Rimedio**
ER 03 e suono continuo	Attivazione del sensore continua; TC si spegne dopo 10 sec.	Acqua o pentola sul vetro, sui sensori del comando tattile	Pulire la superficie del comando, rimuovere gli oggetti dai sensori.
ER20	Memoria flash – errore TC	TC difettoso	Sostituire TC
ER22	Valutazione pulsante difettosa, l'interfaccia utente si spegne dopo 3.5 - 7.5 sec.	Corto circuito o circuito aperto nella zona dei sensori dei pulsanti	Sostituire TC
ER31	Dati di configurazione errati o deviazione tra generatore e TC	Occorre una nuova configurazione del generatore dell'induzione	Nuova configurazione (menu Manutenzione)
ER36	Valore NTC difettoso su TC, l'interfaccia utente si spegne	Corto circuito o circuito aperto del sensore NTC	Sostituire TC
ER47	Errore di comunicazione tra TC e induzione	Comunicazione LIN assente o errata! (Slave non risponde alle richieste del master)	Cavo di collegamento difettoso o non correttamente inserito.
U400	Suono continuo Potenza di alimentazione all'ingresso troppo alta	Collegamento errato del piano cottura	Collegamento all'alimentazione elettrica errato
E/2	Temperatura eccessiva dell'elemento a induzione	Sovraccarico del piano cottura o pentole vuote	Lasciar raffreddare il sistema.
E/A	Errore sul pannello elettrico	Guasto del componente	Sostituire il pannello elettrico
E/6	Errore sul pannello elettrico	Nessuna fonte di energia dell'elemento elettrico o errore sul pannello elettrico	1. controllare il cablaggio 2. controllare il pannello dei filtri 3. sostituire il pannello elettrico
E/8	Velocità della ventola errata	Errore sulla ventola a sinistra o a destra	Scarico dell'aria ostruito, ad es. da carta Sostituire la ventola difettosa
E/9	Difetto del sensore di temperatura sull'induttore		Sostituire l'induttore Sostituire il pannello elettrico

8. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
- Tipo di guasto
- Modello del dispositivo (Art./Cod.)
- Numero di serie (S.N.)

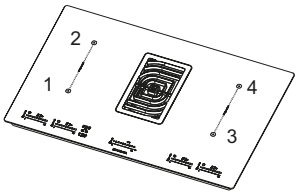
Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

9. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: 4300
Modello: GALILEO BK A830
Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.
Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.
Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.faberspa.com

GALILEO BK A830



1,2 Zona di cottura flessibile 1 + 2 In ponte
3,4 Zona di cottura flessibile 3 + 4 In ponte

Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Dimensioni utili	-	830 × 520 (L x P)
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti		
Zona di cottura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parametro	Simbolo	Valore	Unità di misura
Peso del dispositivo	M	26 / 19	kg
Numero di zone di cottura		4	
Fonte di calore		induzione	

ES

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

ⓘ Para su seguridad y el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de su instalación y uso. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato aunque lo mueva o lo venda. El usuario debe conocer perfectamente las características de funcionamiento y seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas cocinas cumplen con los requisitos de las normas EMC así como con la Directiva EMF y no deben interferir con otros dispositivos electrónicos. Los usuarios de marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante de los implantes si estos dispositivos son suficientemente resistentes a las interferencias.

⚠ La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico especializado. Antes de continuar con la conexión eléctrica, consulte el Capítulo CONEXIÓN ELÉCTRICA.

En los aparatos con cables de alimentación, la disposición de los terminales o la longitud de los conductores entre el anclaje del cable y los terminales deberá ser tal que los conductores de corriente se tensen antes que el conductor de conexión a tierra si el cable se desliza fuera del anclaje del cable.

- El fabricante no se hace responsable de los daños que resulten de una instalación incorrecta oinadecuada.
- Verifique que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de características fijada en el interior del producto.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- En el caso de los aparatos clase I, verifique que la fuente de alimentación doméstica garantice una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor al conducto de escape a través de un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles que se muestran en el manual de instalación (si es un tubo circular: diámetro mínimo 120 mm). La ruta de la salida de escape debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica utilizando un interruptor omnipolar.
- Deben cumplirse las normas correspondientes a la descarga de aire.
- No conecte el aparato extractor a conductos de escape que transporten gases de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto con aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos que funcio-

nan con gas), debe garantizarse un grado suficiente de aireación en el local para evitar el reflujo de gases de escape. Cuando la estufa se utilice junto con aparatos alimentados con energía distinta de la eléctrica, la presión negativa en el local no deberá exceder de 0,04 mbar para evitar que los gases vuelvan al local por la estufa.

- El aire no debe descargarse en un conducto de escape utilizado para evacuar los gases de los aparatos que utilizan gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente del servicio técnico o persona igualmente cualificada para evitar un peligro.
- Conecte el enchufe a una toma que cumpla con las normas actuales, ubicado en un lugar accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la eliminación de gases, es importante seguir de cerca las normas establecidas por las autoridades locales.

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire las láminas protectoras.

- Utilice solamente tornillos y piezas pequeñas para apoyar el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si no se instalan los tornillos o no se fija el dispositivo como se indica en estas instrucciones podría existir peligro eléctrico.

- No mire directamente a la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas, etc.).
- Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está pensado para el uso para personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o reciban instrucción acerca del uso del aparato por parte de alguien responsable de la seguridad de dichas personas.
- Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad motriz, sensorial o mental reducida o que no poseen la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones sobre su uso. Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

- Limpie y/o reemplace los filtros

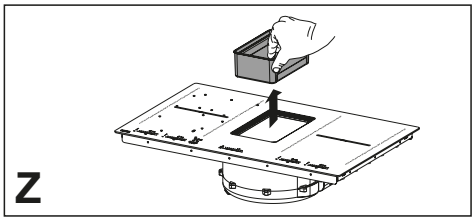
después del período de tiempo especificado (Peligro de incendio). Consulte el apartado "Mantenimiento y Limpieza".
- Deberá haber una ventilación adecuada del ambiente cuando el aparato de cocina se utilice al mismo tiempo que los aparatos de gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solamente devuelven el aireal ambiente).
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- No encienda el dispositivo si la superficie está rota o si hay daños en el grosor del material.
- No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.
- Para limpiar el producto no se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, puesto que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague el elemento de la placa mediante su control y no confíe en que el detector de sartenes lo hará por usted.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso y puede producir un incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el electrodoméstico y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta contra incendios.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe estar supervisado. El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse de manera continuada.
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo ni de un sistema de mando a distancia por separado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- Asegúrese de que el dispositivo esté instalado de manera que permita desconectarlo de la fuente de alimentación, con una distancia de apertura de contacto (3 mm) que asegure la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- Asegúrese de que el dispositivo no esté expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Asegúrese de que la ventilación del aparato esté de acuerdo con las instrucciones del fabricante.Compruebe que la ventilación del aparato sea conforme a las instrucciones del fabricante.

2. USO
- El aparato extractor ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de la cocina.
- Nunca utilice el aparato para

fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras de grasa profunda deben controlarse continuamente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede explotar.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema aparte de control remoto.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.Con el objetivo de evitar el sobrecalentamiento, el aparato no deberá instalarse tras una puerta decorativa.
- Para evitar dañar el aparato, no se suba sobre el aparato.
- Para evitar dañar la junta de silicona, no coloque utensilios de cocina calientes en el marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre su superficie ni deje caer objetos duros sobre la misma. No arrastre los utensilios de cocina sobre su superficie.

3. LIMPIEZA Y CUIDADO

- El filtro de olores de carbón activado se puede regenerar. Siga las instrucciones proporcionadas en el propio Kit tanto para el método de regeneración como para los tiempos de sustitución.
- Filtros de grasa **Z**: Los filtros deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento, o con mayor frecuencia para un uso especialmente intenso, y pueden lavarse en el lavavajillas.No lave las parrillas en el lavavajillas.



Recomendaciones generales

- Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.

Limpieza del aparato

- Limpie la placa de cocción tras cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen. Es más difícil limpiar la suciedad seca y quemada.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja con agua y un limpiador adecuado. Siga los consejos del fabricante en relación a los agentes de limpieza. Recomendamos usar agentes limpiadores protectores.
- Quite la suciedad incrustada, p. ej. leche que se haya derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. Siga las instrucciones del fabricante en relación a la rasqueta.
- Quite los restos azucarados, como mermelada, etc. que se hayan derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- Quite los restos de plástico fundido con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- Limpie las manchas de cal usando una pequeña cantidad de solución antical, p. ej. vinagre o zumo de limón, cuando la placa de cocción se haya enfriado. A continuación, vuelva a limpiar con un paño húmedo.

4. REQUISITOS PARA EL ESPACIO DE COLOCACIÓN

- La placa de cocción está diseñada para encastrarse en la encimera por encima de un armario de cocina de 600 mm de ancho como mínimo.
- Si se encastra en material inflamable, las normas y estándares para las instalaciones de bajo voltaje y para la protección contra incendios deberán seguirse estrictamente.
- Para las unidades encastradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): usar materiales y adhesivos inapropiados puede tener como resultado la deformación o el desprendimiento.
- El elemento de cocina debe dejar un hueco suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los elementos de cocina suspendidos por encima del aparato deben instalarse a una distancia que deje un espacio suficiente para que el proceso de trabajo sea cómodo.
- El uso de embellecedores decorativos de madera maciza alrededor de la encimera por detrás del aparato está permitido, siempre que la distancia sea la indicada en las ilustraciones de instalación.
- La distancia mínima entre el aparato encastrado y la pared trasera se indica en la ilustración para la instalación del aparato encastrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la trasera y 500 mm mínimo para cualquier gabinete encima).
- Para evitar fugas de líquido entre el borde de la estufa y la mesada, coloque la junta adhesiva suministrada a lo largo de todo el borde exterior de la estufa antes del montaje.

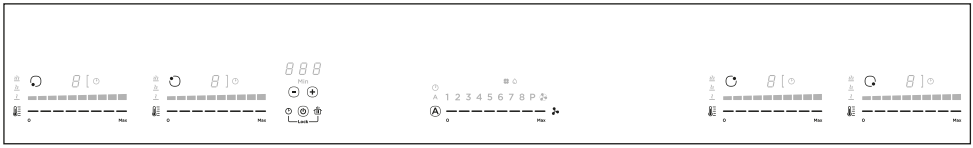
5. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico especializado.
- Este aparato tiene un accesorio tipo “Y” y requiere al menos un cable de alimentación tipo H05VV-F. Conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA y TRIFÁSICA: sección mín. de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: min. 7 mm - max. 15 mm.
- Los terminales de conexión se revelan cuando se retira la cubierta de la caja de conexión.
- Asegúrese de que las características del sistema eléctrico doméstico (voltaje, potencia máxima y corriente) son compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el diagrama (de acuerdo con la tensión de red y la referencia estándar del país).
- Sugerimos utilizar el cable de alimentación 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. En caso de utilizar un cable de alimentación de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, siga las instrucciones a continuación: para la conexión trifásica, separe los 2 cables y retire las vainas azules de los cables grises.

6. ELIMINACIÓN:

- El símbolo  en el producto, o en el empaque, indica que este aparato no debe ser tratado como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.
- El aparato está de acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, en relación con la reducción de las sustancias peligrosas utilizadas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de residuos.

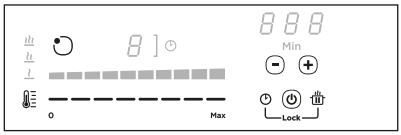
7. MANDOS





⏻	ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campana Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).
	De forma predeterminada, cuando se enciende la estufa/el extractor, la campana está en modo automático y el led Ⓐ se enciende. Toque (pulse) la barra de selección para desactivar el modo automático y trabajar con el extractor en modo manual. El led Ⓐ se apagará.
◷	Active el Temporizador Pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón, la campana estará en modo de retraso con un temporizador preestablecido de 15 min. El led indicador de retraso en la campana se va a encender ◷. Mantenga presionado 5 segundos el botón otra vez para desactivar el retraso. Cuando el temporizador haya finalizado la cuenta atrás, se emitirá una señal acústica (durante 2 minutos, o se detendrá al pulsar el botón On/Off), mientras la pantalla ◷ se apaga. La cuenta atrás no es visible, la retroalimentación visual es el led ◷.
🗑	Detenimiento y Continuación / Recordatorio
⊖ ⊕	Aumento/Disminución del temporizador de la zona de cocción
	Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de grasa. Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de carbón activado para olores.
◷ + 🗑	Bloqueo de las teclas. Toque 🗑+◷ simultáneamente durante unos segundos

	
0 Max	Selección del extractor Aumento/Disminución de la velocidad de extracción (potencia)
Ⓐ	Activación/Desactivación de la función automática (de forma predeterminada, el modo automático está activo). Cuando se toca (presiona) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y funciona con el extractor en modo manual. Para reactivar el modo automático, presione el botón Ⓐ y el led A se encenderá para indicar que la campana está trabajando en este modo.
	Por defecto, la campana está en modo conducto. **Active el filtro de carbón** Presione durante 5 segundos el botón Ⓐ de la campana la primera vez que se enciende. A partir de ese momento el ícono de encendido indicará cuándo es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (olor) . La notificación del filtro de limpieza de grasa a través del led está siempre activada. **Restablecimiento de la saturación del filtro de olores de carbón activo** Después de realizar el mantenimiento de los filtros: pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón ⊖ - El led de grasa se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo. pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón ⊕ - El led de olor se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo.
P	Ajuste la velocidad **INTENSIVA 1** Esta velocidad está programada para funcionar durante 10 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.
	Ajuste la velocidad **INTENSIVA 2** Esta velocidad está programada para funcionar durante 5 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.



⏻	ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campana Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).
◷	Seleccione la zona de cocción para ajustar el temporizador independiente.
	Es una cuenta atrás, que puede ajustarse para cada zona de cocción, incluso simultáneamente. Al final del período establecido, las zonas de cocción se apagarán automáticamente y una señal acústica lo informará. Activación/Regulación del temporizador de la estufa: Pulse durante más tiempo la tecla ◷ para elegir la zona de cocción que desea activar. El ícono correspondiente a la zona de cocción se iluminará. Cuando se selecciona a la zona de cocción deseada, regule la duración del temporizador: Pulse + para aumentar el tiempo de apagado automático Pulse - para disminuir el tiempo de apagado automático
⊖ ⊕	Ajuste de la hora (más / menos)
	Detenimiento y Continuación / Recordatorio Esta función permite suspender/ reiniciar cualquier función activa en la estufa, llevando la potencia de cocción a cero. Pulse para activar, pulse de nuevo y deslice completamente el control deslizante indicado de izquierda a derecha para desactivarlo. Nota: Si después de 10 minutos, la función Pausa no está desactivada, la estufa se apagará automáticamente.
	Esta función permite recuperar todos los ajustes de la estufa, en caso de parada accidental. Activación: - Vuelva a encender la estufa - Presione dentro de 6 segundos
◷ + Lock	Bloqueo/desbloqueo de la estufa Permite bloquear los ajustes de la estufa para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar.
	Indicador de la posición de la zona de cocción
	Las zonas de cocción pueden trabajar en combinación, creando una sola zona con el mismo nivel de potencia. Zonas de cocción principales delanteras y secundarias traseras. Para activar la función Puente: toque simultáneamente las 2 barras y el símbolo] se enciende. Con la barra de selección de la zona maestra, es posible seleccio- nar el nivel de potencia. Para desactivar la función de puente simplemente repita el mismo procedimiento de activación
	Selección de la zona de cocción Incremente/Reduzca el nivel de potencia
0 Max	Característica de potencia suplementaria que permanece activa durante 10 minutos, después de lo cual la temperatura vuelve al valor ajustado previamente. Toque y desplácese por la barra de selección y active el Intensificador de Potencia. El nivel de intensificador de potencia se muestra en la pantalla de la zona seleccionada con el símbolo "P".
	Activación del Administrador de Temperatura. La pantalla muestra U.
	Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C
	Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C
	Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C
]	Zona de puente entre dos zonas de cocción activada
P	Impulsor de potencia activado

Cómo funcionan las placas de cocción por inducción

El funcionamiento de las placas de cocción por inducción es bastante diferente al de las placas de cocción convencionales o las hornillas tradicionales. La bobina de inducción situada bajo la vitrocerámica crea un campo magnético que alterna rápidamente y que calienta directamente la base magnetizable del utensilio de cocina. La vitrocerámica solo se calienta con el utensilio de cocina caliente. Si el utensilio de cocina se quita de la zona de cocción, el suministro eléctrico se interrumpe inmediatamente.

Detección de olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema de detección de olla. La función de detección de olla reconoce el utensilio de cocina con una base magnetizable que es adecuado para su uso con placas de cocción por inducción.
Si el utensilio de cocina se quita durante el funcionamiento o si se usa un utensilio de cocina no adecuado, la pantalla situada junto al gráfico de barras parpadeará con U.
Si no hay utensilios de cocina colocados en la zona de cocción durante el período de detección de 10 segundos:
- La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos.
- La pantalla de cada zona de cocción muestra U.

Utensilios de cocina

Utensilios de cocina adecuados

Para cocinar en una placa de cocción por inducción solo pueden usarse utensilios de cocina con base totalmente magnetizable.
El imán se adhiere a cada punto en toda la base del utensilio de cocina.

Utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción

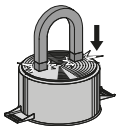
Los utensilios de cocina que se usen sobre cocinas de inducción deben estar fabricados en metal con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.

Utensilios de cocina adecuados:

- Utensilio de cocina en acero esmaltado con bases gruesas.
- Utensilio de cocina de hierro fundido con base esmaltada.
- Utensilio de cocina en acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable ferrítico y aluminio con una base especial.

Utensilios de cocina inadecuados:

- Utensilios de cocina de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio a prueba de fuego, madera, cerámica y terracota.
- Para comprobar si la sartén es adecuada, acerque un imán a la base: si es atraído, la sartén es adecuada para cocinas de inducción. Si no tiene un imán, puede poner una pequeña cantidad de agua en la sartén, colóquela sobre una zona de cocción y conecte la zona de cocción. Si el símbolo U aparece en la pantalla, la sartén no es adecuada.



Nota: use solamente utensilios de cocina con un fondo totalmente plano y adecuados para cocinas de inducción. Utilizar utensilios de cocina con una base irregular podría poner en peligro la eficiencia del sistema de calentamiento e impediría que la zona de cocción detectase el utensilio.

Ruido durante la cocción

El utensilio de cocina puede hacer ruido durante la cocción. Esto no es señal de fallo de funcionamiento, ni afecta en ningún modo al funcionamiento del aparato.
El ruido depende del utensilio de cocina usado. Si el ruido causa molestias considerables, puede que cambiar el utensilio de cocina resulte útil.

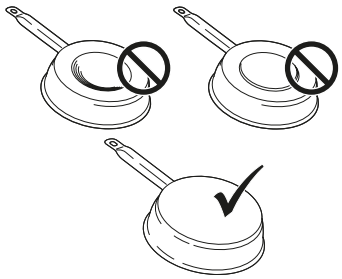
Consejos sobre ahorro de energía

- El diámetro de la base de la sartén debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- A la hora de comprar una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el de la base o de la parte superior de la sartén, ya que la parte superior suele ser mayor que la base.
- A la hora de elaborar platos con tiempos de cocción prolongados, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión que, además, permite conservar las vitaminas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contiene suficiente líquido dado que, si no hay suficiente y se sobrecalienta, puede causar daños tanto a la olla a presión como a la zona de cocción.
- Si es posible, cubra siempre las sartenes con

una tapa adecuada.
- Elija un recipiente adecuado para la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande y medio vacía conlleva una pérdida de energía.



Zona de cocción	Fondo de la olla		Comentarios
	Min. Ø (recomendado)	Máx. Ø (recomendado)	
184 mm × 220 mm (simple)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (doble)	110 mm	245 mm	con función de combinación

Ruidos normales de funcionamiento de la superficie de cocción
La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Pueden generar calor directamente sobre el fondo del utensilio de cocina. Las ollas y sartenes pueden generar gran variedad de ruidos o vibraciones en función de cómo hayan sido fabricadas.
Estos ruidos se describen a continuación:

Zumbido leve (como el emitido por un transformador)
Este ruido se produce al cocinar a un elevado nivel de calor. Se origina en la cantidad de energía transferida desde la superficie de cocción al utensilio de cocina. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Silbido leve
Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío. Cesa cuando se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crujido
Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra. Es provocado por las vibraciones de las superficies donde se combinan diferentes materiales. El ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad y el método de preparación de los alimentos.

Silbido fuerte
Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra, y al utilizarse a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Ruido de ventilador
Para un funcionamiento adecuado del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la superficie de cocción. Para este propósito, la superficie de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Por consiguiente, el ventilador puede continuar funcionando aunque se haya apagado el dispositivo si la temperatura detectada en la superficie de cocción sigue siendo demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares a los de un reloj
El ruido se produce solo cuando están funcionando al menos tres zonas de cocción y se debilita o desaparece cuando alguna de ellas se apaga.
Los ruidos descritos son un componente normal de la tecnología de inducción descrita y no deben considerarse defectos.

Encendido del aparato

Mantenga pulsado ⏻ durante un segundo para encender el aparato.
- **«0»** parpadea en las pantallas de todos los niveles de potencia.
- Si no se hace nada más, por razones de seguridad el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Selección de una zona de cocción

Pulse **«0»** junto al gráfico de barra de la zona de cocción y deslícelo para determinar el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Fundir, calentamiento suave	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Inflar	Arroz
4	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción continuada, reducción, guiso	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción continuada, estofado	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura lenta	Rosti (patatas doradas estilo hash brown), tortillas, alimentos empanados, salchichas
8	Fritura, rebozados	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida	Filete
P	Calentamiento rápido	Agua hirviendo

Nivel temp.	Método de cocción	Usar para
	Fundir	Fundir mantequilla, chocolate o miel a aprox. 42 ºC
	Mantener caliente	Salsas, mantener la comida lista para servir a aprox. 74 ºC
	Cocinar a fuego lento	Mantener caliente comida ya cocinada a aprox. 92 °C

Apagado de una zona de cocción
Pulse **«0»** junto al gráfico de barra.
- Si no se hace nada más y el resto de zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Apagado de la placa de cocción
Toque ⏻ durante unos segundos para apagar la placa de cocción.
- Si no se hace nada más y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Indicador de calor residual
Después de que se apaga una zona de cocción y todavía está caliente, una “H” permanece iluminada en el panel siempre que exista riesgo de quemaduras.

Descongelar, Mantener caliente y Cocina lenta
Con la función de descongelación, puede descongelar comida o fundir lentamente mantequilla, chocolate o miel.
La función de mantener caliente mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 74 °C.
La función de cocina lenta mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 92 °C. Con la función de comida lenta puede cocinar a baja temperatura para conservar los valores nutricionales de los alimentos.

- Seleccione la zona de cocción pulsando **«0»** junto a la barra de la zona de cocción.
- Pulse 🌡 una vez.
- Para seleccionar la función «Fundir» (descongelar), pulse 🌡 una vez más. Aparece .
- Para seleccionar la función «Mantener caliente», pulse 🌡 una vez más. Aparece .
- Para seleccionar la función «Cocina lenta», pulse 🌡 una vez más. Aparece .

Ajuste PowerPlus
Todas las zonas de cocción disponen de la función de potencia extra PowerPlus.
Si la función PowerPlus se activa, la zona de cocción seleccionada funcionará a una potencia extra alta durante 10 minutos. PowerPlus puede usarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.
- Pulse en sentido ascendente (hacia la derecha) en el gráfico de barra hasta que aparezca una **«P»** en la pantalla.
- Para desactivar la función PowerPlus, pulse en sentido descendente (hacia la izquierda) en el gráfico de barra hasta el nivel de potencia deseado.

Temporizador
Si se activa el temporizador, la zona de cocción en cuestión se apagará transcurrido un período de tiempo determinado entre 1 min. y 1 h 59 min.

Ajuste del temporizador
- Placa de cocción encendida
- Zona de cocción seleccionada
- Pulse ⏲.

  - «00» parpadea en la parte central de la pantalla.
  - Toque ⊕ para aumentar la duración del temporizador, toque ⊖ para reducir el tiempo.

Si pulsa ⊕ por primera vez, **«1»** se ilumina en la pantalla.

Cambiar el temporizador
- Ajuste temporizador
- Pulse la zona de cocción activa del temporizador que desee modificar.
- Pulse ⏲.
- Cambiar la duración usando ⊕ y ⊖.

Función de combinación
La función de combinación le permite unir dos zonas de cocción individuales para que funcionen como una sola.
- Pulse las barras de ambas zonas de cocción.
  - La pantalla junto a las dos zonas muestra «[» en un lado y «]» en el otro lado.

Si una de las zonas de cocción ya está en funcionamiento cuando la función de combinación se enciende, el nivel de potencia y el tiempo de funcionamiento de esta zona de cocción se usará para ambas zonas. Si las dos zonas de cocción ya están en funcionamiento, los tiempos de funcionamiento se borran en las pantallas de nivel de potencia.
Si la función Puente no es posible, configure la velocidad Boost.

Bloqueo a prueba de niños
- Aparato encendido
- Toque 🔒+⏲ simultáneamente durante unos segundos hasta que escuche una señal acústica. La pantalla se bloquea. Si la pantalla se apaga en este estado, la función de bloqueo seguirá activa la próxima que se encienda la placa de cocción.
- Para desactivar el bloqueo para niños, pulse 🔒 + ⏲ simultáneamente durante unos segundos.

MODELO	GALILEO BK A830
Potencia máx. total	7,545 kW

Códigos de error			
Código de error	**Descripción**	**Causa posible del error**	**Remedio**
ER 03 y tono continuo	Activación continua del sensor; TC se apaga luego de 10 s	Agua o utensilio de cocina encima de la cubierta de vidrio sobre los sensores de los controles táctiles	Limpiar la superficie de los mandos, retirar los objetos sobre los sensores.
ER20	Memoria flash – Error de TC	TC- defectuoso	Sustituir TC
ER22	Comprobación de botones defectuosa, la interfaz de usuario se apaga luego de 3,5 - 7,5 s	Cortocircuito o circuito abierto en el área de los controles táctiles de los botones	Sustituir TC
ER31	Datos de configuración incorrectos o desviación entre generador y TC	Se requiere una nueva configuración del generador de inducción	Nueva configuración (menú de servicio)
ER36	Valor defectuoso de NTC en TC, la interfaz de usuario se apaga	Cortocircuito o circuito abierto en NTC	Sustituir TC
ER47	Error de comunicación entre TC e inductor	¡La comunicación LIN no existe o tiene errores! (El slave no responde la solicitud del master)	El cable de conexión no está conectado correctamente o está dañado.
U400	Tono continuo Alimentación eléctrica a la entrada en alto	Conexión incorrecta de la superficie de cocción	Corregir la conexión de la alimentación eléctrica
E/2	Temperatura excesiva del elemento de inducción	Sobrecarga de la superficie de cocción o del utensilio de cocina calentado en vacío	Permitir que se enfríe el sistema.
E/A	Error en la placa de alimentación	Fallo de componente	Sustituir placa de alimentación
E/6	Error en la placa de alimentación	Ningún error de alimentación en la placa de alimentación	1. Comprobar cableado 2. Comprobar placa de filtro de suministro eléctrico 3. Sustituir placa de alimentación
E/8	Velocidad incorrecta en ventilador	Error en ventilador izquierdo o derecho	Salida de aire obstruida, p. ej., por un papel Sustituir el ventilador defectuoso
E/9	Sensor de temperatura defectuoso en el inductor		Sustituir inductor Sustituir placa de alimentación

8. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
- Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.

Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:
- tipo de avería
- modelo de aparato (Art. / Cod.)
- número de serie (S. N.)

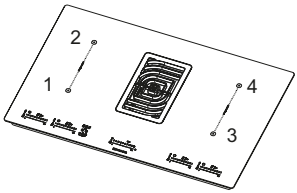
Esta información está incluida en la placa de datos. La placa de datos está colocada en la parte inferior.

9. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: 4300
Modelo: GALILEO BK A830
Consulte la placa de datos situada en la parte inferior el producto.
El fabricante somete los productos a un proceso continuo de mejora. Por ello, puede que el texto y las ilustraciones de este manual estén sujetos a modificaciones sin previo aviso.
Para obtener más información acerca de los datos técnicos, visite: www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 Combinado 3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 Combinado

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones de funcionamiento	-	830 × 520 (An x P)
Frecuencia/voltaje de la fuente de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Valores de la potencia y el elemento de calor		
Zona de cocción 1,2,3,4	2100 W; Potencia extra: 3700 W	230 x 210
Zona de cocción flexible 1+2, 3+4	3700W	460 x 210

Parámetro	Símbolo	Valor	Unidad de medición
Peso del aparato	M	26 / 19	kg
Número de zonas de cocción		4	
Fuente de calor		inducción	

PT

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

ⓘ Para sua segurança e operação correta do aparelho, leia este manual cuidadosamente antes da instalação e uso. Sempre mantenha estas instruções com o aparelho mesmo se você for trocá-lo ou vendê-lo. Os usuários devem conhecer completamente a operação e os recursos de segurança do aparelho.
Os sistemas de indução desses fogões atendem aos requisitos dos padrões EMC assim como a Diretiva EMG e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Usuários de marcapassos cardíacos ou outros implantes eletrónicos devem esclarecer com um médico ou com o fabricante dos implantes se esses dispositivos são resistentes o suficiente à interferência.

⚠ A conexão da viação tem de se feita por um técnico especializado. Antes de continuar com a conexão elétrica, consulte o Capítulo CONEXÃO ELÉTRICA.

Para aparelhos com cabos de alimentação, o arranjo dos terminais ou o comprimento dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais deve ser tal que os condutores que transportam a corrente ficam tensionados diante do condutor de aterramento se o cabo deslizar para fora da ancoragem de cabo.

- O fabricante não será considerado responsável por quaisquer danos resultantes de instalação incorreta ou inadequada.
- Verifique se a tensão principal corresponde àquela indicada na placa de classificação fixada na parte interna do produto.
- A fiação fixa deve ter um meio de desconexão incorporado de acordo com as regras de fiação.
- Para aparelhos Classe I, verifique se a alimentação de energia doméstica garante um aterramento adequado.
- Conecte o extrator para o duto de escape através de uma tubulação adequada. Consulte os acessórios disponíveis para compra exibidos no manual de instalação (se for cano circular: diâmetro mínimo de 120 mm). A rota do cano deve ser o mais curto possível.
- Conecte o produto à rede de energia usando um interruptor multipolos.
- As regulamentações relacionadas à descarga de ar têm de ser cumpridas.
- Não conecte o aparelho extrator aos dutos de escape que carregam fumaça de combustão (fervedores, lareiras etc.).
- Se o extrator for usado em conjunto com aparelhos não-elétricos (p.ex., aparelhos de

combustão) um grau suficiente de ventilação deve ser garantido no ambiente para evitar o refluxo de gás de escape. Quando o aparelho cozedor é usado em conjunto com aparelhos alimentados com outro tipo de energia, que não a elétrica, a pressão negativa no ambiente não deve superar 0,04 mbar para evitar que vapores sejam puxados de volta ao ambiente pelo aparelho cozedor.

- O ar não deve ser descarregado no cano que é usado para descarregar vapores de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou seu agente de manutenção, ou por uma pessoa semelhantemente qualificada para evitar perigo.
- Conecte o plugue a uma tomada em conformidade com as regulamentações atuais, localizada em um espaço acessível.
- Com relação às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para descarga de vapores é importante seguir estritamente as regulamentações fornecidas pelas autoridades locais.

⚠ **AVISO:** Antes de instalar o aparelho, remova os filmes de proteção.

- Use apenas parafusos e peças pequenas para dar suporte ao aparelho.

⚠ **AVISO:** A não instalação dos parafusos ou do aparelho em conformidade com as presentes instruções poderá resultar em riscos elétricos.

- Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- As crianças devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebam supervisão ou instrução com relação ao uso do aparelho por pessoa responsável por sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os

riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.

⚠ **AVISO:** Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso.

Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas permanentemente.

- Limpe e/ou substitua os filtros após o período de tempo especificado (risco de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e Manutenção.
- Deverá haver ventilação adequada no ambiente quando o aparelho for usado ao mesmo tempo que os aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável a aparelhos que descarregam apenas ar de volta ao ambiente).
- AVISO: Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não ligue um dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver dano na espessura do material.
- Não toque o aparelho com partes molhadas no corpo.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o produto.
- Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
- Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.
- **AVISO:** Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo é perigoso e pode provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura breve tem de ser continuamente supervisionado.
- O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância individual.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.
- Certifique-se de que o dispositivo está instalado de forma a permitir desconectá-lo da fonte de alimentação com uma distância de abertura de contato (3 mm) que garanta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III.
- Certifique-se de que o dispositivo não está exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol).

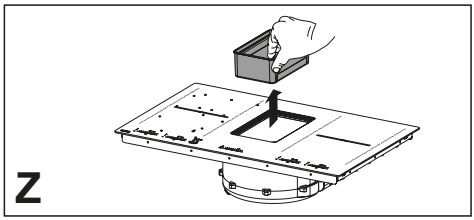
- Certifique-se de que a ventilação do aparelho está de acordo com as instruções do fabricante.

2. USO

- O aparelho extrator foi concebido exclusivamente para uso doméstico para eliminar odores de cozinha.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi concebido.
- As fritadeiras devem ser continuamente monitoradas durante o uso: óleo superaquecido pode estourar.
- Não opere o aparelho com um interruptor de tempo externo ou um sistema separado de controlo remoto.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Para evitar danos ao aparelho, não suba sobre o aparelho.
- Para evitar danos à junta de silicone, não coloque utensílios de cozinha quentes sobre a estrutura.
- Não prepare comida ou derrube objetos pesados sobre a superfície. Não arraste utensílios de cozinha sobre a superfície.

3. LIMPEZA E CUIDADO

- O filtro de odor de Carvão Ativado pode ser regenerado. Siga as instruções fornecidas no próprio jogo quanto ao método de regeneração e prazos de substituição.
- Filtros de gordura **Z:** Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de operação ou mais frequentemente para uso particularmente pesado, e podem ser lavados em lava-louças. Não lave as grelhas na máquina de lavar loiça.



Recomendações gerais

- Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
- Os alimentos que caiam ou se fixem acidentalmente na superfície ou nos elementos funcionais ou estéticos da placa não devem ser ingeridos.

Limpar o aparelho

- Limpe a placa após cada utilização para evitar que os resíduos de alimentos queimem. Limpar sujidade seca e queimada exige mais esforço.
- Para limpar a sujidade diária, use um pano macio ou esponja com água e um produto de limpeza adequado. Siga os conselhos do fabricante no que respeita aos produtos de limpeza. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza protetores.
- Remova sujidade encrustada, por exemplo, leite que tenha fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Siga os conselhos do fabricante no que respeita ao raspador.
- Remova alimentos açucarados, tais como compotas, que tenham fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova plástico derretido com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, como, por exemplo, vinagre ou sumo de limão quando a placa tiver arrefecido. Depois volte a limpar com um pano húmido.

4. REQUISITOS DO ARMÁRIO

- A placa de indução destina-se a ser encastrada na bancada sobre um elemento de cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se estiver a montar material inflamável, devem cumprir-se de forma rigorosa as diretrizes e normas para instalações de baixa tensão e para a proteção de incêndio.
- Relativamente às unidades montadas, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com colas resistentes ao calor (mín. 100 ºC): colas e materiais inadequados fazem com que as peças se deformem e se soltem.
- O móvel da cozinha deve deixar espaço suficiente para as ligações elétricas. Os móveis de cozinha suspensos por cima do aparelho devem ser instalados a uma distância que forneça espaço suficiente para se trabalhar confortavelmente.
- É permitida a utilização de placas decorativas de madeira sólida à volta da bancada por trás do aparelho, desde que a distância mínima permaneça conforme indicado nas figuras de instalação.
- A distância mínima entre o aparelho encastrado e a parede traseira está indicada na figura para a instalação do aparelho encastrado (150 mm até à parede lateral, 40 mm até à traseira e, no mínimo, 500 mm até quaisquer armários que se encontrem por cima).
- Para evitar vazamento de líquido entre a borda da placa e a bancada, coloque vedante adesivo fornecido ao longo de toda a borda externa da placa antes da montagem.

5. LIGAÇÃO ELÉTRICA

- A conexão da viação tem de se feita por um técnico especializado.
- Este aparelho tem um acessório tipo "Y" e exige pelo menos um fio de alimentação elétrica Tipo H05VV-F. Conexão MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mínima dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo do fio de alimentação:
- Os terminais de conexão são revelados quando a tampa da caixa de conexão é removida.
- Certifique-se de que as características do sistema elétrico doméstico (tensão, energia máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- Conecte o aparelho como mostrado no diagrama (de acordo com a tensão principal e a referência padrão do país).
- Sugerimos o uso de fio de alimentação elétrica de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. No caso de uso de fio de alimentação elétrica de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, deve-se seguir as instruções abaixo: para uma conexão trifásica, separe 2 fios e remova a bainha azul nos fios cinza.

6. ELIMINAÇÃO

- O símbolo  no produto ou em sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue a um centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.
- O aparelho está de acordo com a Diretiva 2012/19/EU, com relação à redução de substâncias perigosas usadas em aparelhos elétricos e eletrónicos, e descarte de lixo.

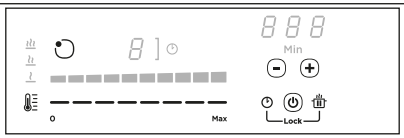
7. COMANDOS





⏻	Liga/desliga da placa/exaustor Prima ON (ligar). Prima novamente para desligar.
	Por padrão, ao ligar a placa/extrator, o exaustor está em modo automático e a luz LED Ⓐ acender-se-á. Toque (prima) a barra de seleção para desativar o modo automático e trabalhar com a ventoinha do extrator em modo manual. A luz LED Ⓐ desligar-se-á.
◷	Ativar o temporizador Prima e segure por 5 segundos o botão e o exaustor estará em modo de atraso com um tempo preestabelecido de 15 minutos. O indicador LED de atraso no exaustor acender-se-á ◷. Prima e segure o botão por 5 segundos novamente para desativar o atraso. Quando o temporizador terminar a contagem regressiva, há um sinal acústico (por 2 minutos, ou parará quando o botão de liga/desliga for premido), enquanto o visor ◷ desliga. A contagem regressiva não está visível, o retorno visual é o LED ◷.
🗑	Pare e Siga / Readmissão
⊖ ⊕	Aumenta/diminui o temporizador para a zona de cozedura
	Prima e mantenha premido para redefinir o filtro de gordura Prima e mantenha premido para redefinir o filtro de carvão ativado
◷ + 🗑	Bloqueio das teclas. Toque 🗑 e ◷ simultaneamente por alguns segundos

	
0 Max	Seleção da ventoinha do extrator Aumenta/diminui a velocidade de extração (potência)
Ⓐ	Ativação/desativação da função automática (por padrão, o modo automático está ativo). Quando a barra de seleção do exaustor do fogão for tocada (premida), o modo automático é desativado e passa a funcionar com o ventilador do extrator em modo manual. Para reativar o modo automático prima o botão Ⓐ e o LED A acender-se-á para indicar que o exaustor está a trabalhar neste modo.
	Por padrão, o exaustor está em modo de exaustão. **Ativar filtro de carvão** Prima por 5 segundos o botão Ⓐ no exaustor a primeira vez que ele for ligado. Desde esse momento o ícone de aceso será mostrado quando for necessário executar manutenção do filtro (de odor) de carvão . A notificação do filtro de limpeza de gordura através do LED está sempre ativada. **Redefinir a saturação do filtro de odor de carvão ativado** Após executar manutenção nos filtros: prima e mantenha premido por 5 segundos o botão ⊖ - O LED de gordura se desligará, e a contagem regressiva do indicador começará novamente. prima e mantenha premido por 5 segundos o botão ⊕ - O LED de odor se desligará, e a contagem regressiva do indicador começará novamente.
P	Ajuste a velocidade em **INTENSA 1** Esta velocidade é temporizada para executar por 10 minutos. Ao final desse tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade que foi ajustada antes.
	Ajuste a velocidade em **INTENSA 2** Esta velocidade é temporizada para executar por 5 minutos. Ao final desse tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade que foi ajustada antes.



⏻	Liga/desliga da placa/exaustor Prima ON (ligar). Prima novamente para desligar.
⏲	Selecione a zona de cozedura para ajustar o temporizador independente.
	É uma contagem regressiva, que pode ser ajustada para cada zona de cozedura, mesmo simultaneamente. Ao final do período ajustado as zonas de cozedura desligarão automaticamente e um sinal acústico o informa. Ativação/regulação do temporizador da placa: Prima a tecla ⏲ por mais tempo para selecionar a zona de cozedura que deseja ativar. O respetivo ícone se acenderá na zona de cozedura. Ao selecionar a zona de cozedura desejada, regule a duração do temporizador: Prima + para aumentar o tempo da contagem regressiva automática Prima - para diminuir o tempo da contagem regressiva automática
⊖ ⊕	Acertar a hora (mais/menos)
	Pare e Siga / Readmissão Esta função permite suspender/reiniciar qualquer função ativa na placa, trazendo a potência de cozedura para zero. Prima para ativar, prima novamente e deslize completamente o controlo deslizante indicado da esquerda para a direita para desativar. Nota: Se após 10 minutos, a função Pause (pausa) não for desativada, a placa desligará automaticamente.
	Esta função permite recuperar todos os ajustes da placa, no caso de desligação acidental. Ativação: - Ligue novamente a placa - Prima dentro de 6 segundos
⏲ + Lock	Travar/destravar a placa Permite bloquear os ajustes da placa para evitar a adulteração acidental, deixando as funções que já foram ajustadas ativas. Repita a operação a desativar.
	Indicador da posição da zona de cozedura
	As zonas de cozedura estão habilitadas a trabalhar em combinação, criando uma zona única com o mesmo nível de potência. Zonas de cozedura dianteira mestre e traseira secundária. Para ativar a função de Ponte: toque simultaneamente as 2 barras e o símbolo] acender-se-á. Com a barra de se- leção na zona mestre é possível selecionar o nível de potência. Repita o mesmo procedimento para desativar a função de ponte
0 Max	Seleção da zona de cozedura Aumentar/diminuir nível de potência
	Recurso de potência suplementar que permanece ativo por 10 minutos, após o qual a temperatura retorna ao valor previamente ajustado. Toque e role pela barra de Seleção e ative o Amplificador de potência. O nível do amplificador de potência é exibido no visor da zona selecionada com o símbolo "P".
	Ativação do Gerenciador de Temperatura. O monitor exibe U.
	Cozedura / Manter aquecido a 42°C
	Cozedura / Manter aquecido a 74°C
	Cozedura / Manter aquecido a 92°C
]	Zona de ponte entre duas zonas de cozedura ativada
P	Amplificador de potência ativado

Como funcionam as placas de indução

As placas de indução funcionam de forma consideravelmente diferente em relação aos fogões convencionais ou placas sólidas. A bobina de indução sob a vitrocerâmica cria um campo magnético que se altera rapidamente e que aquece diretamente a base magnetizável dos utensílios de cozinha. A vitrocerâmica só é aquecida pelos utensílios de cozinha quentes. Se os utensílios de cozinha forem removidos da zona de cozedura, a fonte de alimentação é imediatamente interrompida.

Deteção de recipientes

Cada zona de cozedura está equipada com deteção de recipientes. O sistema de deteção de recipientes reconhece utensílios de cozinha com uma base magnetizável adequada para utilização com placas de indução.
Se os utensílios de cozinha forem removidos durante a operação ou se se utilizarem utensílios de cozinha não adequados, o ecrã ao lado do gráfico de barras pisca com U .
Se não houver utensílios de cozinha colocados na zona de cozedura durante o tempo de deteção de recipientes de 10 segundos:
- A zona de cozedura desliga-se automaticamente passados 10 segundos.
- O ecrã de cada zona de cozedura exibe U .

Utensílios de cozinha

Utensílios de cozinha adequados

Apenas utensílios de cozinha com uma base completamente magnetizável são adequados para cozinhar na placa de indução.
O íman adere a cada ponto em toda a base do utensílio de cozinha.

Utensílios de cozinha adequados para cozinhar em placas de indução

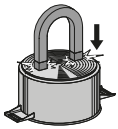
Os utensílios de cozinha utilizados na superfície de cozedura de indução têm que de metal, com propriedades magnéticas e uma base de dimensões suficientes.

Utensílios de cozinha adequados:

- Utensílios de cozinha de aço esmaltado com bases grossas.
- Utensílios de cozinha de ferro fundido com uma base esmaltada.
- Utensílios de cozinha de aço inoxidável com várias camadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com uma base especial.

Utensílios de cozinha inadequados:

- Utensílios de cozinha de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro à prova de fogo, madeira, cerâmica e terracota.
- Para ver se o recipiente é adequado, aproxime um íman do fundo: se o íman for atraído, o recipiente é adequado para cozedura de indução. Se não tiver um íman, pode deitar uma pequena quantidade de água no recipiente, colocá-lo numa zona de cozedura e ligar a zona de cozedura. Se o símbolo U aparecer no ecrã, significa que o recipiente não é adequado.



Nota: utilize apenas utensílios de cozinha com um fundo perfeitamente plano e adequados para zonas de cozedura de indução. A utilização de utensílios de cozinha com um fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento e impedir que o utensílio de cozinha seja detetado na zona de cozedura.

Ruído durante a cozedura

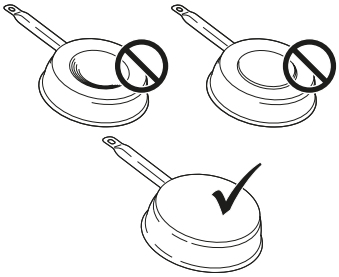
Os utensílios de cozinha podem fazer ruído durante a cozedura. Isso não indica qualquer avaria nem afeta o funcionamento do aparelho de forma alguma.
O ruído depende dos utensílios de cozinha utilizados. Se o ruído provocar alguma perturbação, trocar de utensílios pode ajudar.

Conselhos para economizar energia

- O diâmetro da base do recipiente deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- Quando comprar um recipiente, verifique se o diâmetro indicado corresponde à base ou à parte superior do recipiente, uma vez que a parte superior é quase sempre maior do que a base.
- Quando preparar pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar tempo e energia se utilizar uma panela de pressão, que também permite preservar as vitaminas dos alimentos.
- Certifique-se de que a panela de pressão contém líquido suficiente, já que caso contrário e em caso de sobreaquecimento, tal pode danificar tanto a panela de pressão como a zona de cozedura.
- Se possível, cubra sempre os recipientes com uma tampa adequada.
- Escolha um recipiente adequado para a quantidade de comida a cozinhar. Um recipiente grande meio vazio causa desperdício de energia.



Zona de cozedura	Fundo do recipiente		Observações
	Min. Ø (recomendado)	Máx. Ø (recomendado)	
184 mm × 220 mm (simples)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (duplo)	110 mm	245 mm	com função de ligação em ponte

Ruídos de funcionamento normais da placa
A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Estes podem gerar calor diretamente no fundo do utensílio de cozinha. Os tachos e recipientes podem causar diversos ruídos ou vibrações, consoante a forma como foram fabricados.
Estes ruídos são descritos como se segue:

Zumbido baixo (como um transformador)
Este ruído é produzido quando se cozinha a um nível de calor alto. Tem como base a quantidade de energia transferida da placa para o utensílio de cozinha. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio baixo
Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio e para assim que é colocada água ou alimentos no mesmo.

Crepitação
Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos por vários materiais sobrepostos em camadas. É provocado pelas vibrações das superfícies nos pontos em que os diferentes materiais entram em contacto. O ruído ocorre no utensílio de cozinha e pode variar consoante a quantidade e método de preparação da comida.

Assobio alto
Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos por diversos materiais sobrepostos em camadas, quando são utilizados na potência máxima e ainda em duas zonas de cozedura. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha
Para um funcionamento adequado do sistema eletrónico, é necessário regular a temperatura da placa. Para este fim, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento, que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha também pode continuar a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado se a temperatura da placa detetada continuar demasiado elevada depois de ser desligado.

Sons ritmados e semelhantes ao dos ponteiros de um relógio
Este ruído ocorre apenas quando pelo menos três zonas de cozedura estão a funcionar e desaparece ou diminui quando algumas são desligadas.
Os ruídos descritos são um elemento normal da tecnologia de indução descrita e não devem ser considerados defeitos.

Ligar o aparelho

Mantenha ⏻ premido durante um segundo para ligar o aparelho.
- **"0"** pisca em todos os displays de níveis de potência.
- Se não houver mais nenhuma introdução, o aparelho desliga-se passados 10 segundos por motivos de segurança.

Selecionar uma zona de cozedura

Prima **"0"** perto do cursor do gráfico de barras da zona de cozedura e passe o dedo para definir o nível de potência.

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizado para
1	Derreter, aquecer suavemente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer suavemente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Engrossar	Arroz
4	Cozedura contínua, reduzir, guisar	Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura contínua, reduzir, guisar	Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura contínua, brasagem	Massas, sopa, carne braseada
7	Fritura leve	Rosti (hash brown), omeletes, alimentos fritos em pão, salsichas
8	Fritura, fritura intensa	Carne, batatas fritas
9	Fritura rápida	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água

Nível de temp.	Método de cozedura	Utilizado para
	Derreter	Derreter manteiga, chocolate ou mel a cerca de 42°C
	Manter quente	Molhos, manter a comida pronta a servir a cerca de 74 °C
	Cozedura lenta	Manter comida já cozinhada quente a cerca de 92°C

Desligar uma zona de cozedura
Toque em **"0"** no gráfico de barras.
- Se não houver mais nenhuma introdução e se as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desliga-se passados 10 segundos.

Desligar a placa
Toque ⏻ durante alguns segundos para desligar a placa.
- Se não houver mais nenhuma introdução no display e se todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desliga-se passados 10 segundos.

Indicador de calor residual
Depois que uma zona de cozedura é desligada e ainda está quente, um "H" permanece iluminado no painel, desde que haja risco de queimaduras.

Descongelar, Manter quente e Definição de cozedura lenta
Com a função de descongelação pode descongelar alimentos ou derreter suavemente manteiga, chocolate ou mel. A definição de manter quente mantém os alimentos já preparados quentes a cerca de 74 °C. A definição de cozedura lenta mantém os alimentos já cozinhados quentes a cerca de 92 ºC. Com a definição de cozedura lenta pode cozinhar a baixas temperaturas para preservar o valor nutricional dos alimentos.
- Selecione a zona de cozedura premindo **"0"** perto do gráfico de barras da zona de cozedura.
- Prima uma vez.
- Para selecionar a definição para "Derreter" (descongelar) prima mais uma vez. aparece.
- Para selecionar a definição para "Manter quente" prima mais uma vez. aparece.
- Para selecionar a definição para "Cozedura Lenta" prima mais uma vez. aparece.

Definição PowerPlus
Todas as zonas de cozedura estão equipadas com o sistema auxiliar PowerPlus. Quando o PowerPlus está ligado, a zona de cozedura selecionada funciona com potência extra elevada durante 10 minutos. PowerPlus pode ser utilizado, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.
- Deslize o dedo para cima no gráfico de barras até aparecer um **"P"** no display.
- Para terminar o PowerPlus, deslize para baixo no gráfico de barras até ao nível de potência desejado.

Temporizador
Quando está definido um temporizador, a zona de cozedura desliga-se passado um tempo definido entre 1 min e 1 h 59 min.

Regular o temporizador
- Placa ligada
- Zona de cozedura definida
- Prima ⏲.
  - "00" pisca na parte central do display.
  - Toque ⊕ para aumentar a duração do temporizador, toque em ⊖ para reduzir o tempo.

Quando prime ⊕ pela primeira vez **"1"** ilumina-se no display.

Alterar o temporizador
- Temporizador definido
- Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que queira alterar.
- Prima ⏲
- Mude a duração do temporizador utilizando ⊕ e ⊖.

Função de ligação em ponte
A função de ligação em ponte permite que duas zonas de cozedura individuais sejam ligadas e ajustadas uma à outra.
- Prima os gráficos de barras das duas zonas de cozedura.
- O display perto das duas zonas exibe „[“ num lado e „]“ do outro lado.

Se uma das zonas de cozedura já estiver em funcionamento quando se liga a função de ligação em ponte, o nível de potência e o tempo de operação desta zona de cozedura será utilizado para ambas as zonas. Se ambas as zonas de cozedura já estiverem a funcionar, os tempos de operação são limpos nos displays do nível de potência.
Se a função Bridging não for possível, defina a velocidade de Boost.

Trinco à prova de crianças
- Aparelho ligado
- Toque 🗑 e ⏲ simultaneamente por alguns segundos até que um sinal acústico seja emitido. O display fica bloqueado. Quando o display se desliga neste estado, a função de bloqueio só volta a ficar ativa quando voltar a ligar a placa.
- Para desativar o bloqueio para crianças, pressione 🗑 e ⏲ simultaneamente por alguns segundos.

MODELO	GALILEO BK A830
Potência Máxima Total	7.545 kW

Códigos de erro			
Código de erro	**Descrição**	**Possível causa do erro**	**Solução**
ER 03 e tom contínuo	Ativação contínua do sensor; o TC desliga-se após 10 seg.	Água ou utensílio de cozinha sobre os sensores dos controlos táteis	Limpar a superfície de controlo, remover objetos que se encontrem sobre os sensores.
ER20	Memória flash – erro no TC	TC com defeito	Substituir o TC
ER22	Botão de controlo com defeito, a IU desliga-se após 3,5-7,5 seg.	Curto-circuito ou circuito aberto na zona do controlo tátil	Substituir o TC
ER31	Dados de configuração incorretos ou desvio entre o gerador e o TC	É necessário voltar a configurar o gerador de indução	Nova configuração (Menu de assistência)
ER36	Valor do NTC com defeito no TC; a IU desliga-se	Curto-circuito ou circuito aberto no NTC	Substituir o TC
ER47	Erro de comunicação entre o TC e o módulo de indução	Comunicação LIN inexistente ou com defeito! (O elemento secundário não responde ao pedido do elemento principal)	Cabo de ligação ligado incorretamente ou com defeito.
U400	Tom contínuo Potência da fonte de alimentação demasiado elevada na entrada	Ligação incorreta da placa	Ligar corretamente a fonte de alimentação
E/2	Temperatura excessiva no elemento de indução	Sobrecarga da placa ou utensílios de cozinha vazios sobre zonas de cozedura ligadas	Deixar o sistema arrefecer.
E/A	Erro na placa de alimentação	Falha no componente	Substituir a placa de alimentação
E/6	Erro na placa de alimentação	Nenhum erro de fornecimento de energia na placa de energia	1. verificar a ligação 2. verificar o filtro da entrada 3. substituir a placa de alimentação
E/8	Velocidade incorreta da ventoinha	Erro na ventoinha esquerda ou direita	Conduta de escape bloqueada, por ex., com papel Substituir a ventoinha com defeito
E/9	Sensor de temperatura no indutor com defeito		Substituir o indutor; substituir a placa de alimentação

8. MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

- Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
- Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:
- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art./Cod.)
- número de série (N.S.)

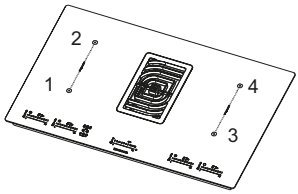
Esta informação é apresentada na placa de características. A placa de dados está ligada ao lado inferior.

9. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: 4300
Modelo: GALILEO BK A830
Consulte a placa de características colocada na parte de baixo do produto.
O fabricante fornece melhorias contínuas do produto. Por este motivo, o texto e as ilustrações neste manual poderão ser alterados sem aviso prévio.
Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis em: www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Ligado em ponte 3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Ligado em ponte

Parâmetro	Valor	Dimensões (mm)
Dimensões de trabalho	-	830 × 520 (L x P)
Tensão/Frequência da fonte de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Valores dos elementos de energia e de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W Energia auxiliar: 3700 W	230 x 210
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parâmetro	Símbolo	Valor	Unidade de medida
Peso do aparelho	M	26 / 19	kg
Número de zonas de cozedura		4	
Fonte de calor		indução	

NL

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

ⓘ Lees voor uw veiligheid en voor de correcte werking van het apparaat deze handleiding zorgvuldig door alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze aanwijzingen altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers dienen volledig op de hoogte te zijn van de kenmerken van werking en veiligheid van het apparaat.
De inductiesystemen van deze kookelementen voldoen aan de eisen van de EMC-normen en van de EMV-richtlijn en mogen niet interfereren met andere elektronische toestellen. Gebruikers van hartstimulatoren of andere elektronische implantaten dienen bij hun arts of de fabrikant van de implantaten te informeren of de toestellen voldoende bestand zijn tegen interferentie.

⚠ De draadverbinding dient te worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus. Raadpleeg het hoofdstuk ELEKTRISCHE AANSLUITING alvorens verder te gaan met de elektrische aansluiting.

Voor apparaten met stroomkabels moet de ligging van de eindklemmen, of de lengte van de geleiders tussen de snoerklem en de eindklemmen zodanig zijn dat de stroomdraden strak gaan staan vóór de aardgeleider als het snoer loskomt uit de snoerklem.

- De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van onjuiste of ongeoorloofde installatie.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op de typeplaat die aan de binnenzijde van het product is bevestigd.
- Middelen voor het verbreken van verbindingen moeten geïntegreerd zijn in de vaste bedrading volgens de bedradingsregels.
- Controleer voor klasse I apparaten of het stroomnet van de woning een goede aarding garandeert.
- Sluit de afzuiger aan op de uitlaatpijp via een geschikte buis. Raadpleeg de verkrijgbare accessoires die in de installatiehandleiding worden getoond (bij ronde buis: minimale diameter 120 mm). Het traject van het rookkanaal dient zo kort mogelijk te zijn.
- Sluit het product aan op het elektriciteitsnet met behulp van een omnipolaire schakelaar.
- Er moet voldaan worden aan de verordeningen inzake luchtafvoer.
- Verbind de afzuigkap niet met afvoerkanalen voor verbrandingsgassen (ketels, haarden, enz.).

- Als de afzuigkap samen met niet-elektrische apparaten (bijv. gasverbrandende apparaten) wordt gebruikt, dient een goede ventilatie in de ruimte te worden gegarandeerd om de terugkeer van uitlaatgassen te voorkomen. Wanneer het fornuis samen met apparaten wordt gebruikt die met andere energie dan elektrische worden gevoed, mag de onderdruk in de ruimte niet meer dan 0,04 mbar bedragen, om te voorkomen dat de rook terug in de ruimte wordt gezogen door het fornuis.
- De lucht mag niet afgevoerd worden in een rookkanaal dat wordt gebruikt voor de afvoer van rook afkomstig van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of zijn service-dealer of een gelijkaardige gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- Verbind de stekker met een contactdoos die voldoet aan de geldende wetgevingen en zich op een toegankelijke plaats bevindt.
- Wat betreft de technische en veiligheidsmaatregelen die moeten worden genomen voor de afvoer van de rook, is het van groot belang dat u de verordeningen van de plaatselijke overheden volgt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen schroeven en kleine elementen om het apparaat te ondersteunen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het nalaten van de installatie van de schroeven of de bevestigingsmiddelen in overeenstemming met deze aanwijzingen kan leiden tot risico's van elektrische aard.

- Kijk niet recht in het licht met optische middelen (verrekijker, vergrootglas…).
- Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag door kinderen alleen onder toezicht worden uitgevoerd.
- Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht zijn of aanwijzingen hebben gekregen betreffende het gebruik van het toestel door

een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden en ze de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.

Voorkom aanraking van hete onderdelen.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.
- Reinig en/of vervang de filters na de gespecificeerde tijdsperiode (brandgevaar). Zie de paragraaf Onderhoud en Reiniging.
- Er dient adequate ventilatie van de ruimte voorzien te worden wanneer het apparaat op hetzelfde ogenblik wordt gebruikt als apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (niet van toepassing voor apparaten die de lucht enkel terug naar de ruimte afvoeren).
- **WAARSCHUWING:** Als er een barst zit in het oppervlak moet u het apparaat uitschakelen om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel geen apparaat in wanneer het oppervlak is gebarsten of wanneer er een defect is in de dikte van het materiaal.
- Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat geplaatst worden omdat ze warm kunnen zijn.
- Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie en zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand tot gevolg hebben. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.
- **LET OP:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet continu onder toezicht plaatsvinden.

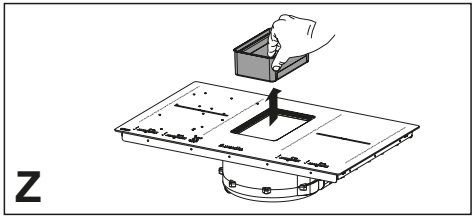
- Het apparaat kan en mag niet in werking worden gesteld met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Zorg ervoor dat het apparaat zodanig is geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de voeding, met een contactopeningsafstand (3 mm) die volledige ontkoppeling in categorie III overspanningsvoorwaarden garandeert.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat in overeenstemming is met de instructies van de fabrikant.

2. GEBRUIK

- Het afzuigapparaat werd uitsluitend voor gebruik in huis ontworpen om geuren in de keuken te elimineren.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen werd.
- Friteuses moet continu gemonitord worden tijdens gebruik: oververhitte olie kan barsten.
- Bedien het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.
- Beschadiging(en) voorkomen, klim niet op het apparaat.
- Plaats geen hete potten en pannen op het frame om beschadiging van het siliconen voegwerk te voorkomen.
- Snijd of bereid geen voedsel op het oppervlak en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Sleep geen potten en pannen over het oppervlak.

3. ONDERHOUD EN REINIGING

- De geurfilter met actieve kool kan geregenereerd worden. Volg de instructies bijgeleverd in het pakket zowel voor de regeneratiemethode als voor de intervallen voor vervanging.
- Vetfilters **Z:** De filters moeten elke 2 bedrijfsmaanden gereinigd worden, of vaker bij bijzonder intensief gebruik, en kunnen in een vaatwasser gewassen worden.De roosters zijn niet geschikt voor de vaatwasser.



Algemene aanbevelingen

- Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Voedsel dat per ongeluk valt of bezinkt op het oppervlak, op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat, mag niet worden gegeten.

Apparaat reinigen

- Reinig de kookplaat na ieder gebruik om te voorkomen dat voedselresten aanbranden. Het reinigen van opgedroogde en verbrande resten vereist meer inspanning.
- Gebruik een zachte doek of spons met water en een geschikt reinigingsmiddel om dagelijks vuil

te reinigen. Volg het advies van de fabrikant op in verband met reinigingsmiddelen. Wij raden het gebruik van beschermende reinigingsmiddelen aan.
- Verwijder overgebleven resten (bv. melk die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Volg het advies van de fabrikant in verband met de schraper.
- Verwijder overgebleven suikerhoudende resten (bv. siroop die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder gesmolten plastic met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid kalkoplossend middel, bv. azijn of citroensap, als de kookplaat is afgekoeld. Daarna even afnemen met een vochtige doek.

4. VEREISTEN AAN DE KAST

- Het is de bedoeling dat de kookplaat in het werkblad wordt gebouwd, boven een keukenelement van 600 mm breedte of meer.
- Indien gemonteerd in brandbaar materiaal, moeten de richtlijnen en normen voor laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt worden nageleefd.
- Bij geïnstalleerde eenheden moeten de onderdelen (kunststoffen en fineerhout) worden gemonteerd met hittebestendige lijm (min. 100°C): ongeschikte materialen en lijm kunnen kromtrekken en loskomen.
- Het keukenelement moet voldoende ruimte voor de elektrische aansluitingen van het apparaat mogelijk maken. Hangende keukenelementen boven het apparaat moeten op voldoende afstand worden geïnstalleerd om te zorgen voor een comfortabel werkproces.
- Het gebruik van hardhouten decoratieve randen rond het werkblad achter het apparaat is toegestaan, indien de minimumafstand op de afbeeldingen wordt aangehouden.
- De minimumafstand tussen het ingebouwde apparaat en de achterwand staat vermeld op de afbeelding van de installatie van het inbouwapparaat (150 mm voor de zijmuur, 40 mm voor de muur achteraan en minimaal 500 mm voor eventuele kasten erboven).
- Om vloeistoflekken tussen de rand van de kookplaat en het werkblad te voorkomen brengt u de bijgeleverde klevende afdichtingsstrip aan op de gehele buitenrand van de kookplaat vóór de assemblage.

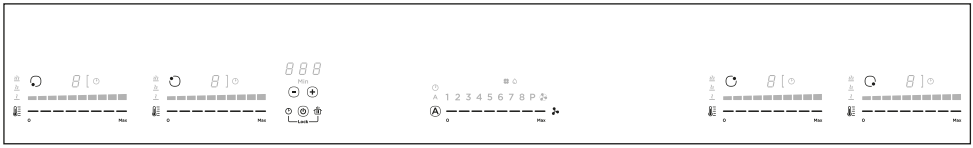
5. ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De draadverbinding dient te worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus.
- Dit apparaat heeft een Type "Y" -aansluiting en vereist ten minste een netsnoer Type H05VV-F. MONO-FASE, BI-FASE en DRIE-FASE aansluiting: min. tværsnit på ledningerne: 2,5 mm². Externe diameter van de voedingskoord: min. 7 mm - max. 15 mm.
- De aansluitklemmen worden zichtbaar wanneer het deksel van de aansluitdoos is verwijderd.
- Zorg ervoor dat de kenmerken van het elektrische systeem van het huishouden (spanning, maximumvermogen en stroomsterkte) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals weergegeven in het schema (in overeenstemming met de netspanning en de landspecifieke standaardreferentie).
- We raden aan om een netsnoer te gebruiken van 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F. Bij gebruik van een netsnoer van 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, moeten de volgende instructies worden opgevolgd: voor driefaseaansluiting, scheid de 2 draden en verwijder de blauwe omhulsels op de grijze draden.

6. VERWIJDERING

- Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het ingeleverd te worden bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.
- Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19/ EU met betrekking tot de reductie van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en afvalverwerking.

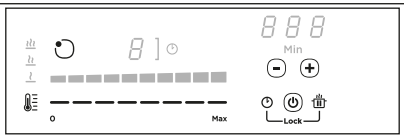
7. BEDIENINGSELEMENTEN





⏻	AAN/UIT van de kookplaat/kap Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.
	Wanneer u de kookplaat/afzuigkap aanzet, staat de kap standaard in de automatische modus en de led Ⓐ gaat branden. Raak de selectiebalk aan (druk erop) om de automatische modus uit te schakelen en met de afzuigkap in de manuele modus te werken. De led Ⓐ gaat uit.
◷	Timer inschakelen Houd de knop 5 seconden ingedrukt; de kap wordt in de uitstelmodus gezet met een ingestelde vertraging van 15 min. De led van de uitstelindicator op de kap gaat branden ◷. Houd de knop opnieuw 5 seconden ingedrukt om de vertraging te deactiveren. Wanneer de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of tot de aan/uit-knop wordt ingedrukt), terwijl het display ◷ uitschakelt. Het aftellen is niet zichtbaar, het led ◷ geeft een visuele feedback.
🗑	Stop&Ga / Oproepen
⊖ ⊕	De timer van de kookzone hoger/lager zetten
	Houd ingedrukt om het vetfilter te resetten Houd ingedrukt voor de reset van de geurkoolstoffilter
◷ + 🗑	Toetsenvergrendeling. Raak 🗑 en ◷ tegelijkertijd enkele seconden

	
0 Max	Selectie van afzuigkapventilator Afzuigsnelheid (power) verhogen/verlagen
Ⓐ	Automatische functie in/uitschakelen (de automatische modus is standaard actief). Wanneer de selectiebalk van de afzuigkap aangeraakt (ingedrukt) wordt, wordt de automatische modus gedeactiveerd en werkt de afzuigventilator in handmatige modus. Om de automatische modus terug in te schakelen, dient de eindgebruiker op de knop Ⓐ te drukken; de led A gaat branden om aan te geven dat de kap in deze modus werkt.
	De kap staat standaard in de afvoermodus. **Koolstoffilter inschakelen** Houd de knop Ⓐ op de kap bij de eerste inschakeling 5 seconden ingedrukt. Vanaf dat ogenblik toont de kap wanneer onderhoud van de koolstof(geur)filter nodig is en de led gaat branden. De waarschuwing voor de vetfilter met de led is altijd vrijgegeven. **Verzadiging van geurfilter met actieve kool resetten** Na de uitvoering van het onderhoud op de filters: houd de knoppen ⊖ 5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw. houd de knop ⊕ 5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw.
P	Instellen van de snelheid **INTENSIEF 1** Deze snelheid is ingesteld om 10 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.
	Instellen van de snelheid **INTENSIEF 2** Deze snelheid is ingesteld om 5 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.



⏻	AAN/UIT van de kookplaat/kap Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.
⏲	Selecteer de kookzone om de onafhankelijke timer in te stellen.
	Dit is een afteltimer, die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook gelijktijdig. Aan het einde van de ingestelde periode worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en hoort u een akoestisch signaal. Kookplaattimer inschakelen/instellen: Druk verschillende malen op de toets ⏲ om de kookzone te kiezen die u wenst in te schakelen. Het betreffende pictogram op de kookzone gaat branden. Wanneer de gewenste kookzone is geselecteerd, regelt u de tijdsduur van de timer: Druk op + om de automatische uitschakeltijd te verhogen Druk op - om de automatische uitschakeltijd te verlagen
⊖ ⊕	De tijd instellen (plus /minus)
	Stop&Ga / Oproepen Deze functie dient om elke functie die op de kookplaat actief is te onderbreken / opnieuw te starten door het kookvermogen op nul te zetten. Druk om in te schakelen, druk opnieuw en schuif de aangeduide schuifknop helemaal van links naar rechts om uit te schakelen. Opmerking: Als na 10 minuten de pauzefunctie niet is uitgeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
	Deze functie dient om alle kookplaatinstellingen op te roepen, in geval van toevallige uitschakeling. Inschakeling: - Schakel de kookplaat terug in - Druk binnen de 6 seconden op
⏲ + Lock	De kookplaat ver/ontgrendelen Dient om de instellingen van de kookplaat te blokkeren om onverhoedse wijzigingen te voorkomen, de reeds ingestelde functies blijven geactiveerd. Herhaal de handeling om uit te schakelen.
	Indicator van plaats van de kookzone
	De kookzones kunnen samen functioneren en een enkele zone vormen met hetzelfde vermogensniveau. Hoofdkookzones vooraan en secundaire kookzones achteraan. Om de Brug-functie in te schakelen: raak tegelijkertijd de 2 staven aan en het symbool] gaat branden. De selectiebalk van de masterzone staat toe het vermogensniveau te selecteren. Herhaal de inschakelprocedure om de brugfunctie uit te schakelen.
0 Max	Selectie van kookzone Vermogensniveau verhogen/verlagen
	Extra vermogenvoorziening die 10 minuten lang actief blijft, daarna heeft de temperatuur opnieuw de eerder ingestelde waarde. Raak de selectiebalk aan en scroll en schakel de vermogensbooster in. Het niveau van de vermogensbooster is te zien op het display van de geselecteerde zone met het symbool “P”.
	Inschakeling van temperatuurbeheer. Het display toont U.
	Koken / Warmhouden aan 42°C
	Koken / Warmhouden aan 74°C
	Koken / Warmhouden aan 92°C
]	Brugzone tussen twee kookzones geactiveerd
P	Vermogensbooster ingeschakeld

Hoe functioneren inductiekookplaten?

Inductiekookplaten functioneren aanzienlijk anders dan conventionele of vaste kookplaten. De inductiespoel onder de glaskeramische plaat creëert een magnetisch veld dat snel wisselt en de magnetiseerbare laag van het kookgerei rechtstreeks verwarmt. De glaskeramische plaat wordt uitsluitend verwarmd door de pan(nen). Als het kookgerei wordt verwijderd van de kookzone, wordt de stroomtoevoer ook onmiddellijk onderbroken.

Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met pandetectie. De pandetectie herkent het kookgerei met een magnetiseerbare laag, die geschikt is voor inductiekookplaten.
Als het kookgerei tijdens de werking wordt verwijderd of ongeschikte pannen worden gebruikt, knippert het display naast de staafindicator met U .
Indien er tijdens de pandetectietijd van 10 seconden geen kookgerei op de kookzone wordt geplaatst:
- De kookzone schakelt na 10 seconden automatisch uit.
- Het display van elke kookzone vermeldt U .

Kookgerei

Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een volledig magnetiseerbare laag is geschikt voor koken op de inductiekookplaat.
De magneet hecht aan elk punt van de gehele laag van het kookgerei.

Kookgerei geschikt voor gebruik bij inductiekoken

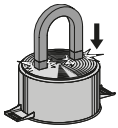
Kookgerei dat op de inductiekookplaat wordt gebruikt moet van metaal zijn, over magnetische eigenschappen beschikken en een voldoend grote bodem hebben.

Geschikt kookgerei:

- Geëmailleerd stalen kookgerei met een dikke bodem.
- Gietijzeren kookgerei met een geëmailleerde bodem.
- Kookgerei van meerlaags roestvast staal, ferritisch roestvast staal en aluminium met een speciale bodem.

Ongeschikt kookgerei:

- Koper, roestvast staal, aluminium, vuurvast glas, hout, kookgerei van keramiek en aardewerk.
- Om te zien of de pan geschikt is, houdt u een magneet dichtbij de bodem: als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken. Als u geen magneet hebt, kunt u een klein beetje water in de pan doen, deze op een kookzone plaatsen en de kookzone inschakelen. Als het symbool U op het display verschijnt, betekent het dat de pan niet geschikt is.



Opmerking: gebruik alleen kookgerei met een volmaakt vlakke bodem en dat geschikt is voor inductiekookzones. Het gebruik van kookgerei met een onregelmatige bodem kan de efficiëntie van het verwarmingssysteem in gevaar brengen en kan verhinderen dat het kookgerei op de kookzone wordt gedetecteerd.

Geluid tijdens koken

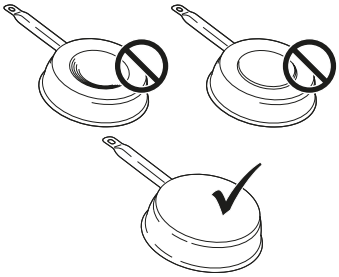
Kookgerei kan tijdens het koken geluid maken. Dit geeft geen storing aan noch heeft het op enige wijze invloed op het functioneren van het apparaat. Het geluid is afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Als het geluid aanzienlijke storing veroorzaakt, kan het raadzaam zijn om een andere pan te gebruiken.

Advies voor energiebesparing

- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookzone.



- Wanneer u een pan koopt, controleer dan of de aangegeven diameter gaat over de diameter van de bodem of van de deksel van de pan, omdat het deksel bijna altijd groter is dan de bodem.
- Wanneer u maaltijden bereidt met lange kooktijden, kunt u tijd en energie besparen met het gebruik van een hogedrukpan, waardoor het ook mogelijk is om de vitamines in het voedsel te behouden.
- Zorg ervoor dat de hogedrukpan genoeg vloeistof bevat. Wanneer de pan niet voldoende vloeistof bevat en te heet wordt, kan dit schade aan zowel de hogedrukpan als aan de kookzone veroorzaken.
- Sluit, voor zover mogelijk, de pan dan altijd met een geschikte deksel.
- Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid te koken voedsel. Een grote, halflege pan leidt tot energieverspilling.



Kookzone	Panbodem		Opmerkingen
	Ø Min. (aanbevolen)	Ø Max. (aanbevolen)	
184 mm × 220 mm (enkelvoudig)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dubbel)	110 mm	245 mm	met brugfunctie

Normale geluiden tijdens gebruik van de kookpan
Inductietechnologie is gebaseerd op het opwekken van elektromagnetische velden. Deze kunnen direct in de bodem van het kookgerei hitte opwekken. Ketels en pannen kunnen allerlei geluiden maken of trillingen genereren afhankelijk van de manier waarop ze zijn gemaakt.
Deze geluiden worden als volgt beschreven:

Laag gebrom (als een transformator)
Dit geluid wordt gemaakt als op een hoog warmtevermogen wordt gekookt. Het is gebaseerd op de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt verminderd.

Zacht gefluit
Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is. Het stopt zodra water of voedsel in de kookpan wordt gedaan.

Gekraak
Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat. Het wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar verschillende materialen elkaar raken. Het geluid treedt op in het kookgerei en kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de methode van toebereiden van het voedsel.

Luid gefluit
Het geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat, en wanneer het bovendien wordt gebruikt bij maximaal vermogen en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt verminderd.

Ventilatorgeruis
Voor een goede werking van het elektronische systeem is het nodig dat de temperatuur van de kookplaat wordt geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het toestel is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na uitschakeling nog te hoog is.

Ritmische geluiden die doen denken aan het tikken van een klok
Dit geluid treedt alleen op wanneer ten minste drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of wordt zachter wanneer er een paar worden uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn normaal voor de beschreven inductietechnologie, dit zijn geen storingen.

Apparaat inschakelen

Druk één seconde op ⏻ om het apparaat in te schakelen.

- **„0“** knippert op alle stroomniveaudisplays.
- Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het apparaat na 10 seconden om veiligheidsredenen automatisch uit.

Een kookzone inschakelen

Druk op **„0“** naast de staafindicator van de kookzone en veeg die naar het gewenste stroomniveau.

Stroomniveau	Kookmethode	Toepassing
1	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
2	Smelten, rustig opwarmen	Boter, chocola, gelatine, sauzen
3	Opwarmen	Rijst
4	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, reduceren, stoven	Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gesmoord vlees
7	Rustig bakken	Rosti (geraspte gebakken aardappel), omeletten, gepaneerd gebakken voedsel, worsten
8	Braden, frituren	Vlees, patat (aardappelen)
9	Snelbraden	Biefstuk
P	Snel opwarmen	Kokend water

Temp. niveau	Kookmethode	Toepassing
	Smelten	Boter, chocola of honing smelten op ca. 42°C
	Warmhouden	Sauzen, houdt voedsel gereed voor serveren op ca. 74°C
	Lage kookstand	Keep ready-cooked food warm at around 92°C

Een kookzone uitschakelen
Druk **„0“** op de staafindicator.
- Als er verder niets wordt ingevoerd en de andere kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

Kookplaat uitschakelen
Druk een paar seconden op ⏻ om de kookplaat uit te schakelen.
- Als er verder niets wordt ingevoerd op het display en alle kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

Warmte-indicator
Nadat een kookzone uitgeschakeld is en nog heet is, blijft een “H” op het paneel oplichten zolang er risico op brandwonden bestaat.

Ontdooien, warmhouden en lage kookstand
Met de ontdooifunctie kunt u voedsel ontdooien en boter, chocola of honing zachtjes laten smelten.
De warmhoudfunctie houdt bereide maaltijden warm op ca. 74°C.
De lage kookstand houdt bereide maaltijden warm op ca. 92°C. In de lage kookstand kunt u op lage temperaturen koken om de voedingswaarde van voedsel te behouden.
- Selecteer de kookzone door naast de staafindicator van de kookzone op **„0“** te drukken.
- Druk één keer op .
- Druk nogmaals op om de functie „Smelten“ (ontdooien) te selecteren.
  verschijnt.
- Druk nogmaals op om de functie „Warmhouden“ te selecteren.
  verschijnt.
- Druk nogmaals op om de functie „Lage kookstand“ te selecteren.
  verschijnt.

PowerPlus-instelling
Alle kookzones zijn uitgerust met de PowerPlus-booster.
Als PowerPlus is ingeschakeld, werkt de gekozen kookzone 10 minuten op een extra hoge stand. PowerPlus kan bijvoorbeeld worden gebruikt om heel snel een grote hoeveelheid water op te warmen.
- Veeg op de staafindicator tot een **„P“** op het display verschijnt.
- Om PowerPlus te beëindigen moet u op de staafindicator terugvegen naar het gewenste niveau.

Timer
Als de timer is ingesteld, schakelt de kookzone na een ingestelde tijd tussen 1 min. en 1 u. 59 min. uit.

Timer instellen
- Apparaat ingeschakeld
- Kookplaat ingesteld
- Druk op ⏲
  - „_00“ knippert in het midden van het display.
  - Druk op ⊕ om de timerduur te verhogen, druk ⊖ om de tijd te verlagen.

Als u ⊕ de eerste keer indrukt, licht een **„1“** in het display op.

Timer wijzigen
- Timerinstelling
- Druk op de actieve kookzone van de timer die u wilt wijzigen.
- Druk op ⏲
- Wijzig de timerduur via ⊕ en ⊖.

Brugfunctie
De brugfunctie zorgt ervoor dat twee afzonderlijke kookzones kunnen worden ingeschakeld om samen te worden aangepast.
- Druk op de staafindicatoren van de twee kookzones.
  - Het display naast de twee zones vermeldt „[“ aan één kant en „]“ aan de andere kant.

Als een van de kookzones al aanstaat wanneer de brugfunctie wordt ingeschakeld, worden het stroomniveau en de werkingstijd van deze kookzone op beide zones toegepast. Als beide kookzones al aanstaan, worden de werkingstijden in de stroomniveaudisplays hersteld.
Indien de brugfunctie niet mogelijk is, stel dan de boost-snelheid in.

Kinderbeveiliging
- Apparaat ingeschakeld
- Raak 🗑 en ⏲ tegelijkertijd enkele seconden aan tot men een geluidssignaal hoort.
  Het display wordt afgesloten. Als het display op deze manier wordt afgesloten, zal de sluitfunctie bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat nog steeds actief zijn.
- Om het kinderslot te deactiveren, druk tegelijkertijd op 🗑 en ⏲ gedurende enkele seconden.

MODEL	GALILEO BK A830
Max Totaal Vermogen	7,545 kW

Foutcodes			
Foutcode	**Omschrijving**	**Mogelijke oorzaak van de fout**	**Oplossing**
ER 03 en continue toon	Continue activering van de sensor; Touch Control schakelt uit na 10 sec	Water of kookgerei op het glas boven de sensoren van de Touch Control	Maak het bedieningsoppervlak schoon, verwijder voorwerpen van de sensoren.
ER20	Fout flashgeheugen – Touch Control	µC- defect	Vervang de Touch Control
ER22	Evaluatie knop defect, UI schakelt uit na 3,5-7,5 sec	Kortsluiting of open circuit in de omgeving van de knopsensorkring	Vervang de Touch Control
ER31	Foutieve configuratiedata of afwijking tussen generator en Touch Control	Er is een nieuwe configuratie vereist van de inductiegenerator	Nieuwe configuratie (menu 'Service')
ER36	NTC-waarde defect op Touch Control; UI schakelt uit	Kortsluiting of open circuit van de NTC	Vervang de Touch Control
ER47	Communicatiefout tussen Touch Control en inductie	Geen of foutieve LIN-communicatie! (Slave does not answer to request of master)	Aansluitkabel niet goed bevestigd of defect.
U400	Continue toon Voedingsspanning aan de ingang te hoog	Kookplaat verkeerd aangesloten	Corrigeer aansluiting voedingsspanning
E/2	Te hoge temperatuur van het inductie-element	Overbelasting van kookplaat of kookgerei leeg gekookt	Laat het systeem afkoelen.
E/A	Fout op de voedingsprintplaat	Defecte component	Vervang de voedingsprintplaat
E/6	Fout op de voedingsprintplaat	No power supply or error on power board	1. controleer bedrading 2. controleer filterprintplaat 3. vervang voedingsprintplaat
E/8	Foutief ventilatortoerental	Fout op ventilator links of rechts	Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier Defecte ventilator vervangen
E/9	Defecte temperatuursensor op inductor		Vervang inductor Vervang voedingsprintplaat

8. ONDERHOUD EN REPARATIE

- Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.

Als u contact opneemt met de klantenservice, moet u de volgende gegevens opgeven:
- soort storing
- het model (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

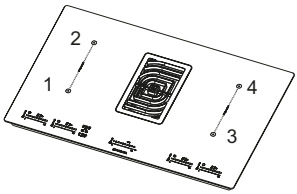
Deze informatie staat op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant geplaatst.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie

Type: 4300
Model: GALILEO BK A830
Bekijk het typeplaatje aan de onderkant van het product.
De fabrikant voert continu productverbeteringen uit. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder kennisgeving zijn gewijzigd.
Meer technische gegevens zijn beschikbaar op www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gebrugd: 1,2 Flexibele kookzone 3 + 4 Gebrugd:

Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Werkafmetingen	-	830 × 520 (B x D)
Netspanning / frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Vermogen en waarden verwarmingselement		
Kookzone 1,2,3,4	21000 W; Powerboost: 3700 W	230 x 210
Flexibele kookzone 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbool	Waarde	Maateenheid
Gewicht	M	26 / 19	kg
Aantal kookzones		4	
Warmtebron		inductie	

DA

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED

ⓘ Læs venligst denne vejledning før installation og brug af apparatet af hensyn til korrekt funktion og sikkerheden. Disse instruktioner skal altid følge apparatet, også i tilfælde af videresalg eller flytning. Brugerne skal kende apparatets funktion og sikkerhedsanordninger uden undtagelser.
Disse kogepladers induktionssystem overholder kravene i EMC standarderne og i EMF direktivet og bør ikke forstyrre andre elektroniske apparater. Brugere af pacemaker til hjertet eller andre elektroniske implantater bør rådspørge sig med deres læge, eller med fabrikanten af de pågældende implantater, om hvorvidt disse apparater er tilstrækkelig modstandsdygtige over for forstyrrelser.

⚠ Ledninger skal forbindes af en specialuddannet tekniker. Læs venligst kapitlet ELEKTRISK FORBINDELSE, før den pågældende forbindelse udføres.

På apparater med forsyningskabler skal placeringen af terminalerne, eller længden på ledningerne mellem kablets forankring og terminalerne, være af en sådan type, at de strømførende ledninger bliver spændt før jordledningen, hvis kablet glider ud af kabelforankringen.

• Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for nogen form for beskadigelse forårsaget af uegnet eller forkert installation.
• Kontroller at netspændingen svarer til spændingen angivet på ydelsesskiltet internt i produktet.
• Den faste ledningsføring skal udstyres med anordninger til afbrydelse i overensstemmelse med reglerne for ledningsføringer.
• Kontroller at netspændingsforsyningen sikrer passende jordforbindelse for apparater i Klasse I.
• Forbind aftrækket til udstrømningskanalen vha. et egnet rør. Læs venligst om tilbehøret, der kan købes, vist i vejledningen til installation (hvis det drejer sig om et rundt rør: minimumsdiameter 120 mm). Kanalens vej skal være så kort som muligt.
• Forbind produktet til elnettet vha. en alpolet afbryderkontakt.
• Reglementer vedrørende udstrømning af luft skal overholdes.
• Aftrækket må ikke forbindes til udstrømningskanaler der leder forbrændingsrøg (kedler, ildsteder, etc.).
• Hvis aftrækket anvendes sammen med ikke-elektriske apparater (fx. apparater til forbrænding af gas), skal man sikre passende udluftning af lokalet med henblik på at undgå tilbagestrømning af udstødningsgas. Når tilberedningsapparatet anvendes sammen med apparater forsynet med energi, der ikke er elektrisk, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 0,04 mbar med henblik

på at undgå, at tilberedningsapparatet trækker røg tilbage til lokalet.
- Luften må ikke udledes i en kanal anvendt til udstødningsrøg fra apparater der forbrænder gas eller andre brændstoffer.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det straks udskiftes af fabrikanten eller af et servicecenter, eller af en tilsvarende kvalificeret tekniker, med henblik på at undgå fare.
- Forbind stikket til et strømudtag i overensstemmelse med de gældende regler, anbragt på et let tilgængeligt sted.
- Det er vigtigt at overholde de gældende regler fra de lokale myndigheder, hvad angår de tekniske forhold og sikkerhedstiltag der skal anvendes til udledning af røg.

⚠ **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfolien, før apparatet installeres.

- Anvend kun skruer og små dele til støtte af apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Manglende installation af skruerne eller fæsteanordningen i overensstemmelse med disse anvisninger, kan medføre elektriske farer.

- Se aldrig direkte på lyset vha. optiske anordninger (kikkerter, forstørrelsesglas…).
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Der skal holdes øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke betjenes af personer (inklusive børn) der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, med mindre brugen sker under overvågning eller efter passende instruktioner til brug af apparatet fra en person der har ansvaret for deres sikkerhed..Apparatet må ikke betjenes af personer (inklusive børn) der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, med mindre brugen sker under overvågning eller efter passende instruktioner til brug af apparatet fra en person der har ansvaret for deres sikkerhed.
- Apparatet må betjenes af børn på 8 år og derover, samt af personer, der er fysisk, sensorisk og mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn og har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet, samt forstår farerne ved forkert brug. Lad aldrig børn lege med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.

Børn under 8 år skal holdes væk, med mindre de er under konstant opsyn.

- Rengør og/eller udskift filtrene efter den anførte tidsperiode (brandfare). Læs venligst afsnittet Pleje og Rengøring.

- Sørg for passende udluftning af lokalet, når apparatet benyttes samtidig med apparater der forbrænder gas eller andre brændstoffer (gælder ikke for apparater der kun leder luften tilbage i lokalet).
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukker for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Tænd aldrig for en tilberedningsanordning, hvis overfladen er revnet eller hvis materialet er beskadiget i dybden.
- Rør aldrig ved apparatet med våde legemsdele.
- Anvend ikke damprensere til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande så som knive, gafler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedetektoren.
- **ADVARSEL:** En kogesektion skal altid være under opsyn ved tilberedning af retter med brug af fedtstof eller olie, da det kan være farligt og kan medføre brand. Prøv ALDRIG på at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk derefter flammer med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **PAS PÅ:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges hele tiden.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- **ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.
- Sørg for at apparatet installeres på en måde der sikrer afbrydelse fra elforsyningen med en afstand mellem kontaktåbningen (3 mm), som sørger for fuldstændig afbrydelse under forhold med kategori III overspænding.
- Sørg for at apparatet ikke udsættes for vind- og vejrforhold (regn, sollys).
- Sørg for at ventilation af apparatet stemmer overens med instruktionerne fra fabrikanten.

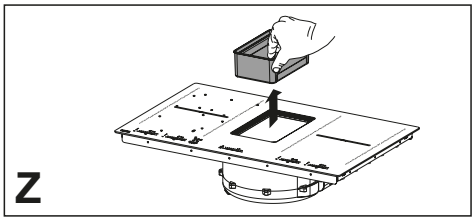
2. BRUG

- Aftrækket er kun designet til almindelig husholdningsbrug med henblik på fjernelse af køkkenlugt.
- Anvend aldrig apparatet til andre formål end dem, hvortil det er udviklet.
- Overvåg friturekogning vedvarende: overopvarmet olie kan bryde i brand.
- Betjen aldrig apparatet vha. en ekstern tidsindstillet kontakt eller vha. en separat fjernbetjening.
- Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør, for at undgå overopvarmning.
- Undgå at beskadige apparatet, kravl aldrig op på apparatet.
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på rammen, for ikke at beskadige silikonefyldningen.
- Skær eller tilbered aldrig mad på

overfladen og undgå at tabe hårde genstande. Slæb aldrig pander eller gryder hen over overfladen

3. PLEJE OG RENGØRING

- Lugtfilteret med aktivt kul kan regenereres. Følg venligst instruktionerne leveret med selve sættet, både hvad angår metoden til regenerering og intervallerne for udskiftning.
- Fedtfiltre **Z:** Filtrene skal rengøres hver 2 måneders brug, eller hyppigere ved intensiv brug, og kan vaskes i opvaskemaskinen. Rengør ikke gitre i opvaskemaskinen.



Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller markere overfladen.
- Levnedsmidler, som ved et uheld ender på eller sætter sig fast på overfladen af kogefeltets funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af apparatet

- Rengør kogepladen efter hver brug for at undgå, at madrester brænder fast. Det er sværere at rengøre indtørret og fastbrændt snavs.
- Brug en blød klud eller svamp med vand og et velegnet rengøringsmiddel til at rengøre hverdagssnavs. Følg producentens råd mht. rengøringsmidlerne. Vi anbefaler, at du anvender beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern snavs, der sidder godt fast, f.eks. mælk, der er kogt over, med en glaskeramisk skraber, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens råd mht. brug af skraberen.
- Fjern sukkerholdige madvarer, f.eks. marmelade, der er kogt over, med en glaskeramisk skraber, mens kogepladen stadig er varm. Ellers kan det beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern smeltet plastik med en glaskeramisk skraber, mens kogepladen stadig er varm. Ellers kan det beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter vha. en lille mængde kalkopløsende middel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kølet ned. Rengør herefter med en fugtig klud.

4. KRAV TIL SKAB

- Kogepladen er beregnet til indbygning i køkkenpladen over et køkkenelement med en bredde på 600 mm eller mere.
- Ved montering i brandbart materiale skal retningslinjer og standarder for lavspændingsinstallationer og til brandsikring overholdes nøje.
- Til indbyggede elementer skal komponenterne (plastmaterialer og fineret træ) samles med varmebestandig lim (min. 100 °C). Brug af uegnede materialer og klæbemateriale kan føre til, at materialer slår sig eller kommer fra hinanden.
- Køkkenelementet skal have tilstrækkelig plads til apparatets elektriske forbindelser. Overskabe over apparatet skal monteres i en afstand, der giver nok plads til en komfortabel arbejdsplads.
- Det er tilladt at anvende dekorative kanter i hårdt træ omkring køkkenbordet bag apparatet, hvis en minimumsafstand, som angivet på tegningerne, overholdes.
- Minimumsafstanden mellem det indbyggede apparat og bagvæggen er angivet på tegningen til montering af indbygningsapparatet (150 mm for sidevæggen, 40 mm for bagvæg og 500 mm minimum for kabinetter ovenover).
- Med henblik på at undgå lækage af væsker mellem kanten af kogepladen og køkkenbordpladen, skal man anbringe den medfølgende tætning langs hele kogepladens yderkant før montering.

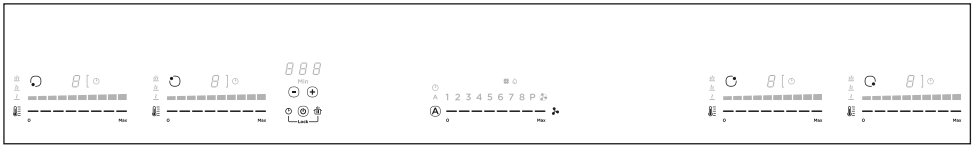
5. ELEKTRISK FORBINDELSE

- Ledninger skal forbindes af en specialuddannet tekniker.
- Dette apparat har Type “Y” tilslutning og kræver mindst et elforsyningskabel af Typen H05VV-F. ETFASET, TOFASET og TREFASET forbindelse: Ekstern diameter på forsyningskablet:
- Terminalerne til forbindelse kan ses efter fjernelse af dækslet på forbindelseskassen.
- Sørg for at egenskaberne for hjemmets elektriske system (spænding, max. effekt og strøm) passer til apparatet.
- Forbind apparatet som vist på diagrammet (i overensstemmelse med netspændingen og de gældende nationale standarder).
- Vi anbefaler brug af elforsyningskabel 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. Ved brug af elforsyningskabel 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, skal nedenstående instruktioner følges: ved trefaset forbindelse skal de 2 ledninger adskilles og de blå kapper skal fjernes fra grå ledninger.

6. BORTSKAFFELSE

- Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at det pågældende produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den butik, hvor apparatet blev købt.
- Apparatet er i overensstemmelse med Direktivet 2012/19/EU vedrørende reduktion af farlige stoffer anvendt i elektriske og elektroniske apparater og bortskaffelse af affald.

7. KONTROLKNAPPER

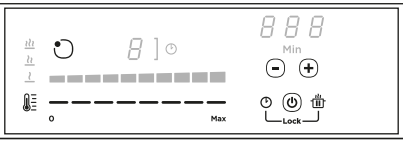




⏻	ON/OFF af kogepladen/emhætten Tryk på ON. Tryk igen for at skifte til OFF.
	Som standardindstilling vil emhætten være i automatisk tilstand ved tænding af kogepladen/aftrækket og lysdioden Ⓐ tændes. Rør (tryk på) vælgelinjen for at deaktivere den automatiske tilstand og lade aftræksblæseren arbejde i manuel tilstand. Lysdioden Ⓐ vil slukke.
⏲	Aktivering af Timer Tryk på knappen og hold den nedtrykket i 5 sekunder, hvorefter emhætten vil være i den forsinkede tilstand med en forindstillet timer på 15 min. Lysdioden til angivelse af forsinkelsen vil tænde på emhætten ⏲. Tryk på knappen igen og hold den nedtrykket i 5 sekunder for at afbryde forsinkelsen. Når timeren har afsluttet nedtællingen, udsendes et lydsignal (i 2 minutter, eller det standses ved tryk på On/Off knappen), og displayet ⏲ slukkes. Nedtællingen kan ikke ses og lysdioden vil være den eneste angivelse ⏲.
	Stop&Go / Tilbagekald
⊖ ⊕	Øgning/Sænkning af timeren for kogezonen
	Tryk og hold nedtrykket for at tilbagestille fedtfilteret Tryk og hold nedtrykket for at tilbagestille lugtfilteret med aktivt kul
⏲ +	Panellås. Tryk på i ⏲ et par sekunder



0 Max	Valg af aftræksblæser Øgning/Sænkning af aftrækshastighed (effekt)
Ⓐ	Aktivering/Deaktivering af den automatiske funktion (den automatiske tilstand er aktiv som standardindstilling). Når vælgelinjen på emhætten berøres (trykkes), vil den automatiske funktionstilstand blive afbrudt og aftræksblæseren vil arbejde i manuel tilstand. For at tilslutte den automatiske tilstand igen, skal man trykke på knappen Ⓐ, hvorefter lysdioden A vil tænde til angivelse af, at emhætten fungerer i den pågældende tilstand.
	Emhætten har kanaltilstanden som standardindstilling. **Aktivering af kulfilter** Tryk på knappen Ⓐ på emhætten i 5 sekunder første gang den tændes. Herefter vil det tændte ikon vise, når der er behov for vedligeholdelse af kulfilteret (lugtfjernelse) . Angivelse af behov for rengøring af fedtfilteret vha. lysdioden er altid tilsluttet. **Tilbagestilling af mætning af lugtfilteret med aktivt kul** Efter afvikling af vedligeholdelse på filtrene: tryk på knappen og hold den nedtrykket i 5 sekunder ⊖ - Lysdioden for fedtstof vil slukke og indikatorens nedtælling begynder igen. tryk på knappen og hold den nedtrykket i 5 sekunder ⊕ - Lysdioden for lugtfjernelse vil slukke og indikatorens nedtælling begynder igen.
P	Indstil hastigheden **INTENSIV 1** Denne hastighed har en tidsindstillet aktivering på 10 minutter. Ved udløb af dette tidsrum vil systemet automatisk vende tilbage til den hastighed, der var indstillet tidligere.
	Indstil hastigheden **INTENSIV 2** Denne hastighed har en tidsindstillet aktivering på 5 minutter. Ved udløb af dette tidsrum vil systemet automatisk vende tilbage til den hastighed, der var indstillet tidligere.



⏻	ON/OFF af kogepladen/emhætten Tryk på ON. Tryk igen for at skifte til OFF.
◷	Vælg kogezonen med henblik på indstilling af den uafhængige timer.
	Det er en nedtælling, der kan indstilles for hver kogezone, også samtidigt. Ved udløb af den indstillede periode vil kogezonerne automatisk slukke og angive slukningen vha. et lydsignal. Aktivering/Regulering af kogepladens timer: Tryk på tasten ◷ flere gange, for at vælge den kogezone, man ønsker at aktivere. Det tilhørende ikon på kogezonen vil lyse. Når den ønskede kogezone er valgt, skal timerens varighed indstilles: Tryk på + for at øge den automatiske nedlukningstid Tryk på - for at sænke den automatiske nedlukningstid
⊖ ⊕	Indstilling af klokkeslæt (plus /minus)
	Stop&Go / Tilbagekald Denne funktion giver mulighed for at udsætte / genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, så tilberedningseffekten bringes ned på nul. Tryk for at aktivere, tryk igen og før den angivne glidekontakt helt fra venstre mod højre, for at deaktivere. Bemærk: Hvis Pause funktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, vil kogepladen slukke automatisk.
	Denne funktion giver mulighed for at genindhente alle kogepladens indstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning. Aktivering: - Tænd for kogepladen igen - Tryk på indenfor 6 sekunder
◷ + Lock	Spærring/udløsning af kogepladen Giver mulighed for at spærre kogepladens indstillinger med henblik på at undgå utilsigtede ændringer, så de allerede indstillede funktioner forbliver aktive. Gentag handlingen for at deaktivere.
	Indikator for placering af kogezonen
	Kogezonerne kan arbejde i kombination, så der dannes en enkelt zone med samme effektniveau. Primær kogezone foran og sekundær kogezone bagved. Aktivering af Brofunktionen: tryk samtidig på 2 linje og symbolet] tændes. Vælgelinjen for den primære zone kan benyttes til at vælge effektniveauet. Gentag blot samme aktiveringsprocedure for at deaktivere brofunktionen
	Valg af kogezone Øgning/Sænkning af effektniveau
0 Max	Supplerende effektindstilling, der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter temperaturen vender tilbage til værdien indstillet tidligere. Rør ved og kør gennem Vælgelinjen og aktiver Power Booster (Effektøgning). Niveauet for effektøgning vises på displayet for den valgte zone vha. symbolet “P”.
	Aktivering af Temperaturstyring. Displayet viser U.
	Tilberedning / Hold varm ved 42°C
	Tilberedning / Hold varm ved 74°C
	Tilberedning / Hold varm ved 92°C
]	Brozone mellem to kogezoner er aktiveret
P	Effektbooster er aktiveret

Sådan fungerer induktionskogefelter

Induktionskogefelter fungerer betydeligt anderledes end konventionelle kogeplader eller glaskeramiske plader. Induktionsspolen under glaspladen skaber et magnetfelt, der skifter hurtigt og som direkte opvarmer køkkengrejets magnetiserbare bund. Glaspladen opvarmes kun af det varme køkkengrej. Når køkkengrejet fjernes fra kogezonen, afbrydes strømforsyningen straks.

Panderegistreringsfunktion

Hver kogezone er udstyret med en panderegistreringsfunktion. Panderegistreringsfunktionen genkender køkkengrej med en magnetiserbar bund, som er egnet til brug med induktionskogefelter. Hvis køkkengrejet fjernes under anvendelsen, eller der benyttes uegnet køkkengrej, blinker displayet i nærheden af bjælkevisningen med U. Hvis der ikke anbringes køkkengrej på kogezonen i løbet af panderegistreringstiden på 10 sekunder:
- Kogezonen slukker automatisk efter 10 sekunder.
- Hver kogezones display viser U.

Køkkengrej

Egnet køkkengrej

Kun køkkengrej med en bund, der er helt magnetiserbar, er velegnet til madlavning på induktionskogefeltet. Magneten holder hele køkkengrejets bund fast.

Egnet køkkengrej til madlavning på induktionskogefeltet

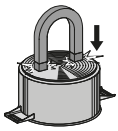
Køkkengrejet til madlavning på induktionskogefeltet skal være af metal med magnetiske egenskaber og med tilstrækkelig stor bund.

Egnet køkkengrej:

- Emaljeret køkkengrej af stål med tyk bund.
- Køkkengrej af støbejern med emaljeret bund.
- Køkkengrej af rustfrit stål med flere lag, rustfrit ferritstål og aluminium med specialbund.

Uegnet køkkengrej:

- Køkkengrej af kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.
- Hvorvidt en pande er egnet kan undersøges ved at anbringe en magnet tæt ved bunden: Hvis den reagerer på bunden, er panden egnet til madlavning på induktionsfeltet. Hvis du ikke har en magnet, kan du hælde en smule vand på panden og placere den på kogezonen og aktivere kogezonen. Hvis symbolet U vises på displayet, er det ensbetydende med, at panden ikke er egnet.



Bemærk: Anvend kun køkkengrej med en perfekt flad bund og som er egnet til madlavning på induktionskogezoner. Brugen af køkkengrej med en uregelmæssig bund kan formindske varmesystemets effektivitet og udgøre at køkkengrejet ikke bliver registreret på kogezonen.

Støj under madlavning

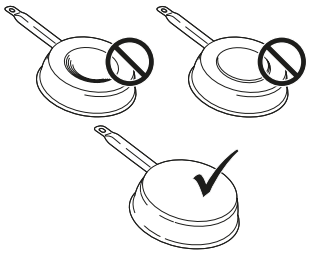
Køkkengrej kan forårsage støj under madlavning. Det er ikke tegn på en fejl, og det påvirker heller ikke apparatets funktion på nogen måde. Støjen afhænger af det køkkengrej, der anvendes. Hvis støjen er meget forstyrrende, så kan det hjælpe at skifte køkkengrej.

Råd om strømbesparelse

- Diameteren på pandens bund skal svare til kogezonens diameter.



- Kontrollér ved køb af en pande om den angivne diameter er i overensstemmelse med pandens bund eller den øverste del, eftersom den øverste del for det meste er større end bunden.
- Ved forberedelse af måltider med lang kogetid er det muligt at spare energi ved at anvende en trykkoger, som også gør det muligt at bevare vitaminer i maden.
- Kontrollér, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis der ikke er tilstrækkelig væske og den bliver for varm, kan det forårsage beskadigelse af trykkogeren såvel som kogezonen.
- Tildæk om muligt altid pander med et passende låg.
- Vælg en pande, som er egnet til mængden af mad ved madlavningen. En stor, halvtom pande forårsager større energiforbrug.



Kogezone	Stegepandens bund		Bemærkninger
	Min. Ø (anbefalet)	Maks. Ø (anbefalet)	
184 mm x 220 mm (enkelt)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dobbelt)	110 mm	245 mm	med brofunktion

Normal støj ved anvendelse af kogefeltet
Induktionsteknologi er baseret på genereringen af elektromagnetiske felter. Disse kan generere varme direkte på bunden af køkkengrejet. Gryder og pander kan afhængigt af fremstillingsproceduren forårsage en del støj eller vibrationer.
Denne støj kan beskrives på følgende måde:

Lav brummelyd (som en transformer)
Denne støj opstår under madlavning ved høje temperaturer. Den er resultatet af den mængde energi, som overføres fra kogefeltet til køkkengrejet. Denne støj ophører eller forringes, når temperaturen reduceres.

Lav fløjtelyd
Denne støj opstår, når panden eller gryden er tom. Den ophører, når der der fyldes vand eller mad i panden eller gryden.

Knaselyde
Denne støj opstår ved køkkengrej, som består af lag af forskellige materialer. Vibrationerne opstår ved overfladerne, hvor de forskellige materialer kommer i berøring med hinanden. Støjen optræder på køkkengrejet og kan variere afhængigt af mængden af mad og madlavningsmetoden.

Høj fløjtelyd
Denne støj opstår ved køkkengrej, som består af lag af forskellige materialer, og når det desuden anvendes ved maks. temperatur og på to kogezoner. Denne støj ophører eller forringes, når temperaturen reduceres.

Ventilatorstøj
For at sikre at det elektroniske system fungerer korrekt, er det nødvendigt at regulere temperaturen på kogefeltet. Kogefeltet er i den forbindelse udstyret med en køleventilator, som aktiveres for at reducere og regulere det elektroniske systems temperatur. Muligvis er ventilatoren stadigvæk i gang, efter at apparatet er slukket, hvis den registrerede temperatur for kogefeltet endnu er for høj efter slukningen.

Rytmiske lyde, som minder om et ur
Denne støj optræder kun, når mindst tre kogezoner anvendes på samme tid, og forsvinder eller bliver svagere, når nogle af dem slukkes.
De nævnte støjgener er normale fænomer for den beskrevne induktionsteknologi og skal ikke betragtes som defekter.

Sådan tændes apparatet

Hold ⏻ nede i et sekund for at tænde for apparatet.
- **„0“** blinker i alle effektniveaudisplay.
- Hvis ikke der trykkes på noget, slukker apparatet efter 10 sekunder af sikkerhedsmæssige årsager.

Sådan vælges en kogezone

Tryk på **„0“** i nærheden af kogezonens linjegraf, og skub for at indstille effektniveauet.

Effektniveau	Tilberedningsmetode	Bruges til
1	Smeltning, svag varme	Smør, chokolade, gelatine, saucer
2	Smeltning, svag varme	Smør, chokolade, gelatine, saucer
3	Hævning	Ris
4	Fortsat tilberedning, reducering, gryderetter	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Fortsat tilberedning, reducering, gryderetter	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Fortsat tilberedning, braisere	Pasta, suppe, braiseret kød
7	Svag stegning	Rosti (kartoffelpandekager), omeletter, paneret stegte madvarer, pølser
8	Stegning, friturestegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning	Steak
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

Temp.-niveau	Tilberedningsmetode	Bruges til
	Smeltning	Smeltning af smør, chokolade eller honning ved ca. 42 °C
	Hold varm	Saucer, hold madvarer klar til servering ved ca. 74 °C
	Langsom tilberedning	Hold tilberedte madvarer varme ved ca. 92 °C

Sådan slukkes en kogezone
Tryk på **„0“** på linjegrafen.
- Hvis ikke der trykkes på noget, og de andre kogezoner er slukket, slukker apparatet efter 10 sekunder.

Sådan slukkes kogepladen
Tryk på ⏻ i et par sekunder for at slukke for kogepladen.
- Hvis ikke der trykkes på noget på displayet, og alle kogezoner er slukket, slukker apparatet efter 10 sekunder.

Restvarmeindikator
Når en kogezone slukkes, og den stadig er varm, vises et „H“ på panelet, så længe der er risiko for forbrændinger.

Indstillingerne optøning, hold varm og langsom tilberedning
Du kan optø madvarer eller smelte smør, chokolade eller honning forsigtigt med optøningsfunktionen. Hold varm-indstillingen holder tilberedte madvarer varme ved ca. 74 °C. Indstillingen til langsom tilberedning holder tilberedte madvarer varme ved ca. 92 °C. Med indstillingen til langsom tilberedning kan du tilberede mad ved lave temperaturer for at bibeholde produkternes næringsmæssige værdi.
- Vælg en kogezone ved at trykke på **„0“** i nærheden af kogezonens linjegraf.
- Tryk på 🌡 én gang.
- Tryk 🌡 en gang til for at vælge indstillingen for „Smelte“ (optø).
  vises.
- Tryk en gang til på 🌡 for at vælge indstillingen for „Hold varm“.
  vises.
- Tryk en gang til på 🌡 for at vælge indstillingen for „Langsom tilberedning“.
  vises.

PowerPlus-indstilling
Alle kogezoner er udstyret med PowerPlus-boosteren. Når der tændes for PowerPlus, fungerer den valgte kogezone ved ekstra høj effekt i 10 minutter. PowerPlus kan for eksempel bruges til hurtigt at opvarme en stor mængde vand.
- Kør linjegrafen op, indtil der vises et **„P“** på displayet.
- Kør linjegrafen ned til det ønskede effektniveau for at afslutte PowerPlus.

Timer
Når en timer er indstillet, slukker kogezonen efter den indstillede tid mellem 1 min. og 1 t. og 59 min.

Indstilling af timer
- Tændt kogeplade
- Indstillet kogezone
  - Tryk på ⏲.
    - „_00“ blinker i midten af displayet.
    - Tryk på ⊕ for at øge timervarigheden, tryk på ⊖ for at reducere tiden.

Første gang du trykker på ⊕ lyser **„1“** på displayet.

Ændring af timer
- Timer indstillet
- Tryk på den aktive kogezone for den timer, som du ønsker at ændre.
- Tryk på ⏲.
- Du kan ændre timervarigheden vha ⊕ og ⊖.

Brofunktion
Med brofunktionen kan to individuelle kogezoner tændes og justeres samtidig.
- Tryk på de to kogezoners linjegraf.
  - Displayet i nærheden af de to zoner viser „[“ på den ene side og „]“ på den anden.

Hvis en af kogezonerne allerede kører, når brofunktionen aktiveres, så benyttes effektniveauet og betjeningstiden for denne kogezone til begge zoner. Hvis begge kogezoner allerede kører, så ryddes betjeningstiderne i effektniveaudisplayene.
Hvis Brofunktionen ikke er mulig, skal man indstille Boost-hastigheden.

Børnelås
- Apparat tændt
- Tryk på 🔒 i ⏲ et par sekunder, indtil der høres en lyd.
  Displayet er låst. Når displayet slukker i denne tilstand, er låsefunktionen stadig aktiv, når du genstarter kogepladen.
- Tryk på 🔒 i ⏲ et par sekunder for at deaktivere børnelåsen.

MODEL	GALILEO BK A830
Max Samlet Effekt	7,545 kW

Fejlkoder			
Fejlkode	**Beskrivelse**	**Mulig årsag til fejlen**	**Afhjælpning**
ER 03 og kontinuerlig lyd	Kontinuerlig sensoraktivering; TC sluk efter 10 sek.	Vand eller køkkengrej på glasset over touch-reguleringssensorerne	Rengør reguleringsoverfladen, fjern objekter på sensorerne.
ER20	Flash-hukommelse – TC-fejl	TC - defekt	Udskift TC
ER22	Knap-evaluering defekt, brugergrænseflade slukker efter 3,5-7,5 sek.	Kortsluttet eller afbrudt strømkreds i forbindelse med knap-sensoren	Udskift TC
ER31	Forkert konfigurationsdata eller afvigelse mellem generator og TC	Ny konfiguration af induktionsgenerator påkrævet	Ny konfiguration (servicemenu)
ER36	NTC-værdi defekt på TC; brugergrænseflade slukkes	Kortsluttet eller afbrudt strømkreds for NTC	Udskift TC
ER47	Kommunikationsfejl mellem TC og induktion	Ingen eller fejlagtig LIN kommunikation! (slave reagerer ikke på anmodning fra master)	Tilslutningskabel ikke sat korrekt i eller er defekt.
U400	Konstant lyd Strømforsyning på indgang for høj	Forkert forbindelse for kogefeltet	Korrekt forbindelse til strømforsyning
E/2	Induktionselementets temperaturgrænse overskredet	Kogefeltet overbelastet eller køkkengrej er kogt tørt	Lad systemet køle af.
E/A	Fejl på forsyningsenhed	Komponentsvigt	Udskift forsyningsenhed
E/6	Fejl på forsyningsenhed	Ingen strømforsyning fra forsyningselement eller fejl på forsyningsenhed	1. Kontrollér ledninger 2. Kontrollér forsyningsenhed 3. Udskift forsyningsenhed
E/8	Ukorrekt ventilatorhastighed	Fejl på ventilator på venstre eller højre side	Luftudgang evt. blokeret, med papir Udskift defekt ventilator
E/9	Defekt temperatursensor på induktor		Udskift induktor Udskift forsyningsenhed

8. VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION

- Sørg for, at vedligeholdelse af elektriske komponenter kun udføres af producenten eller kundeservice.
- Sørg for, beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller kundeservice.

Når du kontakter kundeservice, skal du have følgende oplysninger klar:
- fejltype
- apparatmodel (Art.)
- serienummer (S.N.)

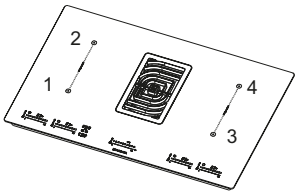
Disse oplysninger findes på datapladen.
Datapladen sidder i bunden.

9. TEKNISKE DATA

Produktidentifikation

Type: 4300
Model: GALILEO BK A830
Der henvises til datapladen i bunden af produktet.
Producenten leverer løbende produktforbedringer. Derfor kan teksten og tegningerne i denne vejledning ændres uden varsel.
Der fås yderligere oplysninger vedrørende tekniske data på: www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Fleksibel kogezone 1+2; Brofunktion 3,4 Fleksibel kogezone 3+4; Brofunktion

Parameter	Værdi	Dimensioner (mm)
Arbejdsdimensioner	-	830 × 520 (B x D)
Strømforsyningens spænding/ frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Værdier for strøm- og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4,	2100 W; Power-boost: 3700 W	230 x 210
Fleksibel kogezone 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Værdi	Måleenhed
Apparatets vægt	M	26 / 19	kg
Antal kogezoner		4	
Varmekilde		induktion	

NO

1. SIKKERHETSINFORMASJON

ⓘ For din egen sikkerhet og riktig bruk av apparatet, må du lese denne brukerveiledningen nøye før installasjon og bruk. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet selv om du flytter eller selger det. Brukerne må ha full kunnskap om hvordan bruke apparatet og dets sikkerhetsfunksjoner.

Induksjonssystemene ved disse koketoppene oppfyller kravene i EMC-standardene, samt i EMF-direktivet og skal ikke virke inn på andre elektroniske enheter. Brukere av hjerte pacemakere eller andre elektroniske implantater bør sjekke med legen sin, eller med produsenten av implantatene om disse enhetene er tilstrekkelig resistente mot interferens.

⚠ Koblingen av ledningene må gjøres av en elektriker. Før du utfører de elektriske koplingene, vennligst se kapittelet ELEKTRISKE KOPLINGER.

For apparat med mateledninger, skal klemmenes oppstilling eller lederneslengdemellomledningens forankring og klemmene være slik at de aktuelle lederne blir stramme førjordledningendersomledningen glir ut av ledningsforankringen.

- Produsenten vil ikke bli holdt ansvarlig for skader som måtte oppstå på grunn av uriktig eller feil installasjon.
- Sjekk at hovedspenningen svarer til det som indikeres på den nominelle platen festet til innsiden av produktet.
- Måter for frakoblingen må bygges inn i de faste ledningene i samsvar med reglene for installasjonsregler.
- For Klasse I apparater, sjekk at strømforsyningen i verden garanterer tilstrekkelig jording.
- Kople avtrekkeren til avtrekkskanalen igjennom et passende rør. Vennligst se tilbehør som finnes i handelen og som vises i installasjonshåndboken (ved rundt rør: minste diameter 120 mm). Rørløpet må være så kort som mulig.
- Kople produktet til strømnettet ved å benytte en omnipolær bryter.
- Reguleringer angående utslipp av luft må oppfylles.
- Ikke koble avtrekkeren til eksoskanaler som inneholder forbrenningsgasser (boilere, peissted, osv.).
- Dersom viften brukes sammen med ikke-elektriske apparat (for.eks. gassbrennere), må en tilstrekkelig grad av lufting garanteres i rommet for å unngå at avgasser flyter tilbake. Når kokeapparater brukes sammen med apparater som drives

med energi som er annen enn elektrisk, må det negative trykket i rommet ikke overskride 0,04 mbar for å unngå at avgasser trekkes inn i rommet igjen av kokeapparatet.

- Luften må ikke ledes inn i et rør som brukes for avgasser fra apparater som brenner gass eller andre typer brennstoff.
- Dersom strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten eller serviceagenten eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer.
- Koble pluggen til støpselet som samsvarer med nåværende reguleringer, som er plassert på et tilgjengelig sted.
- I forhold til tekniske og sikkerhetsmessige tiltak som må tas for utløp av avgasser, er det viktig å følge reguleringene utstedt av lokale myndigheter nøye.

⚠ **ADVARSEL:** Ta av de beskyttende filmene før du installerer apparatet.

- Bruk kun skruer og små deler for å støtte apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Feil ved montering av skruene eller festeinnretningen i henhold til disse instruksene kan føre til at farlige situasjoner oppstår ved det elektriske anlegget.

- Ikke se rett på lyset gjennom optiske enheter (kikkert, forstørrelsesglass…).
- Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- Hold øye med barn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Personer (inkludert barn) med nedsatt fysisk, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått innsyn eller instrukser om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet, må ikke bruke dette apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn må ikke leke med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk.

Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene.

Barn som ikke har fylt 8 år skal holdes på avstand, med mindre de overvåkes kontinuerlig.

- Rengjør og/eller skift ut filtrene etter den spesifiserte tidsperioden (Fare for brann). Se paragrafen Pleie og Rengjøring.
- Det må være tilstrekkelig ventilering i rommet når apparatet brukes på samme tid som apparat som brenner gass

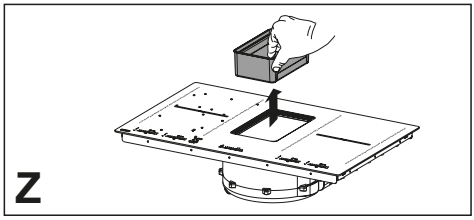
eller annet brennstoff (gjelder ikke apparater som kun slipper luft tilbake inn i rommet).
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå mulighet for elektrisk støt.
- Ikke skru på en enhet dersom overflaten er sprukket eller det er en skade på m aterialtykkelsen.
- Ikke ta på apparatet med våte kroppsdeler.
- Ikke bruk damprengjøringsapparat for rengjøring av apparatet.
- Gjenstander i metall som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen siden de kan bli varme.
- Etter bruk må du slå av komfyrtoppen ved bryteren og ikke stol på grytedetektoren.
- **ADVARSEL:** La ikke fett eller olje koke uten tilsyn da dette kan føre til brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.
- Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- **ADVARSEL:** Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.
- Påse at enheten er installert på en måte som tillater at det kan koples fra strømforsyningen, med en kontaktåpningsavstand (3 mm) som sikrer fullstendig frakobling i overspenningsforholdene, kategori III.
- Påse at enheten ikke utsettes for vær og vind (regn, sol).
- Sørg for at ventilasjonen av apparatet skjer i samsvar med produsentens anvisninger.

2. BRUK

- Vifteapparatet har blitt designet kun for hjemmebruk for å fjerne vond lukt fra kjøkkenet.
- Bruk aldri apparatet til formål som er annet enn det som det har blitt designet for.
- Frityrsteikepanner må holdes under kontinuerlig oppsyn under bruk: overopphetet olje kan eksplodere.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern tidsbryter eller et eget fjernkontroll system.
- Apparatet må ikke installeres bak en pyntedør, for å unngå overoppheting.
- For å unngå skader på apparatet, ikke klatre opp på apparatet.
- For å unngå skade på silikonpakningen, ikke sett varme kokekar på rammen.
- Ikke hakk opp eller tilbered mat på overflaten eller slipp harde ting ned på den. Dra ikke kokekar over overflaten.

3. VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

- Det aktiverte kullfilteret mot vond lukt kan regenereres. Følg instruksjonene som gis av settet både for regenereringsmetoden og utskiftningstidene.
- Smør filtrene **Z:** Filtrene må rengjøres hver 2. måned, eller oftere ved spesielt tøff bruk, og kan vaskes i en oppvaskmaskin. Ikke rengjør ristene i oppvaskmaskin.



Generelle anbefalinger

- Bruk aldri skurebørster, stålull, saltsyre eller andre produkter som kunne stripe opp eller lage merker i overflaten.
- Matvarer som faller ned eller lander på overflaten av induksjonsplatens funksjonelle eller estetiske elementer, skal ikke spises.

Rengjøre apparatet

- Rengjør koketoppen etter hver bruk for å forhindre matrester fra å brenne seg fast. Rengjøring av tørket og fastbrente urenheter krever større innsats.
- For å rengjøre hverdagslige urenheter, bruk en myk klut eller svamp med vann og et egnet rengjøringsmiddel. Følg produsentens anbefalinger når det gjelder rengjøringsmidler. Vi anbefaler å bruke beskyttende rengjøringsmidler.
- Fjern skorpedannede urenheter, som f.eks. fra melk som har kokt over, med en spesiell skrape for glasskeramikktopper mens toppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger når det gjelder skrapen.
- Fjern sukkerholdige matvarer som for eksempel syltetøy som har kokt over, med en spesiell skrape for glasskeramikktopper mens toppen fortsatt er varm. Hvis ikke kan dette skade overflaten av glasskeramikk.
- Fjern smeltet plast med en spesiell skrape for glasskeramikktopper mens toppen fortsatt er varm. Hvis ikke kan dette skade overflaten av glasskeramikk.
- Fjern kalkflekker ved hjelp av en liten mengde kalkoppløsende løsning, f.eks. eddik eller sitronsaft, når koketoppen er avkjølt. Rengjør deretter igjen med en fuktig klut.

4. KRAV TIL KABINETTET

- Platetoppen er tiltenkt å bygges inn i en benkeplate over et kjøkkenelement på 600 mm bredde eller mer.
- Ved montering i brennbare materialer, må retningslinjer og standarder for lavspenningsinstallasjoner og brannvern følges nøye.
- For innebygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finert tre) monteres med varmebestandig festemateriale (min. 100 °C): Uegnede materialer og festetyper kan resultere i vridning og løsriving.
- Kjøkkenelementet må gi tilstrekkelig plass for apparatets elektriske koblinger. Hengende kjøkkenelementer over apparatet må installeres ved en avstand som gir nok plass til en behagelig arbeidsprosess.
- Bruken av pyntelister i hardved rundt benkeplaten bak apparatet er tillatt, så lenge minsteavstanden forblir som angitt på installasjonsillustrasjonene.
- Minsteavstanden mellom det innebygde apparatet og bakveggen er indikert på illustrasjonen for installasjonen av det innebygde apparatet. (150 mm for sideveggen, 40 mm for baksiden og minst 500 mm for eventuelle skap over).
- For å forhindre lekkasje av væske mellom koketoppkanten og benkeplaten, plasser forseglingsbelegget som følger med langs koketoppens ytterkant før installasjon.

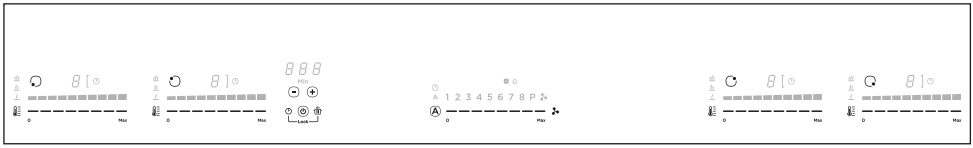
5. ELEKTRISK KOPLING

- Koblingen av ledningene må gjøres av en elektriker.
- Dette apparatet har en kopling av Typen “Y” og krever minst en strømledning av Typen H05VV-F. MONOFASE, BIFASE og TRE FASERS kopling: min. snitt til lederne: 2.5 mm². Ekstern diameter på strømledningen: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Koplingsklemmene oppdages når koplingsboksens deksel fjernes.
- Påse at egenskapene til husholdningens elektriske systemet (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatets egenskaper.
- Kople apparatet slik det er vist i skjemaet (i henhold til nettspenningen og standardene i landet).
- Vi anbefaler at strømledningen 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F brukes. Dersom strømledningen 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F benyttes, må instruksene nedenfor følges: for trefasers kopling må de 2 ledningene skilles og de blå mantelen på de grå ledningene må fjernes.

8. AVFALLSBEHANDLING

- Symbolet på produktet eller på pakningen indikerer at dette produktet kan ikke behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, er du med på å forebygge eventuelle negative miljø- og helsekonsekvenser. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst ta kontakt med teknisk etat i din kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.
- Apparatet oppfyller kravene i direktivet 2012/19/EU, med hensyn til redusering av farlige stoffer som brukes i elektriske og elektroniske apparater, og avfallshåndtering.

7. KONTROLLER





⏻	PÅ/AV koketoppen/viften Trykk på ON. Trykk på AV igjen.
	Standard når påskruing av koketoppen/avtrekksviften er i automatisk modus og LED-en Ⓐ skrur seg på. Berør(trykk på) valglinjen for å skru av den automatiske modusen og arbeide med avtrekksviften i manuell modus. LED-en Ⓐ skrur seg av.
◷	Aktiver tidsur Trykk og hold inne knappen på viften i 5 sekunder, hetten vil være i modus for utsatt start med et forhåndsinnstilt timer på 15 min. Led-lyset på hetten, som indikerer utsettelse, tennes ◷. Trykk og hold nede knappen igjen i 5 sekunder for å deaktivere utsettelsen. Når timeren er ferdig med nedtellingen, høres et lydsignal (i 2 minutter, eller det stopper når du trykker på På/Av knappen), mens displayet ◷ slår seg av. Nedtellingen er ikke synlig, den synlige tilbakemeldingen er led-lampen ◷.
🗑	Stop&Go / Tilbakekall
⊖ ⊕	Øk/Minsk tidsuret for kokeområdet
	Trykk og hold inne for å nullstille fettfilteret Trykk på og hold inne for å nullstille luktfilteret i kull
◷ + 🗑	Tastelås. Trykk på 🗑 i ◷ noen sekunder

	
0 Max	Avtrekksvifte valg Øk/Minsk avtrekkshastigheten (styrke)
Ⓐ	Aktivering/Deaktivering av automatisk funksjon (den automatiske modusen er aktiv som standard). Når linjen for valg på kjøkkenhetten berøres (trykkes ned), de-aktiveres den automatiske modusen og hetten fungerer med avtrekksviften i manuell modus. For å aktivere den automatiske modusen på nytt, trykk på knappen Ⓐ og led-lampen A vil tennes for å indikere at hetten fungerer i denne modusen.
	Som standard leveres hetten i kanal-modus. **Aktiver kullfilter** Trykk i 5 sek. på knappen Ⓐ på hetten den første gangen den slås på. Siden da vil det lysende ikonet vise når det er nødvendig å utføre vedlikehold av kullfilteret (lukt) . Varslingen ved LED-en angående rengjøring av fettfilteret er alltid aktivert. **Tilbakestilling ved metning av aktivert kullfilter (lukt)** Etter at du har utført vedlikehold ved filtrene: trykk og hold inne knappen i 5 sekunder ⊖ - Led-lampen for smøring slukkes og indikatorens nedtellingen starter på nytt. trykk og hold inne knappen i 5 sekunder ⊕ - Led-lampen for lukt slukkes og indikatorens nedtellingen starter på nytt.
P	Still inn hastigheten **INTENSIV 1** Denne hastigheten er stilt inn til å vare i 10 minutter. Når denne tiden er over, går systemet automatisk tilbake til hastigheten som før var innstilt.
	Still inn hastigheten **INTENSIV 2** Denne hastigheten er stilt inn til å vare i 5 minutter. Når denne tiden er over, går systemet automatisk tilbake til hastigheten som før var innstilt.



⏻	PÅ/AV koketoppen/viften Trykk på ON. Trykk på AV igjen.
◷	Velg kokeområde for å stille inn et eget tidsur.
	Det er en nedtelling, som kan stilles inn for hvert kokeområde, til og med på samme tid. På slutten av den innstilte perioden slår kokesonene seg av automatisk og et akustisk signal informerer om dette. Aktivering/Regulering av koketopp tidsuret: Trykk en gang til på knappen ◷ for å velge det kokeområdet som du vil aktivere. Det tilknyttede ikonet ved kokeområdet lyser opp. Når den ønskede kokesonen er valgt, reguler varigheten til timeren: Trykk på + for å øke tiden for automatisk slukking Trykk på - for å redusere tiden for automatisk slukking
⊖ ⊕	Stille inn tiden (pluss/minus)
	Stop&Go / Tilbakekall Denne funksjonen gjør det mulig å sette på pause / starte hvilken som helst aktiv funksjon på nytt ved koketippen, noe som setter kokekraften til null. Trykk for å aktivere, trykk på nytt igjen og skyv den indikerte skyveren fullstendig fra venstre til høyre for å skru av. Merk: Dersom Pausefunksjonen ikke er skrudd av etter 10 minutter, vil koketoppen skru seg automatisk av.
	Denne funksjonen gjør det mulig å gjenopprette alle innstillingene ved koketoppen, i tilfelle en utilsiktet slukking. Påskruing: - Skru knotten på igjen - Trykk på 🗑 i løpet av 6 sekund
◷ + 🗑 Lock	Låse/låse opp koketoppen Gjør det mulig å låse koketoppens innstillinger for å forhindre utilsiktet tukling, og lar funksjonene som allerede har blitt stilt inn være aktive. Gjenta operasjonen for å skru av.
	Posisjonsindikator kokesone
	Kokeområdene er i stand til å arbeide sammen og lage et enkelt område med samme strømnivå. Front hoved og bakre sekundære kokeområder. For å aktivere bro-funksjonen: berør samtidig de to 2 stengene og symbolet] tennes. Ved hjelp av linjen for valg til master-sonen er det mulig å velge effektnivået. Gjenta samme framgangsmåte for å deaktivere brofunksjonen
0 Max	Valg av kokeområde Øk/Minsk strømnivå
	Tilleggsstrøm funksjonen forblir aktiv i 10 minutter, og etter dette går temperaturen tilbake til den forrige innstilte verdien. Berør og bla langs Valglinjen og aktiver Effektforsterkeren. Effektforsterker nivået vises på displayet ved det valgte området med symbolet “P”.
	Aktivering av temperaturstyring. Display viser U.
	Matlaging / Holdes varm på 42 °C
	Matlaging / Holdes varm på 74 °C
	Matlaging / Holdes varm på 92 °C
]	Bro mellom de to kokeområdene har blitt aktivert
P	Effektforsterker aktivert

Hvordan induksjonstopper fungerer

Induksjonstopper fungerer veldig annerledes enn tradisjonelle platetopper eller støpejernsplater. Induksjonsspolen under glasskeramikken danner et hurtigvekslende magnetisk felt som varmer opp kokekarenes magnetiserbare bunn direkte. Glasskeramikken varmes kun opp av de varme kokekarene. Hvis kokekaret fjernes fra kokesonen, vil strømforsyningen avbrytes umiddelbart.

Pannesensor

Alle kokesoner er utstyrt med pannesensor. Pannesensoren gjenkjenner kokekar med magnetiserbar bunn som er egnet for bruk med induksjonstopper.
Hvis kokekaret fjernes under bruk eller det brukes uegnede kokekar, vil displayet nær effektvelgeren blinke med U.
Hvis det ikke plasseres et kokekar på kokesonen i løpet av pannesensortiden på 10 sekunder:
- Kokesonen slås automatisk av etter 10 sekunder.
- Displayet for hver kokesone viser U.

Kokekar

Egnede kokekar

Kun kokekar med fullstendig magnetiserbar bunn er egnet for bruk på induksjonstoppen. Magneten vil feste seg til alle punkter på hele kokekarets bunn.

Kokekar som er egnet til bruk for induksjonskoking

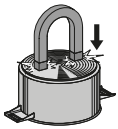
Kokekar som brukes på induksjonstoppens kokesoner må bestå av metall med magnetiske egenskaper og ha en tilstrekkelig stor bunn.

Egnede kokekar:

- Emaljerte stålkokekar med tykk bunn.
- Kokekar av støpejern med emaljert bunn.
- Kokekar i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

Uegnede kokekar:

- Kokekar av kobber, rustfritt stål, aluminium, ildfast glass, tre, keramikk og terrakotta.
- For å sjekke om pannen er egnet fører du en magnet mot bunnen: Hvis den tiltrekkes av pannen, er pannen egnet til induksjonskoking. Hvis du ikke har en magnet tilgjengelig, kan du fylle litt vann i kokekaret, sette det på en kokesone og starte kokesonen. Hvis symbolet U vises i displayet, er pannen er uegnet.



Merk: Bruk kun kokekar som har en helt flat bunn og som er egnet til bruk for induksjonskoking. Bruk av kokekar med bunn som ikke er helt flat, kan redusere oppvarmingssystemets effektivitet og forhindre at kokekaret registreres av kokesonen.

Støy under matlaging

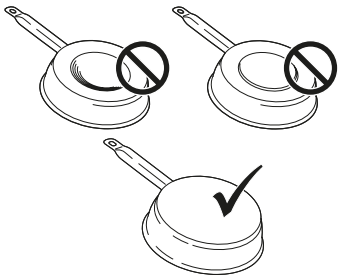
Kokekar kan lage lyd under matlaging. Dette er ikke et tegn på feil og påvirker heller ikke apparatets funksjon på noen måte.
Lyden avhenger av kokekaret som brukes. Hvis støyen er veldig forstyrrende, kan det hjelpe å skifte kokekar.

Råd om energisparing

- Pannens bunndiameter må stemme med kokesonens diameter.



- Når du kjøper en panne, er det viktig å sjekke om angitt diameter er for bunnen eller toppen av pannen, siden toppen nesten alltid er større enn bunnen.
- Når du lager mat med lang koketid, kan du spare tid og energi ved å bruke en trykkoker. Denne gjør det også mulig å bevare vitaminene i maten.
- Forsikre deg om at trykkokeren inneholder nok væske, da for lavt væskenivå kan føre til skader på både trykkokeren og kokesonen.
- Hvis mulig skal panner alltid dekkes med et passende lokk.
- Velg en panne som passer til den mengden mat som skal lages. En stor, halvtom panner fører til bortkastet energi.



Kokesone	Pannebunn		Merknader
	Min. Ø (anbefalt)	Maks. Ø (anbefalt)	
184 mm × 220 mm (enkel)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dobbel)	110 mm	245 mm	med brofunksjon

Normal driftsstøy for platetoppen
Induksjonsteknologi er basert på at det dannes elektromagnetiske felter. Disse kan generere varme direkte på bunnen av kokekaret. Kjeler og panner kan lage forskjellige lyder eller vibrasjoner avhengig av måten de er produsert på.
Disse lydene beskrives på følgende måte:

Lav summelyd (som en transformator)
Denne lyden genereres ved matlaging ved høy varme. Den er basert på energimengden som overføres fra platetoppen til kokekaret. Lyden stopper eller blir svakere når varmen skrus ned.

Lav plystring
Denne lyden genereres når kokekaret er tomt. Lyden blir borte når det fylles vann eller mat i kokekaret.

Knitrelyd
Denne lyden oppstår med kokekar som består av ulike materialer i lag. Den genereres på grunn av vibrasjoner i overflatene hvor de ulike materialene møtes. Lyden oppstår på kokekaret og kan variere avhengig av matmengde og tilberedelsesmåte.

Høy plystring
Denne lyden oppstår med kokekar som består av ulike materialer i lag, spesielt når disse brukes ved maksimal effekt og på to kokesoner. Lyden stopper eller blir svakere når varmen skrus ned.

Viftestøy
For riktig drift av det elektroniske systemet må platetoppens temperatur reguleres. Platetoppen er derfor utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Viften kan også fortsette å gå etter at apparatet er slått av dersom den registrerte temperaturen på platetoppen fortsatt er for varm.

Rytmiske lyder som minner om urvisere
Denne lyden oppstår når minst tre kokesoner er i drift, og forsvinner eller blir svakere når noen av dem slås av.
Lydene som er beskrevet her, er normale elementer i den beskrevne induksjonsteknologien, og må ikke anses som feil.

Slå på apparatet

Hold inne ⏻ i ett sekund for å slå på apparatet.
- **«0»** blinker i alle effektnivådisplayer.
- Hvis det ikke stilles inn noe mer, slås apparatet av etter 10 sekunder av sikkerhetsgrunner.

Velg en kokesone

Trykk på **«0»** nær effektvelgeren for kokesonen og sveip for å velge effektnivå.

Effektnivå	Matlagingsmetode	Bruk til
1	Smelting, sakte varming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, sakte varming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Svelling	Ris
4	Kontinuerlig koking, redusering, gryter	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Kontinuerlig koking, redusering, gryter	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Kontinuerlig koking, braisering	Pasta, suppe, braisert kjøtt
7	Sakte steking	Røstipotet, omeletter, panert stekt mat, pølser
8	Steking, fritering	Kjøtt, pommes frites
9	Hurtigsteking	Biff
P	Hurtigvarming	Kokende vann

Temp. nivå	Matlagingsmetode	Bruk til
	Smelting	Smelting av smør, sjokolade eller honning ved ca. 42 °C
	Holde varmt	Sauser, hold mat klar til servering ved ca. 74 °C
	Sakte matlaging	Hold tilberedt mat varm ved ca. 92 °C

Slå av en kokesone
Trykk på **«0»** på effektvelgeren.
- Hvis det ikke stilles inn noe mer, og de andre kokesonene er slått av, vil apparatet slås av etter 10 sekunder.

Slå av platetoppen

Trykk på ⏻ i noen sekunder for å slå av platetoppen.
- Hvis det ikke stilles inn noe mer på displayet, og alle kokesonene er slått av, vil apparatet slås av etter 10 sekunder.

Indikator for restvarme
Etter en kokesone er slått av, og den fortsatt er varm, vil en «H» fortsette å lyse så lenge det er en risiko for forbrenning.

Innstilling for tining, holde varmt, og sakte matlaging
Med tinefunksjonen kan du tine opp mat eller forsiktig smelte smør, sjokolade eller honning. Holde varmt-innstillingen lar deg holde allerede tilberedt mat varm ved ca. 74 °C. Den sakte matlagings-innstillingen holder allerede tilberedt mat varm ved ca 92 °C. Med den sakte matlagings-innstillingen kan du tilberede mat ved lave temperaturer for å bevare matvarenes ernæringsverdi.
- Velg kokesone ved å trykke på «0» nær effektvelgeren for kokesonen.
- Trykk på 🌡 én gang.
- For å velge innstillingen for «Smelting» (tining), trykk 🌡 én gang til.
  vises.
- For å velge innstillingen for «Holde varm», trykk 🌡 én gang til.
  vises.
- For å velge innstillingen for «Sakte matlaging», trykk 🌡 én gang til.
  vises.

PowerPlus-innstilling
Alle kokesonene er utstyrt med PowerPlus-booster-effekt.
Når PowerPlus er slått på, arbeider den valgte kokesonen ved en ekstra høy effekt i 10 minutter. PowerPlus kan for eksempel brukes til å raskt varme opp en stor mengde vann.
- Sveip opp på effektvelgeren til en **«P»** vises i displayet.
- For å avslutte PowerPlus, sveip ned på effektvelgeren til ønsket effektnivå.

Timer
Når en timer er satt, slås en kokesone av etter en spesifisert tidsperiode på mellom 1 min. og 1 time og 59 min.

Stille inn timeren
- Platetoppen er slått på
- Kokesone er valgtKokesone er valgt
- Trykk på . ⏲
  - «_00» blinker i midten av displayet.
  - Berør ⊕ for å øke timerens varighet, berør ⊖ for å redusere tiden.

Når du trykker på ⊕ for første gang, lyser **«1»** i displayet.

Endre timeren
- Timeren er aktivert.
- Trykk på den aktive kokesonen for timeren som du ønsker å endre.
- Trykk på ⏲.
- Endre på timerens varighet ved å bruke ⊕ og ⊖.

Brofunksjon
Brofunksjonen lar to separate kokesoner ble slått på for å bli tilpasset hverandre.
- Trykk på effektvelgerene for de to kokesonene.
  - Displayer nær de to sonene viser«[« på den ene siden, og «]» på den andre siden.

Hvis en av kokesonene allerede er i bruk når brofunksjonen slås på, vil effektnivået og driftstiden for denne kokesonen bli brukt for begge sonene. Hvis begge kokesonene allerede er i drift, vil driftstidene bli klarert i effektnivådisplayene. Hvis brofunksjonen ikke er mulig, still inn boosthastigheten.

Barnesikring
- Apparatet er slått på
- Trykk på 🔒 i ⏲ noen sekunder til et lydsignal sendes ut.
  Displayet er låst. Når displayet slås av i denne tilvvstanden, vil låsefunksjonen fortsatt være aktiv når du starter platetoppen igjen.
- For å deaktivere barnesikringen, trykk på 🔒 i ⏲ noen sekunder.

MODELL	GALILEO BK A830
Maks. total effekt	7,545 kW

Feilkoder			
Feilkode	**Beskrivelse**	**Mulig feilårsak**	**Løsning**
ER 03 og fast tone	Kontinuerlig sensoraktivering; TC slås av etter 10 sekunder	Vann eller kokekar på glasset over berøringskontrollsensorene	Rengjør betjeningsoverflaten, fjern gjenstander på sensorene.
ER20	Flash-minne – TC-feil	TC- defekt	Skift ut TC
ER22	Knappevaluering defekt, grensesnitt kobler ut etter 3,5–7,5 sekunder	Kortslutning eller kretsbrudd i området ved berøringskontrollen	Skift ut TC
ER31	Feil konfigurasjonsdata eller avvik mellom generator og TC	Induksjonsgeneratoren må konfigureres på nytt	Ny konfigurasjon (servicemeny)
ER36	NTC-verdi er feil på TC, brukergrensesnittet slås av	Kortslutning eller kretsbrudd i NTC	Skift ut TC
ER47	Kommunikasjonsfeil mellom TC og induksjon	Ingen eller feil LIN-kommunikasjon! (slave reagerer ikke på forespørsel fra master)	Tilkoblingskabel er ikke riktig satt inn eller defekt.
U400	Fast tone Strømforsyning på stikkontakt for høy	Feil tilkobling av platetoppen	Riktig tilkobling av strømforsyningen
E/2	For høy temperatur på induksjonselementet	Overbelastning av platetopp eller tørrkokt kokekar	La systemet avkjøles.
E/A	Feil på strømkortet	Komponentsvikt	Bytt ut strømkort
E/6	Feil på strømkortet	Ingen strømforsyning til strømelementet eller feil på strømkortet	1. Sjekk ledningsopplegg 2. Sjekk filterkort 3. Bytt ut strømkort
E/8	Feil viftehastighet	Feil på venstre eller høyre vifte	Luftavtrekk blokkert, f.eks. av papir Skift ut defekt vifte
E/9	Defekt temperatursensor på induktor		Skift ut induktor Skift ut strømkort

8. VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

- Sørg for at vedlikehold på elektriske komponenter bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- Sørg for at skadede ledninger bare skiftes ut av produsenten eller kundeservice.

Når du tar kontakt med kundeservice, vennligst oppgi følgende informasjon:
- type feil
- apparatets modell (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

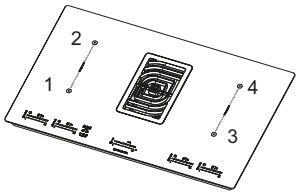
Denne informasjonen er gitt på typeskiltet.
Dataskiltet er festet på undersiden.

9. TEKNISKE DATA

Produktidentifikasjon

Type: 4300
Modell: GALILEO BK A830
Se typeskiltet som er plassert under produktet.
Produsenten tilbyr kontinuerlige produktforbedringer. Av denne grunn er det mulig at tekst og illustrasjoner i denne håndboken kan endres uten varsel.
Ytterligere opplysninger om tekniske data er tilgjengelig på: www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Fleksibel kokesone 1+2; Med brofunksjon aktivert 3,4 Fleksibel kokesone 3+4; Med brofunksjon aktivert

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Arbeidsmål	-	830 × 520 (B x D)
Strømforsyningsspenning / frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Effektforbruk		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Fleksibel kokesone 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Verdi	Måleenhet
Apparatets vekt	M	26 / 19	kg
Antall kokesoner		4	
Varmekilde		induksjon	

SV

1.SÄKERHETSINFORMATION

ⓘ För din säkerhet och rätt användning av apparaten, läs noga igenom denna handbok innan installering och användning. Spara alltid dessa instruktioner med apparaten även om du flyttar eller säljer den. Användare måste alltid känna till apparatens drift- och säkerhetsfunktioner.
Induktionssystemen i dessa hällar uppfyller kraven i EMC-standarder samt EMF-direktivet och bör inte störa andra elektroniska enheter. Personer med hjärtpacemakers eller andra elektroniska implantat bör klargöra med sina läkare eller med implantatets tillverkare om dessa enheter är tillräckligt störningsbeständiga.

⚠ Ledningsanslutningen måste göras av en specialiserad tekniker. Innan den elektriska anslutningen genomförs, se kapitlet ELEKTRISK ANSLUTNING.

För apparater med nätkablar ska uppsättningen för kontakterna eller ledarnas längd mellan ledningsförankringen och anslutningarna vara så att strömledarna är sträckta innan jordledaren, om sladden skulle glida ur kabelförankringen.

- Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig eller olämplig installation.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar vad som anges på märkskylten som är fastsatt på insidan av produkten.
- Anordningar för urkoppling måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.
- För apparater i klass I, kontrollera att den inhemska strömförsörjningen garanterar tillräcklig jordning.
- Anslut utsugsfläkten till frånluftsledningen via ett lämpligt rör. Se de inköpningsbara tillbehören som visas i installationsmanualen (om runt rör: minimidiameter 120 mm). Frånluftens riktning måste vara så kort som möjligt.
- Anslut produkten till elnätet genom att använda en allpolig strömbrytare.
- Föreskrifter om utsläpp av luft måste uppfyllas.
- Anslut inte utsugsfläkten till frånluftskanaler med förbränningsgaser (pannor, eldstäder, osv.).
- Om utsugsfläkten används i samband med icke-elektriska apparater (t. ex. gasförbränningsapparater), måste en tillräcklig grad av luftning garanteras i rummet för att förhindra återflöde av frånluften. När spishällen används tillsammans med

andra energitillbehör än el, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 0,04 mbar för att förhindra att ångor kommer in i rummet genom spishällen.

- Luften får inte släppas ut i en kanal som används för frånluftrök från apparater som förbränner gas eller andra bränslen.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess servicetekniker eller en likvärdigt kvalificerad person för att undvika risker.
- Anslut kontakten till ett uttag enligt gällande föreskrifter, som finns på en tillgänglig plats.
- När det gäller tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för frånluftrök är det viktigt att följa de lokala myndigheternas föreskrifter.

⚠ **VARNING:** Ta bort skyddsfilmen innan du installerar apparaten.

- Använd endast skruvar och små delar som underlag för apparaten.

⚠ **VARNING:** Om skruvarna eller fästet inte installeras i enlighet med anvisningarna finns risk för elskador och stötar.

- Titta inte direkt på ljuset genom optiska enheter (kikare, förstoringsglas...).
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Se till att barn inte leker med produkten.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller utan erfarenhet och kunskap, om de inte får tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, så länge som de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.

⚠ **VARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.

Var noga med att inte vidröra värmeelementen.

Barn under 8 år ska hållas undan om de inte övervakas.

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandfara). Se avsnitt Skötsel och Rengöring.
- Det ska finnas tillräcklig ventilation i rummet när apparaten används samtidigt som apparater som bränner gas eller andra bränslen (inte tillämpligt på apparater som bara släpper tillbaka luften i rummet).

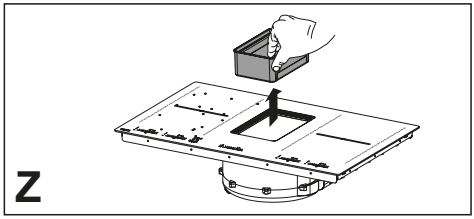
- **VARNING:** Använd inte apparaten om ytan är sprucken. Stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.
- Slå inte på en enhet om ytan är sprucken eller om materialets tjocklek är skadat.
- Rör inte apparaten med våta delar av kroppen.
- Använd inte ångrengöring vid rengöring av produkten.
- Föremål av metall, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Efter användning, stäng av hällen med kontrollen och förlita dig inte på kastrulldetektorn.
- **VARNING:** Lämna inte spishällen utan uppsikt vid upphettning av fett eller olja eftersom det kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på kokytorna.
- Försäkra dig om att anordningen är installerad på så sätt att den kan kopplas bort från eluttaget, med ett kontaktavstånd (3 mm) som garanterar fullständig frånskiljning vid överspänning av kategori III.
- Garantera att anordningen inte utsätts för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Försäkra dig om att apparatens ventilation överensstämmer med tillverkarens instruktioner.

2. ANVÄNDNING

- Utsugsfläkten har utformats uteslutande för hushållsbruk för att eliminera köksos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vad den konstruerats för.
- Frityrkastruller måste alltid övervakas under användning: överhettad olja kan explodera.
- Använd inte apparaten med en extern tidsbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten får inte installeras bakom en dörr för att undvika överhettning.
- För att undvik a skador på produkten.
- Klättra inte upp på apparaten.
- För att undvika att silikonfogen skadas, lägg inte heta köksredskap på ramen.
- Skär eller förbered mat på ytan eller släng hårda föremål på den. Dra inte matlagningsredskap över ytan.

3. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Filtret för aktivt kol kan regenereras. Följ instruktionerna på satsen både för regenereringsmetoden och för ersättningstiderna.
- Fettfilter **Z:** Filtret måste rengöras varannan månad, eller oftare för särskilt hög användning, och kan maskindiskas. Rengör inte galler i diskmaskinen.



Allmänna rekommendationer:

- Använd aldrig skursvampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller märka ytan.
- Ät inte mat som råkar falla ner eller fastna på ytan eller de funktionella eller dekorativa delarna på spisen.

Rengöra apparaten:

- Rengör spishällen efter varje användning för att förhindra att matrester bränns fast. Rengöring av intorkad och fastbränd smuts kräver mer arbete.
- Rengör daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp med vatten och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens råd avseende rengöringsmedel. Vi rekommenderar att skyddande rengöringsmedel används.
- Avlägsna smutsskorpor, t.ex. från mjölk som har kokat över, med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens råd avseende skrapan.
- Avlägsna sockerhaltiga livsmedel, t.ex. marmelad som har kokat över, med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Annars kan det skada glaskeramikytan.
- Avlägsna smält plast med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Annars kan det skada glaskeramikytan.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalkupplösande lösning, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan igen med en fuktig trasa.

4. SKÅPKRAV

- Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan över en köksmodul med 600 mm bredd eller mer.
- Vid montering i antändligt material måste riktlinjer och standarder för lågspänningsanläggningar och brandskydd följas noggrant.
- För monterade enheter måste komponenterna (plastmaterial och träfaner) monteras med värmebeständigt lim (min. 100 °C): Olämpliga material och lim kan resultera i skevhet och lossnande.
- Köksmodulen måste ha tillräckligt med plats för apparatens elektriska anslutningar.
- Upphängda köksmoduler över apparaten måste installeras på ett avstånd som ger tillräcklig plats för en bekväm arbetsprocess.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av lövträ runt bänkskivan bakom apparaten, om minimiavståndet förblir det som indikerats på installationsillustrationerna.
- Minimiavståndet mellan den inbyggda apparaten och den bakre väggen indikeras på illustrationen för installation av den inbyggda apparaten (150 mm för sidoväggen, 40 mm för bakdelen och 500 mm minst för eventuella skåp över den).
- För att förhindra läckage av vätska mellan kokkärlets kant och bänkskiva, placera bifogad limfog längs hela ytterkanten av hällen innan montering.

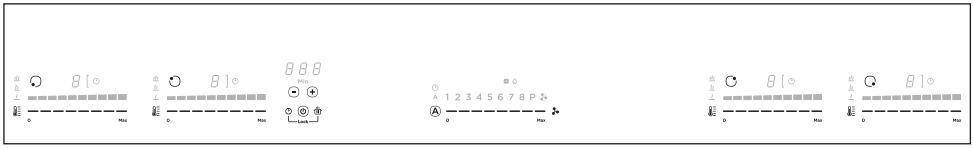
5. ELEKTRISK ANSLUTNING

- Ledningsanslutningen måste göras av en specialiserad tekniker.
- Denna apparat har en Typ “Y”-koppling och kräver minst en nätkabel Typ H05VV-F. ENFAS, TVÅFAS och TREFAS anslutning: minimitvärsnitt på ledarna: 2,5 mm². Ytterdiameter på nätkabeln: min 7 mm - max 15 mm.
- Anslutningsterminalerna blottas när anslutningsboxens lock tas bort.
- Försäkra dig om att egenskaperna på hemmets elsystem (spänning, maxeffekt och ström) överensstämmer med apparatens.
- Anslut apparaten så som visas i diagrammet (baserat på nätspänningen och landets standardreferens).
- Vi råder till att använda en elkabel på 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. Vid användning av en elkabel på 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F ska instruktionerna nedan följas: för trefas anslutning ska man separera de 2 trådarna och ta bort den blå manteln på grå trådar.

6. BORTSKAFFANDE

- Symbolen  på produkten eller förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. utan ska lämnas in till miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat. För mer detaljerad information om hur denna produkt ska bortskaffas, kontakta ditt lokala kontor, sophanteringstjänsten eller affären där du köpte din produkt.
- Apparaten överensstämmer med direktivet 2012/19/EU om reducering av farligt avfall som finns i elektrisk och elektronisk utrustning, och avfallshantering.

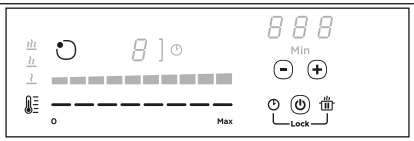
7. KONTROLLER





⏻	PÅ/AV på hällen/kåpan Tryck på PÅ. Tryck igen för att stänga AV.
	Som standard när hällen/utsugsfläkten sätts på, är luckan på automatiskt läge och LED:en Ⓐ tänds. Tryck på markeringsfältet för att inaktivera det automatiska läget och arbeta med utsugsfläkten i manuellt läge. LED:en Ⓐ stängs av.
◷	Aktivera timer Håll knappen intryckt i 5 sekunder för att sätta kåpan i 15 minuters fördröjningsläge. Fördröjningslampan på kåpan tänds ◷. Håll knappen intryckt i 5 sekunder igen för att avaktivera fördröjningen. När timern har slutfört nedräkningen avges en ljudsignal (i 2 minuter, eller så tystnar den när På/Av-knappen trycks in) medan displayen ◷ stängs av. Nedräkningen syns inte, det enda som visas är lysdioden ◷.
🗑	Stop&Go / Återhämta
⊖ ⊕	Öka/minska timer för matlagningszon
	Håll intryckt för att återställa fettfiltret Håll intryckt för att återställa det luktborttagande kolfiltret
◷ + 🗑	Knapplås. Peka på 🗑 och ◷ i ett par sekunder

<table>
<tr><td colspan="2"> 
</td></tr>
<tr><td>0 Max</td><td>Urval av utsugsfläkt
Öka/minska utsugshastigheten(effekten)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Ⓐ</td><td>Aktivering/inaktivering av automatisk funktion (automatiskt läge är standardinställning).
När spisfläktens markeringsfält vidrörs (trycks in) avaktiveras det automatiska läget och utsugsfläkten körs i manuellt läge.
För att återaktivera det automatiska läget ska man trycka på knappen Ⓐ. Då tänds lysdioden A för att ange att kåpan fungerar i detta läge.</td></tr>
<tr><td>Som standard är kåpan i kanaliserat läge.
Aktivt kolfilter
Håll knappen Ⓐ på kåpan intryckt i 5 sekunder första gången den slås på.
Därefter kommer den tända ikonen att visas när det är nödvändigt att utföra underhåll av kolfiltret (luktfiltret) .
Fettreningsfiltrering meddelas genom att LED:en alltid är på.
Återställning av filtrerad mättnad för aktivt kolluktfilter
Efter filterunderhåll:
Håll knappen ⊖ intryckt i 5 sekunder - Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen startar på nytt.
Håll knappen ⊕ intryckt i 5 sekunder - Lysdioden för luktfiltret släcks och nedräkningen startar på nytt.</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Ställ in hastigheten INTENSIV 1
Denna hastighet är tillämpad att pågå under 10 minuter. Vid slutet återgår systemet automatiskt till hastigheten som var inställd innan.</td></tr>
<tr><td></td><td>Ställ in hastigheten INTENSIV 2
Denna hastighet är tillämpad att pågå under 5 minuter. I slutet återgår systemet automatiskt till hastigheten som var inställd innan.</td></tr>
</table>

	
	PÅ/AV på hällen/kåpan Tryck på PÅ. Tryck igen för att stänga AV.
	Välj matlagningszon för att ställa in oberoende timer.
	Det är en nedräkning, som kan ställas in för varje matlagningszon, även samtidigt. I slutet av inställd period stängs kokzonerna automatiskt av och en ljudsignal avges för att informera om detta. Aktivering/reglering av matlagningstimern: Tryck igen på ⏲ -knappen för att aktivera matlagningszonen du vill använda. Ikonen för matlagningszonen tänds. När önskad kokzon väljs, ställ in timerns varaktighet: Tryck på + för att öka den automatiska avstängningstiden Tryck på - för att minska den automatiska avstängningstiden
	Ställa in tid (plus /minus)
	Stop&Go / Återhämta Med den här funktionen kan du stoppa/starta om någon funktion som är aktiv på hällen, vilket sätter matlagningningseffekten till noll. Tryck för att aktivera, tryck igen skjut det angivna reglaget från vänster till höger för att inaktivera. Observera! Om pausfunktionen inte inaktiverad efter 10 minuter, stänger hällen av sig automatiskt.
	Med den här funktionen kan du återställa alla hällens inställningar, vid oavsiktlig avstängning. Aktivering: - Sätt på hällen igen - Tryck på 🗑 inom 6 sekunder
Lock	Låsa/låsa upp hällen Gör det möjligt att blockera hällens inställningar för att förhindra oavsiktlig manipulering och lämna de funktioner som redan har ställts in som aktiva. Upprepa proceduren för att inaktivera.
	Matlagningszonens positionsindikator
	Matlagningszonerna kan arbeta tillsammans, genom att skapa en zon med samma effektnivå. Huvudfront och bakre sekundära matlagningszoner. För att aktivera bryggfunktionen:peka samtidigt på de 2 fälten så att symbolen] tänds. Med hjälp av huvudzonens markeringsfält går det att välja effektnivån. För att inaktivera bryggfunktionen, upprepa helt enkelt samma aktiveringsprocedur
	Val av matlagningszon Öka/minska effektnivå
0 Max	Kompletterande effektfunktion som förblir aktiv i 10 minuter, varefter temperaturen återgår till det tidigare inställda värdet. Tryck och bläddra längs markeringsfältet och aktivera Power Booster. Effektboosterns nivå visas på den valda zonens display med symbolen “P”.
	Aktivering av temperaturreglering. Displayen visas U.
	Matlagning/ Fortsätt värma vid 42°C
	Matlagning/ Fortsätt värma vid 74°C
	Matlagning/ Fortsätt värma vid 92°C
]	Bryggzonen mellan två matlagningszoner är aktiverad
P	Power Booster är aktiverad

Hur induktionshällar fungerar
Induktionshällar fungerar avsevärt annorlunda jämfört med konventionella hällar eller solida plattor. Induktionsslingan under glaskeramiken skapar ett magnetfält som alternerar snabbt och värmer köksredskapets magnetiseringsbara botten direkt. Glaskeramiken värms bara av det heta köksredskapet. Om köksredskapet tas bort från tillagningszonen avbryts strömförsörjningen omedelbart.

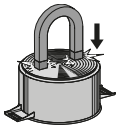
Stekpannedetektering
Varje tillagningszon är utrustad med stekpannedetektering. Stekpannedetekteringen känner av köksredskap med en magnetiseringsbar botten som är lämplig för användning med induktionshällar.
Om köksredskapet tas bort under användningen, eller om olämpliga köksredskap används, blinkar skärmen nära stapelreglaget med U.
Om det inte placerats något köksredskap på tillagningszonen under den 10 sekunder långa tiden för stekpannedetektering:
- Tillagningszonen stängs av automatiskt efter 10 sekunder.
- Varje tillagningszons skärm visar U.

Köksredskap
Lämpliga köksredskap
Bara köksredskap med en helt magnetiseringsbar botten är lämpliga för matlagning på induktionshällen. Magneten fäster vid varje punkt på köksredskapets hela botten.

Köksredskap lämpliga för matlagning på induktionshällen
Köksredskap som används på induktionshällens tillagningsyta måste vara tillverkade av metall, med magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

Lämpliga köksredskap:
- Emaljerat köksredskap i stål med tjock botten.
- Köksredskap i gjutjärn med emaljerad botten.
- Köksredskap i rostfritt stål med flera skikt, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med en speciell botten.

Olämpliga köksredskap:
- Köksredskap i koppar, rostfritt stål, aluminium, eldfast glas, trä, keramik och terrakotta.
- För att se om stekpannan är lämplig, för en magnet nära botten: om den dras till stekpannan så är den lämplig för matlagning på induktionshällen. Om du inte har en magnet så kan du hälla en liten mängd vatten i stekpannan, placera den på en tillagningszon och starta tillagningszonen. Om symbolen U visas på skärmen så betyder det att stekpannan inte är lämplig.



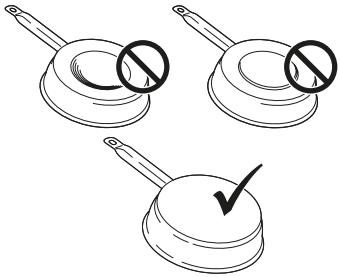
Obs: Använd endast köksredskap med en helt platt botten och som är lämpliga för induktionshällens tillagningszoner. Att använda köksredskap med en ojämn botten kan äventyra värmesystemets effektivitet och förhindra att köksredskap detekteras i tillagningszonen.

Buller under tillagning
Köksredskap kan bullra under tillagning. Detta indikerar inte något funktionsfel, ej heller påverkar det apparatens funktion på något sätt.
Buller beror på vilka köksredskap som används. Om bullret stör avsevärt kan det vara till hjälp att byta köksredskap.

Råd om energisparande
- Diametern på stekpannans botten måste motsvara diametern på tillagningszonen.



- Vid inköp av en stekpanna, kontrollera om diametern som anges avser botten eller toppen av stekpannan, eftersom toppen nästan alltid är större än botten.
- Vid förberedelse av maträtter med långa tillagningstider kan du spara tid och energi genom att använda en tryckkokare, vilket även gör det möjligt att bevara vitaminerna i maten.
- Se till att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska. Om det finns för lite vätska i tryckkokaren och kärlet överhettas, kan detta orsaka skada både på tryckkokaren och tillagningszonen.
- Om möjligt, täck alltid pannor med ett lämpligt lock.
- Välj en stekpanna som är lämpad för mängden mat som ska tillagas. En stor, halvtom stekpanna leder till slöseri med energi.



Tillagningszon	Pannans botten		Anmärkning
	Min. Ø (rekommenderas)	Max. Ø (rekommenderas)	
184 mm x 220 mm (en enda)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dubbel)	110 mm	245 mm	med överbryggningsfunktion

Normala driftsljud från spishällen
Induktionstekniken bygger på skapandet av elektromagnetiska fält. De kan generera värme direkt på botten av kokkärlet. Kastruller och stekpannor kan orsaka olika ljud eller vibrationer beroende på sättet de har tillverkats.
Dessa ljud beskrivs enligt följande:

Lågt brummande (som en transformator)
Ljudet produceras när tillagningen sker vid en hög värmenivå. Det baseras på mängden energi som överförs från spishällen till kokkärlet. Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sänks.

Tyst visslande
Ljudet produceras när kokkärlet är tomt. Det upphör när vatten eller mat placeras i kärlet.

Sprakande
Ljudet uppstår med köksredskap som består av olika material som skiktats på varandra. Det orsakas av vibrationerna på ytorna där olika material möts. Ljudet uppstår på köksredskapet och kan variera beroende på mängden av och med vilken metod maten förbereds.

Högt visslande
Ljudet uppstår med köksredskap som består av olika material som skiktats på varandra och när de dessutom används vid maximal effekt och på två tillagningszoner.
Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sänks.

Fläktljud
För korrekt drift av elsystemet är det nödvändigt att reglera temperaturen på spishällen. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt, som aktiveras för att minska och reglera temperaturen i elsystemet.
Fläkten kan även fortsätta köras efter att apparaten har stängts av, om den uppmätta temperaturen på spishällen fortfarande är för hög efter att den stängts av.

Rytmiska ljud och liknande visarna på en klocka
Detta ljud uppstår endast när åtminstone tre tillagningszoner är igång och försvinner eller minskar när några av dem stängs av.
De beskrivna ljuden är ett normalt element i den beskrivna induktionstekniken och bör inte betraktas som defekter.

Switching the appliance on

Håll ⏻ intryckt i en sekund för att slå på apparaten.
- **”0”** blinkar överallt där effektnivån visas.
- Om det inte anges något mer stängs apparaten av efter 10 sekunder av säkerhetsskäl

Välja en tillagningszon

- Tryck på **”0”** nära tillagningszonens stapelreglage och dra i det för att ställa in effektnivån.

Effektnivå	Tillagningsmetod	Används för
1	Smältning, varsam uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smältning, varsam uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Svällning	Ris
4	Fortsatt tillagning, reduktion, stuvning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Fortsatt tillagning, reduktion, stuvning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Fortsatt tillagning, bräsering	Pasta, soppa, bräserat kött
7	Varsam stekning	Rösti, omeletter, panerad stekt mat, korv
8	Stekning, fritering	Kött, pommes frites
9	Snabbstekning	Stekar
P	Snabb uppvärmning	Vattenkokning

Temp.- nivå	Tillagningsmetod	Används för
	Smältning	Smältning av smör, choklad eller honung vid ca 42 °C
	Håll varm	Såser, varmhållning av mat redo för servering vid ca 74 °C
	Långsam tillagning	Håll färdiglagad mat varm vid ca 92 °C

Stänga av en tillagningszon
Peka på **”0”** på stapelreglaget.
- Om det inte anges något mer, och de andra tillagningszonerna har stängts av, kommer apparaten att stängas av efter 10 sekunder.

Stänga av spishällen
Peka på ⏻ i ett par sekunder för att stänga av spishällen.
- Om det inte anges något mer på skärmen, och alla tillagningszoner har stängts av, kommer apparaten att stängas av efter 10 sekunder.

Restvärmeindikator
Efter att en tillagningszon har stängts av, och den fortfarande är het, fortsätter panelen och ”H” att lysa så länge det finns en risk för brännskador.

Inställning av Upptining, Varmhållning och Långsam tillagning
Med upptiningsfunktionen kan du tina mat eller varsamt smälta smör, choklad eller honung. Varmhållningsinställningen håller färdiglagad mat varm vid ca 74 °C.
Inställningen för långsam tillagning håller färdiglagad mat varm vid ca 92 °C. Med inställningen för långsam tillagning kan du tillaga mat vid låga temperaturer för att bevara livsmedlens näringsvärde.

- Välj tillagningszon genom att trycka på **”0”** nära tillagningszonens stapelreglage.
- Tryck en gång på .
- Välj inställningen för ”Smältning” (upptining) genom att trycka en gång till .
  visas.
- Välj inställningen för ”Håll varm” genom att trycka på en gång till.
  visas.
- Välj inställningen för ”Långsam tillagning” genom att trycka på en gång till.
  visas.

PowerPlus-inställning
Alla tillagningszonerna är utrustade med PowerPlusbooster.
När PowerPlus slagits på arbetar vald tillagningszon med extra hög effekt i 10 minuter. PowerPlus kan t.ex. användas för att snabbt värma upp en stor mängd vatten.
- Dra upp stapelreglaget tills ett **”P”** visas på skärmen.
- Avsluta PowerPlus genom att dra ner stapelreglaget till önskad effektnivå.

Tidur
När ett tidur har ställts in stängs tillagningszonen av efter en inställd tid mellan 1 min. och 1 timme 59 min.

Inställning av tiduret
- Spishäll påslagen
- Tillagningszon inställd
- Tryck på .
  - ”_00” blinkar i mitten av skärmen.
  - Peka på ⊕ för att öka tidurslängden. Peka ⊖ för att förkorta tiden.

När du trycker på ⊕ första gången lyser **”1”** på skärmen.

Ändra tiduret
- Tidur inställt
- Tryck på den aktiva tillagningszon för det tidur som du vill ändra.
- Tryck på .
- Ändra tidurslängden med ⊕ och ⊖.

Överbryggningsfunktion
Överbryggningsfunktionen gör det möjligt för två enskilda tillagningszoner att slås på för att justeras tillsammans.
- Tryck på de två tillagningszonernas stapelreglage.
  - Skärmen nära de två zonerna visar ”[” på ena sidan och ”]” på den andra.

Om en av tillagningszonerna redan är igång när överbryggningsfunktionen slås på används den tillagningszonens effektnivå och drifttid för båda zonerna. Om båda tillagningszonerna redan är igång rensas drifttiderna i effektnivåskärmarna.

Barnsäker låsning
- Apparaten påslagen
- Peka på och i ett par sekunder tills en ljudsignal avges.
  Skärmen är nu låst. När skärmen stängs av i det här tillståndet kommer låsfunktionen fortfarande att vara aktiv när du startar om spishällen.
- Inaktivera den barnsäkra låsningen genom att trycka på och i ett par sekunder.

MODELL	GALILEO BK A830
Max Total Effekt	7,545 kW

Felkoder			
Felkod	**Beskrivning**	**Möjliga orsaker till fel**	**Åtgärd**
ER 03 och kontinuerlig ton	Kontinuerlig sensoraktivering; TC stängs av efter 10 sek.	Vatten eller kokkärl på glaset ovanpå pekkontrollssensorerna	Rengör kontrollytan, ta bort föremålen ovanpå sensorerna.
ER20	Flash-minne – TC-fel	TC- defekt	Byt ut TC
ER22	Knapp utvärdering defekt, gränssnittet stängs av efter 3,5-7,5 sek.	Kortslutning eller öppen krets i området med knappsensorik	Byt ut TC
ER31	Felaktig konfigurationsdata eller avvikelse mellan generator och TC	Ny konfiguration för induktionsgeneratorn krävs	Ny konfiguration (servicemeny)
ER36	NTC-värde defekt på TC; gränssnittet stängs av	Kortslutning eller öppen krets i NTC	Byt ut TC
ER47	Kommunikationsfel mellan TC och induktion	Ingen eller felaktig LINkommunikation! (Slave svarar inte på begäran från master)	Anslutningskabeln är inte korrekt inkopplad eller defekt.
U400	Kontinuerlig ton Strömförsörjning vid inloppet för hög	Felaktig anslutning vid spishäll	Korrekt anslutning till strömförsörjning
E/2	För hög temperatur vid induktionselementet	Överbelastning av spishäll eller köksredskap kokt tomt	Låt systemet kylas ned.
E/A	Fel på strömbräda	Komponentfel	Byt ut strömbräda
E/6	Fel på strömbräda eller försörjningselement	Ingen strömförsörjning vid strömelementet eller fel på strömbräda	1. kontrollera kablage 2. kontrollera filterkort 3. byt ut effektkort
E/8	Felaktig fläkthastighet	Fel på fläkt vänster eller höger	Luftutsläpp blockerat, t.ex. av papper Byt ut defekt fläkt
E/9	Defekt temperatursensor på induktor		Byt ut induktor Byt ut strömbräda

8. UNDERHÅLL OCH REPARATION

- Se till att underhåll på elektriska komponenter endast utförs av tillverkaren eller kundtjänst.
- Se till att skadade kablar endast byts av tillverkaren eller kundtjänst.

När du kontaktar kundtjänsten ska följande information lämnas:
- typ av fel
- apparatmodell (Art.)
- serienummer (S.N.)

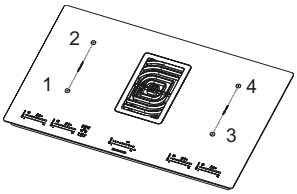
Denna information anges på typskylten. Typskylten är fäst på undersidan.

9. TEKNISKA DATA

Produktidentifikation

Type: 4300
Modell: GALILEO BK A830
Se typskylten på produktens undersida.
Tillverkaren tillhandahåller kontinuerligt produktförbättringar. Därför kan texten och illustrationer i denna bruksanvisning ändras utan varsel.
Mer information om tekniska data finns på:
www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 Flexibel tillagningszon 1+2; Överbryggad 3,4 Flexibel tillagningszon 3+4; Överbryggad

Parameter	Värde	Mått (mm)
Arbetsmått	-	830 × 520 (B x D)
Strömförsörjningens spänning/frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Effekt- och värmeelementsvärden		
Tillagningszon 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Flexibel tillagningszon 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Värde	Måttenhet
Apparatvikt	M	26 / 19	kg
Antal tillagningszoner		4	
Värmekälla		induktion	

FI

1. TURVALLISUUSTIEDOT

ⓘ Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tuotteen asentamista ja käyttöä. Näin takaat oman turvallisuutesi ja laitteen oikean toiminnan. Ohjeiden tulee kulkea aina laitteen mukana, vaikka muuttaisit tai myisit sen. Laitteen käyttäjien on tunnettava kaikki sen toiminnot ja turvaominaisuudet.
Näiden liesitasojen induktiojärjestelmät ovat EMC-standardien ja EMF-direktiivien mukaisia, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriöitä muihin elektronisiin laitteisiin. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu elektroninen implantti, pitää varmistaa omalta lääkäriltä tai implantin valmistajalta, että laitteilla on riittävä häiriönsietokyky.

⚠ Pätevän teknikon tulee tehdä johtojen kytkennät. Ennen sähkökytkennän suorittamista tutustu lukuun SÄHKÖKYTKENTÄ.

Virtajohdoilla varustetuissa laitteissa liittimien järjestelyn tai johtimen kiinnityskohdan ja liitinten välisten johdinten pituuden on oltava sellainen, että virroitetut johtimet menevät kireälle ennen maadoitusliitintä, jos johto irtoaa kiinnikkeestään.

- Valmistaja ei ole missään vastuussa väärin tai virheellisesti tehdystä asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Tarkista, että verkkovirta vastaa tuotteen sisään kiinnitetyssä luokituskilvessä ilmoitettua arvoa.
- Poiskytkentämenetelmät pitää integroida asennettuihin johtoihin kytkentäsääntöjen mukaisesti.
- Luokan I laitteiden kohdalla on tarkistettava, että kotitalouden virtalähde takaa riittävän maadoituksen.
- Liitä poistoimuri poistohormiin soveltuvan putkin välityksellä. Tutustu asennusoppaassa oleviin ostettaviin lisävarusteisiin (jos pyöreä putki: minimihalkaisija 120 mm). Matkan hormiin on oltava mahdollisimman lyhyt.
- Kytke laite sähköverkkoon käyttämällä moninapaista kytkintä.
- Ilmanpoistoa koskevia säädöksiä pitää noudattaa.
- Älä liitä poistoimurilaitteistoa polttokaasuja sisältäviin putkiin (boileri, takka jne).
- Jos poistoimuria käytetään ei-sähköisten laitteiden (esim. kaasua polttavien laitteiden) kanssa, huoneessa on oltava riittävän tehokas ilmanvaihto, jotta poistokaasut eivät pääse virtaamaan takaisin. Jos liesilaitteistoa käytetään yhdessä sellaisten laitteiden kanssa, jotka toimivat muulla kuin sähkövirralla, huoneen alipaine ei saa olla yli 0,04 mbar, jotta liesilaitteisto ei vedä savuja takaisin huoneeseen.

- Ilmaa ei saa poistaa sellaiseen hormiin, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden pakokaasuille.
- Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan tai sen valtuutetun huoltohenkilön tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Kytke pistoke pistorasiaan, joka on voimassa olevien säädösten mukainen ja sijaitsee helppopääsyisessä paikassa.
- Savun poistoon käytettyjen teknisten ratkaisujen ja turvatoimenpiteiden on oltava paikallisten viranomaisten säädösten mukaisia.

⚠ **VAROITUS:** Poista suojakalvot ennen laitteen asentamista.

- Käytä laitteen asennuksessa vain ruuveja ja pieniä osia.

⚠ **VAROITUS:** Jos ruuveja tai kiinnitysvälineitä ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, seurauksena saattaa olla sähköstä johtuva vaaratilanne.

- Älä katso valoa suoraan optisilla laitteilla (kiikarit, suurennuslasit jne).
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Valvo lapsia ja varmista, etteivät he käytä laitetta leikeissään.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai taitoa, saavat käyttää laitetta vain, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai ohjeistaa heitä.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai taitoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallista käyttöä varten ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana.

Lämmitysvastusten koskettamista on varottava.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Puhdista ja/tai vaihda suodattimet määrätyin väliajoin (tulipalovaara). Katso luku Huolto ja puhdistus.
- Huoneessa on oltava riittävä ilmanvaihto, jos liesituuletinta käytetään samaan aikaan kaasua tai muita polttoaineita polttavan laitteen kanssa (ei koske laitteita, jotka vain tyhjentävät ilman takaisin huoneeseen).
- **VAROITUS:** Jos laitteen pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskun

välttämiseksi.
- Älä kytke laitteeseen virtaa, jos sen pinnassa on halkeamia tai materiaalipaksuus on vaurioitunut.
- Älä koske laitteeseen kosteilla kehonosilla.
- Älä käytä tuotteen puhdistuksessa höyrypesuria.
- Lieden pinnalle ei tule asettaa metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumeta.
- Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimestä. Älä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.
- **VAROITUS:** Valvomaton rasvassa tai öljyssä kuumennus liedellä saattaa aiheuttaa vaaratilanteen, josta voi seurata tulipalo. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan katkaise virta laitteesta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä tavaroita keittopinnoilla.
- Varmista, että laite asennetaan niin, että sen virtajohdon voi irrottaa ja että virrankatkaisun etäisyys (3 mm) takaa täydellisen virrankatkaisun luokan III ylijännitteen tapauksissa.
- Varmista, ettei laite altistu ympäristötekijöille (sade, aurinko).
- Varmista, että laitteen ilmanvaihto on valmistajan ohjeiden mukainen.

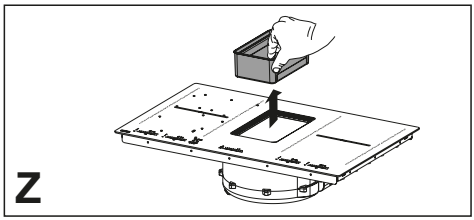
2. KÄYTTÖ

- Poistoimuri on suunniteltu ainoastaan kotitalouksien käyttöön keittiön hajujen poistamiseen.
- Älä koskaan käytä laitetta muihin tarkoituksiin kuin sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
- Rasvakeittimiä on valvottava jatkuvasti niiden käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi roiskua.
- Älä käytä laitetta ulkoisella aikakytkimellä tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Laitetta ei saa asentaa koristeovien taakse sen ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Laitteen vahingoittumisen välttäminen
- Älä kiipeä laitteen päälle.
- Silikonisaumausten vaurioitumisen välttämiseksi kuumia keittoastioita ei tule laittaa reunusten päälle.
- Älä leikkaa tai valmista ruokaa laitteen pinnan päällä äläkä pudota sille kovia esineitä. Älä vedä keittoastioita pinnan päällä.

3. HUOLTO JA PUHDISTUS

- Aktiivihiilihajusuodatin voidaan regeneroida. Noudata pakkauksen ohjeissa kuvattuja regenerointimenetelmiä ja vaihtovälejä.

- Rasvasuodattimet **Z:** Suodattimet pitää puhdistaa 138 2 käyttökuukauden välein tai useammin, jos ne ovat erityisen kovassa käytössä. Ne voi pestä astianpesukoneessa. Älä puhdista kattilan kannet astianpesukoneessa.



Yleiset suositukset:

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa tai tehdä siihen jälkiä.
- Lieden pinnalle, toiminnallisiin tai esteettisiin osiin vahingossa pudonneita tai päätyneitä ruokia ei saa syödä.

Laitteen puhdistus:

- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen, jotteivät ruokien jäämät pala siihen kiinni. Kiinni kuivuneiden ja kiinni palaneiden ruokien puhdistaminen on hankalampaa.
- Jokapäiväiset liat voi puhdistaa puhtaalla kankaalla tai sienellä, joka on kostutettu veteen tai sopivaan puhdistusaineeseen. Noudata valmistajan puhdistusaineita koskevia ohjeita. Suosittelemme suojaavien puhdistusaineiden käyttöä.
- Poista kiinni tarttunut lika, esim. yli kiehunut maito, lasikeraamiselle liedelle tarkoitetulla lastalla, kun liesi on vielä lämmin. Noudata valmistajan lastaa koskevia ohjeita.
- Poista yli kiehuneet sokeriset ruoat, kuten marmeladi, lasikeraamisen lieden lastalla lieden ollessa vielä lämmin. Se voi muuten vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista sulanut muovi lasikeraamisen lieden lastalla lieden ollessa vielä lämmin. Se voi muuten vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Käytä kalkkitahrojen poistamiseen hieman kalkkia liuottavaa nestettä, esim. viinietikkaa tai sitruunamehua, kun liesi on ensin jäähtynyt. Puhdista sen jälkeen vielä uudelleen kostealla liinalla.

4. KEITTIÖKAAPPIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- Keittoliesi on tarkoitettu integroitavaksi työtasoon vähintään 600 mm:n levyisen keittiökaapin päälle.
- Jos se asennetaan syttyvään materiaaliin, pienjänniteasennuksen sekä palontorjunnan ohjeita ja standardeja pitää noudattaa tarkasti.
- Laitteen komponenttien (muovimateriaalia ja vaneripuuta) asennuksessa on käytettävä lämmönkestäviä (väh. 100 °C) sideaineita: Sopimattomien materiaalien ja sideaineiden käyttö voi johtua vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökaapin on jätettävä riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöille. Laitteen ylle sijoitetut keittiökaapit pitää asentaa etäisyydelle, joka jättää riittävästi tilaa mukavalle työskentelylle.
- Kovasta puusta valmistetut työtasoa ympäröivät koristereunat sallitaan laitteen takana. Tällöin vähimmäisetäisyys on sama kuin ohjeiden kuvissa esitetty.
- Integroidun laitteen ja takaseinän vähimmäisetäisyys ilmoitetaan integroidun laitteen asennusohjeiden kuvissa (150 mm sivuseinään, 40 mm takaseinään ja vähintään 500 mm sen yläpuolella oleviin kaappeihin).
- Jotta nestettä ei pääse valumaan liesitason ja työtason väliin, ennen liesitason asennusta sen koko ulkoreunaan pitää kiinnittää laitteen mukana toimitettu tiivistenauha.

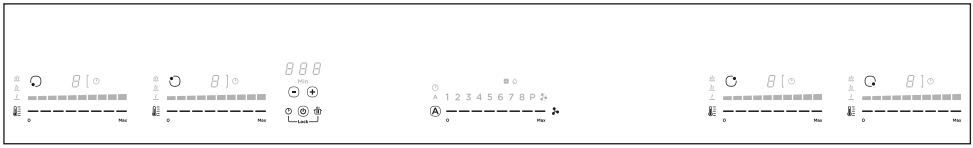
5. SÄHKÖKYTKENTÄ

- Pätevän teknikon tulee tehdä johtojen kytkennät.
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä, ja se edellyttää virtajohtoa, joka on vähintään tyyppiä H05VV-F. YKSIVAIHE, KAKSIVAIHE ja KOLMIVAIHEliitäntä: johdinten minimiläpimitta: 2,5 mm². Virtajohdon ulkoläpimitta: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- Liitäntäpäätteet näkyvät, kun liitäntärasian kansi poistetaan.
- Varmista, että kotitalouden sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat yhteensopivia laitteen ominaisuuksien kanssa.
- Liitä laite kaaviossa näytetyllä tavalla (yhdenmukaisesti verkkovirran ja maakohtaisten standardien kanssa).
- Suosittelemme, että käytetään virtajohtoa 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. Jos käytetään virtajohtoa 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, alla olevia ohjeita on noudatettava: jos kyseessä on kolmivaiheliitäntä, erottele 2 johtoa ja poista harmaiden johtojen siniset vaipat.

6. HÄVITTÄMINEN

- Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmoittaa, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräys- ja kierrätyspisteeseen. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, joita voisi aiheutua tuotteen asiattomasta jätekäsittelystä. Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä, ota yhteyttä kuntaasi, kotitaloutesi jätehuoltoyritykseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.
- Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähköisissä ja elektronisissa laitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

7. SÄÄTIMET

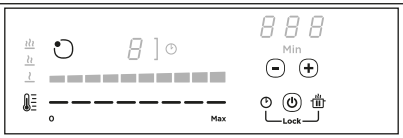




⏻	Liesitason/liesituulettimen kytkeminen PÄÄLLE/POIS Paina PÄÄLLE. Kytke POIS PÄÄLTÄ painamalla uudelleen.
	Oletusasetuksena liesitason/poistoimurin käynnistyksen yhteydessä liesituuletin kytkeytyy automaattitilaan ja merkkivalo Ⓐ syttyy. Kosketa (paina) valintapalkkia, jos haluat kytkeä automaattitilan pois ja käyttää poistoimurin tuuletinta manuaalitilassa. Merkkivalo Ⓐ sammuu.
◷	Aktiivinen ajastin Paina painiketta ja pidä se painettuna 5 sekuntia, jolloin liesituuletin kytkeytyy viivetilaan esiasetetulla ajastimella 15 min. Liesituulettimen viiveen merkkivalo syttyy ◷. Paina painiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan ottaaksesi viiveen pois päältä. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni (2 minuutin ajan, tai siihen asti, että päälle/pois-painiketta painetaan), samalla kun näyttö ◷ sammuu. Lähtölaskenta ei näy, se näkyy led-valosta ◷.
🗑	Stop&Go / Palautus
⊖ ⊕	Lisää/vähennä ajastimen aikaa keittoalueelle
	Paina ja pidä painettuna rasvasuodattimen nollaamiseksi Paina ja pidä painettuna hiilihajusuodattimen nollaamiseksi
◷ + 🗑	Painikelukitus. Kosketa 🗑 ja ◷ samanaikaisesti muutaman sekunnin



0 Max	Poistoimurin tuulettimen valinta Lisää/vähennä poistonopeutta (tehoa)
Ⓐ	Automaattitoiminnon käyttöönotto/käytöstäpoisto (automaattitila on käytössä oletuksena). Kun liesituulettimen valintapalkkia kosketaan (painetaan) automaattitila kytkeytyy pois päältä ja poistoimurin tuuletin kytkeytyy manuaalitilaan. Käyttäjä voi palata automaattitilaan painamalla painiketta Ⓐ, jolloin merkkivalo A syttyy ilmoittaen, että liesituuletin toimii tässä tilassa.
	Liesituuletin on oletusasetuksena putkellisessa tilassa. **Aktiivihiilisuodatin** Pidä liesituulettimen painiketta painettuna 5 sekunnin ajan Ⓐ ensimmäistä kertaa, kun se laitetaan päälle. Tästä eteenpäin syttynyt merkkivalo ilmoittaa, jos hiili(haju) suodatinta pitää huoltaa. Rasvasuodattimen puhdistuksen ilmoitus merkkivalolla on aina käytössä. **Akttiivihiilisuodattimen saturaation nollaus** Kun suodattimet on huollettu: paina painiketta ⊖ ja pidä se painettuna 5 sekuntia - Rasvan merkkivalo sammuu ja indikaattorin aikalaskuri käynnistyy uudelleen. paina painiketta ⊕ ja pidä se painettuna 5 sekuntia - Hajun merkkivalo sammuu ja indikaattorin aikalaskuri käynnistyy uudelleen.
P	Aseta nopeus **VOIMAKAS 1** Tämä nopeus on ajastettu kestämään 10 minuuttia. Tämän ajan kuluttua järjestelmä palaa automaattisesti nopeuteen, jolla se toimi aiemmin.
	Aseta nopeus **VOIMAKAS 2** Tämä nopeus on ajastettu kestämään 5 minuuttia. Tämän ajan kuluttua järjestelmä palaa automaattisesti nopeuteen, jolla se toimi aiemmin.



⏻	Liesitason/liesituulettimen kytkeminen PÄÄLLE/POIS Paina PÄÄLLE. Kytke POIS PÄÄLTÄ painamalla uudelleen.
◷	Valitse keittoalue itsenäisen ajastimen asetusta varten.
	Tämä aikalaskuri voidaan asettaa kullekin keittoalueelle erikseen, myös samanaikaisesti. Asetetun ajan päätteeksi keittoalueet sammuvat automaattisesti, ja äänimerkki ilmoittaa siitä. Liesitason ajastimen aktivointi/säätö: Paina näppäintä ◷ pidemään valitaksesi keittoalueen, jonka haluat aktivoida. Keittoalueen vastaava kuvake syttyy. Kun valitset halutun keittoalueen, säädä ajastimen kesto: Paina + automaattisen sammutusajan pidentämiseksi Paina - automaattisen sammutusajan lyhentämiseksi
⊖ ⊕	Ajan asetus (plus/miinus)
	Stop&Go / Palautus Tällä toiminnolla voi peruuttaa / käynnistää uudelleen kaikki liesitason käytössä olevat toiminnot ja laskea levyn tehon nollaan. Aktivoi painamalla, paina uudelleen ja liu'uta näytetty liukusäädin vasemmalta oikealle kytkeäksesi pois päältä. Huomautus: Jos pause-toiminto ei kytkeydy pois 10 minuutin kuluessa, liesitaso sammuu automaattisesti.
	Tällä toiminnolla voi palauttaa kaikki liesitason asetukset, jos se sammuu tahattomasti. Aktivointi: - Laita liesitaso takaisin päälle - Paina 6 sekunnin kuluessa
◷ + Lock	Liesitason lukitseminen/avaaminen Toiminnolla voi lukita liesitason asetukset, jottei niitä säädetä tahattomasti. Asetetut toiminnot jäävät käyttöön. Poista käytöstä toistamalla toimenpide.
	Keittoalueen sijainnin indikaattori
	Keittoalueet voivat toimia yhdessä ja ne voivat muodostaa yhden suuremman alueen samalla teholla. Edessä ovat ensisijaiset ja takana toissijaiset alueet. Siltatoiminnon aktivointi: kosketa samanaikaisesti 2 palkkia, ja symboli] syttyy. Ensisijaisen alueen valintapalkista on mahdollista valita tehotaso. Siltaustoiminto kytketään pois päältä toistamalla aktivointimenettely
	Keittoalueen valinta Tehon lisääminen/laskeminen
0 Max	Lisäteho-ominaisuus, joka jää aktiiviseksi 10 minuutiksi, minkä jälkeen lämpötila palaa aiemmin asetettuun arvoon. Kosketa ja selaa valintapalkkia ja aktivoi pikakuumennus. Pikakuumennuksen taso näkyy valitun alueen näytössä symbolina "P".
	Lämpötilan hallinnan aktivointi. Näytössä näkyy U.
	Kypsennys/Lämmitys 42 °C:ssa
	Kypsennys/Lämmitys 74 °C:ssa
	Kypsennys/Lämmitys 92 °C:ssa
]	Siltaus kahden keittoalueen välillä aktivoitu
P	Pikakuumennus aktivoitu

Induktiolieden toiminta
Induktioliedet toimivat merkittävästi eri tavalla kuin perinteiset liesitasot tai keittolevyt. Lasikeraamisen pinnan alla oleva induktiokela luo magneettikentän, joka muuttuu nopeasti ja joka kuumentaa suoraan keittoastian magnetoituvaa pohjaa. Lasikeraaminen pinta kuumenee vain, kun siinä on keittoastia. Jos keittoastia otetaan pois keittoalueelta, virransyöttö katkeaa välittömästi.

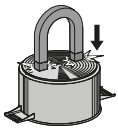
Keittoastian tunnistus
Jokaisessa keittoalueessa on keittoastian tunnistus. Tunnistin havaitsee keittoastian, jossa on induktioliedelle sopiva magnetoituva pohja.
Jos keittoastia poistetaan liesitason käytön aikana tai jos käytetään sopimattomia astioita, palkkiosoittimen vieressä olevassa näytössä vilkkuu U.
Jos keittoalueelle ei laiteta keittoastiaa 10 sekunnin tunnistuksen aikana:
- Keittoalue sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.
- Jokaisen keittoalueen näytössä näkyy U.

Keittoastiat
Sopivat keittoastiat
Induktioliedellä voi käyttää vain keittoastioita, joissa on täysin magnetoituva pohja.
Magneetti tarttuu keittoastian koko pohjan jokaiseen pisteeseen.

Astiat, jotka sopivat ruoanlaittoon induktioliedellä
Kun induktioliedellä laitetaan ruokaa, on käytettävä metallista valmistettuja keittoastioita, joilla on magneettiset ominaisuudet ja riittävän suuri pohja.

Sopivat keittoastiat:
- Emaloidut, paksupohjaiset teräsastiat.
- Valurauta-astiat, joissa on emaloitu pohja.
- Monikerroksisesta ruostumattomasta teräksestä, ferriittisestä ruostumattomasta teräksestä ja alumiinista valmistetut astiat, joissa on erityinen pohja.

Sopimattomat keittoastiat:
- Kuparista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista, tulenkestävästä lasista, puusta, keraamisesta materiaalista ja savesta valmistetut astiat.
- Voit kokeilla, onko keittoastia sopiva, viemällä magneetin lähelle pohjaa: jos magneetti vetää astiaa puoleensa, se sopii induktioliedelle. Jos sinulla ei ole magneettia, voit laittaa astiaan vähän vettä, laittaa astian keittoalueelle ja laittaa keittoalueen päälle. Jos symboli U tulee näyttöön, astia ei ole sopiva.



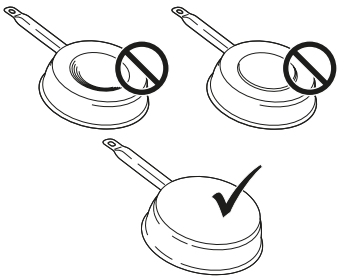
Huomaa: Käytä vain astioita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat induktiolevylle. Jos keittoastian pohja ei ole tasainen, lämmitysjärjestelmän toiminta voi vaarantua eikä keittoalue välttämättä tunnista keittoastiaa.

Äänet kypsennyksen aikana
Keittoastia voi pitää kypsennyksen aikana ääntä. Tämä ei viittaa toimintahäiriöön eikä se vaikuta millään tavoin laitteen toimintaan.
Ääni riippuu käytetyistä keittoastioista. Jos ääni aiheuttaa huomattavaa häiriötä, keittoastian vaihtaminen voi auttaa.

Ohjeita energian säästöön
- Keittoastian pohjan halkaisijan on oltava sama kuin keittoalueen halkaisija.



- Kun ostat keittoastian, tarkista, onko siinä ilmoitettu halkaisija astian pohjan vai yläosan halkaisija; yläosan halkaisija on lähes aina pohjaa suurempi.
- Kun valmistat ruokia, joilla on pitkät kypsytysajat, voit säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekattilaa. Lisäksi painekattila säilyttää paremmin ruoassa olevat vitamiinit.
- Varmista, että painekattilassa on riittävästi nestettä; jos nestettä ei ole tarpeeksi ja kattila ylikuumenee, sekä painekattila että keittoalue voivat vahingoittua.
- Peitä keittoastia aina kannella, jos mahdollista.
- Valitse keittoastia, joka vastaa kypsennettävän ruoan määrää. Suuren, puoliksi tyhjän astian käyttö tuhlaa energiaa.



Keittoalue	Keittoastian pohja		Huomiot
	Min. Ø. (suositeltu)	Maks. Ø (suositeltu)	
184 mm x 220 mm (yksi)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (kaksi)	110 mm	245 mm	siltaustoiminnolla

Keittotason käyttöön liittyvät normaalit äänet
Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen. Ne voivat kohdistaa lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Kattiloista ja pannuista voi lähteä erilaisia ääniä tai tärinää niiden valmistustavasta riippuen.
Nämä äänet kuvaillaan seuraavaksi:

Pieni humina (kuin muunnin)
Ääni kuuluu, kun kypsennyksessä käytetään suurta lämpöä. Se johtuu keittotasosta keittoastiaan siirtyvän energian määrästä. Ääni vaimenee tai hiljenee kokonaan, kun lämpöä lasketaan.

Hiljainen vihellys
Tämä ääni syntyy, jos keittoastia on tyhjä. Ääni loppuu, kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Napsahtelu
Tämä ääni syntyy, jos keittoastia on valmistettu niin, että siinä on kerroksittain eri materiaaleja. Ääni syntyy pintojen täristessä ja eri materiaalien osuessa toisiinsa. Ääni lähtee keittoastiasta ja se voi vaihdella ruoan määrästä ja valmistustavasta riippuen.

Äänekäs vihellys
Tämä ääni syntyy, jos keittoastia on valmistettu niin, että siinä on kerroksittain eri materiaaleja ja kun astiaa lisäksi käytetään maksimiteholla ja kahdella eri keittoalueella. Ääni vaimenee tai hiljenee kokonaan, kun lämpöä lasketaan.

Tuulettimen äänet
Sähköjärjestelmän asianmukaisen toiminnan takaamiseksi keittotason lämpöä pitää säädellä. Tämän vuoksi keittotaso on varustettu jäähdytystuulettimella, joka aktivoituessaan laskee ja säätelee sähköjärjestelmän lämpötilaa. Tuuletin jää päälle myös silloin, kun laite sammutetaan, jos keittotason lämpötila on sammuttamisen jälkeen yhä liian kuuma.

Rytmiset äänet, jotka muistuttavat kellonviisareita
Tämä ääni kuuluu vain, kun käytetään vähintään kolmea keittoalueetta. Ääni katoaa tai vaimentuu, kun alueita kytketään pois päältä.
Kuvatut äänet liittyvät induktioteknologian normaalitoimintaan eikä niitä tule katsoa laitteen viaksi.

Laitteen kytkeminen päälle

Paina ⏻ yhden sekunnin ajan kytkeäksesi laitteen päälle.
- **„0“** vilkkuu kaikissa tehotasonäytöissä.
- Jos enää ei paineta mitään painikkeita, laite sammuu 10 sekunnin kuluttua turvallisuussyistä.

Valitse keittoalue

Paina **„0“** lähellä keittoalueen liukupalkkia ja pyyhkäise sitä tehon asettamiseksi.

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttötarkoitus
1	Sulatus, hienovarainen lämmitys	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulatus, hienovarainen lämmitys	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Turvotus	Riisi
4	Jatkuva kypsennys, kokoonkeitto, haudutus	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Jatkuva kypsennys, kokoonkeitto, haudutus	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Jatkuva kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitto, haudutettu liha
7	Hiljainen paistaminen	Röstiperunat, munakkaat, leivitetyt paistetut ruoat, makkarat
8	Paistaminen, uppopaistaminen	Liha, ranskanperunat
9	Flash-paistaminen	Pihvi
P	Pikakuumennus	Veden keittäminen

Lämpötila	Kypsennystapa	Käyttötarkoitus
	Sulatus	Voin, suklaan tai hunajan sulattaminen noin 42 °C:ssa
	Lämpimänäpito	Kastikkeet, ruoan pitäminen tarjoiluvalmiina noin 74 °C:ssa
	Hidas kypsennys	Valmiin ruoan pitäminen lämpimänä noin 92 °C:ssa

Keittoalueen kytkeminen pois päältä
Kosketa palkissa **„0“**.
- Jos mitään ei enää paineta ja muut keittoalueet ovat sammuksissa, laite sammuu 10 sekunnin kuluttua.

Liesitason kytkeminen pois päältä
Paina ⏻ useamman sekunnin ajan kytkeäksesi lieden pois päältä.
- Jos näytössä ei enää paineta mitään ja kaikki keittoalueet ovat sammuksissa, laite sammuu 10 sekunnin kuluttua.

Jälkilämmön merkkivalo
Kun keittoalue sammutetaan, mutta se on vielä kuuma, paneelissa näkyy kirjain "H", joka palaa niin kauan kuin palovamman vaara on olemassa.

Asetukset toiminnoille sulatus, lämpimänäpito ja hidas kypsennys
Sulatustoiminnolla voi sulattaa pakastettua ruokaa tai sulattaa hiljalleen voita, suklaata tai hunajaa.
Lämpimänäpitoasetus pitää valmiit ruoat lämpiminä noin 74°C:ssa.
Hitaan kypsennyksen asetus pitää valmiit ruoat lämpiminä noin 92°C:ssa. Hitaalla kypsennyksellä voi valmistaa ruokia alhaisella lämpötilalla, jolloin ruokien ravintoarvot säilyvät paremmin.

- Valitse keittoalue painamalla **„0“** keittoalueen palkkiosoittimen vierestä.
- Paina 🌡 yhden kerran.
- Voit valita asetuksen "Sulatus" painamalla 🌡 vielä kerran.
  tulee näkyviin.
- Voit valita asetuksen „lämpimänäpito“ painamalla 🌡 vielä kerran.
  tulee näkyviin.
- Voit valita asetuksen „hidas kypsennys“ painamalla 🌡 vielä kerran.
  tulee näkyviin.

PowerPlus-asetus
Kaikissa keittoalueissa on PowerPlus-tehotoiminto. Kun PowerPlus kytketään päälle, valittu keittoalue toimii erittäin suurella teholla 10 minuuttia. PowerPlus-toiminnolla voi esimerkiksi lämmittää nopeasti suuren määrän vettä.
- Liu'uta palkkia, kunnes näyttöön tulee **„P“**.
- PowerPlus-toiminto kytketään pois pyyhkäisemällä palkkia alaspäin halutulle tehotasolle.

Ajastin
Kun asetetaan ajastin, keittoalue sammuu asetetun ajan jälkeen. Aika voi olla 1 min - 1 h 59 min.

Ajastimen asettaminen
- Liesitaso on päällä.
- Keittoalue on asetettu.
- Paina ⏲.
  - „_00“ vilkkuu näytön keskellä.
  - Paina ⊕, jos haluat lisätä ajastimen kestoa, ja ⊖, jos haluat lyhentää aikaa.

Kun painat ⊕ ensimmäisen kerran, näyttöön tulee **„1“**.

Ajastimen muuttaminen
- Ajastin on asetettu
- Paina keittoaluetta, jonka ajastinta haluat muuttaa.
- Paina ⏲.
- Muuta ajastimen kestoa painikkeilla ⊕ ja ⊖.

Siltaustoiminto
Siltaustoiminnolla voi yhdistää kaksi erillistä keittoaluetta niin, että ne voi kytkeä päälle ja niitä voi säätää yhdessä.
- Paina molempien keittoalueiden palkkeja.
  - Näytössä molempien keittoalueiden vieressä näkyy „[“ yhdellä puolella ja **„]“** toisella puolella.

Jos toinen keittoalue on jo toiminnassa, kun siltaustoiminto otetaan käyttöön, tämän keittoalueen tehotasoa ja toiminta-aikaa sovelletaan molemmille keittoalueille. Jos molemmat keittoalueet ovat toiminnassa, toiminta-ajat pyyhitään tehotasonäytöistä.
Siltaustoiminnossa ei voi käyttää tehonopeutta.

Lapsilukko
- Laite on kytketty päälle
- Kosketa 🗑 ja ⏲ samanaikaisesti muutaman sekunnin ajan, kunnes kuuluu äänimerkki.
  Näyttö on lukittu. Jos näyttö sammuu tässä tilassa, lukitustoiminto on aktiivinen yhä, kun käynnistät lieden uudelleen.
- Lapsilukon voi kytkeä pois päältä painamalla 🗑 ja ⏲ ja pitämällä niitä painettuina muutaman sekunnin ajan.

MALLI	GALILEO BK A830
Maksimiteho yhteensä	7,545 kW

Virhekoodit			
Virhekoodi	**Kuvaus**	**Virheen mahdollinen syy**	**Korjaus**
ER 03 ja jatkuva merkkiääni	Anturi aktivoituu jatkuvasti; TC sammuu 10 sekunnin kuluttua	Vettä tai keittoastia lasilla hallintapainikkeiden antureiden päällä	Puhdista hallintapinta, poista sensoreiden päällä olevat esineet.
ER20	Flash-muisti – TC-virhe	µC- viallinen	Vaihda TC
ER22	Painikkeen arviointivirhe, käyttöliittymä sammuu 3,5-7,5 sekunnin kuluttua	Oikosulku tai avoin piiri painikkeen anturin alueella	Vaihda TC
ER31	Virheelliset asetustiedot tai poikkeama generaattorin ja TC:n välillä	Induktiogeneraattorin asetukset on määritettävä uudelleen	Uudet määritykset (huoltovalikko)
ER36	NTC-arvo virheellinen TC:ssä; käyttöliittymä sammuu	NTC:n oikosulku tai avoin piiri	Vaihda TC
ER47	Tiedonsiirtovirhe TC:n ja induktion välillä	LIN-tiedonsiirto puuttuu tai on virheellinen! (Orja ei vastaa isännän pyyntöön)	Liitäntäjohtoa ei ole kytketty oikein tai se on viallinen.
U400	Jatkuva äänimerkki Virransyöttö tulossa liian korkea	Keittotason virheellinen liitäntä	Oikea virtalähteen liitäntä
E/2	Induktioelementin liian korkea lämpötila	Keittotason ylikuormitus tai tyhjäksi kiehunut keittoastia	Anna järjestelmän jäähtyä.
E/A	Virtapiirilevyn virhe	Komponenttivika	Vaihda virtapiirilevy
E/6	Virhe virtapiirilevyssä	Ei virransyöttöä tai virhe virtapiirilevyssä	1. tarkasta johdotus 2. tarkasta suodatinlevy 3. vaihda virtapiirilevy
E/8	Tuulettimen väärä nopeus	Vika tuulettimessa, vasen tai oikea	Ilmanpoisto tukossa, esim. paperia. Vaihda viallinen tuuletin
E/9	Induktorissa on viallinen lämpötila-anturi		Vaihda induktori Vaihda virtapiirilevy

8. HUOLTO JA KORJAUS

- Varmista, että sähkökomponenttien huollon suorittaa ainoastaan valmistaja tai asiakkaan huoltopalvelu.
- Varmista, että vain valmistaja tai asiakkaan huoltopalvelu vaihtaa vaurioituneet johdot.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, kerro seuraavat tiedot:
- vikatyyppi
- laitemalli (tuotenro/koodi)
- sarjanumero (S.N.)

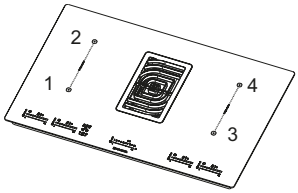
Nämä tiedot annetaan arvokilvessä.
Arvokilpi on kiinnitetty alapuolelle.

9. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistetiedot

Tyyppi: 4300
Malli: GALILEO BK A830
Katso tuotteen alapuolella olevaa arvokilpeä.
Valmistaja suorittaa jatkuvia tuoteparannuksia.
Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
Lisätietoja teknisistä tiedoista on saatavilla osoitteessa: www.faberspa.com

GALILEO BK A830

	1,2 joustava alue 1+2 sillat 3,4 joustava keittoalue 3+4 sillat

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Työmitat	-	830 × 520 (L x S)
Virransyöttöjännite/taajuus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Teho ja lämmityselementin arvot		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W; Tehon lisäys: 3700 W	230 x 210
Joustava keittoalue 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parametri	Symboli	Arvo	Mittayksikkö
Laitteen paino	M	26 / 19	kg
Keittoalueiden numero		4	
Lämmönlähde		induktio	

CE

991.0554.094_03 - 190222
D00004967_02