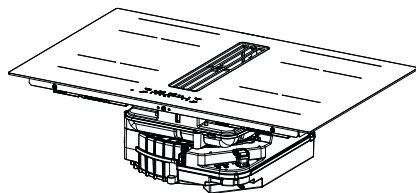


EN	USER MANUAL
FR	MANUEL D'UTILISATION
IT	LIBRETTO DI USO
ES	MANUAL DE USO
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
BG	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
SL	NAVODILO ZA UPORABO
HR	KNJIŽICA S UPUTAMA
ET	KASUTUSJUHEND
CS	NÁVOD K POUŽITÍ



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

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcje należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Użytkownicy muszą się dokładnie zapoznać z zasadami działania oraz warunkami bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Podłączenie przewodów musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Producent uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, zamocowanej wewnątrz produktu.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed zainstalowaniem urządzenia zdjąć folię ochronną (jeżeli została ona przewidziana).
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Przedmiotowe urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczo-

nych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.

- Przedmiotowe urządzenie nie może być używane przez osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci nie należy zostawiać bez nadzoru i nie należy im zezwalać na zabawę urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka odpowiedniego typu zgodnie z obowiązującymi normami oraz w miejscu łatwo dostępnym.
- Środki odłączające muszą być zintegrowane na okablowaniu stałym, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Jeżeli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi być wymieniony przez producenta lub przez autoryzowany punkt serwisowy lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Dla urządzeń klasy I sprawdzić, czy zasilanie elektryczne zapewnia poprawne uziemienie.
- Nie używać otwartego płomienia (zagrożenie pożarem).



OSTRZEŻENIE: Brak śrub lub elementów mocujących zgodnych z instrukcją może być przyczyną porażenia prądem.

- Używać wyłącznie śrub i drobnicy metalowej odpowiednich do zamocowania urządzenia.

- Upewnić się, że urządzenie jest zainstalowane tak, aby można je było odłączyć od zasilania, z odległością otwarcia styków (3 mm), która zapewni kompletne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
 - Podłączyć ekstraktor do przewodu kominowego poprzez rurę o średnicy minimalnej równej 120 mm. Ścieżka przewodu kominowego musi być jak najkrótsza.
 - Aby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymów należy dokładnie przestrzegać norm technicznych i bezpieczeństwa obowiązujących na poziomie lokalnym.
 - Kiedy przedmiotowe urządzenie jest używane jednocześnie z urządzeniami, które spalają gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu), pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby uniknąć powrotu gazów odlotowych.
 - Oczyszczyć urządzenie i wymienić filtry, po określonym okresie czasu (zagrożenie pożarem). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.
 - Należy przestrzegać norm dotyczących odprowadzenia powietrza.
 - Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego używanego do usuwania dymów z urządzeń na gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu).
 - Kiedy urządzenie grzewcze i urządzenie zasilane energią inną niż elektryczność są włączone jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekroczyć 4 Pa (4×10^{-5} bar), aby uniknąć ponownego zassania dymów do pomieszczenia przez urządzenie grzewcze.
 - Okapy kuchenne i inne instalacje zasysające opary wydzielające się podczas gotowania mogą negatywnie wpłynąć na bezpieczne funkcjonowanie sprzętu gospodarstwa domowego na gaz lub inne paliwa (łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach) ze względu na przepływ wsteczny gazów odlotowych. Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub urządzenia do zasysania oparów wydzielających się podczas gotowania, funkcjonowanie sprzętów na gaz płynny powinno być przetestowane przez specjalistę, aby uniknąć powstania przepływu wstecznego gazów odlotowych.
 - Systemy indukcyjne przedmiotowych płyt kuchennych spełniają wymagania norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać funkcjonowania innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające rozruszniki serca lub inne wszczepiane urządzenia elektroniczne muszą skonsultować się z lekarzem lub z producentem tychże urządzeń, aby się upewnić się są one wystarczająco odporne na zakłócenia.
 - Przed wykonaniem połączenia elektrycznego, przeczytać rozdział PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.
 - Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
 - Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.
- 

W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się. Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników. Dzieci w wieku niższym niż 8 lat muszą być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są one stale nadzorowane.
- 

OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia ulegnie pęknięciu, wyłączyć urządzenie i nie włączać go, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
 - Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalo-

wych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziaływanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.



OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: nie stawiać przedmiotów na powierzchni grzewczej.



UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.



OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. NIGDY nie gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, na przykład pokrywą lub kocem gaśniczym.

- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Symbol  widoczny na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie może zostać zutylizowany jak normalne odpady gospodarstwa domowego. Produkt przeznaczony do utylizacji należy przekazać do specjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu elementów elektrycznych i elektronicznych. Usuwając produkt w sposób właściwy, zapobiegasz ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produk-

tu, należy skontaktować się z Urzędem Miasta, lokalnym punktem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

2. UŻYTKOWANIE

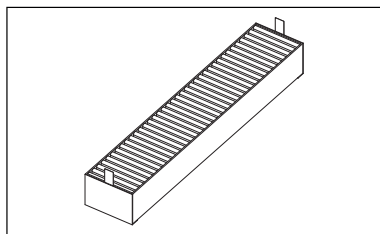
- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia, na urządzenie nie należy wchodzić.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych uszczelek, na ramie nie należy stawiać gorących naczyń.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Nie należy na nią upuszczać twardych przedmiotów. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności konserwacji.

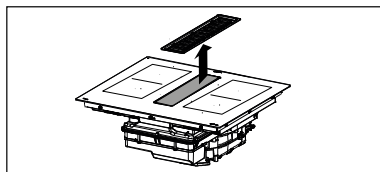
Filtr z węglem aktywnym

- Filtr węglowy przeciwzapachowy (patrz instrukcja montażu) nie nadaje się do mycia i nie można go regenerować. Należy go wymieniać co 12 miesięcy. Aby zamówić nowy filtr, skontaktować się z serwisem.



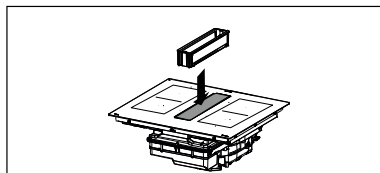
Kratka

- Nie myć w zmywarce. Oczyszczyć kratkę za pomocą ciepłej wody i neutralnego mydła, nie używać gąbek ściernych (nie używać agresywnych lub ściernych detergentów!).



Filtr przeciw tłuszczowy

- Oczyszczać lub wymieniać filtry ze wskazaną częstotliwością, aby utrzymać okap w dobrym stanie funkcjonalnym i uniknąć ryzyka pożaru związanego z nadmierną kumulacją tłuszczu.
- Filtry przeciw tłuszczowym muszą być czyszczone co 2 miesiące funkcjonowania lub częściej, w przypadku szczególnie intensywnego użytkowania, mogą być myte w zmywarce.



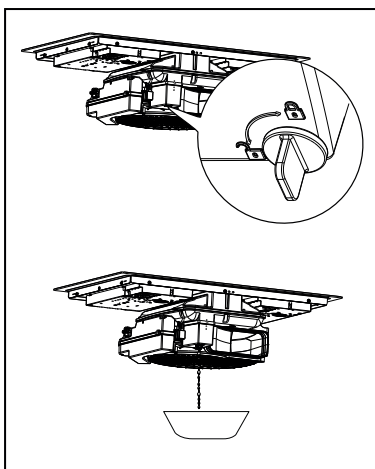
Górny pojemnik przelewowy stanowi część filtra przeciw tłuszczowego i musi być sprawdzany po każdym gotowaniu lub w przypadku wylewania się cieczy na płytę kuchenną. Umyć ciepłą wodą i usunąć resztki żywności, aby uniknąć zatrzymywania zapachów i powstawania osadów.

Tacka ociekowa

W przypadku częstego użytkowania zaleca się sprawdzanie i opróżnianie tacki

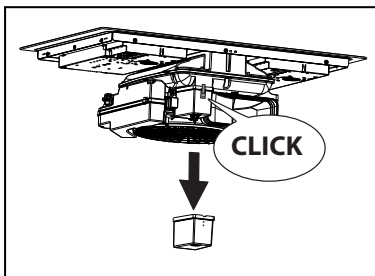
ociekowej co dwa tygodnie. Przed sprawdzeniem tacki ociekowej zawsze wyjąć szufladę, zwłaszcza w przypadku dużych wycieków cieczy. Nacisnąć do góry na kurek (pomarańczowy) i odkręcić go, aby opróżnić pojemnik. Po opróżnieniu tacki ociekowej, przykręcić ją z powrotem, wciskając kurek (pomarańczowy) do góry, do momentu zamknięcia.

Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia i można go nabyć jako część zamienną.



Demontaż głównej tacki ociekowej

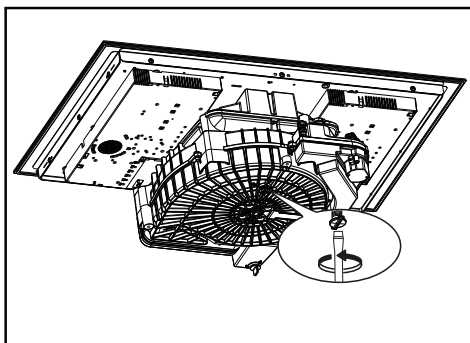
Aby zapewnić większą czystość w przypadku rozlania płynów, które mogą powodować nieprzyjemne zapachy, należy wyjąć tacę ociekową, otwierając wskazany zaczep.



Opróżnianie pojemnika na ciecz silnika

Jeśli na płytę grzewczą wyleje się więcej niż 1 litr płynu, należy odkręcić zakrętkę (pomarańczową) jak wskazano i

opróżnić box silnika. Po opróżnieniu box zakręć z powrotem zakrętkę (pomarańczową) aż do jej zamknięcia. Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia, można go nabyć jako część zamienną.



Czyszczenie urządzenia

W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.

- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

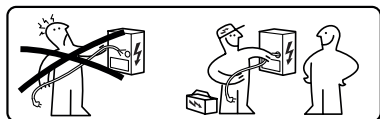
W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących

w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modulem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych półek. Ze względów ergonomicznych zaleca się zachowanie odległości minimalnej równej 1000 mm).
- Aby płyny nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając

ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

5. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE i DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkownika).



Uwaga! Kabli nie należy ze sobą grzewać!

6. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol  umieszczony na produkcie

lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie należy utylizować łącznie ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy 2012/19/UE dotyczącej redukcji substancji niebezpiecznych stosowanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

Utylizacja materiałów opakowaniowych

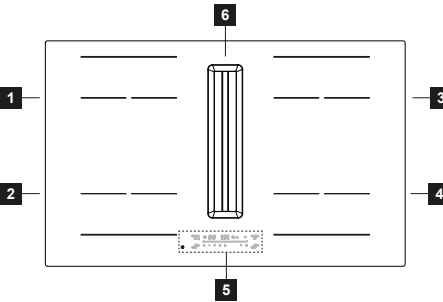
Materiały, na których widnieje symbol  mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

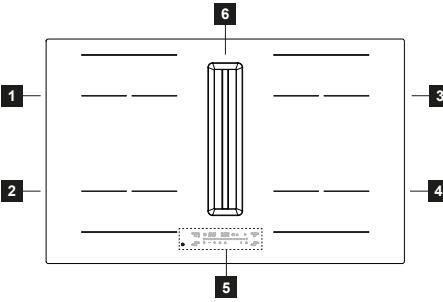
Oszczędność energetyczna

Umożliwia codzienną oszczędność energii podczas gotowania, jeżeli postępuje się zgodnie ze wskazaniem.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania.

7. OPIS PRODUKTU

GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830	
	
1	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasymania
1+2	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3+4	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830	
	
1	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasymania

1+2	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 410 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3+4	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 410 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w system, który wykrywa obecność naczynia na płycie grzewczej. System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych. Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol .

Wskaźnik ciepła szczątkowego

Wskaźnik ciepła szczątkowego to funkcja bezpieczeństwa, która sygnalizuje, że powierzchnia strefy grzewczej znajduje się jeszcze pod temperaturą równą lub wyższą niż 50 °C i dlatego może spowodować oparzenie w przypadku dotknięcia jej gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje .

8. OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej. Ta czynność musi być wykonana w ciągu około 2 minut.

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy ❶ lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynność musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wcisnąć ❶.
- Wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk cyfrowy strefy grzew-

- czej , u góry po lewej stronie oraz symbol .
- przesunąć palec od prawej do lewej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:



Wcisnąć przyciski cyfrowe  lub , aby poruszać się po menu, dopóki nie pojawią się przyciski cyfrowe  i  po prawej stronie.

Wcisnąć „+” lub „-”, aby wybrać prawidłową wartość wyświetloną na przycisku cyfrowym u góry.

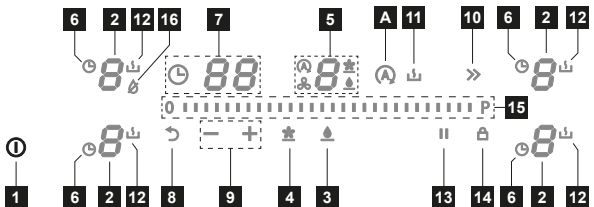
Specyfikację wskazano w poniższej tabeli:

KW	Uwagi
7,4	Standardowe ustawienie początkowe
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości potwierdzić ją, wciskając i przytrzymując przycisk .

Aby wyjść bez zapisywania żadnych zmian, wcisnąć przycisk .

9. PANEL STEROWANIA

	
1	Przycisk Włączona/Wyłączona
2	Strefa grzewcza
3	Przycisk resetowania filtra przeciwtłuszczowego
4	Przycisk resetowania filtra węglowego
5	Sterowanie wyciągiem
6	Symbol Timera
7	Strefa Timera
8	Przycisk funkcji Recall
9	Przyciski zarządzania Timerem
10	Przycisk funkcji Booster
11	Przycisk funkcji Rozpuszczania
12	Symbol funkcji Rozpuszczania
13	Przycisk funkcji Pauzy
14	Przycisk funkcji Blokad
15	Klawiatura
16	Funkcja Dry
A	Przycisk funkcji Automatycznej

Po ustawieniu naczynia na jednej z 4 stref grzewczych, płyta grzewcza automatycznie wykryje jego obecność i podświetli odpowiedni przycisk cyfrowy, aby go aktywować.

Jeżeli na płycie grzewczej nie znajdują się żadne naczynia lub przedmioty, przyciski cyfrowe nie są widoczne. Na panelu sterowania, funkcje, które można wybrać, są te stale widoczne.

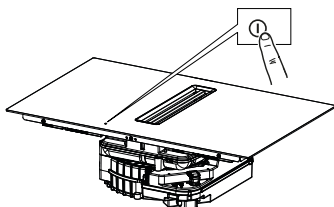
Wybrać funkcje, dotykając odpowiedniego symbolu.

Strefy grzewcze można aktywować, wciskając odpowiedni przycisk cyfrowy

8.

Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Włączenie urządzenia:



W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przycisk On/Off.

Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystać przez 10 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa zapewniono możliwość wyłączenia płyty w dowolnym momencie za pomocą przycisku On/Off.

Po włączeniu płyty, 4 przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują: i **8** na przyciskach cyfrowych okapu.

10. FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

	①
Blokada klawiatury	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia Aby aktywować: włączyć płytę, wcisnąć i przytrzymać przycisk , po sygnale dźwiękowym wcisnąć i przytrzymać również dwa przyciski cyfrowe przez około 3 sekundy, dopóki wszystkie przyciski cyfrowe nie wskażą 8. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund. Aby dezaktywować: włączyć płytę, wcisnąć i przytrzymać przycisk , po sygnale dźwiękowym wcisnąć i przytrzymać również dwa przyciski cyfrowe z lewej strony przez około 3 sekundy, dopóki wszystkie przyciski cyfrowe nie znikną. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na maksymalnym poziomie mocy przez maksymalnie 5 minut. Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost” wciskając przycisk „>>”. Odpowiedni przycisk cyfrowy wskazuje P. Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na przesuwanej klawiaturze lub wcisnąć przycisk „>>”. Sygnał dźwiękowy potwierdzi dezaktywację.
Timer stref grzewczych	Timer umożliwia wyłączenie określonej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze można zaprogramować niezależnie, ponieważ każda z nich posiada własny timer. Aby aktywować: wybrać aktywną strefę grzewczą, wciskając przycisk cyfrowy, wcisnąć odpowiedni symbol i użyć przycisków „+” i „-”, aby ustawić żądany czas odliczania. Nie dotykać żadnych przycisków przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub zresetować wartości timera (wcisnąć symbol a następnie „-”, aby dotrzeć do „0”).

Funkcja Pauzy	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie. Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują , co oznacza, że: - W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia. - Wszystkie funkcje są wyłączone. Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć przycisk . Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego. Aby dezaktywować: wcisnąć przycisk i przesunąć palec od lewej do prawej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.																								
Funkcja Przywracania	Funkcja ta jest używana do przywoływania ustawień dotyczących funkcjonowania płyty grzewczej, w przypadku przypadkowego krótkiego zatrzymania za pomocą przycisku . Włączyć płytę i wcisnąć przycisk , aby odzyskać aktywne funkcje przed wyłączeniem. Jeśli po wyłączeniu płyty kuchennej, w ciągu 5 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia funkcji aktywnych przed wyłączeniem zostaną utracone.																								
Funkcja Podgrzewania	<table border="1" data-bbox="311 547 647 866"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th><th>Timer (sekundy)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Niedostępne</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Niedostępne</td></tr> </tbody> </table> Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela: Wybrać strefę grzewczą, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wartość (od 0 do 8) wybraną na klawiaturze przesuwnej. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku. Odpowiedni przycisk cyfrowy wskazuje A oraz ustawioną wartość, następnie tylko A. Aby dezaktywować: wybrać odpowiedni przycisk cyfrowy, wskazujący A i doprowadzić do zera wartość na klawiaturze przesuwnej.	Poziom mocy	Timer (sekundy)	0	Niedostępne	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Niedostępne	Boost	Niedostępne
Poziom mocy	Timer (sekundy)																								
0	Niedostępne																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Niedostępne																								
Boost	Niedostępne																								
Tryb łączony (funkcja „mostek”)	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to te zarówno po lewej (ze sobą) jak i po prawej stronie (ze sobą). Aby aktywować: nacisnąć jednocześnie na obie strefy grzewcze, aż sterownik cyfrowy wskaże n. Aby ustawić moc strefy, której można użyć w trybie łączonym, użyć przesuwnej klawiatury. Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji, dopóki nie zostaną wyemitowane dwa sygnały dźwiękowe. Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.																								
Funkcja utrzymywania temperatury	Ta funkcja służy do utrzymywania temperatury gotowanych potraw. Aby aktywować: wybrać aktywną strefę grzewczą i wybrać L (sygnał dźwiękowy potwierdzi operację). Aby dezaktywować: wybrać strefę grzewczą, następnie wybrać L. Dwa sygnały dźwiękowe potwierdzają dezaktywację.																								

11. TABELA GOTOWANIA

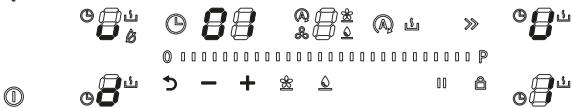
Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów	Wyłączenie automatyczne (godziny)
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	10h
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	5h
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż	5h
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	4h
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	3h
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso	2h
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omelet, panierowane i smażone potrawy, kielbasa	2h
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki	2h
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszyki	1h
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody	Niedostępne.

12. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Użytkownik może wykonać pewne operacje regulacji produktu. Postępować zgodnie z poniższą procedurą, aby wejść do menu. Czynnności muszą być wykonane w ciągu 2 minut.

- Wcisnąć ❶.
- Wcisnąć i przytrzymać przycisk cyfrowy u dołu po lewej stronie oraz symbol .
- Przesunąć palec od lewej do prawej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:



Wcisnąć przycisk cyfrowy  lub , aby wybrać żądany parametr.
Wcisnąć przyciski „-” lub „+”, aby wybrać żadaną wartość.
Informacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych Timera	Opis	Wartość na przyciskach cyfrowych okapu
U1	Głośność przycisków	0 - Dźwięk aktywny 1 - Dźwięk nieaktywny (domyślnie).
U2	Menu zarządzania końcem odliczania Timera	0 - Sygnał dźwiękowy nieaktywny. 1 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 30 sekund. 2- Sygnał dźwiękowy aktywny przez 2 minuty.
U3	Funkcja Dry	0 - Aktywny. 1 - Nieaktywny (domyślnie).
U4	Filtr węglowy UWAGA! Do aktywacji w przypadku produktu filtrującego.	0 - Nieaktywny (domyślnie). 1 - Aktywny.
U5	Funkcja wykrywania garnka	0 - Aktywny. 1 - Nieaktywny (domyślnie).

- Po wprowadzeniu parametru i prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez około 2 sekundy ❶.
- Aby wyjść bez zapisywania żadnych zmian, wcisnąć na około 2 sekundy przycisk .

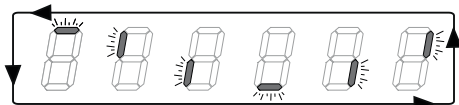
13. FUNKCJE WYCIĄGU

	
„b”	Wcisnąć i przesunąć palcem po pasku mocy, do momentu wyświetlenia „b” w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 1. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
„P”	Wcisnąć i przesunąć palcem po pasku mocy do momentu wyświetlenia „P” w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 2. To ustawienie jest czasowe i trwa 04:30 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
	Symbol funkcji automatycznej Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej: wcisnąć symbol  . Funkcja uaktywni się tylko wtedy, gdy strefa grzewcza jest taka sama lub większa niż 6.
	Funkcja „Dry” Po każdym wyłączeniu płyty, w przypadku użycia jednej lub kilku stref grzewczych, silnik okapu pracuje przez 10 minut na pierwszym poziomie prędkości. Podczas działania funkcji Dry wszystkie przyciski są wyłączone z wyjątkiem przycisku  i przycisku „0” poziomu okapu. Aby dezaktywować funkcję Dry podczas działania, użytkownik musi przełączyć przycisk poziomu okapu z „1” na „0” za pomocą suwaka lub poczekać, aż upłyne 10 minut.
	Symbol konserwacji filtra przeciwtłuszczowego Symbol czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego wyświetla się jako zapalona dioda LED „  ” obok przycisku cyfrowego  .
	Symbol konserwacji filtra węglowego Symbol czyszczenia filtra węglowego wyświetla się jako zapalona dioda LED „  ” w pobliżu przycisku cyfrowego  .
 	Reset i reaktywacja filtrów Po 200 godzinach pracy filtra węglowego i 100 godzinach pracy filtra przeciwtłuszczowego zaświecą się odpowiednie ikony, informując o konieczności przeprowadzenia konserwacji wskazanego filtra. Po przeprowadzeniu konserwacji filtra z wyłączoną płytą, należy wykonać następujące czynności: – W przypadku filtra przeciwtłuszczowego, po przeprowadzeniu konserwacji, wcisnąć i przytrzymać symbol . Sygnał dźwiękowy wskaże, że został przeprowadzony reset. – W przypadku filtra węglowego, po przeprowadzeniu konserwacji wcisnąć i przytrzymać symbol . Sygnał dźwiękowy wskaże, że został przeprowadzony reset.

Jeśli zakupiono produkt filtrujący, aktywować zarządzanie filtrem węglowym (informacje na temat aktywacji wskazano w punkcie „Personalizacja menu użytkownika”).

14. FUNKCJA KONTAKT OKNA

Jeśli zakupiono okap i został on podłączony do „Kontakt Okna”, wyświetlenie tej animacji oznacza, że nie można zarządzać okapem:



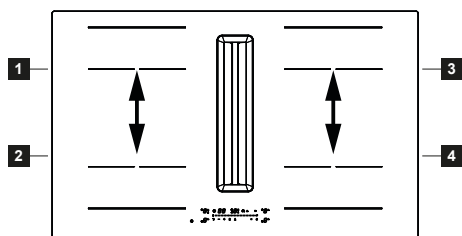
Konieczne jest otwarcie okna, aby wyświetlić przycisk cyfrowy okapu i umożliwić jego użytkowanie.

15. FUNKCJA ZARZADZANIA MOCA

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3700 W pomie-

dzy połączonymi strefami grzewczymi (lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.

Funkcja umożliwia podzielenie dostępnej maksymalnej mocy pomiędzy różne strefy grzewcze używane w trybie łączonym. Patrz: ilustracja. Funkcja ogranicza moc jednej ze stref grzewczych działających w trybie łączonym, w zależności od potrzeby (najwyższy priorytet jest przypisany ostatniemu poleceniu).



Na przykład:

Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie ona automatycznie zmniejszona.

16. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprzodzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak używać naczyń

Minimalna średnica garnka/patelni dla różnych stref grzewczych. W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Łączona lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/prawa	110 mm	210 mm

Garnki/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie używać garnków/patelni pustych lub o cienkim dnie na płycie grzewczej, gdyż uniemożliwia to kontrolę temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej, w przypadku jej nadmiernego wzrostu, co wiąże się z ryzykiem uszkodzenia garnka lub powierzchni płyty grzewczej. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów. Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Normalny hałas funkcjonowania płyty grzewczej

Technologia indukcyjna wykorzystuje zjawisko wytwarzania pól elektroma-

gnetycznych. Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna naczynia do gotowania. Naczynia i patelnie mogą wydawać różne dźwięki lub wytwarzać drgania, w zależności od rodzaju i konstrukcji.

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Cichy szum (jak hałas transformatora)

Odgłos ten powstaje podczas gotowania na wysokim poziomie ciepła i jest spowodowany ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na naczynia. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Ciche syczenie

Odgłos ten powstaje, kiedy naczynie do gotowania jest puste i ustaje, jak tylko naczynie zostanie napełnione wodą lub żywnością.

Trzask

Tego typu odgłos powstaje podczas stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i jest spowodowany drganiami powierzchni, na których dochodzi do styczności tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne syczenie

Odgłos ten powstaje w przypadku sto-

sowania naczyń o konstrukcji wielowarstwowej, kiedy są używane na maksymalnych poziomach wydajności oraz na dwóch strefach grzewczych. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie systemu elektronicznego, należy wyregulować temperaturę płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia, wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak, kiedy na płycie grzewczej zostanie wykryta za wysoka temperatura i wyświetlacz pokaże **H**.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

Odgłos ten powstaje wyłącznie, kiedy funkcjonują co najmniej trzy strefy grzewcze i ustaje lub ulega ograniczeniu w momencie wyłączenia jednej z nich.

Opisane dźwięki są normalną cechą technologii indukcyjnej i nie mogą być uznawane za wadę.

17. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryta ciągła aktywacja przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
FE / Ft / Fc	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
E3	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni.	Użyć odpowiedniego garnka. Nie podgrzewać pustych garnków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.

EH	Odnosna strefa grzewcza wyłącza się.	-	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	-	Błąd zniknie, jak tylko zasilanie sieci powróci do normalnych warunków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
F0/FC 01/FC 02/FC 04/FC 08/FC 10/FC 40/FH/F5/E5/E2/EA/E4/E7/E8/E9	-	-	Odłączyć płytę kuchenną do zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie ją podłączyć. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.

18. KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

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

W trakcie kontaktu z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

- Rodzaj usterki
- - Model urządzenia (art./kod)
- - Numer seryjny (S.N.)

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

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

19. DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model: **GALILEO WIDE F830**

GALILEO WIDE A830

GALILEO PURE BLACK F830

GALILEO PURE BLACK A830

Sprawdzić dane wskazane na tabliczce znamionowej umieszczonej w dolnej części produktu.

Producent nieustannie wprowadza ulepszenia do swoich produktów. W związku z tym, tekst i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych można odnaleźć na stronie: www.faberspa.com

MODEL	GALILEO WIDE F830 GALILEO WIDE A830 GALILEO PURE BLACK F830 GALILEO PURE BLACK A830
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Waga urządzenia	21 kg
Liczba stref grzewczych	4
Źródło ciepła	indukcja

