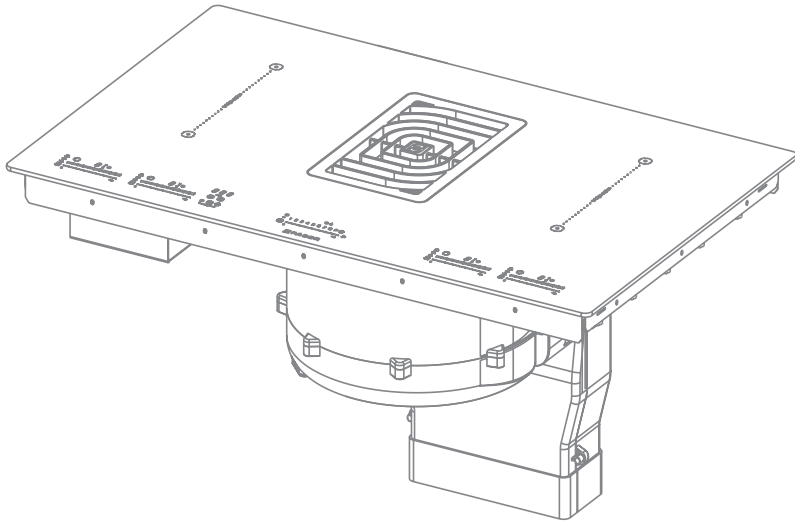


GALILEO

manual


제품 문의 및 서비스 요청
국번없이 070-4299-1211

갈릴레오 전기레인지 사용설명서



IH(Induction Heating) 마크가 없는 용기 사용시 인덕션 모듈 고장의 원인이 되며, IH 마크가 없는 용기 사용시 발생하는 고장에 대해서는 무상 보증기간 내라도 수리비가 청구됩니다.

| 1. 안전 정보 |

- 제품의 안전과 올바른 작동을 위해, 전원을 꺼주세요. 전원을 꺼기 위해  을 몇 초간 누르세요.
- 설치 및 사용 전 본 매뉴얼을 주의 깊게 읽어주세요.
- 본 제품을 이동하거나 판매 한 경우에도 항상 매뉴얼을 보관 하세요.
- 사용자는 제품의 작동 및 안전 기능을 잘 알고 있어야 합니다.
- 이 제품의 인덕션 시스템은 EMC 표준 및 EMF 지침의 요구 사항을 충족하며 다른 전자 제품을 간섭하지 않아야 합니다. 심장 박동 조절 제품 사용자 또는 다른 전자 제품 이식자는 자신의 의사나 제품 제조업체와 명확하게 간섭을 방지 할 수 있는지 여부를 확인 해야합니다.
- 전선의 연결은 전문 기술자가 수행해야 합니다. 전기 연결을 진행하기 전에 전기 연결 매뉴얼을 참조하세요.
- 전원 코드가있는 제품의 경우, 전원 단자의 배열과 전선의 길이 (코드와 고정장치 그리고 터미널까지 길이)는 코드가 빠졌을 경우를 위해 전원선이 접지선 보다 팽팽 해지도록 해야합니다.
- 부적절한 설치로 인한 어떠한 손해에 대해서도 책임은 제조업체가 지지 않습니다.
- 주 전압이 제품 내부에 명기된 라벨에 표시된 전압과 일치하는지 확인해 주세요.
- 단선 수단은 배선 규칙에 따라 고정 배선에 적합해야 합니다.
- Class I 제품의 경우 국내 전원 공급 제품이 적절한 접지를 보장하는지 확인해 주세요.
- 적절한 파이프를 통해 환기구를 배출구에 연결하세요. 설치 매뉴얼 (원형 파이프 : 최소 직경 120mm)에 표시된 액세서리를 참조하세요. 파이프의 경로는 가능한 한 짧아야 합니다.
- 누전차단기 스위치를 사용하여 파워 넷에 제품을 연결하세요
- 공기의 배출이 반드시 이루어져야 합니다
- 연소기 (보일러, 벽난로 등)가있는 배기 덕트에 환기구를 연결하지 마세요.
- 환기구가 비 전기 제품 (예 : 가스 연소 제품)와 함께 사용되는 경우, 전자 레인지 이외의 에너지가 공급되는 제품과 함께 조리 제품을 사용하는 경우, 배기 가스의 역류를 방지하기 위해 실내에서 충분한 환기가 보장되어야 합니다.
- 조리제품에 의해 연기가 다시 실내로 배출되는 것을 방지하기 위해 실내의 음압은 0.04 mbar를 초과해서는 안됩니다.
- 공기는 연소기 가스 또는 다른 연료를 사용하는 연기를 배출하는 데 사용되는 통로로 배출되어서는 안됩니다.
- 전원 코드가 손상된 경우 위험을 피하기 위해 제조업체 또는 서비스 대리점 또는 이와 동등한 자격을 갖춘 사람이 교체해야 합니다.
- 현행 규정에 따라 접근 가능한 장소에있는 전원 플러그를 소켓에 연결해 주세요.
- 배출 가스에 대해 채택 할 기술 및 안전 관련하여 지방 자치 단체가 제공 한 규정을 철저히 준수해야 합니다.
- 경고 : 제품을 설치하기 전에 보호 필름을 제거해 주세요.

- 제품에 적합한 나사와 부품만을 사용하세요.
- 경고 : 본 지침에 따라 나사 또는 고정 제품을 사용할 경우 감전의 위험이 발생할 수 있습니다.
- 광학 제품 (쌍안경, 돋보기)를 통해 빛을 직접 보지 마세요.
- 어린이가 감독없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해서는 안됩니다.
- 어린이는 제품을 가지고 놀지 않도록 감독되어야 합니다.
- 제품의 사용에 대한 감독이나 지시가 없는 한 신체적, 감각적 또는 정신적 기능이 저하 된 사람, 지식이나 경험이 부족한 사람 (어린이 포함)이 사용하지 말아야 합니다.
- 본 제품은 8세 이상의 어린이만 사용할 수 있으며, 제품의 사용에 대한 안전과 위험과 관련하여 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 떨어졌거나 경험이 부족한 사람은 안전한 방법으로 장비 사용에 대한 감독이나 지시를 받지 않으면 사용할 수 없습니다.
- 아이들은 제품을 가지고 놀아서는 안됩니다.
- 경고 : 사용 중에 제품과 접촉 가능한 부품은 뜨거워질 수 있습니다.
- 가열 제품을 만지지 않도록 주의해야 합니다.
- 지속적으로 감독받지 않는 8세 미만의 어린이에게서 멀리 보관해야 합니다.
- 특정 시간 경과후 (화재 위험) 필터를 청소하거나 교체해야 합니다. 관리 및 청소 부분을 참조하세요.
- 가스 나 다른 연료를 태우는 제품과 동시에 제품을 사용할 때 실내가 적절하게 환기되어야 합니다.
(실내로 공기를 다시 배출하는 제품에는 해당되지 않음)
- 경고 : 외관에 금이 간 경우 감전 사고를 피하기 위해 제품의 전원을 꺼주세요.
- 표면에 금이 가거나 제품 표면이 손상되면 제품을 켜지 마세요.
- 젖은 몸체로 제품을 만지지 마세요.
- 제품을 청소할 때는 스팀 청소기를 사용하지 마세요.
- 칼, 포크, 숟가락 및 뚜껑과 같은 금속 물체는 뜨거워 질 수 있으므로 쿡탑 표면에 올려 놓지 마세요.
- 사용 후 쿡탑의 스위치를 끄고 냄비 감지기에 의지하지 마세요.
- 경고 : 지방이나 기름이 들어있는 요리를 주의없이 요리를 할 경우 위험 할 수 있으며 화재가 발생할 수 있습니다.
절대로 물로 불을 끄지 말고 전원을 끈 다음 뚜껑이나 불 담요를 이용하여 화염을 덮어 주세요.
- 주의 : 조리 과정을 감독해야 합니다. 짧은 시간의 요리 과정은 지속적으로 감독되어야 합니다.
- 제품은 외부 타이머 또는 별도의 원격 제어 시스템으로 작동되지 않아야 합니다.
- 경고 : 화재 위험 : 제품을 조리상판 위에 보관하지 마십시오.

- 제품을 전원 공급 장치에서 분리 할 수있게 허용된 부품에 설치되었는지 확인하고 범주 III 과전압 상태에서 완전분리가 가능한 이격 거리 3mm가 확보되었는지 확인하십시오
- 제품이 대기 중 약품 (비와 햇빛 등)에 노출되지 않도록 해주세요.
- 제품의 환기가 제조업체의 지침에 부합하는지 확인해 주세요.

| 2. 사용 |

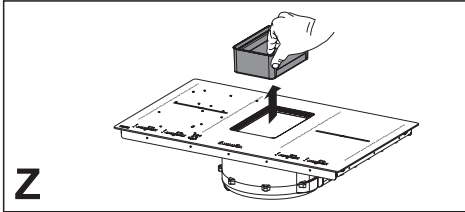
- 환기 제품은 주방 냄새를 제거하기 위해 가정용으로만 설계되었습니다.
- 디자인된 이외의 용도로 제품을 사용하지 말아야 합니다.
- 튀김기는 과열 된 기름에서 화재가 날 수 있으니, 사용중에 지속 관찰되어야 합니다.
- 외부 타이머 스위치 또는 별도의 원격 제어 시스템으로 제품을 작동하지 마세요.
- 과열을 피하기 위해 장식용 문 뒤에 제품을 설치해서는 안됩니다.
- 제품이 손상되는 것을 방지하기 위해 제품에 오르지 마세요.
- 실리콘이 손상되는 것을 방지하려면 프레임에 고온의 냄비를 올려 놓지 마세요.
- 음식물을 자르거나 조리하거나 단단한 물건을 떨어 뜨리지 마세요.
- 제품 표면에 조리 도구를 끌지 않도록 주의하세요.

| 3. 싱크대 요구 사항 |

- 요리 용 쿡탑은 600mm 너비 이상의 주방 캐비닛 위의 싱크대에 내장되도록 설계 되었습니다.
- 인화성 물질을 사용하는 경우, 저전압 설치 및 화재 방지에 대한 지침과 표준을 엄격히 준수해야 합니다.
- 장착 된 제품의 가구 재질 (플라스틱 재료 및 베니어 목재)은 내열 접착제 (최소 100 ° C)로 조립해야 합니다. 부적합 재료 및 접착제가 휘어 지거나 분리 될 수 있습니다.
- 주방 싱크대는 제품의 전기 연결을위한 충분한 공간이 확보되어야 합니다. 전자제품 위에 있는 부엌 찬장은 편안한 작업 과정을 위한 충분한 공간을 제공 할 수있는 거리에 설치해야 합니다.
- 제품 뒷쪽의 작업대 주위에 단단한 목재 장식 테두리를 사용할 수 있습니다. 이 경우 최소 거리는 설치 그림에 표시된대로 유지됩니다.
- 내장형 제품과 후면 벽 사이의 최소 거리는 내장형 제품의 설치 그림에 표시되어 있습니다. (측면 벽의 경우 150mm, 후면의 경우 40mm, 위쪽 찬장의 경우 최소 500mm).
- 쿡탑 가장자리와 조리대 사이의 액체 누출을 방지하려면 조립 전에 쿡탑의 바깥 쪽 모서리를 따라 제공된 접착 고무 씬을 붙여주세요.

4. 관리 및 청소

- 차를 냄새 필터는 재활용이 가능합니다. 재생 방법과 교환시기는 키트 자체에 제공된 지침을 따라 주세요.
- 그리스 필터 Z: 필터는 2개월 마다 또는 과도한 사용에 대해서는 더 자주 청소해야 합니다. 필터는 식기 세척기로 세척할 수 있으나, 그리드를 세척하지 마세요.



일반적인 권장 사항

- 표면에 스크래치를 남길 수 있는 수세미, 스틸 울, 염산 또는 기타 제품을 사용하지 마세요.
- 쿡탑의 기능적 또는 외관 부품에 떨어지거나 정착된 음식물은 먹어서는 안됩니다.

제품의 청소

- 음식물 찌꺼기가 타는 것을 막기 위해 매번 사용한 후에 제품을 청소해 주세요. 말라 붙거나 이미 탄 찌꺼기를 깨끗하게 청소하려면 더 많은 노력이 필요합니다.
- 일상적인 오염을 닦으려면 부드러운 천이나 스폰지에 물과 적절한 세제를 사용하세요. 세척제와 관련하여 제조업체의 조언을 따라야 하며, (세라믹 글라스) 보호용 세제를 사용하는 것이 좋습니다.
- 물은 오염물을 바로 제거하십시오. 예를 들어 우유가 넘쳤을 경우, 쿡탑이 아직 따뜻한 동안 세라믹 유리 스크래퍼를 이용해 제거해 주세요. 스크래퍼에 대한 제조업체의 조언을 따르세요.
- 설탕물과 같은 단 잔유물은 쿡탑이 아직 따뜻할 때 스크래퍼를 이용해 제거해 주세요. 그렇지 않으면 유리 세라믹 표면이 손상 될 수 있습니다.
- 쿡탑 스크래퍼로 쿡탑이 아직 따뜻할 때 녹은 플라스틱을 제거하십시오. 그렇지 않으면 유리 세라믹 표면이 손상 될 수 있습니다.
- 소량의 석회 용해 용액을 사용하여 석회질 얼룩을 제거해 주세요. 쿡탑이 식었을 때 식초 또는 레몬 주스를 이용하여 제거 후, 젖은 헝겊으로 다시 닦아 주세요.

| 5. 전기 연결 |

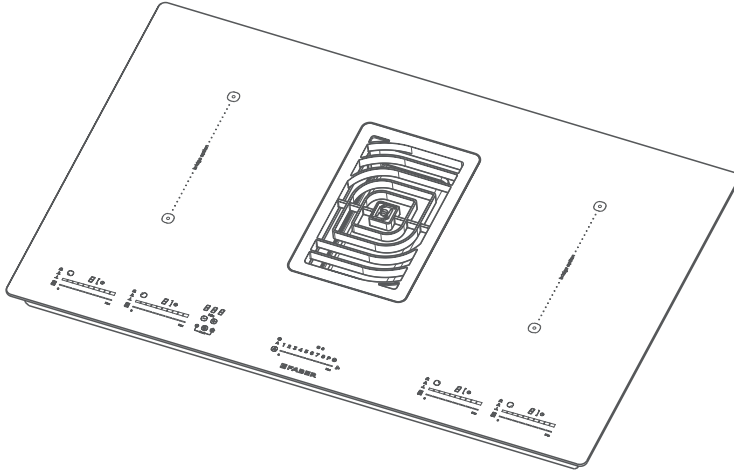
- 와이어 연결은 전문 기술자가 수행해야 합니다.
- 이 제품은 "Y"형 부착이며 적어도 전원 코드 유형 H05VV-F가 필요합니다.
 모노 위상, 2 위상 및 3 위상 연결:
 최소 도체의 단면적: 2.5mm².
 전원 코드의 외경: 최소, 7 mm - 최대, 15 mm.
- 연결 단자는 연결 상자 덮개를 제거했을 때 노출 되어야 합니다
- 가정용 전기 시스템의 특성 (전압, 최대 전력 및 전류)이 제품의 특성과 호환되는지 확인해 주세요.
- 그림과 같이 (전원 전압 및 국가 표준 참조에 따라) 제품을 연결해 주세요.
- 전원 코드 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F를 사용할 것을 권장합니다. 전원 코드 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F를 사용하는 경우 다음 지침을 따라야 합니다.
 3상 연결의 경우 2개의 전선으로 분리하고 회색의 파란색 라인 전선을 제거하십시오.

| 6. 제품 폐기 |

- 제품 또는 포장재의 기호는 제품이 일반 쓰레기와 같이 취급하지 않을 수 있음을 나타냅니다.
 대신 전기 및 전자 장비의 재활용을 위해 해당 수집지점으로 인도되어야 합니다.
 이 제품을 올바르게 폐기하면 환경에 미치는 부정적인 영향을 방지하고 제품의 부적절한 폐기물 처리로 인한 유해를 방지할 수 있습니다. 이 제품의 재활용에 대한 자세한 내용은 해당 지역 시청, 가정용 쓰레기 처리 업체 또는 제품을 구입 한 매장에 문의해 주세요.
- 제품은 전기 및 전자 제품에 사용 된 유해 물질의 감소 및 폐기물 처리와 관련하여 2012 / 19 / EU 지침에 따라야 합니다.

제품 규격 및 온도단계

▶ FABER GALILEO



정격소비전력	7600W
제품사이즈	830mm X 520mm
설치사이즈	770mm X 490mm
정격전압	50-60Hz / 220V

온도단계	조리과정
1~2	버터, 초콜릿, 젤라틴, 소스 등
3	밥짓기
4~5	채소, 감자, 소스, 과일, 생선 등
6	파스타, 스프, 고기조림 등
7	오믈렛, 소세지 등
8	고기, 칩 등
9	스테이크
P	물 끓이기

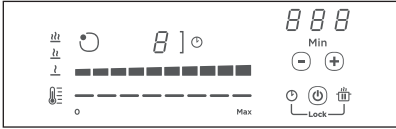







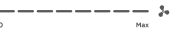
※ 사용하는 용기의 종류와 크기, 음식의 양에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다










<p style="text-align: center;">⏻</p>	<p>쿡탑과 후드의 ON/OFF 누르면 ON, 다시 한번 누르면 OFF.</p> <hr/> <p>기본적으로 쿡탑 / 환기를 켤 때 후드가 자동모드로 동작하고 LED가 켜집니다. 선택 버튼 (터치) 누르면 자동 모드가 비활성화되며 환기 팬은 수동모드가 됩니다. LED는 꺼집니다.</p>
<p style="text-align: center;">⏻</p>	<p>타이머 활성화 버튼을 5 초 동안 누르고 있으면 후드가 미리 설정된 타이머로 15 분 지연 모드가됩니다. 후드에있는 타이머 표시등이 켜집니다. 지연을 비활성화하려면 버튼을 다시 5 초 누르고 있습니다. 타이머가 카운트 다운을 마쳤으면 디스플레이가 꺼지는 동안 음향 신호가 나옵니다. (2 분 동안 동작하며 On / Off 버튼을 누르면 중지됩니다). 카운트 다운이 보이지 않으며 시각적 LED만 표시됩니다.</p>
<p style="text-align: center;">⏻</p>	<p>정지&동작 / 리콜</p> <hr/> <p>조리영역의 타이머를 증가시키거나 감소시킵니다.</p>
<p style="text-align: center;">- +</p>	<p>그리스 필터를 재설정하려면 길게 누릅니다. 차콜 냄새 필터를 재설정하려면 길게 누릅니다.</p>
<p style="text-align: center;">⏻ + ⏻</p>	<p>잠금 키. ⏻와 ⏻을 동시에 몇초간 누릅니다.</p>




	<p>환기 팬 설정 환기 팬의 파워를 올리거나 내립니다.</p>
<p style="text-align: center;">(A)</p>	<p>자동 기능의 활성화 / 비활성화 (기본적으로 자동 모드가 활성화 됨). 후드의 선택 버튼이 터치하면 (누르거나), 자동 모드는 수동 모드에서 비활성화되고 환기 팬과 함께 작동합니다. 자동 모드를 다시 활성화하려면 버튼을 누르면 LED가 켜지면서 후드가 이 모드에서 작동 중임을 나타냅니다.</p> <p>기본적으로 후드는 덕트 모드입니다.</p> <p>차콜 냄새 필터 활성화: 처음 전원을 켜고 버튼을 5 초 동안 누릅니다. 차콜 냄새 필터의 유지 보수가 필요할 때 아이콘이 표시됩니다. LED를 통한 그리스 필터 청소 알림은 항상 활성화됩니다.</p> <p>활성탄 냄새 필터 재설정: 필터 유지 관리를 수행 한 후: +버튼을 5 초 동안 누르고 있으며 그리스 필터 LED가 꺼질 것입니다, 사용량 카운트가 다시 시작됩니다. -버튼을 5 초 동안 누르고 있으면 차콜 필터 LED가 꺼질 것입니다, 사용량 카운트가 다시 시작됩니다.</p>
<p style="text-align: center;">P</p>	<p>속도 설정 INTENSIVE 1 이 속도로 10 분 동안 실행됩니다. 이 시간이 끝나면 시스템은 이전에 설정 한 속도로 자동으로 돌아갑니다.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	<p>속도 설정 INTENSIVE 2 이 속도로 5 분 동안 실행됩니다. 이 시간이 끝나면 시스템은 이전에 설정 한 속도로 자동으로 되돌아갑니다.</p>

	
	<p>쿡탑 / 후드의 ON / OFF 한번 누르면 켜지고, 다시 누르면 꺼집니다.</p>
	<p>독립적인 시간설정을 위해 쿡킹존을 선택합니다</p> <p>동시에 각 요리 존마다 설정할 수 있는 카운트 다운이며, 설정 시간이 끝나면 조리 구역이 자동으로 종료되고 음향 신호로 알려줍니다.</p> <p>쿡탑 타이머의 활성화 / 조절: 활성화하려는 조리 영역을 선택하십시오. 조리 영역의 상대 아이콘에 불이 들어옵니다. 원하는 조리 영역이 선택되면 타이머 지속 시간을 조절하세요. +를 눌러 자동 종료 시간을 늘립니다 -를 눌러 자동종료 시간을 줄입니다</p>
	<p>시간을 설정(플러스 / 마이너스)</p>
	<p>정지&동작 / 리콜 이 기능은 쿡탑에서 작동하는 모든 기능을 일시 중지 / 다시 시작하여 조리 전원을 0으로 만듭니다. 활성화 이후 다시 누르고, 표시된 슬라이더를 왼쪽에서 오른쪽으로 완전히 밀어 비활성화 하세요. 참고 : 10 분 후에 일시 중지 기능이 비활성화되지 않으면 쿡탑이 자동으로 꺼집니다.</p> <p>이 기능을 사용하면 우발적인 시스템 종료시 모든 쿡탑 설정을 복구 할 수 있습니다. - 쿡탑을 다시 켜십시오. - 6 초간  을 누릅니다.</p>
	<p>쿡탑의 잠금기능 우발적인 조작을 방지하기 위해 쿡탑의 설정을 차단하여 이미 활성화 된 기능을 그대로 유지합니다. 비활성화하려면 조작을 반복하세요</p>
	<p>조리영역 지정</p> <p>조리 존은 동일한 파워 레벨을 가진 단일 존을 생성하여 조합하여 작동 할 수 있습니다. 앞쪽 마스터 및 뒤 보조 요리 영역. 활성화하려면 Bridge 기능 : 2개의 영역을 동시에 터치하면 기호가 켜집니다. 마스터 존의 선택 막대를 사용하여 출력 레벨을 선택할 수 있습니다. 브리지 기능을 비활성화하려면 간단하게 동일한 활성화 절차를 반복하세요</p>
	<p>조리영역의 파워 레벨 조절</p> <p>보조 기능으로 10 분 동안 작동 한 후 온도가 이전에 설정된 값으로 돌아옵니다. 터치하여 선택 바를 따라 스크롤하고 Power Booster를 활성화 하세요. 파워 부스터 레벨은 기호 "P"와 함께 선택된 구역의 디스플레이에 표시됩니다.</p>

	온도조절 활성화. 디스플레이가 보여집니다.
	조리 / 42° C를 유지합니다.
	조리 / 74° C를 유지합니다.
	조리 / 92° C를 유지합니다.
	2개 조리영역의 브리지가 실행됩니다.
	파워 부스터가 실행됩니다.

- 사용한 인덕션 화구 끄기
바그래프에서 “0” 을 누릅니다.
이 동작 이후 아무런 추가동작이 없으면 10초 뒤 자동으로 기기의 전원이 꺼짐
- 인덕션 기기 전원 끄기
몇 초간  을 누릅니다.
이 동작 이후 아무런 추가동작이 없으면 10초 뒤 자동으로 기기의 전원이 꺼짐
- Residual heat indicator (잔열표시)
사용한 화구를 끄게 되어도 그 화구는 특정시간 동안 뜨거울 수 있습니다.
이 때 디스플레이 상에 “H” 가 표시가 되며 완전히 식게되면 사라집니다.
- Defrost, Keep warm and Slow cooking setting (해동, 데우기, 슬로우 요리)
해동기능을 이용, 음식물을 해동하거나 버터나 초콜렛이나 꿀 등을 녹일 수 있습니다.
Warm세팅으로 이미 만들어진 요리를 약 74 ° C의 온도로 데우기를 유지 할 수 있습니다.
슬로우 요리는 이미 만들어진 음식물을 약 92 ° C의 온도로 유지시킬 수 있습니다.
또한 slow cooking으로 음식물의 영양소 파괴를 최소화 할 수 있습니다.

해당 화구의 바그래프에서 “0” 근처를 누릅니다.

 를 한 번 누릅니다.

Melting (defrosting) 세팅을 위해서,  를 한 번 더 누릅니다.

 이 표시됩니다.

Keep warm “ 선택을 위해서는,  를 한번 더 누릅니다.

 이 표시됩니다.

Slow cooking “을 선택하려면,  를 한번 더 누르면,  이 표시됩니다.

- PowerPlus setting (부스터 작동방법)
모든 화구에는 PowerPlus(부스터) 기능이 들어있습니다.
PowerPlus기능이 활성화되면 선택된 화구는 10분 동안 가장 최대의 화력으로 작동됩니다.
가령, 긴급하게 많은 양의 물을 가열하고자 할 때 사용하는 기능입니다.

슬라이더를 ‘P’ 디스플레이 될 때까지 조작합니다.

PowerPlus 기능을 종료하려면, 슬라이더를 조작, 원하는 화력단수로 이동시키면 됩니다.

- Timer (타이머)

타이머가 활성화되면 해당 인덕션 화구는 세팅된 시간(1분-1시간 59분)이 되면 자동으로 꺼지게 됩니다.

- Setting the timer (타이머 세팅) 방법

인덕션 기기의 전원을 켜 후 해당 화구를 선택하고

⏻을 눌러 줍니다.

디스플레이 가운데에서 ‘_00’ 이 플래쉬 되면

⊕를 눌러 시간을 늘리거나, ⊖을 눌러 줄이시면 됩니다

처음 ⊕를 누르면 ‘1’ 이 디스플레이창에 나타나게 됩니다.

- Changing the timer / 타이머 변경

타이머 세팅 후 현재 타이머가 세팅이 되어있는 화구를 선택 하고

⏻을 눌러 줍니다.

⊕나 ⊖키를 이용 시간을 변경합니다

- Bridging function (브릿지 기능)

브릿지 기능은 두 개의 개별화구들을 하나의 화구로 작동시킬 수 있게 해줍니다.

바그레프에서 사용하고자 하는 두 개의 화구를 선택합니다.

두 화구 근처의 디스플레이에서 한 쪽은 ‘I’ , 다른 쪽은 ‘J’ 이 나타납니다

브릿지 기능을 활성화 할 때, 두 개의 화구중 하나의 화구가 이미 동작 중일 경우,

그 사용 중인 화구의 화력단수 및 동작시간이 브릿지 화구 (두 개의 화구)의 화력단수 및 동작시간으로 세팅이 됩니다.

만약, 사용하려는 두 개의 화구가 모두 동작 중일때는 동작시간이 화력단수 디스플레이에서 리셋됩니다.

브릿지 기능에서는 부스터 (P)사용이 되지 않습니다.

- Child proof lock (차일드락)

인덕션 기기의 전원을 켜 후,

⏻와 🔒키를 동시에 몇 초동안 눌러주면 여커스틱한 사운드가 들리게 됩니다. 디스플레이는 잠금상태가 됩니다.

이러한 상태에서 디스플레이가 꺼지게 되도 잠금기능은 인덕션 기기를 재작동 할 때까지 유지됩니다.

차일드락 모드를 해지하기 위해서는 ⏻와 🔒키를 동시에 몇 초간 누르시면 됩니다.

· 인덕션 기능작동 방법

인덕션 기기의 작동원리는 기존의 전기렌지(하이라이트)의 작동방법과 다릅니다 세라믹글라스 밑의 인덕션 코일에서 형성된 자기장이 용기의 바닥 면을 직접 신속하게 가열하는 방식입니다.

글라스 상판은 가열된 용기에 의해서만 뜨거워집니다. 글라스위 화구부분에서 용기가 제거되면 즉각 전원에서 변화가 생기게 됩니다

· 용기 인식

각 화구에는 용기인식 프로그램이 있습니다. 이 소프트웨어에 의거, 기기는 해당 용기가 인덕션 사용에 적합한지, 용기의 바닥에 자기장이 형성될 만큼의 철분이 있는지 인지하게 됩니다. 용기가 조리도중 제거가 되거나 용기의 바닥이 인덕션 사용에 적합하지 않은 재질로 인식이 되면 즉각 다음과 같이 **U** 표시를 나타냅니다. 만약 10초 동안 화구에 용기가 올려져 있지 않은 것으로 인식되면, 해당 화구는 10초 뒤에 자동으로 꺼지며 그리고 각 화구의 디스플레이에서 **U** 표시가 나타 납니다

· 인덕선에 적합한 용기에 대해: 용기의 바닥이 자기장이 충분히 형성될 수 있는 철성분이 있어야 합니다. 용기바닥 전면에 골고루 자성을 지녀야 합니다.

· 인덕션 사용에 적합한 용기: 화구사이즈에 부합하며 용기 표면이 자성이 충분히 형성될 수 있는 메탈 재질로 되어 있어야 합니다

· 적합한 용기들

두꺼운 바닥의 에나멜 스틸재질

에나멜스틸 재질의 주철용기

다중바닥의 스테인레스 용기 및 자성재질로 바닥 처리된 알루미늄 용기

· 적합하지 않은 용기들

구리재질, 일반 스테인레스 및 알루미늄 용기, 내열유리 용기, 목재용기, 세라믹 및 terracotta재질 용기등

적합유무를 판단하는 가장 쉬운 방법은 자석을 용기의 바닥에 붙혀 보는 것입니다; 자석이 잘 붙으면 인덕션 사용에 문제가 없는 것으로 보면 됩니다. 만약 자석이 없으면, 용기에 약간의 물을 올려 인덕션 화구에 올린 다음 작동을 해보면 되는데 이 때 **U** 표시가 뜨면 그 용기는 적합한 용기가 아니라고 간주하시면 됩니다.

Note: 인덕션 화구 사용 시 반드시 바닥이 완벽하게 평평한 용기를 사용하셔야 합니다.

그렇지 않으면 인덕션 가열효율이 떨어지거나 용기를 인식하지 못할 수 있으니 주의하셔야 합니다.

· Noise during cooking (조리 중 소음)

인덕션 특성으로 인해 조리 시 소음이 발생할 수 있습니다. 이 소음은 고장이나 오작동을 의미하는 것이 아닙니다. 소음은 사용하는 용기에 따라 달라질 수 있으니 소음이 심하게 커지면 용기를 적합한 용기로 변경하시면 됩니다.

· 에너지효율을 높이는 방법

용기의 바닥면의 지름이 인덕션 화구 사이즈와 가능한 일치하는 것이 좋습니다.

-용기를 구입할 때 용기의 바닥 사이즈 및 윗부분의 사이즈가 표시되어 있는지 확인해 주세요.

보통 용기는 용기 윗부분의 사이즈가 바닥면보다 크기 때문입니다. 바닥 면의 사이즈가 중요합니다.

-오랜 시간 조리를 필요로 하는 요리를 할 때 압력용기를 사용하면 시간과 에너지를 아낄 수 있습니다.

또한 음식물안 비타민을 오래 보존하는데 유리하기도 합니다.

-사용하는 압력용기에 물이 충분히 있는지 확인해 주세요.

용기 안에 물이 없으면 용기 및 인덕션 화구에 손상을 입힐 수 있습니다.

-가능하면 용기 사용 시 뚜껑을 함께 사용하시면 좋습니다.

-조리하는 양에 따라 적절한 크기의 용기를 선택해 주세요.

큰 용기에 반만 채운 채 요리를 하면 에너지를 낭비할 수 있습니다



화구	용기 바닥		Remarks
	Ø Min.	Ø Max. (권장)	
184 mm x 220 mm (single)	90 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (double)	110 mm	245 mm	브릿지 가능

· 인덕션 작동소음

인덕션의 기본 작동원리는 전자기장의 형성에 기인합니다. 즉 형성된 전자기장은 (electromagnetic) 용기의 바닥을 직접 가열하므로 용기의 제조방식이나 재질에 따라 다양한 진동소음을 낼 수 있습니다.

각 소음의 종류를 정리하면 다음과 같습니다.

· Low humming (허밍 사운드)

이 소음은 높은 화력으로 조리 시 이러한 소음이 발생할 수 있습니다.

인덕션 유도체에서 용기로 전달하는 에너지의 양에 따라 달라지며 화력단수를 내리면 소음이 차차 없어집니다.

· Quiet whistling (조용한 휘슬링 소음)

이러한 소음은 보통 용기가 비었을 때 납니다.이 때 용기 안에 음식물이나 물을 넣으면 소음이 사라지게 됩니다.

· Crackling (틱틱하는 소음)

이 소음은 보통 용기가 여러 재질로 여러 층으로 제조가 되었을 때 발생합니다. 서로 다른 재질층끼리 접합될 경우 각 층간 미세한 틈이 생기며 그 틈으로 진동음이 발생하게 됩니다.

즉, 이 소음은 용기에서 발생하는 소음이며 용기 안의 음식물 양에 따라 소음 정도가 달라질 수 있습니다.

· Loud whistling (큰 휘슬링 소음)

서로 다른 재질로 여러 층으로 제작된 용기로 최대 화력단수로 조리 될 때 또는 두 개의 인덕션 화구를 동시에 사용할 때 (브릿지 기능) 발생할 수 있습니다. 이 소음은 화력단수를 내리면 줄어들게 됩니다.

· Fan noises (팬의 소음)

정상적인 인덕션 시스템 구동을 위해서는 시스템 내부의 온도관리가 매우 중요합니다.

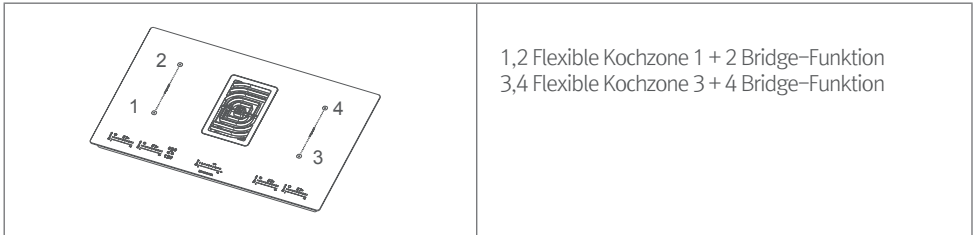
이러한 목적으로 인덕션 내부의 냉각장치인 팬이 작동하며 내부의 온도를 제어하게 됩니다.

인덕션을 끈 후에도 냉각팬은 특정온도로 떨어질 때까지 계속 작동될 수 있습니다.

· Rhythmic sounds and similar to the hands of a clock (시계바늘과 유사한 리드미컬한 소음)

이러한 소음은 최소 3개이상의 인덕션 화구를 동시에 작동시킬 때 발생할 수 있으며 화구 하나를 끄거나 하면 없어지거나 줄어들게 됩니다. 이는 고장이나 이상작동이 아니며 고유한 인덕션 시스템의 특성입니다.

코드	대처방법
ER03	터치부 위에 있는 용기 혹은 물이 원인이므로 터치부를 청소하거나 센서 근처의 이물질 제거
ER20	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
ER22	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
ER31	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
ER36	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
ER47	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
U400	전원연결 확인
E/2	빈용기 가열 혹은 인덕션이 과열돼 나타나는 현상이므로 사용을 잠시 멈추고 기기를 식혀주십시오
E/A	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
E/6	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
E/8	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오
E/9	인덕션을 재실행 후 같은 오류코드가 나타나면 A/S를 맡기십시오



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

Parameter	Wert	Ma ß e (mm)
Einbauma ß e	-	830 x 520 (B x T)
Stromversorgung (전원 및 주파수)	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	Ma ß einheit
Gerätgewicht	M	26 / 19	kg
Anzahl der Kochzonen		4	
Wärmequelle		Induktion	

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying most of the page. It is intended for writing the content of the memo.

- 소비자의 정상적인 사용상태에서 제품에 이상이 생겼을 경우 보증서 내용대로 구입장소나 A/S센터에서 1년간 무상수리 또는 교환해 드립니다.
- 사용자의 부주의로 인한 파손 및 본 제품에 명시된 주의사항 불이행으로 인한 파손시에는 교환이 되지 않습니다.
 - 1) 소비자 부주의로 인한 고장 발생시
 - 2) 임의로 분해하거나, 임의 수리, 개조시
 - 3) 사용 중 이동 또는 낙하 등에 의한 고장 및 손상 발생시
 - 4) 천재지변에 의한 고장 발생시

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하시면 요금이 청구되므로 서비스 신청 전 사용설명서를 참고해 주십시오.
 ※ 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.
 ※ 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있으며, 실제와 약간 다를 수 있습니다.

수리 및 유지보수	TECHNICAL DATA/기술데이터
<ul style="list-style-type: none"> · 전기 전자 부품에 대한 수리 및 유지보수는 반드시 제조사 또는 CS팀에 의해서만 조치 가능 · 손상된 전선은 반드시 제조사 또는 CS팀에 의해서만 교체 가능 · CS팀에 연락 시, 반드시 하기 정보를 제공해야 합니다. <ul style="list-style-type: none"> - 문제점의 종류 / 상세설명 - 인덕션 기기 모델명 (Art./Cod.) - 제품 시리얼 번호 (S.N.) <p>상기 정보들은 제품의 바닥면에 첨부된 스티커를 참조하세요.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Product identification · Type: 4300 · Model: GALILEO BK Glass NG · 인덕션 기기 바닥면에 있는 데이터 라벨을 참조하세요. · 제조사는 지속적으로 제품성능의 향상을 위해 메뉴얼의 문구나 일러스트레이션을 사전 통지 없이 업데이트 할 수 있음을 알려드립니다. · 추가정보는 www.faberspa.com에서 확인해 주시기 바랍니다.

991.0683.828_01 - 220621 - D000000008776_00

