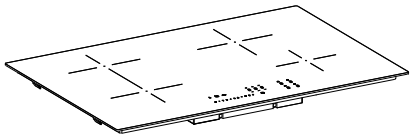
EN USER MANUAL
FR MANUEL D'UTILISATION
IT LIBRETTO DI USO
ES MANUAL DE USO
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
EL ΟΔΗΓΊΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
SL NAVODILO ZA UPORABO
HR KNJIŽICA S UPUTAMA
ET KASUTUSJUHEND
CS NÁVOD K POUŽITÍ



FCH 84 DF KL

EN 3
FR 17
IT 32
ES 47
DE 62
RU 77
PL 93
EL 108
BG 124
SL 140
HR 153
ET 167
CS 181

EN

1. SAFETY INFORMATION

For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users know all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.

Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.

WARNING: Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

WARNING: Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

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

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan sensors.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

CAUTION: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.

Declaration of Conformity

The manufacturer declares that this appliance with radio functionality complies with Directive 2014/53/EU.

The complete text of the EU declaration of conformity is available at the following link by searching for the product code:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

This code can be found on the label located inside the product.

Frequency bands	Maximum transmitted power
2.4 GHz	2 mW max.

2. INSTALLATION

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

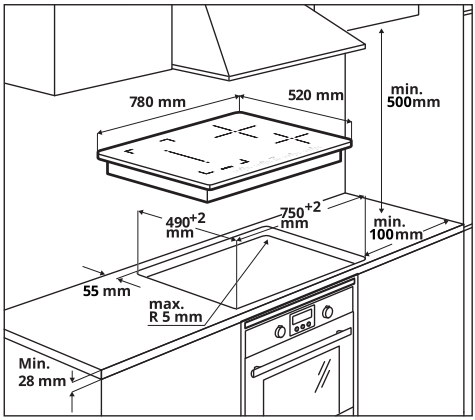
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation.

Please refer to the assembly instructions.

- The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the assembly instructions.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be strictly observed.
- For built-in units, the components (in plastic and veneered wood) must be applied with heat-resistant adhesives (85°C min.): the use of unsuitable materials and adhesives may cause the components to deform or detach.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the appliance is permitted, provided the minimum distance always complies with the indications indicated in the installation drawings.



- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instructions.

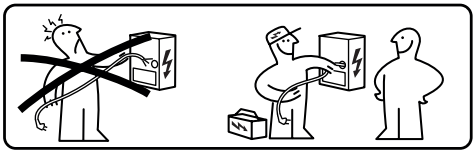
3. ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the relevant rating plate corresponds to the power supply voltage. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Follow the connection diagram (located on the underside of the hob).
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is supplied with a power cable.
- If damaged, replace the power supply cables with original spare cables. Contact the After Sales Service.

Caution! Do not weld any of the cables!

Electrical connection



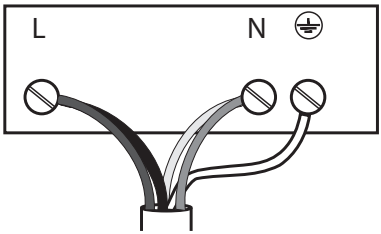
- The wire connection must be performed by a specialised technician.
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. Min. wire section: 5x2.5 mm².
- Connection terminals can be accessed by removing junction box cover.
- Make sure the specifications of the household electrical system (voltage,

maximum power and current) are compatible with those of the appliance.

- Connect the appliance as shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

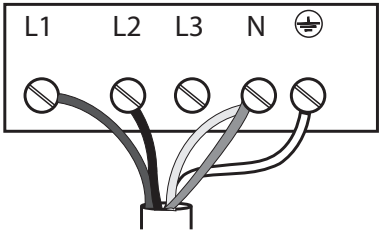
Connection diagram

220V - 240V 1N ~



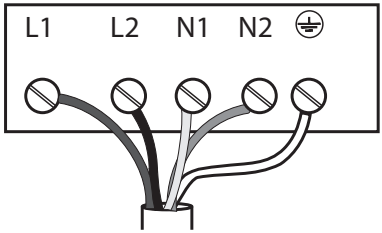
L	Black
L	Brown
N	Blue
N	Grey
⏚	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~

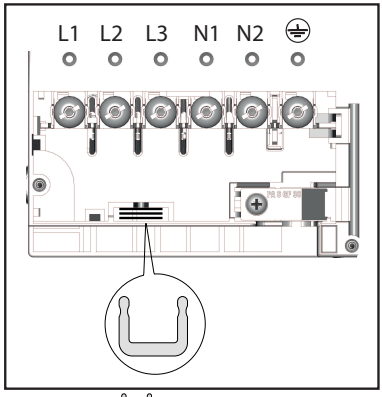


L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey
⏚	Yellow / Green

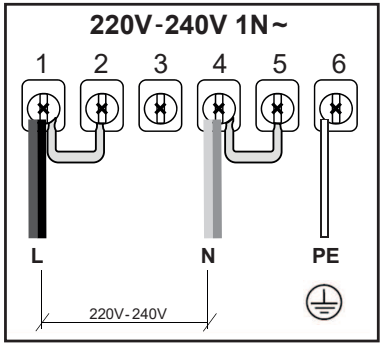
220V - 240V 2N ~

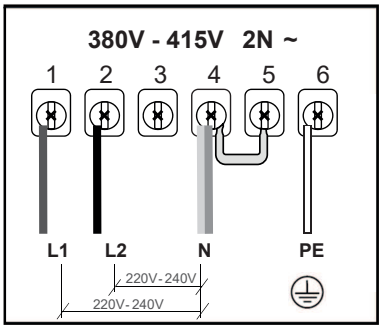


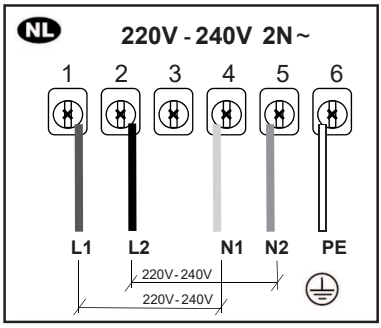
L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey
⏚	Yellow / Green



Place shunts ⊔ between the terminals as shown







4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Do not consume any food that falls accidentally or builds up on the surface and the functional or aesthetic elements of the hob.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burned-on dirt.
- For everyday dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of neutral detergents is recommended.
- Remove all traces of encrusted dirt , e.g. milk that has boiled over, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding the type of scraper to be used.
- Remove food containing sugar, e.g. jam that has spilled during cooking, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove any melted plastic using a scraper suitable for ceramic glass while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove limescale using a small amount of descaler, e.g. vinegar or lemon juice, once the hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Maintenance and repairs

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

In there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be solved contact the After-Sales Service.

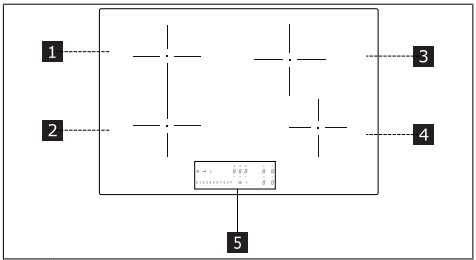
When contacting the After-Sales Service, please provide the following information:
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the data plate. The data plate is attached to the bottom of the appliance.
If the event of incorrect use of the appli-

ance or if the installation has not been performed by an authorised installer, the intervention by the After Sales Service technician or dealer may not be free of charge, even during the warranty period.

5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



1	Single cooking area (220 x 197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking area (220 x 197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking zone (200 mm) 2300 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking zone (160 mm) 1400 W, with 2100 W Booster function
5	Control panel
1 + 2	Bridge cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function

INDICATORS

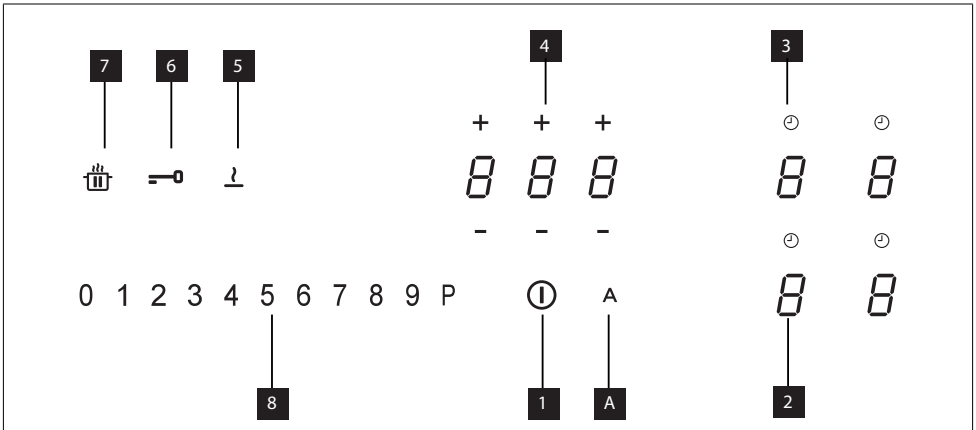
Pot presence detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pot on the hob.
The detection system is able to recognise pots with magnetisable bottoms of a type suitable for use on induction hobs.
If the pot is removed during operation or an unsuitable pot is used, the display will show the symbol U.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety function to warn you that the surface of the cooking zone is still at a temperature equal to or higher than 50°C and could therefore cause burns upon contact with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates H.

6. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Power level indicator
3	Timer symbol
4	Timer control and cooking time indicator
5	Defrost key
6	Lock key

7	Pause key
8	Swipe keyboard
A	Auto key

The cooking areas can be activated by pressing the reference digit 8. The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

7. POWER LIMITATION

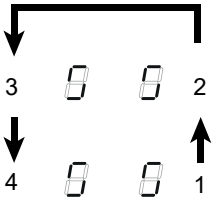
When connecting to the domestic power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking areas based on the actual capacity of the domestic power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ⏻, otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph.

Connect the hob to the domestic mains power.

1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only ≀ keeps flashing.
2. Press and hold ≀: the digits in the cooking area indicate 5.
3. Keep pressing ≀ and start pressing the digits in the areas in anticlockwise order starting from the front right one.



The rear left digit indicates C and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with C and press “8” in the power bar.

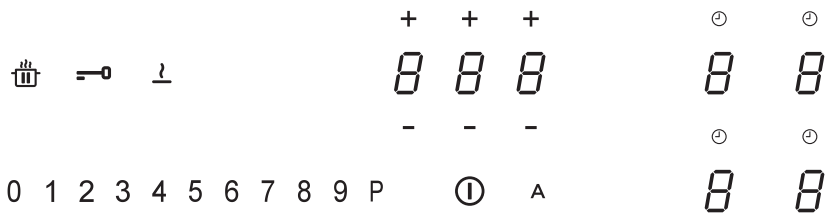
Select the front left digit and select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on the power bar	KW	Notes
0	**7.4**	Standard initial setting
1	**6**	
2	**5**	
3	**4**	
4	**3.5**	
5	**3**	
6	**2.5**	

Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding ⏻.

8. FUNCTIONS



Child lock	This function prevents accidental use of the appliance
	To enable: if a pan is on the hob, press and hold the corresponding digit for 3 seconds. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the 4 digits (not visible) next to point on the left side. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar which displays the operating sequence. All the digits indicate L. The operations described must be completed within 10 seconds.
	To disable: press and hold for 3 seconds one of the 4 digits in the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar which displays the operating sequence. The operations described must be completed within 10 seconds.
Lock	It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again. If the electricity supply is cut, the function is disabled.
	To enable: press and hold for 1 second.
	To disable: press .
Boost function	Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.
	To enable: select one of the 4 cooking areas and select “P” on the power bar. The corresponding digit indicates P.
	To disable: select one of the other possible values on the power bar.
Cooking zone timer	The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.
	To enable: With the cooking area switched on, press the corresponding symbol to access the timer controls for that area. The 3 digits indicate “0 0 0”. Press “+” or “-” to set the timer countdown. Hours - Tenths - Minutes To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.
	To disable: with the cooking area switched on, press the corresponding symbol to access the timer controls for that area. Set the three digits to “0 0 0” using “+” or “-”.

<table>
<tr><td>Timer (generic)</td><td>Timer with alarm for generic use.</td></tr>
<tr><td></td><td>To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas.
The 3 digits to control the timer show “- - -”.
Press the digit to access the timer menu and display “0 0 0”.
Press “+” or “-” to set the timer countdown.

Hours - Tenths - Minutes

To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds.
When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key.
Repeat the steps described to change the countdown value.</td></tr>
<tr><td></td><td>To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas.
Press the digit to access the timer menu and use “+” and “-” to set the display to “0 0 0”.</td></tr>
<tr><td>Defrost function</td><td>To enable: select one of the 4 cooking areas and press .

The digit of the selected area shows .</td></tr>
<tr><td></td><td>To disable: press or press .</td></tr>
<tr><td>Heating function</td><td>This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking area is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</td></tr>
<tr><td></td><td><table>
<tr><th>Power level</th><th>Timer (seconds)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Not available</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Not available</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>To enable, with a pan on the bob and the cooking area selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking area indicates “A”.
The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased.
It can also be disabled by touching and holding the cooking area in question for 3 seconds.</td></tr>
<tr><td>Pause function</td><td>This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking area and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.</td></tr>
<tr><td></td><td>To enable: With a pan on the hob and the cooking area selected, press and hold the Pause function key for at least 1 second. All the displays show .</td></tr>
<tr><td></td><td>To disable: press and hold for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.</td></tr>
<tr><td>Recall function</td><td>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.</td></tr>
<tr><td></td><td>When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching , the key flashes for 6 seconds. Press the key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.</td></tr>
</table>

Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. Only the cooking areas on the left can be selected for use with this function.
	To enable/disable: press the digits of the left-hand cooking area at the same time to select the 2 areas be combined until the ∩ digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.
AUTO function	This function allows you to enable AUTO mode so that operation of the hob and hood are coordinated. When the hob is switched on, the lights are also switched on. The hood speed is automatically set using the highest power level present on the hob.
	Hob-Hood Coupling Please refer to the "USER MENU CUSTOMISATION" section, menu code "U9", to start the connection procedure and follow all the instructions.

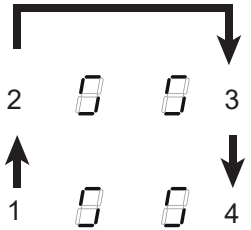
9. COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

10. USER MENU CUSTOMISATION

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

- Press ⏻.
- Press and hold ⏻ again for 3 seconds.
- The 🗑 key starts flashing.
- Press and hold 🗑: the digits in the cooking area indicate 0.
- Hold 🗑 and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



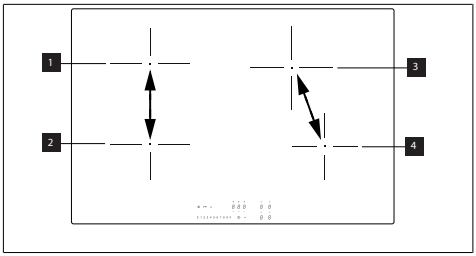
The rear left digit alternately indicates U and a number from 2 to 9 indicating the menu code.
The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

- Press the left rear digit.
- Select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the left front digit.
- Select a number on the power bar to select a value.
- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding ⏻ for 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press 🗑.

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.
See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Enabled 1 - Disabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down
U9	Menu to activate **Hob-Hood Coupling**.	0 - Hob-Hood Coupling disabled 1 - Activate Hob-Hood Coupling procedure. The display shows an animation. **WARNING:** once the procedure has been activated, refer to the hood manual and check that the K-Link Coupling procedure has been activated. The coupling procedure takes 2 minutes.

11. POWER MANAGEMENT



“This product is equipped with an electronically controlled power management function.
See illustration.
This function controls the delivery of a maximum power of 3700 W between cooking zones 1 and 2, optimising power distribution and preventing system overload.
Hob at maximum power level - the function distributes the power between the cooking zones and automatically reduces the power of one zone if necessary (the highest priority is given to the most recent command).
Hob with power limitation - the function distributes the power between the cooking zones, preventing any zone from being set to a power level above the defined limit (to increase the power of a particular cooking zone, it is necessary to manually reduce the power level of the other zone).
Example:
If boost level (P) is selected for cooking zone 1, cooking zone 2 cannot exceed power level 9 at the same time and will be automatically limited.”

12. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use
Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.
To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use the pans
Minimum diameter of the pot/pan for the different cooking areas
To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.
Always use the cooking area that best matches the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Right rear	110 mm	200 mm
Right front	110 mm	145 mm
Rear left	110 mm	190 mm
Front left	110 mm	190 mm

Empty or thin-bottomed pots/pans
Do not use empty or thin-bottomed pots/pans on the hob as this would prevent the temperature from being controlled or would automatically switch off the cooking area if the temperature is too high, with the risk of damaging the pan or the surface of the hob.
If this were to happen, do not touch anything and wait for all components to cool down.
If an error message appears, see the “Troubleshooting” section.

Advice/suggestions
Noise during cooking
When a cooking area is active, it may

hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass hobs and does not impair the function or life of the appliance. The noise depends on the pan used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the pan.

13. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact After Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact After Sales Service.
EH	Corresponding cooking area switches off.	Temperature sensor blocked for cooking area. Insufficient temperature variation detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If the error persists, please contact After Sales Service.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

14. TECHNICAL DATA

FCH 84 DF KL

		Unit	Value
Type of product			**Built-in Hob**
Dimensions	Width	mm	**780**
	Depth	mm	**520**
	Min./max. height	mm	**54**
Total power		W	**7400**

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	10.4 kg

15. ENERGY EFFICIENCY OF HOB

Number of cooking areas	4
Number of combo cooking areas	1- Left
Cooking technology	Induction
Combo cooking area dimensions	Left 220 x 395 mm
Cooking zone dimensions	Front left 220 x 197 mm
	Rear left 220 x 197 mm
	Right rear Ø 200 mm
	Right front Ø 145 mm
Energy consumption per combo cooking area	192 Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	Right rear 185 Wh/kg
	Right front 181 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

Disposal of packaging materials

Materials with the symbol are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

17. CONFORMITY

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference Standards:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with EEC Directives.

“The technical data is provided on the data plate affixed to the bottom of the product.”

FR

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, prière de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Toujours garder ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Ces tables de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.

Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que le réseau d'alimentation domestique dispose d'un branchement adéquat à la masse.
- Raccorder l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.

AVERTISSEMENT : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre 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 par des personnes ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation

sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la table de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

ATTENTION : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec un écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

Déclaration de Conformité

Le fabricant déclare que cet appareil disposant de la fonction radio est conforme à la directive 2014/53/EU.

Le texte complet de la déclaration de conformité EU est disponible à l'adresse suivante en faisant une recherche par référence produit :

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Cette référence est disponible sur l'étiquette présente à l'intérieur du produit.

Bandes de fréquence	Puissance maximale transmise
2,4 GHz	2 mW max.

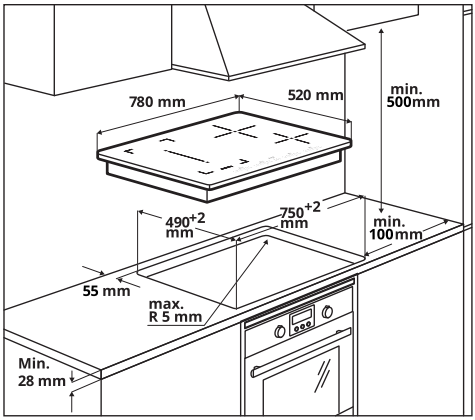
2. INSTALLATION

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la plaque de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.
- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Créer une ouverture d'au moins 28 cm² dans le bloc cuisine qui doit accueillir la plaque de cuisson pour permettre une aération correcte du produit.

Exigences relatives au bloc cuisine

- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les directives et les règlements relatifs aux installations à basse tension et à la prévention contre l'incendie.
- Pour les unités encastrables, les composants (en plastique et en bois contreplaqué) doivent être appliqués avec des colles résistantes aux hautes températures (min. 85 °C) : l'utilisation de matériaux et de colles non adéquates peut provoquer des déformations ou des détachements des composants.
- L'utilisation de bordures décoratives en bois massif autour du plan de travail derrière l'appareil est autorisée, à condition que la distance minimale soit toujours conforme aux indications fournies dans les plans d'installation.



- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- En absence de four sous la plaque de cuisson, installer un panneau de séparation sous l'appareil, comme illustré dans les instructions de montage.

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

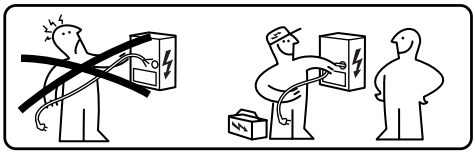
AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Avant d'effectuer les raccordements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la table de cuisson.
- Suivre le schéma de raccordement (situé sur la face inférieure de la table de cuisson).

- Utiliser exclusivement des pièces d'origine fournie par le service des pièces détachées.
- L'appareil est fourni avec un câble de branchement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer par un cordon d'origine. Contacter le Service technique.

Attention ! Ne pas souder les câbles !

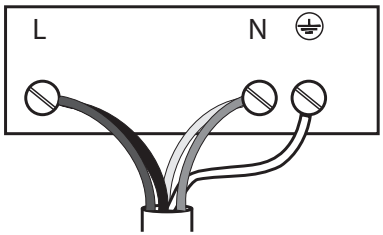
Raccordement électrique



- Les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé.
- Cet appareil a un branchement de type « Y » avec un câble de type H05V2V2-F. Section min. des conducteurs : 5x2,5 mm².
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- Vérifier que les caractéristiques de la ligne électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la façon illustrée sur le schéma (conformément aux normes de référence pour la tension secteur en vigueur au niveau national).

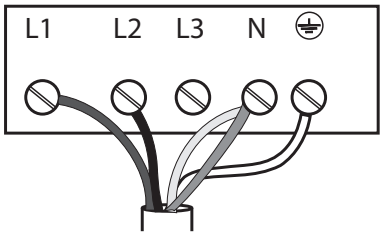
Schéma de raccordement

220V - 240V 1N ∼



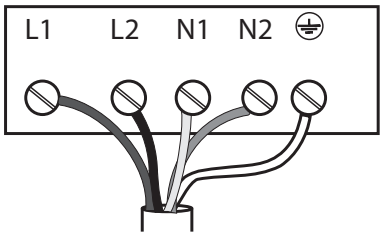
L	Noir
L	Marron
N	Bleu
N	Gris
⏚	Jaune / Vert

380V - 415V 2N ∼

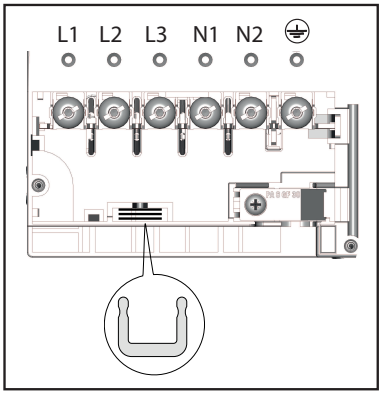


L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
N	Gris
⏚	Jaune / Vert

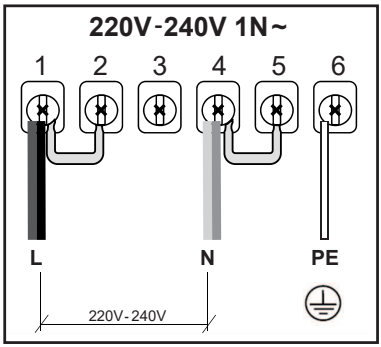
220V - 240V 2N ∼

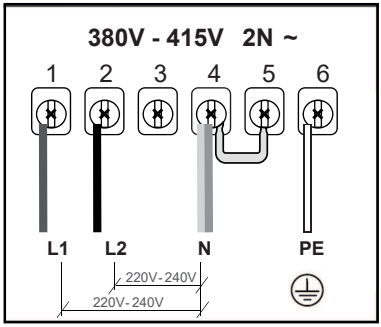


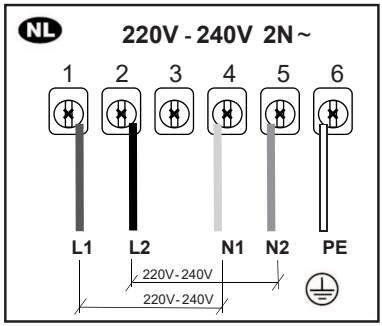
L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
N	Gris
⏚	Jaune / Vert



Insérer des dérivateurs de courant ⊔ entre les bornes, de la façon illustrée







4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne consommer aucun résidu alimentaire tombé ou déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
- Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever toute trace de saleté durcie, comme le lait ayant débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever les résidus alimentaires riches en sucre, comme les éclaboussures de confiture, à l'aide

d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand la plaque de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, comme du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
- Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

Entretien et réparation
- Veiller à ce que la réparation des composants électriques soit exclusivement confiée au constructeur ou aux techniciens du Service d'Assistance.
- Veiller à ce que les câbles endommagés soient exclusivement remplacés par le producteur ou par les techniciens du Service d'Assistance.

En cas de panne, essayer de la résoudre en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. S'il est impossible de résoudre le problème, contacter le Service d'Assistance.

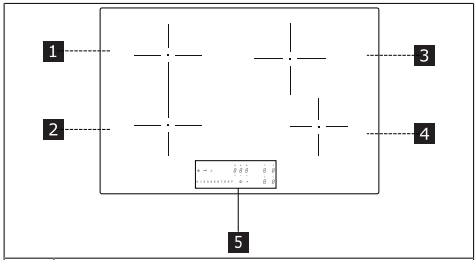
Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.

In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. DESCRIPTION DU PRODUIT

Disposition de la surface de cuisson



1	Zone de cuisson simple (220 x 197 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
2	Zone de cuisson simple (220 x 197 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
3	Zone de cuisson simple (200 mm) 2 300 W, avec fonction Booster de 3 000 W
4	Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Booster de 2100 W
5	Bandeau de commande
1 + 2	Zone de cuisson modulable (220 x 395 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W

INDICATEURS

Détection présence casserole

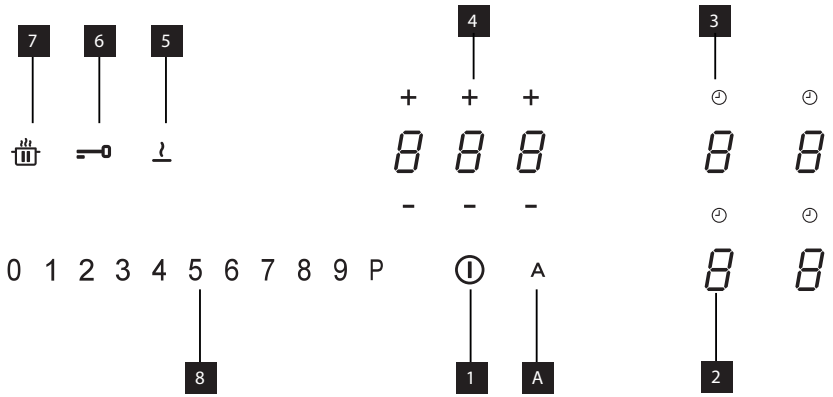
Chaque zone de cuisson est dotée d'un système qui détecte la présence d'une casserole sur la plaque de cuisson.
Le système de détection peut reconnaître les casseroles ayant un fond magnétique d'un type adapté à une utilisation sur les plaques de cuisson à induction.
Si la casserole est retirée pendant le fonctionnement ou si la casserole utilisée n'est pas adaptée, l'afficheur montre le symbole U.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité qui signale que la

surface de la zone de cuisson est encore à une température de 50°C ou plus et peut donc provoquer des brûlures si elle est touchée à mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche H.

6. BANDEAU DE COMMANDE



1	Branché/Débranché
2	Indicateur de niveau de puissance
3	Symbole du minuteur
4	Contrôle du minuteur et indicateur du temps de cuisson
5	Touche de la fonction Fonte
6	Touche de la fonction Verrouillage
7	Touche de la fonction Pause
8	Zone de réglage
A	Touche de la fonction Auto

Les zones de cuisson peuvent être activées en appuyant sur le digit de référence 8. Le digit s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

En plaçant une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et le digit correspondant s'illumine pour l'activer.

Les digits sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

7. LIMITATION DE PUISSANCE

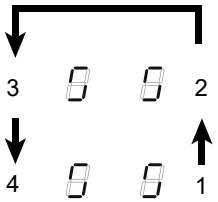
Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur ⏻ ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

1. Toutes les touches sensitives s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule clignote.
2. Appuyer et maintenir enfoncé : les touches sensitives des zones de cuisson indiquent .
3. En maintenant enfoncé, commencer à appuyer sur les digits des zones en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une monte à partir de la zone avant droite.



La touche arrière gauche indique et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

Sélectionner la touche sensitive avec et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.

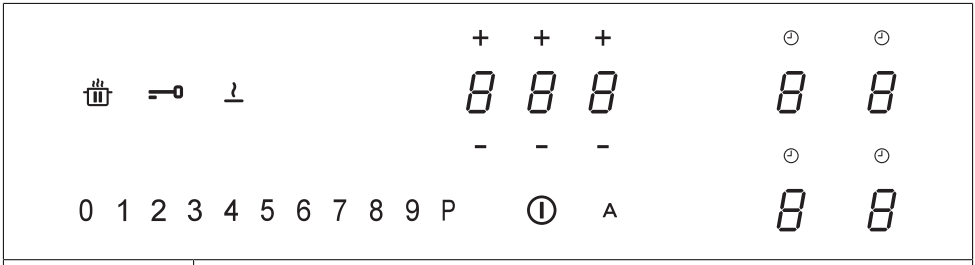
Sélectionner la touche sensitive avant gauche et sélectionner la configuration correcte.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur sur la barre de la puissance	KW	Notes
0	7,4	Réglage initial standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant .

8. FONCTIONS



Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil
	Pour activer : si une casserole est présente sur la table de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé le digit correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur la plaque de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes l'un des 4 digits (non visibles) à côté du point sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser son doigt de 0 à 9 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Tous les digits indiquent . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
	Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes l'un des 4 digits des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser son doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

Verrouillage	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. En cas de coupure de courant, la fonction se désactive.
	Pour activer : appuyer sur ⊶0 et maintenir enfoncé pendant 1 seconde.
	Pour désactiver : appuyer sur ⊶0.
Fonction Boost	Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.
	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. Le digit correspondant indique P.
	Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.
Minuteur des zones de cuisson	Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.
	Pour activer : Avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole ⏲ correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Les 3 digits indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.  Heures - Dixièmes - Minutes Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les digits se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 digits indiqueront toujours le minuteur le plus proche de la fin de la minuterie.
	Pour désactiver : avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole ⏲ correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Régler les trois digits sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - ».
Minuteur (générique)	Minuteur avec alarme à usage générique.
	Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Les 3 digits pour les commandes de gestion du minuteur indiquent « - - - ». Appuyer sur le digit pour accéder au menu du minuteur et afficher « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.  Heures - Dixièmes - Minutes Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les digits se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours.
	Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Appuyer sur le digit pour accéder au menu du minuteur et utiliser « + » et « - » pour régler l'afficheur sur « 0 0 0 ».
Fonction Fonte	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur ≀. Le digit de la zone sélectionnée indique U.
	Pour désactiver : appuyer sur ≀ ou sur ⏻.

<table>
<tr><td>Fonction Chauffage</td><td>Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :
<table>
<tr><th>Niveau de puissance</th><th>Minuteur (secondes)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Non disponible</td></tr>
</table>
Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L’afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ».
Il est possible d’augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive.
Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.</td></tr>
<tr><td>Fonction Pause</td><td>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n’importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n’est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.</td></tr>
<tr><td></td><td>Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent .</td></tr>
<tr><td></td><td>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant 1 seconde jusqu’au clignotement. Appuyer sur n’importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.</td></tr>
<tr><td>Fonction de Rappel</td><td>Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d’arrêt involontaire ou de coupure de courant.</td></tr>
<tr><td></td><td>Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant , la touche clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l’opération.</td></tr>
<tr><td>Mode combiné (fonction « pont »)</td><td>Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d’utiliser des casseroles ayant un plus grand fond.
Les zones de cuisson pouvant être sélectionnées pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche.</td></tr>
<tr><td></td><td>Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les digits de la zone de cuisson de gauche pour sélectionner les 2 zones à relier, jusqu’à l’apparition du digit qui indique que la fonction a été activée. L’autre digit sert à définir le niveau de puissance.</td></tr>
<tr><td>Fonction AUTO</td><td>Cette fonction permet d’activer le mode AUTO dans laquelle la Plaque et le Hotte fonctionnent en coordination. Les Lumières s’allumeront automatiquement à l’allumage de la Plaque. La vitesse de la hotte sera automatiquement définie en utilisant le niveau de puissance le plus élevé présent sur les zones de la plaque de cuisson.</td></tr>
<tr><td></td><td>Appairage Plan-Hotte
Pour commencer la procédure de connexion, voir le paragraphe « PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR » code du menu « U9 » et suivre toutes les instructions.</td></tr>
</table>

9. TABLEAU DE CUISSON

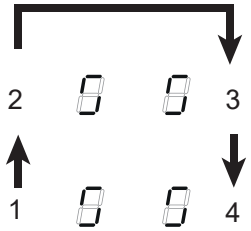
Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz

4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

10. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

- Appuyer sur ⏻.
- Appuyer de nouveau sur ⏻ et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- La touche ⏻ commence à clignoter.
- Maintenir appuyé ⏻ : les touches sensitives des zones de cuisson indiquent 0.
- En maintenant ⏻ enfoncé, commencer à appuyer sur les touches digit des zones de cuisson dans le sens horaire à partir de la touche avant gauche.



Le digit arrière gauche indique en alternance U et un chiffre de 2 à 9 indiquant le code du menu.
La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

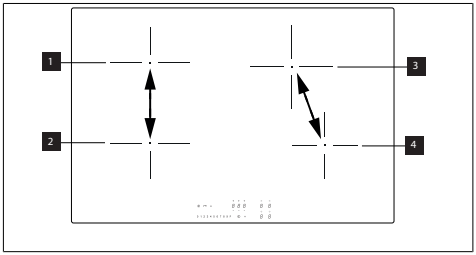
- Frapper la touche arrière gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu.
- Frapper la touche avant gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur.
- Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant ⏻ enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur ⏻.

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.
Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - Animation désactivée 1 - Animation activée
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 - Active 1 - Non active

U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction
U9	Menu pour activer la procédure d'**Appairage Plan-Hotte**.	0 - Appairage Plan-Hotte désactivé 1 - Activer la procédure d'Appairage Plan-Hotte. L'affichage montre une animation. **ATTENTION :** une fois la procédure activée, faire référence au manuel de la hotte et vérifier que la procédure d'Appairage K-Link a été activée. La procédure d'accouplement dure 2 minutes.

11. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE



« Ce produit est doté d'une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.
Voir illustration.
Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximale de 3700 W entre les zones de cuisson 1 et 2, optimisant ainsi la distribution de puissance et évitant les situations de surcharge du système.
Plaque de cuisson au niveau maximal de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et réduit automatiquement la puissance d'une zone de cuisson, si nécessaire (la plus haute priorité est accordée à la dernière commande).
Plaque de cuisson avec limitation de la puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson, empêchant de définir la puissance d'une zone de cuisson à un niveau supérieur à la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson spécifique, il est nécessaire de réduire manuellement le niveau de puissance défini pour l'autre).
Exemple :
Si le niveau de puissance supplémentaire (boost) (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

12. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser
Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. Si elle colle, cela signifie que la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.
Pour une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles à fond plat qui répartissent la chaleur de manière homogène. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati

sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.
Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Arrière droite	110 mm	200 mm
Avant droite	110 mm	145 mm
Arrière gauche	110 mm	190 mm
Avant gauche	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile
Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.
Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.
Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Consigli/suggerimenti
Rumori durante il funzionamento
Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Ce phénomène, typique des zones de cuisson en vitrocéramique, n’influence ni le fonctionnement, ni la durée de vie de l’appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d’une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

13. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code d’erreur	Description	Cause possible de l’erreur	Solution
ER03	La table de cuisson s’éteint après 10 secondes.	Détection d’une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l’eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La table de cuisson s’éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la table de cuisson. S’assurer que la table de cuisson est suffisamment ventilée. Si l’erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s’éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la table de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s’éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d’endommager la table de cuisson à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L’erreur s’efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d’autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l’erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s’active pas.	Tension et/ou fréquence d’alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S’il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s’éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s’il y a lieu. Si l’erreur persiste, contacter le service après-vente.

EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Au branchement de la table de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la table de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Débrancher la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la table de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

14. DONNÉES TECHNIQUES

FCH 84 DF KL

		Unité	Valeur
Type de produit			**Plaque de cuisson intégrée**
Dimensions	Largeur	mm	**780**
	Profondeur	mm	**520**
	Hauteur min/max	mm	**54**
Puissance totale		W	**7400**

Paramètre	**Valeur**
Tension/fréquence d'alimentation	**220-240 V, 50 Hz ; 220 V ; 60 Hz ;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;**
Poids de l'appareil	**10,4 kg**

15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE LA TABLE DE CUISSON

Nombre de zones de cuisson	**4**
Nombre de zones de cuisson modulables	**1- Gauche**
Technologie de cuisson	**Induction**
Dimensions de la zone de cuisson modulable	**Gauche 220 x 395 mm**
Dimensions de la zone de cuisson	**Avant gauche 220 x 197 mm**
	Arrière gauche 220 x 197 mm
	Arrière droite Ø 200 mm
	Avant droite Ø 145 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson modulable	**192 Wh/kg**
Consommation d'énergie par zone de cuisson	**Arrière droite 185 Wh/kg**
	Avant droite 181 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson (fonctionnement électrique)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des appareils électroménagers

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à

une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une d'élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux portant le symbole ♺ sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

17. CONFORMITÉ

Informations sur le produit conformément au règlement n° 66/2014

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux Directives CEE.

« Les données techniques sont fournies sur la plaque des données appliquée sur le fond du produit. »

IT

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico competente. Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a massa.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.

AVVERTENZA: Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.

AVVERTENZA: La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparec-

chio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

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

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antifiamma.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di corrente.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe per collegare il dispositivo.
- Non usare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
- Non azionare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.

Dichiarazione di Conformità

Il fabbricante dichiara che questo apparecchio con funzionalità radio è conforme alla direttiva 2014/53/EU.

Il testo completo della dichiarazione di conformità EU è disponibile al seguente indirizzo Internet facendo una ricerca per codice prodotto:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Tale codice è reperibile nell'etichetta posizionata all'interno del prodotto.

Bande di frequenza	Massima potenza trasmessa

2,4 GHz	2 mW max.

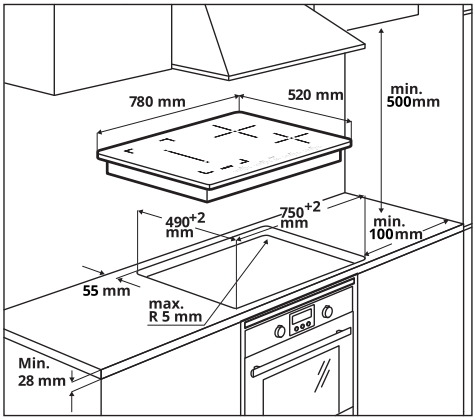
2. INSTALLAZIONE

Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro.
- Verificare che lo spazio sottostante il piano cottura sia sufficiente per la circolazione dell'aria. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.
- Il fondo dell'apparecchio può diventare molto caldo. Se l'apparecchio è installato sopra cassetti, assicurarsi di installare un pannello di separazione ignifugo sotto l'apparecchio per impedire l'accesso al fondo. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Creare un'apertura anteriore di almeno 28 cm² nel blocco cucina che deve alloggiare il piano cottura per permettere una corretta aerazione delprodotto.

Requisiti del blocco cucina

- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario osservare rigorosamente le linee guida e i regolamenti relativi agli impianti in bassa tensione e le norme di prevenzione degli incendi.
- Per le unità da incasso, i componenti (in materiale plastico e legno impiallacciato) devono essere applicati con collanti termoresistenti (min. 85 °C): l'uso di materiali e collanti non idonei può causare deformazioni o distacchi dei componenti.
- È consentito l'uso di profili in legno massiccio attorno al piano di lavoro dietro l'apparecchio, a condizione che le distanze minime siano sempre conformi alle indicazioni fornite nei disegni di installazione.



- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Se non c'è un forno sotto il piano cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio come illustrato nelle Istruzioni di montaggio.

3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

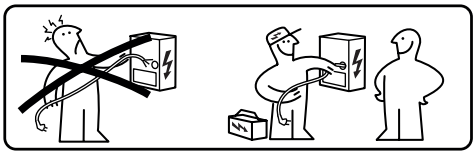
⚠ **AVVERTENZA:** Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Prima di eseguire i collegamenti, verificare che la tensione nominale dell'apparecchio indicata sulla targhetta dati corrisponda alla tensione della rete di alimentazione. La targhetta dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.
- Seguire lo schema di collegamento (collocato sul lato inferiore del piano cottura).
- Usare esclusivamente componenti originali forniti dal servizio ricambi.
- L'apparecchio è fornito con un cavo di collegamento.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con il ricambio originale appropriato. Contattare il Servizio Assistenza.

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

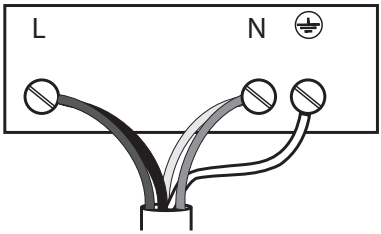
Collegamento elettrico



- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a "Y" con un cavo di tipo H05V2V2-F. Sezione min. dei conduttori: 5x2,5 mm².
- 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).

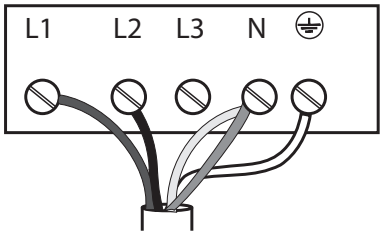
Schema di collegamento

220V - 240V 1N ∼



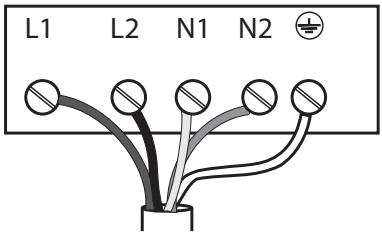
L	Nero
L	Marrone
N	Blu
N	Grigio
⏚	Giallo / Verde

380V - 415V 2N ∼

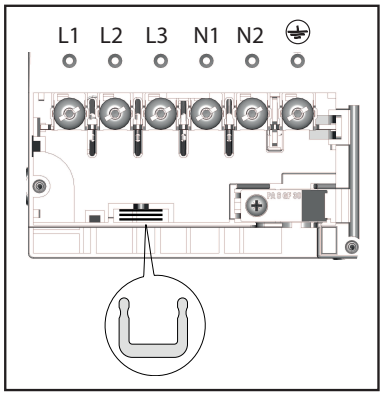


L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu
N	Grigio
⏚	Giallo / Verde

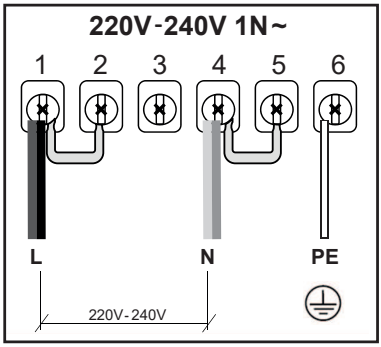
220V - 240V 2N ∼

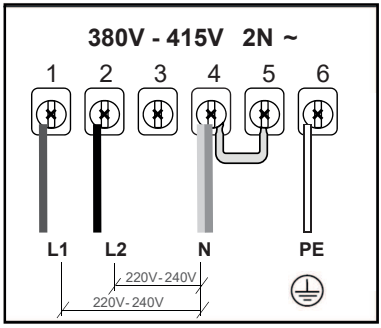


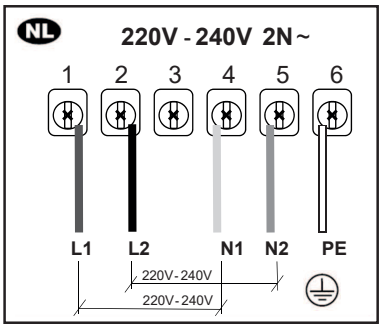
L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu
N	Grigio
⏚	Giallo / Verde



Inserire derivatori di corrente ⊔ tra i morsetti come illustrato







4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- Spegnere o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia o manutenzione.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. È molto più difficile rimuovere le tracce di sporco indurite o bruciate.
- Per rimuovere lo sporco quotidiano, usare un panno morbido o una spugnetta con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detergenti da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detergenti neutri.
- Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.
- Rimuovere i residui di cibo ricchi di zucchero, ad esempio schizzi di marmellata in cottura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere eventuali residui di plastica fusa usando un raschietto idoneo per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per esempio aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

Manutenzione e riparazioni

- Assicurarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia affidata esclusivamente al costruttore o ai tecnici del Servizio Assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti esclusivamente dal produttore o dai tecnici del Servizio Assistenza.

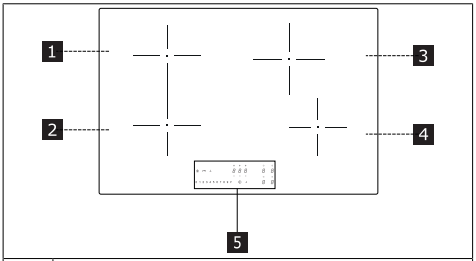
In presenza di un guasto, cercare di trovare una soluzione seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il Servizio Assistenza.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



1	Zona di cottura singola (220 x 197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (220 x 197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (200 mm) 2300 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (160 mm) 1400 W, con funzione Booster da 2100 W
5	Pannello comandi
1 + 2	Zona di cottura combinabile (220 x 395 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W

INDICATORI

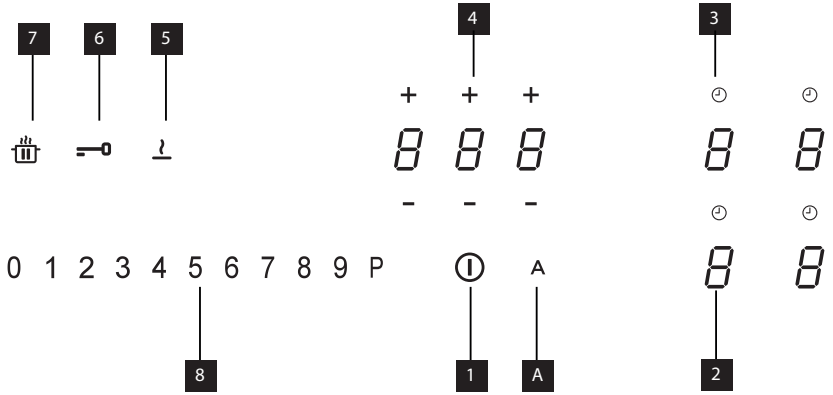
Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.
Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo U.

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica H.

6. PANNELLO COMANDI



1	Acceso/Spento
2	Indicatore del livello di potenza
3	Simbolo del timer
4	Controllo del timer e indicatore del tempo di cottura
5	Tasto della funzione Scioglimento
6	Tasto della funzione Blocco
7	Tasto della funzione Pausa
8	Tastiera a scorrimento
A	Tasto della funzione Auto

Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento 8. Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.

Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

7. LIMITAZIONE DI POTENZA

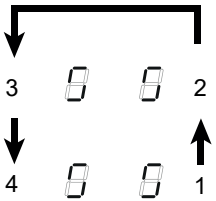
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando ⏻ o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

1. Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi, poi si spengono e rimane solo ⏦ lampeggiante.
2. Premere e mantenere premuto ⏦: i digit delle zone di cottura indicano 5.
3. Mantenendo premuto ⏦, iniziare a premere i digit delle zone procedendo in senso antiorario a partire da quella avanti a destra.



Il digit posteriore sinistro indica C e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con C e premere " 8 " sulla barra della potenza.

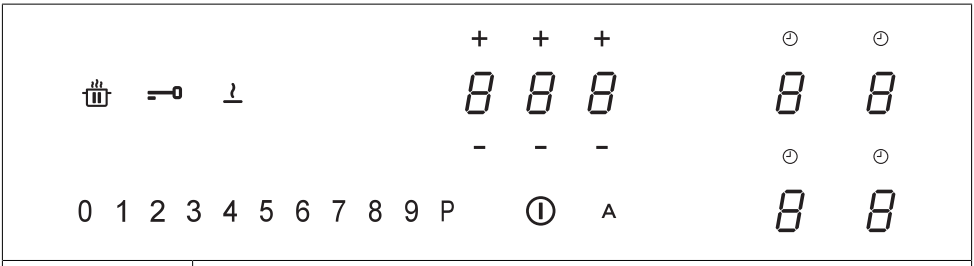
Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sulla barra della potenza	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Una volta inserito il valore corretto confermare toccando e tenendo ⏻.

8. FUNZIONI



Dispositivo di sicurezza bambini	Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura
	Per attivare: se è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il digit corrispondente. Se non è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 4 digit (non visibili) accanto il punto sul lato sinistro. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Tutti i digit indicano L. Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.
	Per disattivare: premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 4 digit delle zone di cottura. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.
Blocco	È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso. In caso di interruzione della corrente, la funzione si disattiva.
	Per attivare: premere 0 e mantenere premuto per 1 secondo.
	Per disattivare: premere 0.
Funzione Boost	Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.
	Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "P" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica P.
	Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.

<table>
<tr><td>Timer delle zone di cottura</td><td>Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato.
Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.</td></tr>
<tr><td></td><td>Per attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo ◴ per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.
I 3 digit indicano “ 0 0 0 “. Premere “+” o “-” per impostare il conto alla rovescia del timer.

Ore - Decimi - Minuti

Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.
Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.
Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo.</td></tr>
<tr><td></td><td>Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo ◴ per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.
Impostare i tre digit su “ 0 0 0 “ usando “+” o “-”.</td></tr>
<tr><td>Timer (generico)</td><td>Timer con allarme per uso generico.</td></tr>
<tr><td></td><td>Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive.
I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano “- - -”.
Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare “ 0 0 0 “.
Premere “+” o “-” per impostare il conto alla rovescia del timer.

Ore - Decimi - Minuti

Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.
Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.
Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia.</td></tr>
<tr><td></td><td>Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive.
Premere il digit per accedere al menu del timer e usare “+” e “-” per impostare il display su “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td>Funzione Scioglimento</td><td>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere ≀.

Il digit della zona selezionata indica U.</td></tr>
<tr><td></td><td>Per disattivare: premere ≀ o premere ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funzione Riscaldamento</td><td>Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L’intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:
<table>
<tr><th>Livello di potenza</th><th>Timer (secondi)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Non disponibile</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Non disponibile</td></tr>
</table>
Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica “A”.
È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione.
Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.</td></tr>
</table>

Funzione Pausa	Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.
	Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano .
	Per disattivare: premere e mantenere premuto per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.
Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.
	Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando , il tasto lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle a sinistra.
	Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit della zona di cottura sinistra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.
Funzione AUTO	Questa funzione permette di attivare la modalità AUTO nella quale il Piano e la Cappa funzionano in maniera coordinata. Accendendo il Piano automaticamente si accenderanno le Luci. La velocità della cappa verrà impostata automaticamente utilizzando il livello di potenza più alto presente sulle zone del piano cottura.
	Accoppiamento Piano-Cappa Per iniziare la procedura di collegamento vedere paragrafo "PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE" codice del menù " U9 " e seguire tutte le indicazioni.

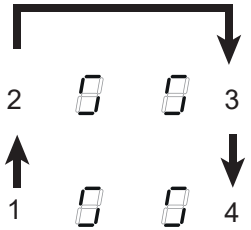
9. TABELLA DI COTTURA

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	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

10. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

- Premere ⏻.
- Premere di nuovo ⏻ e mantenere premuto per 3 secondi.
- Il tasto 🗑 inizia a lampeggiare.
- Premere e mantenere premuto 🗑: i digit delle zone di cottura indicano 0.
- Tenendo 🗑, iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.



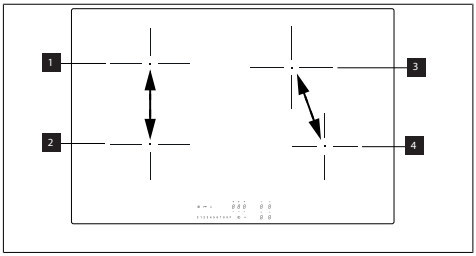
Il digit posteriore sinistro indica alternativamente U e un numero da 2 a 9 indicante il codice del menu.
Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu.
- Premere il digit anteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore.
- Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo ⏻ per 2 secondi.
- Per uscire dal menu senza salvare, premere 🗑.

Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Codice del menu	Descrizione	Valore
U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia.	0 - Animazione disattivata 1 - Animazione attivata
U6	Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola.	0 - Attiva 1 - Non attiva
U7	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Lampeggio continuo e spegnimento 1 - Dieci lampeggi e spegnimento 2 - Un lampeggio e spegnimento
U9	Menù per attivare la procedura di **Accoppiamento Piano-Cappa**.	0 - Accoppiamento Piano-Cappa disattivato 1 - Attiva la procedura di Accoppiamento Piano-Cappa. Il display mostra un'animazione. **ATTENZIONE:** una volta attivata la procedura fare riferimento al manuale della cappa e verificare che sia stata attivata la procedura di Accoppiamento K-Link. La procedura di accoppiamento dura 2 minuti.

11. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA



“Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.
Vedere illustrazione.

Questa funzione controlla l’erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zona di cottura 1 e 2, ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.
Piano cottura al massimo livello di potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura e automaticamente riduce la potenza di una zona di cottura, se necessario (all’ultimo comando è assegnata la priorità più alta).
Piano cottura con limitazione della potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura, impedendo di impostare la potenza di una zona di cottura a un livello superiore al limite (per aumentare la potenza di una particolare zona di cottura, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza impostato per l’altra).
Esempio:
Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.”

12. GUIDA ALL’USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare
Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l’uso sui piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l’idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.
Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.
Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Posteriore destra	110 mm	200 mm
Anteriore destra	110 mm	145 mm
Posteriore sinistra	110 mm	190 mm
Anteriore sinistra	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile
Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la

zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.
Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.
Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Consigli/suggerimenti
Rumori durante il funzionamento
Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata in servizio dell'apparecchio. Il rumore può dipendere dalla pentola utilizzata. In presenza di un forte disturbo, può essere utile sostituire la pentola.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un’attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l’errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L’errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Sensore di temperatura della zona di cottura bloccato. Non viene rilevata una variazione di temperatura sufficiente dopo l’accensione del piano cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccenderlo dopo che si è raffreddato. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Scollegare il piano cottura dall’alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all’alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

14. DATI TECNICI

FCH 84 DF KL

		Unità	Valore
Tipo di prodotto			**Piano cottura integrato**
Dimensioni	Larghezza	mm	**780**
	Profondità	mm	**520**
	Altezza min./max	mm	**54**
Potenza totale		W	**7400**

Parametro	**Valore**
Tensione/frequenza di alimentazione	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Peso dell'apparecchio	**10,4 kg**

15. EFFICIENZA ENERGETICA DEL PIANO COTTURA

Numero di zone di cottura	**4**
Numero di zone di cottura combinabili	**1- Sinistra**
Tecnologia di cottura	**Induzione**
Dimensioni della zona di cottura combinabile	**Sinistra 220 x 395 mm**
Dimensioni della zona di cottura	**Anteriore sinistra 220 x 197 mm**
	Posteriore sinistra 220 x 197 mm
	Posteriore destra Ø 200 mm
	Anteriore destra Ø 145 mm
Consumo di energia per zona di cottura combinabile	**192 Wh/kg**
Consumo di energia per zona di cottura	**Posteriore destra 185 Wh/kg**
	Anteriore destra 181 Wh/kg
Consumo di energia elettrica del piano cottura (funzionamento elettrico)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Smaltimento dei materiali d' imballaggio

I materiali con il simbolo ♺ sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.

- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

17. CONFORMITÀ

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014

Norme di riferimento:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.
“I dati tecnici sono forniti sulla targhetta dati applicata sul fondo del prodotto.”

ES

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de cocción disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.

Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.

ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

ADVERTENCIA: No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

Declaración de conformidad

El fabricante declara que este aparato con funcionalidad radio cumple con la directiva 2014/53/EU.

El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección Internet, realizando una búsqueda por código de producto:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Este código se encuentra en la etiqueta colocada dentro del producto.

Bandas de frecuencia	Potencia máxima transmitida
2,4 GHz	2 mW máx.

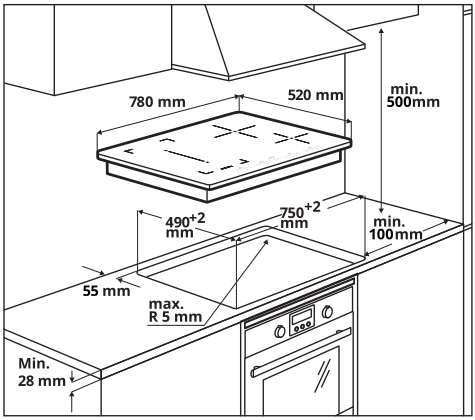
2. INSTALACIÓN

La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación ignífugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Crear una abertura frontal de al menos 28 cm² en el bloque de la cocina que debe albergar la placa de cocción para permitir la correcta ventilación del producto.

Requisitos del mueble de la cocina

- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de incendios.
- En el caso de las unidades empotradas, los componentes (plástico y madera chapada) deben aplicarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede provocar la deformación o el desprendimiento de los componentes.
- Se permite aplicar perfiles de madera maciza alrededor de la encimera detrás del aparato, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.



- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación debajo del aparato, según se ilustra en las instrucciones de montaje.

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

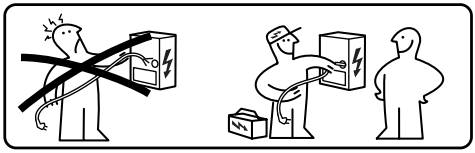
ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, compruebe que la tensión nominal del aparato, indicada en la placa de datos, corresponda con la tensión de la red de alimentación. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Siga el esquema de conexión (ubicado en el lado inferior de la placa de cocción).
- Utilice exclusivamente componentes originales, suministrados por el servicio de recambios.
- El aparato se suministra con cable de conexión.
- Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo con el correspondiente

recambio original. Comuníquese con el Servicio de Asistencia.

¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

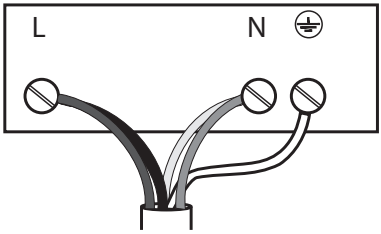
Conexión eléctrica



- Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y" con un cable tipo H05V2V2-F. Sección mín. de los conductores: 5x2,5 mm².
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

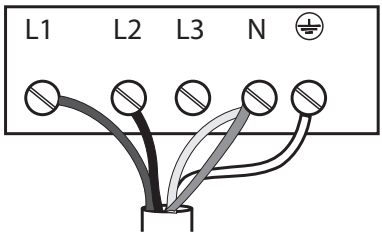
Esquema de conexión

220V - 240V 1N ∼



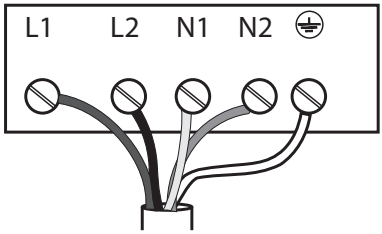
L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris
⏚	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ∼

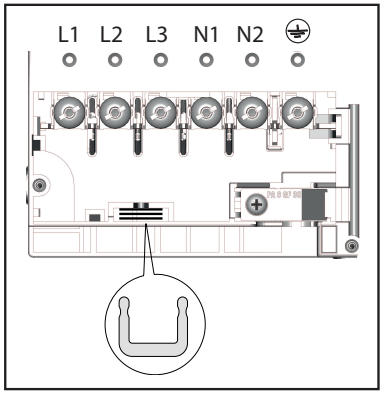


L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
N	Gris
⏚	Amarillo/Verde

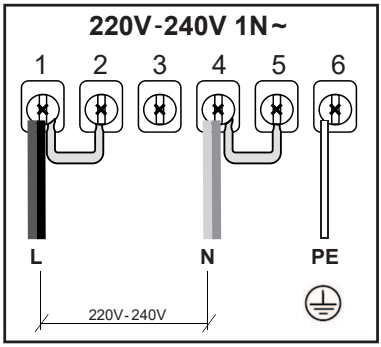
220V - 240V 2N ∼

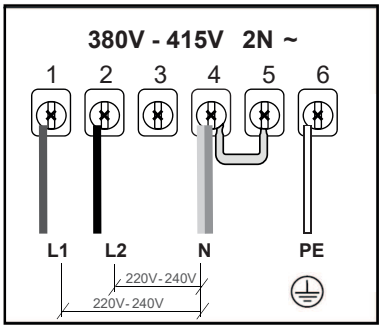


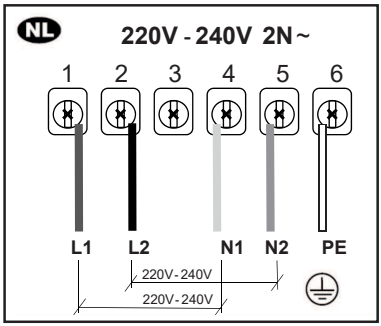
L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
N	Gris
⏚	Amarillo/Verde



Inserte los desviadores de corriente ⊔ entre los terminales como se ilustra







4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.
- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada o carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar detergentes neutros.
- Quite los restos de suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga los consejos del fabricante con respecto a los rascadores que debe utilizar.
- Quite los restos de alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier resto de plástico fundido con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea re-

alizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

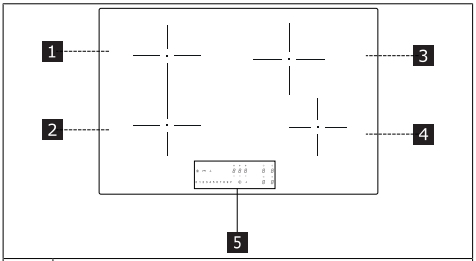
En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia, facilite la siguiente información:
- tipo de avería
- modelo del aparato (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.
En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de la placa de cocción



1	Zona de cocción individual (220 x 197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (220 x 197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (200 mm) de 2300 W con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (160 mm) de 1400 W con función Booster de 2100 W
5	Panel de mandos
1 + 2	Zona de cocción combinable (220 x 395 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W

INDICADORES

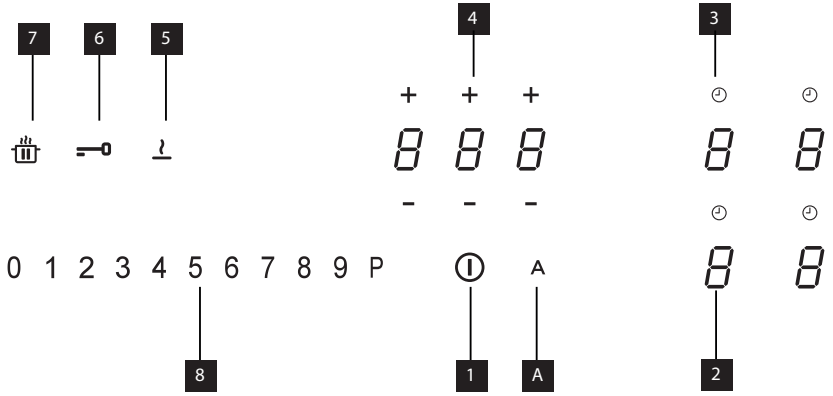
Detección de presencia de olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de una olla sobre la placa de cocción.
El sistema de detección es capaz de reconocer ollas con fondo magnetizable, del tipo adecuado para su uso en placas de cocción por inducción.
Si la olla se retira durante el funcionamiento o se utiliza una olla no adecuada, en la pantalla aparece el símbolo U.

Indicador de calor residual

El indicador de calor residual es una función de seguridad para señalar que la superficie de la zona de cocción todavía está a una temperatura igual o superior a 50 °C y, por lo tanto, podría causar quemaduras al contacto con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra H.

6. PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Indicador del nivel de potencia
3	Símbolo del temporizador
4	Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción
5	Tecla de la función Derretir
6	Tecla de la función Bloqueo
7	Tecla de la función Pausa
8	Teclado de desplazamiento
A	Tecla de la función Automático

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia 8. El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

7. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

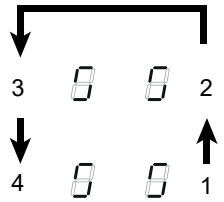
Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ⏻ o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente ⏻ de modo intermitente.

2. Pulse y mantenga pulsado : los dígitos de las zonas de cocción indican .
3. Manteniendo pulsado , comience pulsando los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario, empezando por aquella delantera a la derecha.



El dígito trasero izquierdo indica y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con y pulse " 8 " en la barra de potencia.

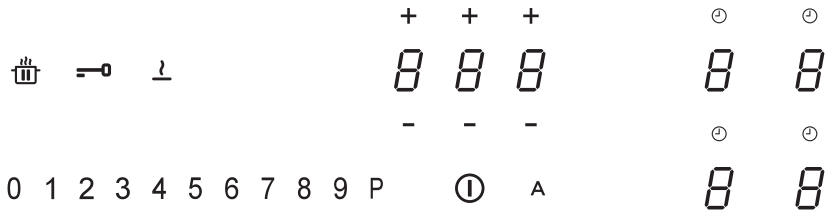
Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en la barra de potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado .

8. FUNCIONES



Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato
	Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos (no visibles) junto al punto en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
Bloqueo	Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender. En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.
	Para activar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo.
	Para desactivar: pulse .

Función Boost	Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.
	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor “P” en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica P.
	Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.
Temporizador de las zonas de cocción	El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado. Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.
	Para activar: Estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente ⏲ para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona. Los 3 dígitos indican “ 0 0 0 “. Pulse “+” o “-” para configurar la cuenta atrás del temporizador.  Horas - Décimos - Minutos No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.
	Para desactivar: estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente ⏲ para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona. Configure los tres dígitos en “ 0 0 0 “ usando “+” o “-”.
Temporizador (genérico)	Temporizador con alarma de uso genérico.
	Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican “- - -”. Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar “ 0 0 0 “. Pulse “+” o “-” para configurar la cuenta atrás del temporizador.  Horas - Décimos - Minutos No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.
	Para desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y utilice “+” y “-” para configurar la pantalla en “ 0 0 0 “.
Función Derretir	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse ≈. El dígito de la zona seleccionada indica U.
	Para desactivar: pulse ≈ o pulse ⏻.

<table>
<tr><td>Función calentamiento</td><td>Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción configurado. Consulte la tabla:
<table><tr><th>Nivel de potencia</th><th>Temporizador (segundos)</th></tr><tr><td>1</td><td>48</td></tr><tr><td>2</td><td>144</td></tr><tr><td>3</td><td>230</td></tr><tr><td>4</td><td>312</td></tr><tr><td>5</td><td>408</td></tr><tr><td>6</td><td>120</td></tr><tr><td>7</td><td>168</td></tr><tr><td>8</td><td>216</td></tr><tr><td>9</td><td>No disponible</td></tr><tr><td>P</td><td>No disponible</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica “A”.
Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función.
Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.</td></tr>
<tr><td>Función Pausa</td><td>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.</td></tr>
<tr><td></td><td>Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican .</td></tr>
<tr><td></td><td>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.</td></tr>
<tr><td>Función de Recuperación</td><td>Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.</td></tr>
<tr><td></td><td>Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando , la tecla parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla para recuperar las funciones configuradas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.</td></tr>
<tr><td>Modo combinado (función “puente”)</td><td>Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio.
Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente aquellas en la parte izquierda.</td></tr>
<tr><td></td><td>Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de la zona de cocción izquierda para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito n que indica que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para configurar el nivel de potencia.</td></tr>
<tr><td>Función AUTOMÁTICO</td><td>Esta función permite activar el modo AUTOMÁTICO en el que la placa y la campana funcionan de modo coordinado. Accediendo a la placa se encienden automáticamente las luces. La velocidad de la campana será configurada automáticamente utilizando el nivel de potencia más alto presente en las zonas de la placa de cocción.</td></tr>
<tr><td></td><td>Emparejamiento Placa-Campana
Para iniciar el procedimiento de conexión, consulte el apartado “PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO” código del menú “ U9 ” y siga todas las indicaciones.</td></tr>
</table>

9. TABLA DE COCCIÓN

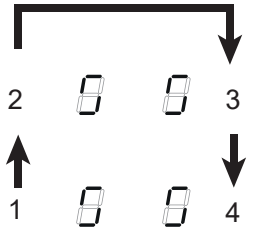
Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado

6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

10. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

- Pulse ⏻.
- Vuelva a pulsar ⏻ y mantenga pulsado durante 3 segundos.
- La tecla 🗑 comienza a parpadear.
- Pulse y mantenga pulsado 🗑: los dígitos de las zonas de cocción indican 0.
- Manteniendo pulsado 🗑, comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente U y un número de 2 a 9 que indica el código del menú.
El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

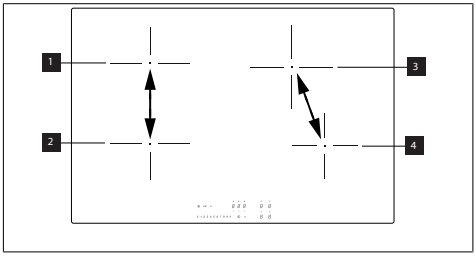
- Pulse el dígito trasero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para seleccione un valor.
- Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ⏻ durante 2 segundos.
- Para salir del menú sin guardar, pulse 🗑.

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.
Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Código del menú	Descripción	Valor
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx 9 - Mín.
U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activada
U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	0 - Activa 1 - No activa
U7	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado

U9	Menú para activar el procedimiento de **Emparejamiento Placa-Campana**.	0 - Emparejamiento Placa-Campana desactivado 1 - Active el procedimiento emparejamiento Placa-Campana. La pantalla muestra una animación. **ATENCIÓN:** una vez activado el procedimiento, consulte el manual de la campana y compruebe que el procedimiento de emparejamiento K-Link se ha activado. El procedimiento de emparejamiento tarda 2 minutos.

11. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA



Este producto está equipado con una función de gestión de potencia con control electrónico.
Ver ilustración.
Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre la zona de cocción 1 y 2, optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.
Placa de cocción al máximo nivel de potencia - la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción y automáticamente reduce la potencia de una zona de cocción, si es necesario (al último mando se asigna la prioridad más alta).
Placa de cocción con limitación de potencia - la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción, impidiendo configurar la potencia de una zona de cocción a un nivel superior al límite (para aumentar la potencia de una zona de cocción particular, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para la otra).
Ejemplo:
Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente."

12. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar
Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se pega, significa que la olla puede utilizarse en una placa de inducción.
Para una eficacia óptima, utilice siempre ollas con fondo plano que distribuyan el calor uniformemente. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo utilizar las ollas
Diámetro mínimo de la olla/cacerola para las diferentes zonas de cocción.
Para que la placa de cocción funcione correctamente, la olla/cacerola debe cubrir uno o varios de los puntos de referencia indicados en la superficie de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.
Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro del fondo de la olla.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)

Parte trasera derecha	110 mm	200 mm
Frente a la derecha	110 mm	145 mm
Parte trasera izquierda	110 mm	190 mm
Frente a la izquierda	110 mm	190 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No utilice ollas/sartenes vacías o de fondo fino en la placa de cocción, ya que no le permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, lo que podría dañar la olla o la superficie de la placa.

Si esto ocurriera, no toque nada y espere a que se enfríen todos los componentes. Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento

Cuando se activa una zona de cocción, es posible que se oiga un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción de vitrocerámica y no afecta ni el funcionamiento ni la vida útil del aparato. El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy fuerte, puede ser necesario cambiar el recipiente.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No calentar recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpia el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.

14. DATOS TÉCNICOS

FCH 84 DF KL

		Unidad	Valor
Tipo de producto			**Placa de cocción integrada**
Dimensiones	Ancho	mm	**780**
	Profundidad	mm	**520**
	Altura mín./máx.	mm	**54**
Potencia total		W	**7400**

Parámetro	**Valor**
Tensión/frecuencia de alimentación	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Peso del aparato	**10,4 kg**

15. EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Número de zonas de cocción	**4**
Número de zonas de cocción combinables	**1- Izquierda**
Tecnología de cocción	**Inducción**
Dimensiones de la zona de cocción combinable	**Izquierda 220 x 395 mm**
Dimensiones de la zona de cocción	**Frente izquierdo 220 x 197 mm**
	Parte trasera izquierda 220 x 197 mm
	Parte trasera derecha Ø 200 mm
	Frente derecho Ø 145 mm
Consumo de energía por zona de cocción combinable	**192 Wh/kg**
Consumo de energía por zona de cocción	**Parte trasera derecha 185 Wh/kg**
	Frente derecho 181 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada so-

bre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo ♺ son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro energético

Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

17. CONFORMIDAD

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y conformidad con las Directivas CEE.

“Los datos técnicos se encuentran en la placa de datos situada en la parte inferior del producto.”

DE

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter stromaufwärts zum Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Schutzerdung verfügt.
- Das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz anschließen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.

WARNHINWEIS: Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.

- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.

WARNHINWEIS: Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen

oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

⚠ **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Sicherstellen, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betreiben.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt, dass dieses Gerät mit Funksteuerung Funktion die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU erfüllt.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf der folgenden Internetadresse unter Eingabe des Produktcodes in das Suchfeld einsehbar:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Der Produktcode kann auf den Etikett im Produkt abgelesen werden.

Frequenzbereiche	Maximal gesendete Leistung
2,4 GHz	Max. 2 mW

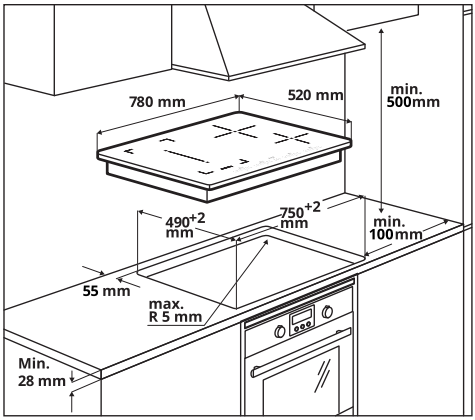
2. INSTALLATION

Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.
- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden.
- Sicherstellen, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreicht. Siehe Installationsanleitung.
- Der Boden des Geräts kann sehr heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, darauf achten, eine feuerfeste Trennwand unter dem Gerät anzubringen, um den Zugang zum Boden zu verhindern. Siehe Installationsanleitung.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Für eine Öffnung von mindestens 28 cm² auf der Vorderseite des Herdblocks, der das Kochfeld enthält, sorgen, um für eine korrekte Belüftung des Produktes zu sorgen.

Anforderungen an den Herdblock

- Wird das Gerät auf brennbaren Materialien montiert, sind die Richtlinien und Vorschriften für Niederspannungsanlagen sowie die Brandschutzvorschriften strikt einzuhalten.
- Die Komponenten (aus Kunststoffmaterial und Furnierholz) müssen bei Einbauelementen mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 85 °C) befestigt werden: Die Verwendung von nicht geeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Deformationen und Ablösen der Komponenten führen.
- Die Verwendung von Massivholzprofilen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, sofern die Mindestabstände stets den Anweisungen in den Installationszeichnungen entsprechen.



- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.
- Wenn sich unter dem Kochfeld kein Ofen befindet, eine Trennwand unter dem Gerät installieren, wie in der Installationsanleitung gezeigt.

3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

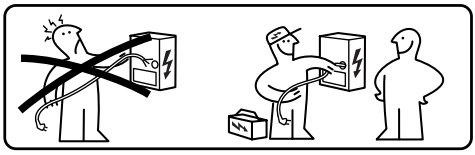
⚠ **WARNHINWEIS:** Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Vor dem Anschließen überprüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Gerätes mit der Spannung der Netzversorgung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfelds.
- Das Anschlussschema ist einzuhalten (auf der Unterseite des Kochfelds).
- Ausschließlich Originalkomponenten verwenden, die vom Ersatzteilservice geliefert wurden.

- Das Gerät wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss des durch eine angemessene Originalkomponente ersetzt werden. In diesem Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.

ACHTUNG! Keine Schweißungarbeiten an Kabeln ausführen!

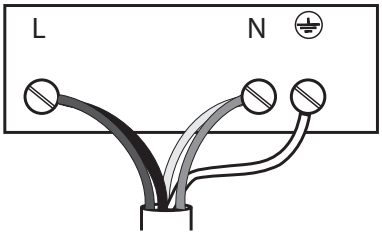
Elektrischer Anschluss



- Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät weist einen Y-Anschluss mit einem Kabel vom Typ H05V2V2-F auf. Mindestquerschnitt der Leiter: 5x2,5 mm².
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- sicherstellen, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Das Gerät, wie in der Abbildung gezeigt, anschließen (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).

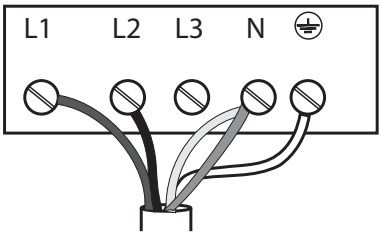
Anschlussschema

220V - 240V 1N ∿



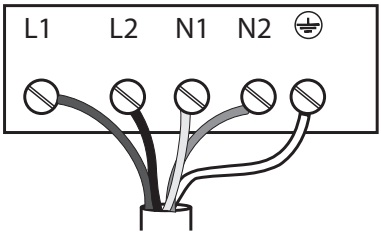
L	Schwarz
L	Braun
N	Blau
N	Grau
⏚	Gelb / Grün

380V - 415V 2N ∿

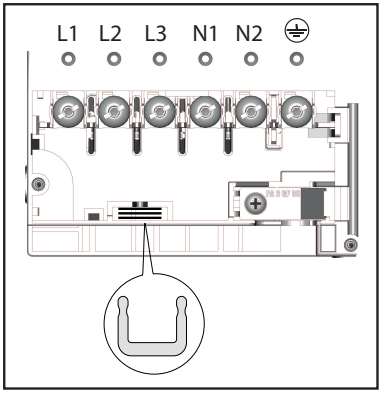


L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
N	Grau
⏚	Gelb / Grün

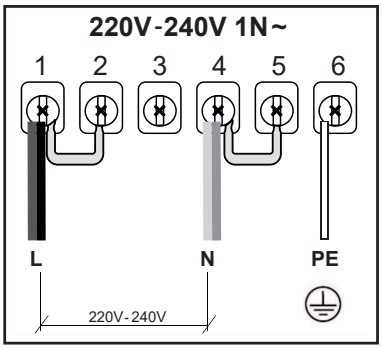
220V - 240V 2N ∿

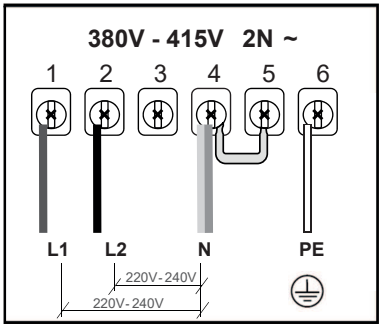


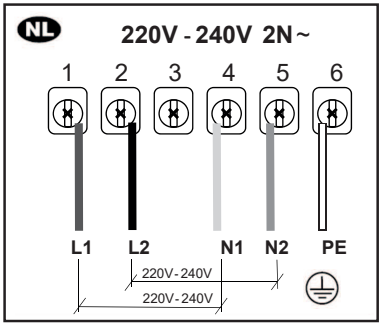
L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
N	Grau
⏚	Gelb / Grün



Zwischen den Klemmen Shunts ⏑ einfügen







4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten, verwenden.
- Keine Speisereste verzehren, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort angesammelt haben.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.
- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Es ist viel schwieriger, Spuren von verhärtetem oder verbranntem Schmutz zu entfernen.
- Um den täglichen Schmutz zu entfernen, ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel befolgen. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln wird unbedingt empfohlen.
- Spuren von verhärtetem Schmutz, z.B. beim Kochen übergelaufene Milch, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers befolgen.
- Zuckerreiche Speisereste, z.B. Marmeladenspritzer während des Kochens, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Geschmolzenen Kunststoff mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, entfernen, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Oberfläche nicht zum Schneiden oder Zubereiten der Lebensmittel ver-

wenden und darauf achten, dass keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.

Wartung und Reparatur
- - Sicherstellen, dass die Wartung der elektrischen Komponenten ausschließlich dem Hersteller oder Kundendiensttechnikern anvertraut wird.
- - Sicherstellen, dass beschädigte Kabel nur durch den Hersteller oder Kundendiensttechnikern ersetzt werden.

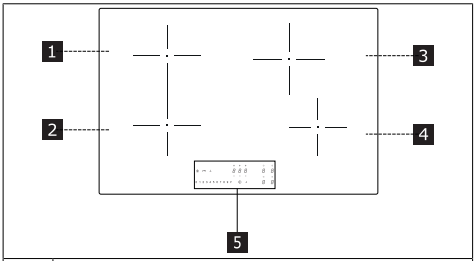
Im Falle von Störungen versuchen mithilfe der Anleitung für Problemlösungen eine Lösung zu finden. Sollte das Problem nicht gelöst werden können, den Kundendienst kontaktieren.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. PRODUKTBESCHREIBUNG

Anordnung der Kochflächen



1	Einzelkochzone (220 x 197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
2	Einzelkochzone (220 x 197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
3	Einzelkochzone (200 mm) 2300 W, mit Booster-Funktion 3000 W
4	Einzelkochzone (160 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 2100 W
5	Bedienfeld
1 + 2	Kombinierbare Kochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W

ANZEIGEN

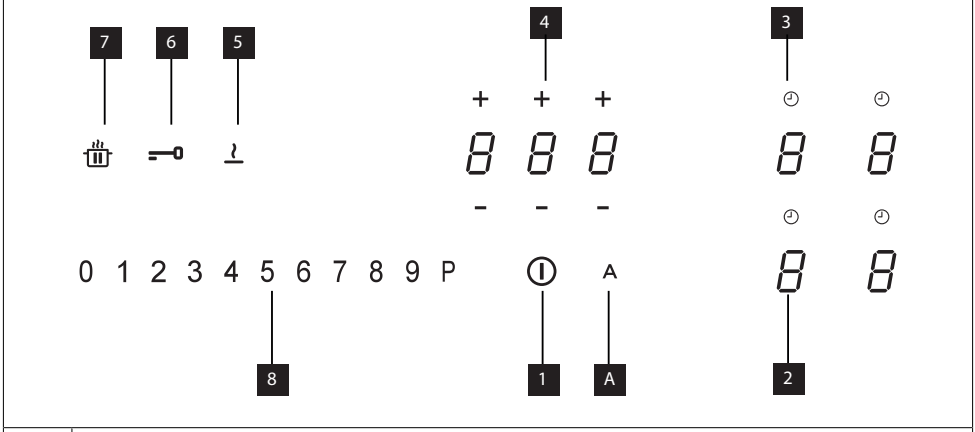
Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, das das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt.
Das Erkennungssystem ist in der Lage, Töpfe mit magnetisierbarem Boden zu erkennen, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind.
Wird während des Betriebs der Topf entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet, erscheint das Symbol U am Display.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion, die anzeigt, dass die Oberfläche der Kochzone noch bei oder über 50°C liegt und somit bei Kontakt mit bloßen Händen zu Verbrennungen führen kann. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt H an.

6. BEDIENFELD



1	Ein/Aus
2	Anzeige der Leistungsstufe
3	Timer-Symbol
4	Timersteuerung und Kochzeitanzeige
5	Schmelzfunktionstaste
6	Sperrfunktionstaste
7	Pausenfunktionstaste
8	Scrolltastenfeld
A	Auto-Funktionstaste

Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden 8. Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

Wenn man einen Kochtopf auf eine der vier Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

7. LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

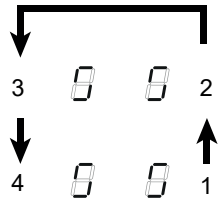
Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ⏻ eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur ⏤ blinkt weiter.

2. Drücken Sie und halten Sie gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen 5.
3. Halten Sie weiter gedrückt und drücken Sie beginnend mit dem rechts vorne und weiter gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen.



Das hintere linke Digit zeigt eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

Wählen Sie das Digit mit und drücken Sie“ 8 “ auf der Leistungsleiste.

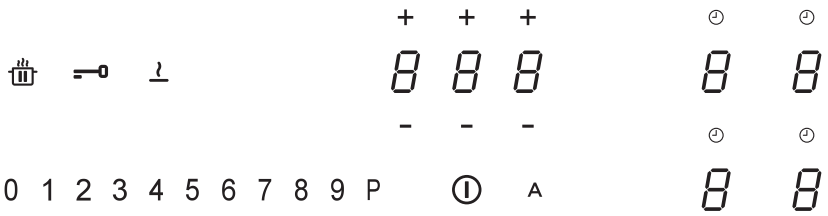
Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-Standardeinstellung
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck ⏻, um den Eingabe zu bestätigen.

8. FUNKTIONEN



Kindersicherung	Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts
	Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 4 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen . Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
	Um sie zu deaktivieren: Eine der 4 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
Sperren	Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert. Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.
	Um sie zu aktivieren: 1 Sekunde lang drücken.
	Um sie zu deaktivieren drücken.

Boost-Funktion	Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.
	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt P.
	Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.
Timer der Kochzonen	Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.
	Um die Funktion zu aktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol drücken, um den Timer dieser Kochzone einzustellen. Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.  Stunden - 10 Minuten - Minuten Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.
	Um den Timer zu deaktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol drücken, um den Timer dieser Zone einzustellen. Stellen Sie die drei Digits mit „+“ und „-“ auf „0 0 0“.
Timer (allgemein)	Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.
	Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „ - - -“. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“ an. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.  Stunden - 10 Minuten - Minuten Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.
	Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen, und stellen Sie die Anzeige mit den Tasten „+“ und „-“ auf „0 0 0“ ein.
Schmelzfunktion	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und drücken. Das Digit der ausgewählten Zone zeigt U.
	Zum Deaktivieren oder drücken.

<table>
<tr><td>Aufwärmfunktion</td><td>Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:
<table>
<tr><th>Leistungsstufe</th><th>Timer (Sekunden)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Nicht verfügbar</td></tr>
</table>
Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsleiste gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an.
Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab.
Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.</td></tr>
<tr><td>Pausenfunktion</td><td>Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.</td></tr>
<tr><td></td><td>Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste drücken. Alle Displays zeigen .</td></tr>
<tr><td></td><td>Zum Deaktivieren der Funktion: 1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste . Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.</td></tr>
<tr><td>Abruffunktion</td><td>Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.</td></tr>
<tr><td></td><td>Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste wieder einschaltet. Drücken sie die Taste , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.</td></tr>
<tr><td>Kombifunktion („Brückenfunktion“)</td><td>Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen.
Es können für die Funktion ausschließlich die linken Kochzonen ausgewählt werden.</td></tr>
<tr><td></td><td>Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken Kochzone drücken, um die zwei Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.</td></tr>
<tr><td>AUTO-Funktion</td><td>Diese Funktion erlaubt, den AUTO-Modus zu aktivieren, in dem das Kochfeld und die Dunstabzugshaube zusammen laufen. Wenn man das Kochfeld einschaltet, schalten sich automatisch die Lichter ein. Die Geschwindigkeitsstufe der Dunstabzugshaube wird automatisch eingestellt, wenn man die höchste Leistungsstufe in der Kochfeldzone benutzt.</td></tr>
<tr><td></td><td>Koppelung von Kochfeld und Dunstabzugshaube
Um mit dem Kopplungsvorgang zu beginnen, sehen Sie im Abschnitt „PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS“ die Menünummer „U9“ nach und folgen Sie den Anleitungen.</td></tr>
</table>

9. GARTABELLE

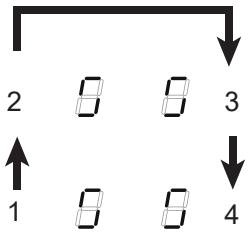
Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch

7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

10. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie ⏻.
- Drücken sie erneut ⏻ und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste 🗑 zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie 🗑 gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen 0.
- Halten Sie 🗑 weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere linke Digit zeigt als Alternative U sowie eine Nummer von 2 bis 9 für den Menütyp.
Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

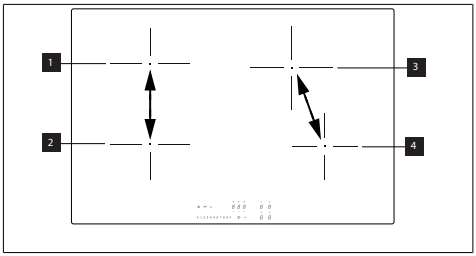
- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.
- Nach Eingabe des korrekten Werts ⏻ für 2 Sekunden drücken.
- Um das Menü zu verlassen, 🗑 drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenüs nach 1 Minute.
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menünummer	**Beschreibung**	**Wert**
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Aktiviert 1 - Nicht aktiviert
U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung

U9	Menü zum Einschalten des Vorgangs **Koppelung von Kochfeld und Dunstabzugshaube**.	0 - Koppelung Kochfeld-Dunstabzugshaube deaktiviert 1 - Koppelungsverfahren Kochfeld und Dunstabzugshaube aktivieren. Am Display wird eine Animation angezeigt. **ACHTUNG:** nachdem das Verfahren aktiviert wurde, auf das Handbuch der Dunstabzugshaube Bezug nehmen und überprüfen, dass das K-Link-Koppelungsverfahren eingeschaltet wurde. Der Kopplungsvorgang dauert 2 Minuten.

11. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION



Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Energiesparfunktion ausgestattet.
Siehe Abbildung.
Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den Kochzonen 1 und 2, optimiert die Leistungsverteilung und vermeidet Situationen einer Systemüberlastung.
Kochfeld auf maximaler Leistungsstufe – die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und reduziert die Leistung einer Kochzone bei Bedarf automatisch (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).
Kochfeld mit Leistungsbegrenzung – die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und verhindert, dass die Leistung einer Kochzone auf eine höhere Stufe als den Grenzwert eingestellt wird (um die Leistung einer bestimmten Kochzone zu erhöhen, muss die für die andere eingestellte Leistungsstufe manuell reduziert werden).
Beispiel:
Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt."

12. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind
Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Wenn sie eingeschaltet bleibt, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.
Verwenden Sie für eine optimale Effizienz immer Töpfe mit flachen Böden, welche die Hitze gleichmäßig verteilen. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.
Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Rechts hinten	110 mm	200 mm
Rechts vorne	110 mm	145 mm
Links hinten	110 mm	190 mm
Links vorne	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Diese Erscheinung ist typisch für Glaskeramikkochzonen und beeinflusst weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann je nach Art des verwendeten Topfs variieren. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

13. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erwärmen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Temperaturfühler der Kochzone ist blockiert. Es wird keine ausreichende Temperaturänderung nach dem Einschalten des Kochfeldes erfasst.	Das Kochfeld abschalten und nachdem es abgekühlt ist erneut einschalten. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.

14. TECHNISCHE DATEN

FCH 84 DF KL

		Einheit	**Wert**
Produkttyp			**Integriertes Kochfeld**
Abmessungen	Breite	mm	**780**
	Tiefe	mm	**520**
	Höhe min./max.	mm	**54**
Gesamtleistung		W	**7400**

Parameter	**Wert**
Versorgungsspannung/-frequenz	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Gewicht des Gerätes	**10,4 kg**

15. ENERGIEEFFIZIENZ DES KOCHFELDES

Anzahl Kochbereiche	**4**
Anzahl der kombinierbaren Kochbereiche	**1- Links**
Kochtechnologie	**Induktion**
Abmessungen der kombinierbaren Kochzone	**Links 220 x 395 mm**
Abmessungen der Kochzonen	**Links vorne 220 x 197 mm**
	Links hinten 220 x 197 mm
	Rechts hinten Ø 200 mm
	Rechts vorne Ø 145 mm
Energieverbrauch der einzelnen kombinierbaren Kochzone	**192 Wh/kg**
Stromverbrauch pro Kochzone	**Rechts hinten 185 Wh/kg**
	Rechts vorne 181 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Die Materialien mit dem Symbol ♺ sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

17. KONFORMITÄT

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den EWG-Richtlinien entwickelt, hergestellt und vermarktet.

„Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild, das auf der Unterseite des Produkts befestigt ist.“

RU

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Важно, чтобы пользователи знали все эксплуатационные и защитные функции устройства. Эти варочные панели имеют индукционные системы, которые соответствуют требованиям директив по электромагнитной совместимости и электромагнитным полям и не должны мешать работе других электронных устройств. Люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить степень их восприимчивости к помехам.

Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом. Перед выполнением подключения к электросети прочтите раздел ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заземляющим кабелем, если он сместится с места крепления.

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.
- Подключите изделие к источнику питания с помощью всеполярного переключателя.
- Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой устройства удалите защитные пленки.

- Используйте только винты и другие элементы оборудования, поставляемые с прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми, если они не находятся под присмотром взрослых.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными психофизическими или сенсорными способностями

или без опыта и знаний, если только они не находятся под тщательным наблюдением и не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и люди с ограниченными психофизическисенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они тщательно контролируются и проинструктированы о безопасном использовании прибора и об опасностях, которые это влечет за собой. Не позволяйте детям играть с прибором.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если панель имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Не используйте пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить любое пламя водой, а выключите прибор и погасите пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Убедитесь, что устройство подключено непосредственно к электрической розетке.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Запрещено использовать оборудование для целей, отличных от тех, для которых оно предназначено.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не включайте прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Запрещено устанавливать прибор за декоративной дверцей, чтобы он не перегрелся.

- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

Декларация о соответствии

Производитель заявляет, что это устройство с функцией подключения соответствует директиве 2014/53/EU.

Полный текст декларации о соответствии ЕС доступен по следующему Интернет-адресу после поиска по коду изделия:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Этот код можно найти на этикетке, расположенной внутри изделия.

Частотный диапазон	Максимальная передаваемая мощность
2,4 ГГц	2 mW макс.

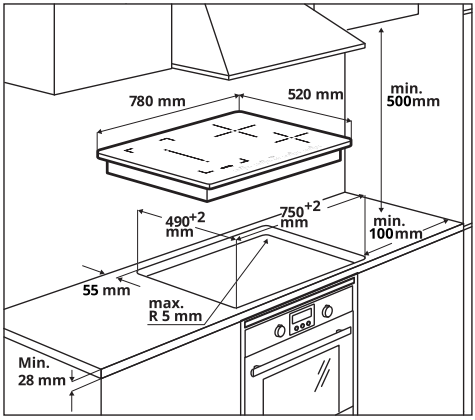
2. УСТАНОВКА

При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью.
- Убедитесь, что пространство под варочной поверхностью достаточно для циркуляции воздуха. Обратитесь к руководству по сборке.
- Нижняя часть прибора может сильно нагреваться. Если прибор установлен над выдвижными ящиками, обязательно установите противопожарную разделительную панель под прибором, чтобы предотвратить доступ ко дну. Обратитесь к руководству по сборке.
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Обеспечьте в кухонном блоке переднее отверстие площадью не менее 28 см², в котором должна находиться варочная поверхность, чтобы обеспечить правильную вентиляцию изделия.

Требования к кухонному блоку

- Если прибор установлен на легковоспламеняющихся материалах, следует строго соблюдать инструкции и положения, касающиеся низковольтных установок, и правила противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонированной древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 85 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- Допускается использование профилей из массива дерева вокруг рабочей поверхности за прибором при условии, что минимальные расстояния всегда соответствуют указаниям, приведенным в установочных чертежах.



- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.

- Если под варочной поверхностью нет духовки, установите разделительную панель под прибором, как показано в руководстве по сборке.

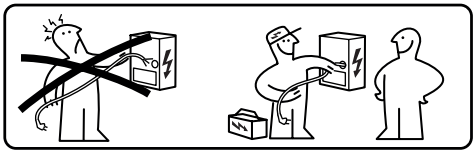
3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Перед подключением убедитесь, что номинальное напряжение прибора, указанное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению источника питания. Табличка с данными прикреплена к нижней части варочной поверхности.
- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне варочной поверхности).
- Используйте только оригинальные компоненты, поставляемые отделом запасных частей.
- Прибор поставляется с соединительным кабелем.
- Если кабель питания поврежден, замените его соответствующим оригинальным кабелем. Обратитесь в сервисный центр.

Внимание! Не паяйте кабели!

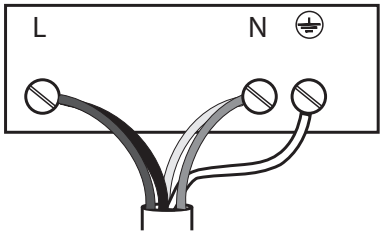
Подключение к электросети



- Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Это устройство имеет соединение типа Y посредством кабеля типа H05V2V2-F. Мин. сечение проводов: 5x2,5 мм².
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.
- Убедитесь, что характеристики бытовой электрической системы (напряжение, максимальная мощность и ток) совместимы с характеристиками прибора.
- Подключите прибор, как показано на схеме (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

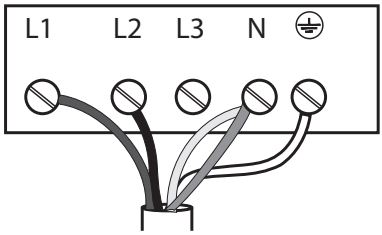
Схема подключения

220V - 240V 1N ~



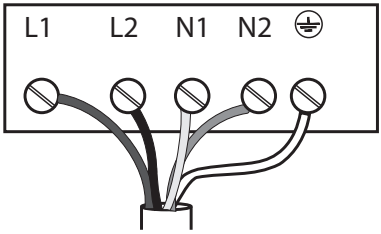
L	Черный
L	Коричневый
N	Синий
N	Серый
⏚	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~

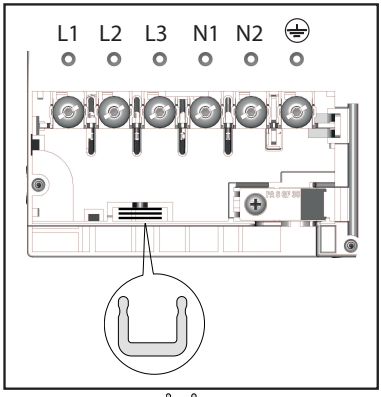


L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
⏚	Желтый/зеленый

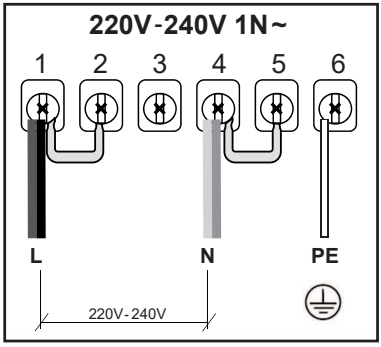
220V - 240V 2N ~

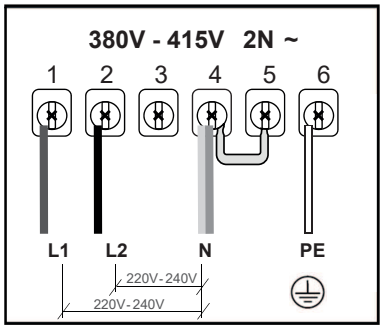


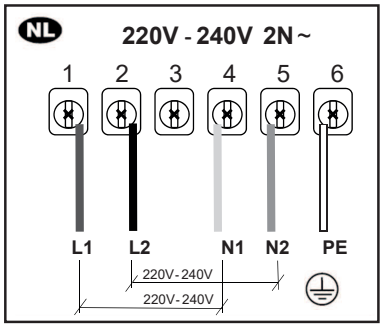
L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
⏚	Желтый/зеленый



Вставьте шунты ⊔ между клеммами, как показано







4. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Никогда не используйте абразивные губки, металлические губки, соляную кислоту или другие продукты, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не употребляйте остатки пищи, которые упали или накапливались на поверхности и на функциональных или дизайнерских элементах варочной поверхности.
- Перед любой чисткой или техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи. Гораздо сложнее удалить следы отвердевших или сгоревших загрязнений.
- Для ежедневного удаления грязи используйте мягкую ткань или губку с подходящим моющим средством.

Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых чистящих средств. Рекомендуется использование нейтральных моющих средств.
- Удалите следы отвердевших загрязнений, например, молоко, вытекающее во время кипячения, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых скребков.
- Удалите следы пищи с большим содержанием, например, брызги кипящего варенья, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите остатки расплавленного пластика с помощью скребка, подходящего для стеклокерамических поверхностей, когда варочная панель еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например, уксуса или лимонного сока, как только плита остынет. Затем снова протрите влажной тряпкой.
- Не режьте и не готовьте пищу на поверхности и избегайте падения на нее твердых предметов. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.
- Не используйте пароочистители.

Техническое обслуживание и ремонт
- Техническое обслуживание электрических компонентов должно выполняться исключительно производителем или службой технической поддержки.
- Поврежденные кабели должны заменяться только производителем или специалистами службы поддержки.

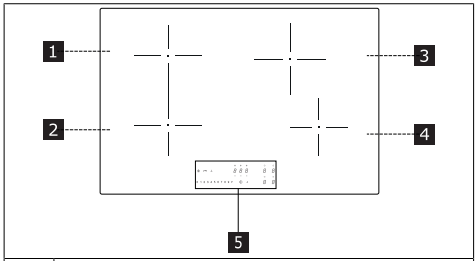
В случае возникновения неисправности попробуйте найти решение, следуя указаниям в руководстве по устранению неполадок. Если проблема не может быть решена, обратитесь в службу поддержки.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Расположение варочной поверхности



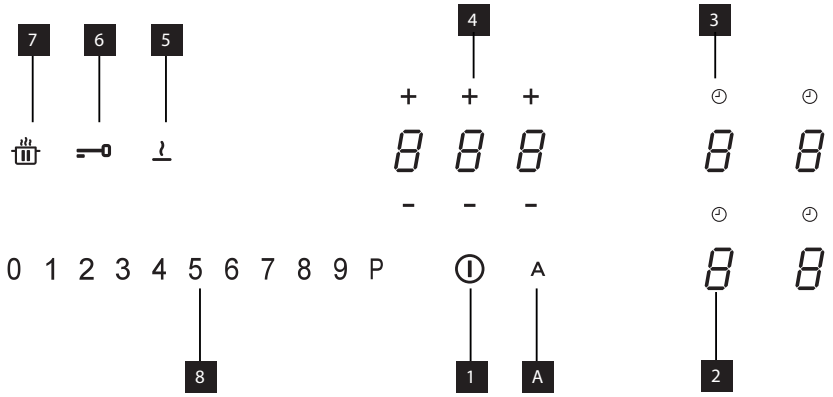
1	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (200 мм) 2300 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (160 мм) 1400 Вт, с функцией Booster на 2100 Вт
5	Панель управления
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли
Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.
Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.
Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ U.

Индикатор остаточного тепла
Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает H.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор уровня мощности
3	Символ таймера
4	Управление таймером и индикатор времени приготовления
5	Кнопка функции растапливания
6	Кнопка функции блокировки
7	Кнопка функции паузы
8	Клавиатура непрерывного ввода
A	Кнопка функции «Авто»

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей 8. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.
Когда сковорода ставится на одну из 4 варочных зон, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.
Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.
На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

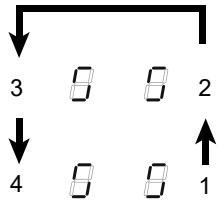
При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность варочных зон в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя ⏻ или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только ⏻, который мигает.
2. Нажмите и удерживайте ⏻: дисплеи варочных зон показывают 5.
3. Удерживая нажатой ⏻, начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки, начиная с той, которая находится спереди справа.



Левый задний дисплей отображает C и число, указывающее тип меню. Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

Выберите дисплей с помощью C и нажмите «8» на панели мощности.

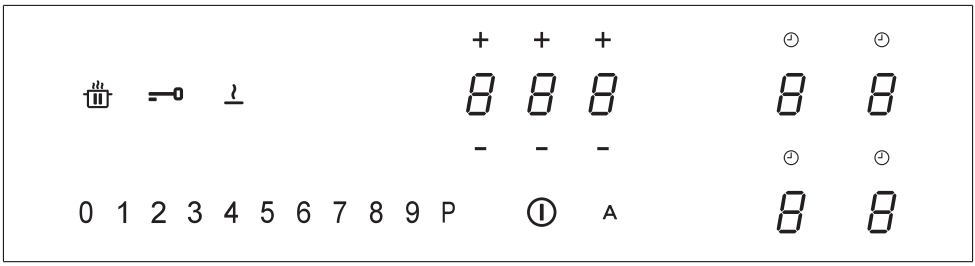
Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая ⏻.

8. ФУНКЦИИ



Предохранительные устройства от детей	Эта функция предотвращает случайное включение оборудования
	Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 4 дисплеев (не видны) рядом с точкой . с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают L. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
	Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 4 дисплеев варочных зон в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
Блокировка	Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить. В случае сбоя питания функция отключается.
	Для активации функции: нажмите 0 и удерживайте 1 секунду.
	Чтобы отключить функцию: нажмите 0.
Функция Boost	Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.
	Для включения: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает P.
	Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.
Таймер варочных зон	Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.
	Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ ⏲ для доступа к командам управления таймером для этой зоны. 3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера. 0 0 0 Часы - Десятые - Минуты Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку. Если таймер активен для нескольких варочных зон, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.
	Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ ⏲ для доступа к командам управления таймером для этой зоны. Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-».

<table>
<tr><td>Таймер (общий)</td><td>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</td></tr>
<tr><td></td><td>Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.
3 дисплея для управления таймером отображают «- - -».
Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».
Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.

Часы - Десятые - Минуты

Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.
По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.
Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.</td></tr>
<tr><td></td><td>Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.
Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0».</td></tr>
<tr><td>Функция растапливания</td><td>Для активации: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .

Дисплей выбранной зоны показывает .</td></tr>
<tr><td></td><td>Чтобы отключить: нажмите или нажмите .</td></tr>
<tr><td>Функция нагрева</td><td>Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:
<table>
<tr><th>Уровень мощности</th><th>Таймер (секунды)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Недоступно</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».
Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.
Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.</td></tr>
<tr><td>Функция «Пауза»</td><td>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.</td></tr>
<tr><td></td><td>Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают .</td></tr>
<tr><td></td><td>Для отключения функции: нажмите и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.</td></tr>
<tr><td>Функция отзыва</td><td>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.</td></tr>
<tr><td></td><td>Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись , кнопка мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</td></tr>
</table>

Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева.
	Включение/выключение: одновременно нажмите цифры левой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей Π, который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.
Функция АВТО	Эта функция позволяет активировать автоматический режим, в котором варочная поверхность и вытяжка работают согласованно. При включении варочной поверхности автоматически включается подсветка. Скорость вытяжки будет установлена автоматически с учетом максимального уровня мощности, установленного в зонах варочной поверхности.
	Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой Чтобы начать процедуру подключения, см. раздел «НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ», код меню «U9», и следуйте всем инструкциям.

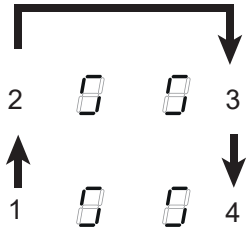
9. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

10. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите ⏻.
- Снова нажмите ⏻ и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка 🔒 начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте 🔒: дисплеи зон нагрева показывают 0.
- Удерживая нажатой кнопку 🔒, начните нажимать дисплеи зон нагрева, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



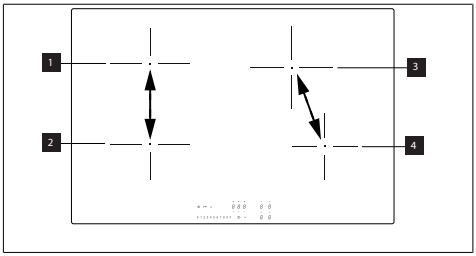
Левый задний дисплей отображает последовательно U и число от 2 до 9, указывающее код меню.
Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

- Нажмите левый задний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню.
- Нажмите левый передний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение.
- После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая ⏻ 2 секунды.
- Для выхода из меню без сохранения нажмите 🔒.

Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.
См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено
U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение
U9	Меню для активации процедуры **Сопряжения варочной поверхности и вытяжки**.	0 - Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой отключено 1 - Активировать процедуру сопряжения варочной поверхности с вытяжкой На дисплее отображается анимированное сообщение. **ВНИМАНИЕ:** после активации процедуры, обратитесь к руководству к вытяжке и убедитесь, что активирована процедура сопряжения K-Link. Процесс сопряжения занимает 2 минуты.

11. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ



«Это изделие имеет функцию регулировки мощности с электронным управлением.
См. рисунок.
Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между варочными зонами 1 и 2, оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.
Варочная поверхность на максимальном уровне мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами и автоматически уменьшает мощность варочной зоны, если это необходимо (последней команде назначается самый высокий приоритет).
Варочная панель с ограничением мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами, не позволяя установить мощность варочной зоны на уровень выше предела (чтобы увеличить мощность конкретной варочной зоны, нужно вручную уменьшить уровень мощности, установленный для другой зоны).
Пример:
если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

12. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать
Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.
Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.
Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Задняя правая	110 мм	200 мм
Передняя правая	110 мм	145 мм
Задняя левая	110 мм	190 мм
Передняя левая	110 мм	190 мм

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Это явление типично для стеклокерамических зон нагрева и не влияет на функционирование или срок службы прибора. Шум может зависеть от используемой кастрюли. При наличии серьезного шума может быть полезно заменить кастрюлю.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

FCH 84 DF KL

		Единицы измерения	**Значение**
Тип изделия			**Встроенная варочная поверхность**
Размеры	Ширина	мм	**780**
	Глубина	мм	**520**
	Мин/макс высота	мм	**54**
Общая мощность		Вт	**7400**

Параметр	**Значение**
Напряжение/частота питания	**220-240 В, 50 Гц; 220 В; 60 Гц;** **2N ~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В; 60 Гц;**
Вес устройства	**10,4 кг**

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Количество зон нагрева	**4**
Количество комбинируемых зон нагрева	**1- Левая**
Технология приготовления	**Индукционная**
Размеры комбинируемой варочной зоны	**Левая 220 x 395 мм**
Размеры варочной зоны	**Передняя левая 220 x 197 мм**
	Задняя левая 220 x 197 мм
	Задняя правая Ø 200 мм
	Передняя правая Ø 145 мм
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	**192 Вт*ч/кг**
Энергопотребление варочной зоны	**Задняя правая 185 Вт*ч/кг**
	Передняя правая 181 Вт*ч/кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	**188 Вт*ч/кг – (FCH 84)**

16. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, кото-

рые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Утилизация упаковочного материала

Материалы с символом ♺ пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

17. СООТВЕТСТВИЕ

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применяемые стандарты :

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС.

«Технические данные приведены на табличке с техническими данными, прикрепленной к нижней части изделия».

PL

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali wszystkie zasady działania i bezpieczeństwa urządzenia. Omawiane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymogi Dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić kompetentnemu technikowi. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych oraz bez doświadczenia lub wiedzy na temat jego działania, chyba że zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi i są nieustannie nadzorowane

przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że będą one nieustannie nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznej obsługi urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.



OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, 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 zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

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 należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomienie zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

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

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

Deklaracja Zgodności

Producent oświadcza, że przedmiotowe urządzenie wyposażone w funkcję bezprzewodowej komunikacji radiowej jest zgodne z Dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym, wyszukując według kodu produktu:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Kod ten znajduje się na etykiecie umieszczonej wewnątrz produktu.

Pasma częstotliwości	Maksymalna przesyłana moc
2,4 GHz	maks. 2 mW

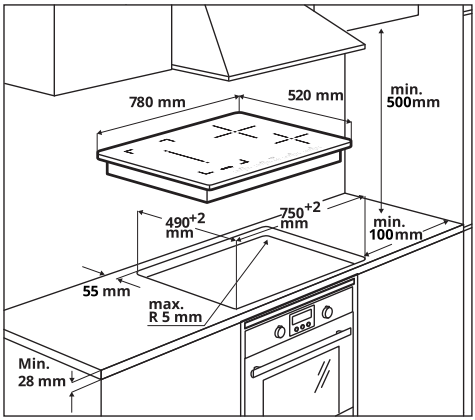
2. INSTALACJA

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!

- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą kuchenną jest wystarczająca do tego, by zagwarantować odpowiedni przepływ powietrza. Patrz: instrukcja montażu.
- Spodnia część urządzenia może się stać bardzo gorąca. Jeśli urządzenie jest instalowane nad szufladami, należy zamontować pod urządzeniem ognioodporny panel oddzielający, uniemożliwiający dostęp do jego dolnej części. Patrz: instrukcja montażu.
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Wykonać przedni otwór o wielkości co najmniej 28 cm² w bloku kuchennym, w którym będzie się znajdowała płyta kuchenna, aby umożliwić właściwą wentylację produktu.

Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

- Jeśli urządzenie jest instalowane na materiałach łatwopalnych, konieczne jest ścisłe stosowanie się do wytycznych i norm dotyczących instalacji niskiego napięcia oraz przepisów przeciwpożarowych.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (z plastiku i drewna fornirowanego) muszą być nakładane za pomocą klejów odpornych na wysoką temperaturę (min. 85 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może powodować odkształcanie lub odrywanie komponentów.
- Dozwolony jest montaż profili z litego drewna wokół blatu roboczego za urządzeniem, pod warunkiem że minimalne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie jest zamontowany piekarnik, pod urządzeniem należy obowiązkowo zainstalować panel oddzielający, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji montażu.

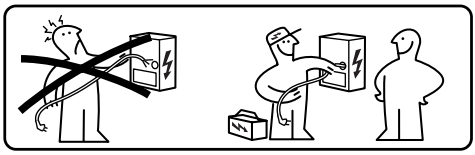
3. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

- Przed wykonaniem połączeń, upewnić się że napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Patrz: schemat połączeń (usytuowany w dolnej części płyty kuchennej).
- Należy stosować wyłącznie oryginalne komponenty dostarczone przez dział części zamiennych.
- Urządzenie jest wyposażone w kabel przyłączeniowy.
- Jeśli kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, należy go zastąpić nowym, oryginalnym. Prosimy o kontakt z Działem Obsługi.

Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

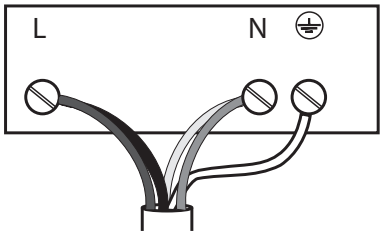
Połączenie elektryczne



- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie posiada połączenie typu „Y" z kablem typu H05V2V2-F. Min. przekrój przewodów: 5x2,5 mm².
- 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 należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

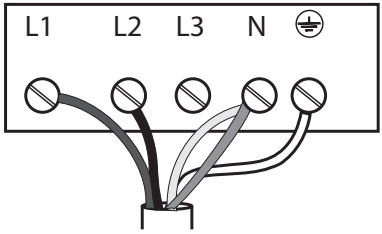
Schemat połączeń

220V - 240V 1N ∼



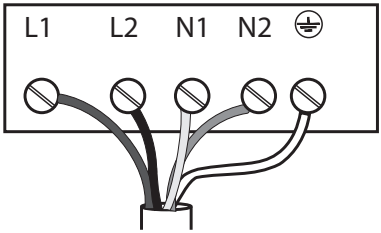
L	Czarny
L	Brązowy
N	Niebieski
N	Szary
⏚	Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ∼

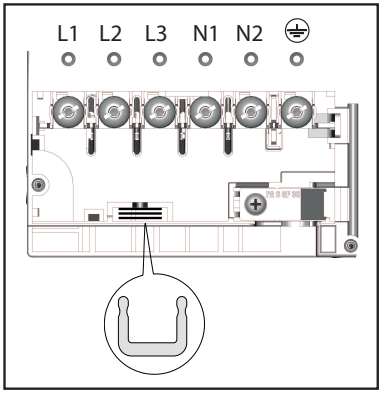


L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⏚	Żółto-Zielony

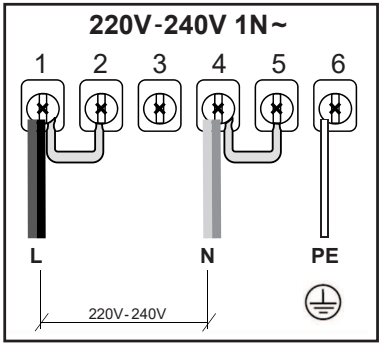
220V - 240V 2N ~

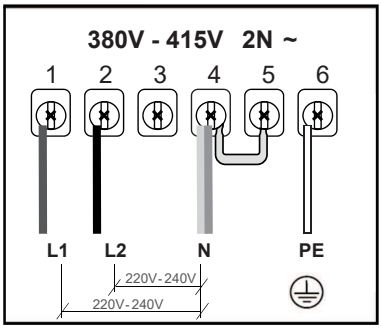


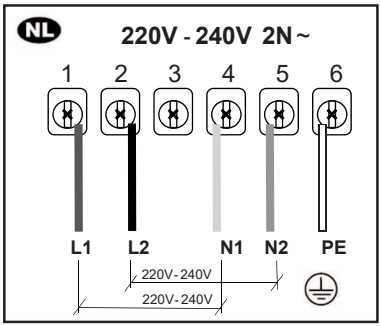
L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⏚	Żółto-Zielony



Zastosować pomiędzy zaciskami bocz-niki prądowe ⊔, jak wskazano







4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie spożywać resztek potraw, które spadły lub nagromadziły się na powierzchni oraz na funkcjonalnych lub estetycznych elementach płyty kuchennej.
- Wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich prac związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Usunięcie zaschniętych lub przypalonych zabrudzeń jest znacznie trudniejsze.
- Do usuwania codziennych zabrudzeń używać miękkiej szmatki lub gąbki z

odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zalecamy używać neutralnych środków czyszczących.

- Zaschnięte plamy, na przykład mleko, które wykipiało podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich skrobaków.
- Resztki jedzenia o dużej zawartości cukru, na przykład plamy z konfitury powstałe podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualne, stopione resztki plastiku należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- 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 kuchennej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Starać się nie dopuścić do tego, aby spadły na nią twarde przedmioty. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.
- Nie używać myjek parowych.

Konserwacja i naprawy

- Upewnić się, że konserwacja komponentów elektrycznych jest powierzana wyłącznie producentowi lub technikom serwisu technicznego.
- Upewnić się, że uszkodzone kable są wymieniane wyłącznie przez producenta lub techników serwisu technicznego.

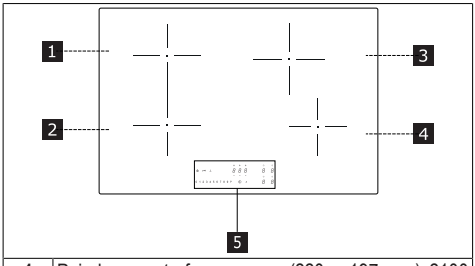
W razie wystąpienia usterki, należy postarać się samodzielnie ją rozwiązać, stosując się do porad zamieszczonych we wskazówkach dotyczących rozwiązywania problemów. Jeśli nie można rozwiązać problemu, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. OPIS PRODUKTU

Układ powierzchni gotowania



1	Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (160 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 2100 W
5	Panel sterowania
1 + 2	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 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 kuchennej.

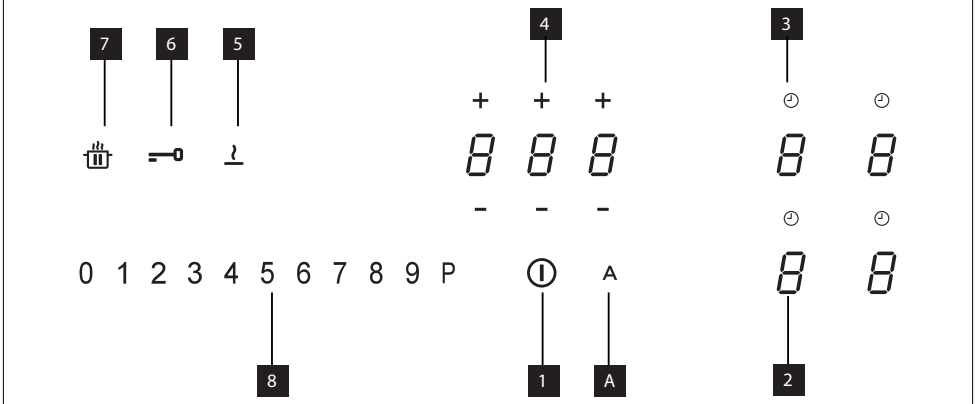
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia z magnetyzowalnym dnem, odpowiednim dla używania na płytach indukcyjnych.

Jeżeli naczynie zostanie usunięte podczas funkcjonowania lub używa się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu pojawi się symbol U.

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 H.

6. PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik poziomu mocy
3	Symbol timer
4	Kontrola timer i wskaźnik czasu gotowania
5	Przycisk funkcji Rozpuszczania
6	Przycisk funkcji Blokady
7	Przycisk funkcji Pauzy
8	Klawiatura
A	Przycisk funkcji Automatycznej

Strefy grzewcze można uaktywnić wciskając odpowiedni przycisk cyfrowy 8. Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiający jej aktywację.

Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością.

Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.

7. OGRANICZENIE MOCY

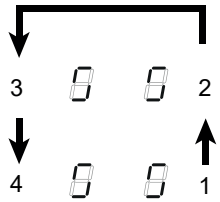
W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

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

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, a następnie wyłączą się i będzie migać tylko ⏤.
2. Wcisnąć i przytrzymać ⏤: przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują 5.
3. Trzymając wciśnięty przycisk ⏤, zacząć wciskać przyciski cyfrowe stref, postępując w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od tych z przodu po prawej stronie.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje C oraz cyfrę wskazującą rodzaj menu. Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą C i wcisnąć „8" na pasku mocy.

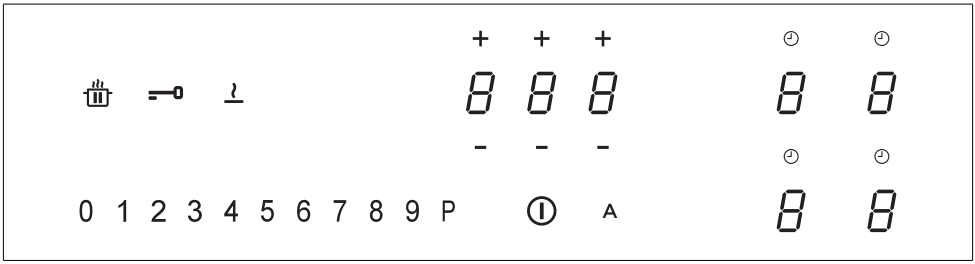
Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na pasku mocy	KW	Uwagi
0	7,4	Standardowe ustawienie początkowe
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy potwierdzić dotykając i przytrzymując ⏻.

8. FUNKCJE



Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia
	Aby uaktywnić: jeśli na płycie grzewczej znajduje się garnek, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiedni przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie nie ma garnka, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok kropki . po lewej stronie. Puścić i przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują L. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
	Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych strefy grzewczej. Puścić i przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
Blokada	Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej. W przypadku braku zasilania funkcja dezaktywuje się.
	Aby uaktywnić: wcisnąć −0 i przytrzymać przez 1 sekundę.
	Aby dezaktywować: wcisnąć −0.
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziom mocy na maksymalnie 5 minut.
	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wybrać wartość „P” na pasku mocy. Dany przycisk cyfrowy wskazuje P.
	Aby dezaktywować: wybrać jedną z innych wartości na pasku mocy.
Timer stref grzewczych	Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.
	Aby uaktywnić: Po włączeniu strefy grzewczej wcisnąć odpowiedni symbol ⏲, aby uzyskać dostęp do odpowiadającego jej timer. 3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera. 8 8 8 Godziny - Dziesiętne - Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Jeśli timer jest aktywny na więcej niż jednej strefie grzewczej, 3 przyciski cyfrowe zawsze wskazują najbliższy ten najbliższy zakończeniu ustawionego czasu.
	Aby dezaktywować: gdy strefa grzewcza jest włączona, wcisnąć odpowiedni symbol ⏲, aby wejść do poleceń zarządzania odpowiadającym jej timer. Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0” za pomocą „+” lub „-”.
Timer (ogólny)	Timer z alarmem do ogólnego użytku.
	Aby uaktywnić: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. 3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera. 8 8 8 Godziny - Dziesiętne - Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania.
	Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0”.

Funkcja Rozpuszczania	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć .	
	Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje .	
	Aby dezaktywować: wcisnąć lub wcisnąć .	
Funkcja Podgrzewania	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:	
	Poziom mocy	**Timer (sekundy)**
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Niedostępne
	P	Niedostępne
	Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A". Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję. Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.	
Funkcja Pauzy	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.	
	Aby uaktywnić: Po ustawieniu na płycie garnka i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk funkcji Pauza. Wszystkie wyświetlacze wskazują .	
	Aby dezaktywować: Wcisnąć i przytrzymać przez 1 sekundę, dopóki nie zacznie migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.	
Funkcja Przywracania	Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania.	
	Po wyłączeniu płyty, jeśli zostanie ona ponownie włączona w ciągu 6 sekund poprzez dotknięcie , przycisk będzie migał przez 6 sekund. Wcisnąć przycisk , aby odzyskać ustawione wcześniej funkcje. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.	
Tryb kombinowany (funkcja „mostek")	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefami grzewczymi, które można wybrać do tej funkcji, są strefy znajdujące się po lewej stronie.	
	Aby uaktywnić/dezaktywować: jednocześnie wciskać przyciski cyfrowej lewej strefy grzewczej w celu wybrania 2 stref do połączenia, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy oznaczający, że funkcja została uaktywniona. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.	
Funkcja AUTO	Funkcja ta pozwala na uaktywnienie trybu AUTOMATYCZNEGO, w którym Płyta i Okap działają w sposób skoordynowany. Po włączeniu Płyty, automatycznie włączy się Oświetlenie. Prędkość okapu zostanie ustawiona automatycznie za pomocą najwyższego poziomu mocy w strefach płyty kuchennej.	
	Parowanie Płyta-Okap Aby rozpocząć procedurę połączenia skonsultować paragraf „PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA" kod menu „U9" i postępować zgodnie z podanymi wskazówkami.	

9. TABELA GOTOWANIA

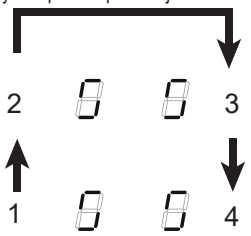
Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż

4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

10. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

- Wcisnąć ⏻.
- Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ⏻.
- Przycisk 🗑 zacznie migać.
- Wcisnąć i przytrzymać 🗑: przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują 5.
- Przytrzymując 🗑, rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref grzewczych, postępując zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, poczynając od tych z przodu po lewej stronie.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje na przemian U i cyfrę od 2 do 9 wskazującą kod menu.
Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

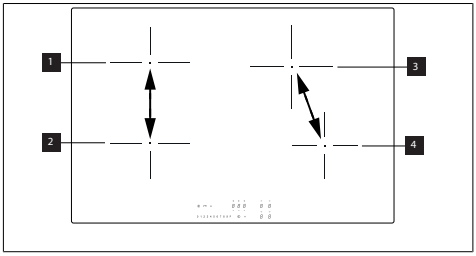
- Wcisnąć lewy tylny przycisk cyfrowy.
- Wybrać numer na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu.
- Wcisnąć przedni lewy przycisk cyfrowy.
- Wybrać liczbę na pasku mocy, aby wybrać wartość.
- Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy ⏻.
- Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć 🗑.

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.
Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomej jasności wyświetlacza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna 1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnka.	0 - Aktywne 1 - Nieaktywne

U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie 1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie 2 - Jedno mignięcie i wyłączenie
U9	Menu aktywacji procedury **Parowania Płyty-Okapu**.	0 - Parowanie Płyty-Okapu wyłączone 1 - Uruchomić procedurę Parowania Płyty-Okapu. Na wyświetlaczu jest pokazana animacja. **OSTRZEŻENIE:** po uruchomieniu procedury należy zapoznać się z instrukcją obsługi okapu i sprawdzić, czy procedura Parowania K-Link została uaktywniona. Procedura parowania trwa 2 minuty.

11. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ



„Przedmiotowy produkt jest wyposażony w funkcję zarządzania mocą z kontrolą elektroniczną.
Patrz ilustracja.
Funkcja ta kontroluje dystrybucję mocy maksymalnej równej 3700 W między strefami grzewczymi 1 i 2, aby zoptymalizować dystrybucję mocy i uniknąć sytuacji przeciążenia systemu.
Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy - funkcja rozdziela moc między strefami grzewczymi i automatycznie ogranicza moc jednej ze stref grzewczych, w razie potrzeby (najwyższy priorytet jest przypisany ostatniemu poleceniu).
Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy - funkcja rozdziela moc między strefami grzewczymi, uniemożliwiając ustawienie mocy strefy grzewczej na poziom wyższy od limitu (aby zwiększyć moc pojedynczej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla innej strefy).
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."

12. 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 jest przyciągany, oznacza to, że garnek może być używany na płycie indukcyjnej.
Aby uzyskać optymalną wydajność, zawsze używać garnków z płaskim dnem, które równomiernie rozprowadza ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Tylna prawa	110 mm	200 mm
Przednia prawa	110 mm	145 mm
Tylna lewa	110 mm	190 mm
Przednia lewa	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie lub trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
EH	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Odłączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.

14. DANE TECHNICZNE

FCH 84 DF KL

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			**Zintegrowana płyta kuchenna**
Wymiary	Szerokość	mm	**780**
	Głębokość	mm	**520**
	Wysokość min./maks.	mm	**54**
Moc całkowita		W	**7400**

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;**
Ciężar urządzenia	**10,4 kg**

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA PŁYTY KUCHENNEJ

Liczba stref grzewczych	**4**
Liczba stref grzewczych do połączenia	**1- Lewa**
Technologia gotowania	**Indukcyjna**
Wymiary strefy gotowania do połączenia	**Lewa 220 x 395 mm**
Wymiary strefy grzewczej	**Przednia lewa 220 x 197 mm**
	Tylna lewa 220 x 197 mm
	Tylna prawa Ø 200 mm
	Przednia prawa Ø 145 mm
Zużycie energii na strefę grzewczą do połączenia	**192 Wh/kg**
Zużycie energii na strefę grzewczą	**Tylna prawa 185 Wh/kg**
	Przednia prawa 181 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi 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 po-

wstać 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.

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 wskazaniami.

- 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 roztapiania.

17. ZGODNOŚĆ

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

Normy odniesienia:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Przedmiotowe urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z Dyrektywami EWG.
„Dane techniczne są wskazane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dnie produktu.”

EL

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Για την ασφάλειά σας και για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο αυτό πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση παραχώρησης ή μεταφοράς σε τρίτους. Είναι σημαντικό οι χρήστες να γνωρίζουν όλα τα χαρακτηριστικά λειτουργίας και ασφάλειας της συσκευής. Αυτές οι μονάδες εστιών διαθέτουν επαγωγικά συστήματα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των οδηγιών EMC και EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Τα άτομα που έχουν βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρονικά εμφυτεύματα θα πρέπει να συμβουλεύονται τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή της εμφυτευμένης συσκευής προκειμένου να αξιολογείται ο βαθμός ευαισθησίας στις παρεμβολές.

Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να εκτελούνται από αρμόδιο τεχνικό. Προτού προβείτε στην εκτέλεση της ηλεκτρικής σύνδεσης, διαβάστε την ενότητα ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές με καλώδιο τροφοδοσίας, οι ακροδέκτες ή η διατομή των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν την αφαίρεση του αγωγού υπό τάση ανάντη του καλωδίου γείωσης σε περίπτωση που προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε περίπτωση που προκληθεί ζημιά λόγω ακατάλληλης εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Τα συστήματα διακοπής πρέπει να εγκατασταθούν στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας πολυπολικό διακόπτη.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιεσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός κι αν επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

Μην αφήνετε να πλησιάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν επιτηρούνται συνεχώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια έχει ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι η συσκευή αυτή που διαθέτει λειτουργία ραδιοεπι-

κοινωνίας συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση εκτελώντας αναζήτηση ανά κωδικό προϊόντος:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Μπορείτε να βρείτε τον σχετικό κωδικό στην ετικέτα που υπάρχει στο εσωτερικό του προϊόντος.

Ζώνες συχνοτήτων	Μέγιστη μεταδιδόμενη ισχύς
2,4 GHz	2 mW max.

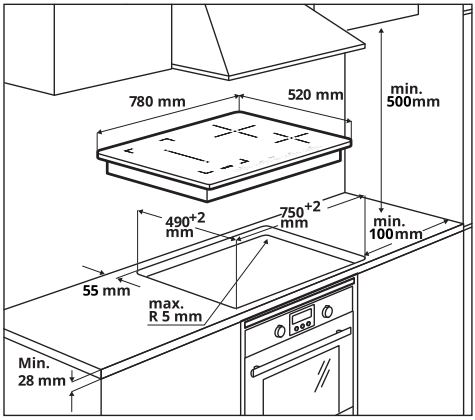
2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος κάτω από τη μονάδα εστιών είναι επαρκής για την κυκλοφορία του αέρα. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να αναπτύξει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Αν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρια, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί πυρίμαχο κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή για να εμποδίζεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Δημιουργήστε ένα μπροστινό άνοιγμα τουλάχιστον 28 cm² στο έπιπλο κουζίνας όπου πρέπει να τοποθετηθεί η μονάδα εστιών ώστε το προϊόν να μπορεί να αερίζεται σωστά.

Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

- Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη πάνω σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανονισμοί που αφορούν τις εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και οι κανόνες πυρασφαλείας.
- Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα στοιχεία (από πλαστικό υλικό και ξύλο καπλαμά) πρέπει να τοποθετούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 85 °C): η χρήση μη κατάλληλων υλικών και κολλών μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις ή αποκολλήσεις των στοιχείων.
- Επιτρέπεται η χρήση προφίλ από μασίφ ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας πίσω από τη συσκευή, υπό τον όρο ότι οι ελάχιστες αποστάσεις να ανταποκρίνονται πάντα με τις υποδείξεις των σχεδίων εγκατάστασης.



- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Αν δεν υπάρχει φούρνος κάτω από τη μονάδα εστιών, εγκαταστήστε ένα κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης.

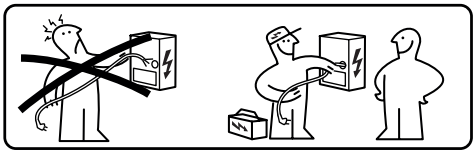
3. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

- Πριν κάνετε τις συνδέσεις, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου τροφοδοσίας. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας εστιών.
- Ακολουθήστε το σχεδιάγραμμα σύνδεσης (στο κάτω μέρος της μονάδας εστιών).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα που παρέχονται από το Σέρβις.
- Η συσκευή διαθέτει καλώδιο σύνδεσης.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, αντικαταστήστε το με το κατάλληλο γνήσιο ανταλλακτικό. Επικοινωνήστε με το Σέρβις.

Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

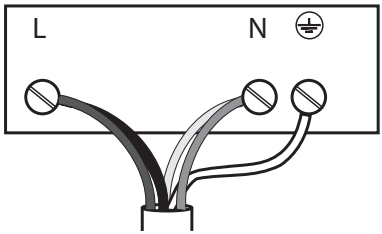
Ηλεκτρική σύνδεση



- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Y» με καλώδιο τύπου H05V2V2-F. Ελάχ. διατομή αγωγών: 5x2,5 mm².
- Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής σύνδεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τα πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο).

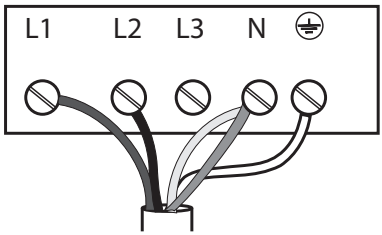
Σχεδιάγραμμα σύνδεσης

220V - 240V 1N ∿



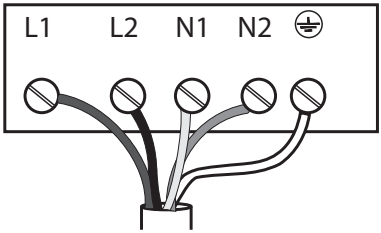
L	Μαύρο
L	Καφέ
N	Μπλε
N	Γκρι
⏚	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ∿

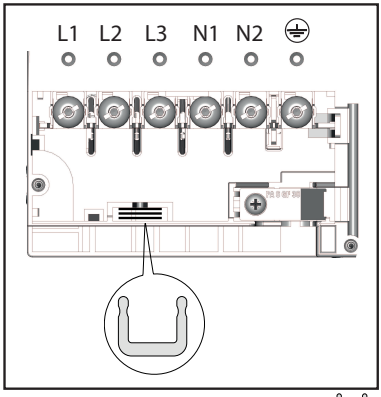


L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
N	Γκρι
⏚	Κίτρινο / Πράσινο

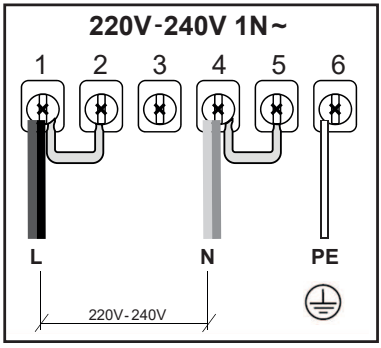
220V - 240V 2N ~

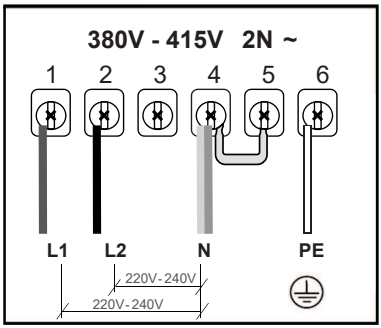


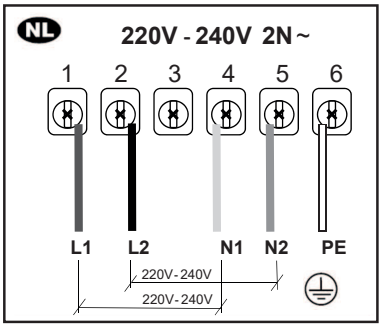
L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
N	Γκρι
⏚	Κίτρινο / Πράσινο



Εισάγετε διακλαδωτές ρεύματος ⊔ ανάμεσα στους ακροδέκτες όπως φαίνεται στην εικόνα







4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Μην καταναλώνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής που έχουν πέσει ή συσσωρευτεί πάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών.
- Σβήνετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Είναι πολύ πιο δύσκολο να αφαιρέσετε ξεραμένες ή καμένες βρωμιές.
- Για να αφαιρέσετε την καθημερινή βρωμιά, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή ένα σφουγγάρι με το κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες

του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση ουδέτερων απορρυπαντικών.
- Καθαρίζετε τις ξεραμένες βρωμιές, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά τον βρασμό, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τις ξύστρες που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Καθαρίζετε τα υπολείμματα τροφών που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. λεκέδες βρασμένης μαρμελάδας, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα λιωμένου πλαστικού με μια κατάλληλη ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Συντήρηση και επισκευές
- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.

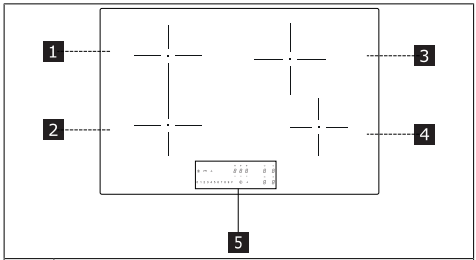
Σε περίπτωση βλάβης, προσπαθήστε να βρείτε μια λύση ακολουθώντας τις υποδείξεις στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Σέρβις.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Διάταξη της επιφάνειας μαγειρέματος



1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220 x 197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220 x 197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (160 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 2100 W
5	Πίνακας ελέγχου
1 + 2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

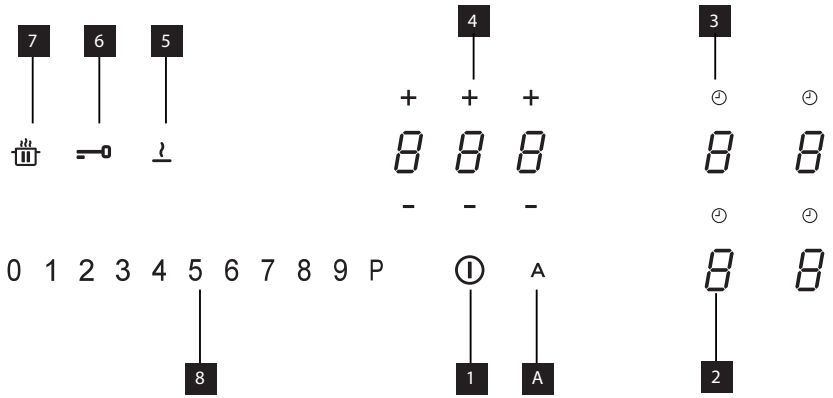
Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία σκεύους επάνω στη μονάδα εστιών.

Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί και αναγνωρίζει τα σκεύη με μαγνητικό πάτο, κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες μαγειρέματος.
Αν το σκεύος αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή χρησιμοποιηθεί κάποιο μη κατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο U.

Δείκτης υπολειμματικής θερμότητας
Ο δείκτης υπολειμματικής θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας για να σηματοδοτήσει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος εξακολουθεί να έχει θερμοκρασία 50 °C ή υψηλότερη και επομένως θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα κατά την επαφή με γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη H.

6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Ένδειξη επιπέδου ισχύος
3	Σύμβολο χρονοδιακόπτη
4	Στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη και ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος
5	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
6	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος
7	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
8	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο
A	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο αναφοράς 8. Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.
Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος πάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών εντοπίζει αυτόματα την παρουσία του σκεύους και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσει.

Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.
Στον πίνακα χειρισμού, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές αλλά που φωτίζονται με χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.

7. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

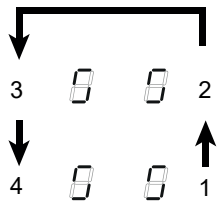
Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το ⏻ ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.

1. Όλα τα ψηφία φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, έπειτα σβήνουν και παραμένει μόνο το ⏤ που αναβοσβήνει.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ⏤: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν 5.
3. Κρατώντας πατημένο το ⏤, αρχίστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών προχωρώντας αριστερόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά δεξιά.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει C και έναν αριθμό που παραπέμπει στον τύπου μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

Επιλέξτε το ψηφίο με C και πατήστε « 8 » στη γραμμή ισχύος.

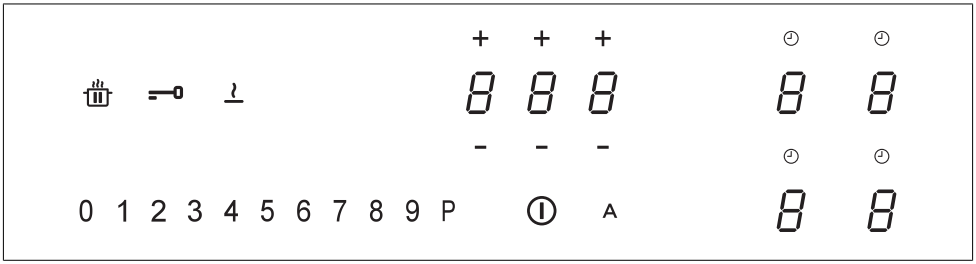
Επιλέξτε το μπροστινό αριστερό ψηφίο και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στη γραμμή ισχύος	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Μόλις εισάγετε τη σωστή τιμή επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ⏻.

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής
	Για ενεργοποίηση: εάν υπάρχει κάποιο σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το αντίστοιχο ψηφίο. Εάν δεν υπάρχει κανένα σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία (μη ορατά) δίπλα από το σημείο . στην αριστερή πλευρά. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 0 ως το 9 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Όλα τα ψηφία δείχνουν L. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.
	Για απενεργοποίηση: πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 9 ως το 0 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.
Κλείδωμα	Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η λειτουργία απενεργοποιείται.
	Για ενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε το πατημένο για 1 δευτερόλεπτο.
	Για απενεργοποίηση: πατήστε .
Λειτουργία Boost	Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο.
	Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή «P» στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει P.
	Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στη γραμμή ισχύος.
Χρονοδιακόπτης ζωνών μαγειρέματος	Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμιά διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.
	Για ενεργοποίηση: Με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Τα 3 ψηφία δείχνουν « 0 0 0 ». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη. 0 0 0 Ώρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, τα 3 ψηφία θα δείχνουν πάντα το χρονόμετρο που βρίσκεται πιο κοντά στη λήξη του χρονικού ορίου.
	Για απενεργοποίηση: με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Ρυθμίστε τα τρία ψηφία στο « 0 0 0 » χρησιμοποιώντας το «+» ή «-».

<table>
<tr><td>Χρονοδιακόπτης (γενικός)</td><td>Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.</td></tr>
<tr><td></td><td>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές.
Τα 3 ψηφία για τα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνουν «- - -».
Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και να εμφανιστεί η ένδειξη « 0 0 0 ».
Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.

Ώρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά

Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.
Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.
Επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται για να αλλάξετε την τιμή της αντίστροφης μέτρησης.</td></tr>
<tr><td></td><td>Για απενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές.
Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα «+» και «-» για να ρυθμίσετε την ένδειξη σε « 0 0 0 ».</td></tr>
<tr><td>Λειτουργία Τήξης</td><td>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 εστίες μαγειρέματος και πατήστε .
Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει .</td></tr>
<tr><td></td><td>Για απενεργοποίηση: πατήστε ή πατήστε .</td></tr>
<tr><td>Λειτουργία Θέρμανσης</td><td>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:
<table>
<tr><th>Επίπεδο ισχύος</th><th>Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr>
</table>
Για ενεργοποίηση, με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 ως 8) στη γραμμή ισχύος. Η ένδειξη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος δείχνει «A».
Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος, ωστόσο αν το μειώσετε απενεργοποιείται η λειτουργία.
Επίσης μπορείτε να την απενεργοποιήσετε αγγίζοντας παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.</td></tr>
<tr><td>Λειτουργία Παύσης</td><td>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.</td></tr>
<tr><td></td><td>Για ενεργοποίηση: Με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύσης για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν .</td></tr>
<tr><td></td><td>Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολέπτων. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών συνεχίζει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.</td></tr>
</table>

Λειτουργία Ανάκτησης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης ή ξαφνικής διακοπής του ρεύματος.
	Όταν η μονάδα εστιών σβήσει, εάν την ανάψετε εντός 6 δευτερολέπτων αγγίζοντας το ⏻, το πλήκτρο ⏸ αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα. Πατήστε το πλήκτρο ⏸ για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.
Συνδυαστική λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση. Οι ζώνες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν για αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται αριστερά.
	Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα ψηφία της αριστερής ζώνης μαγειρέματος για να επιλέξετε τις 2 ζώνες που θα ενώσετε σχηματίζοντας «γέφυρα», έως ότου εμφανιστεί το ψηφίο που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί. Το άλλο ψηφίο χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.
Λειτουργία AUTO	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία AUTO κατά την οποία η Μονάδα εστιών και ο Απορροφητήρας λειτουργούν συντονισμένα. Όταν ενεργοποιείτε τη Μονάδα εστιών αυτόματα ανάβει και ο Φωτισμός. Η ταχύτητα του απορροφητήρα θα ρυθμιστεί αυτόματα χρησιμοποιώντας το υψηλότερο επίπεδο ισχύος που υπάρχει στις ζώνες της εστίας μαγειρέματος.
	Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα Για να ξεκινήσετε τη διαδικασία σύνδεσης δείτε την παράγραφο «ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ» κωδικός μενού « U9 » και ακολουθήστε όλες τις οδηγίες.

9. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού

10. ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

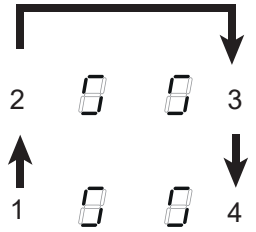
– Πατήστε ⏻.

– Πατήστε ξανά ⏻ και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.

– Το πλήκτρο 🗑 αρχίζει να αναβοσβήνει.

– Πατήστε και κρατήστε πατημένο το 🗑: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν 5.

– Κρατώντας πατημένο το 🗑, αρχίστε να πατάτε το ψηφίο των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας δεξιόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά αριστερά.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει εναλλάξ U και έναν αριθμό από το 2 ως το 9 υποδεικνύοντας τον κωδικό του μενού.
Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

– Πιέστε το πίσω αριστερό ψηφίο.

– Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να αποκτήσετε πρόσβαση στον κωδικό του μενού.

– Πιέστε το μπροστινό αριστερό ψηφίο.

– Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να επιλέξετε μια τιμή.

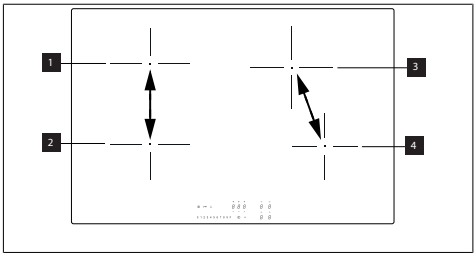
– Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ⏻ για 2 δευτερόλεπτα.

– Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε 🗑.

Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.
Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Κωδικός μενού	**Περιγραφή**	**Τιμή**
U2	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου των πλήκτρων.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της έντασης του βομβητή του χρονοδιακόπτη.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U4	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Μέγ. 9 - Ελάχ.
U5	Μενού ρύθμισης της κινούμενης ένδειξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Κινούμενη ένδειξη απενεργοποιημένη 1 - Κινούμενη ένδειξη ενεργοποιημένη
U6	Μενού λειτουργίας αναγνώρισης παρουσίας σκεύους.	0 - Ενεργή 1 - Μη ενεργή
U7	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Συνεχής αναλαμπή και σβήσιμο 1 - Δέκα αναλαμπές και σβήσιμο 2 - Μία αναλαμπή και σβήσιμο
U9	Μενού για την ενεργοποίηση της διαδικασίας **Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα**.	0 - Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα απενεργοποιημένη 1 - Ενεργοποίηση της διαδικασίας Σύζευξης Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα. Η οθόνη δείχνει μια κινούμενη ένδειξη. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** μόλις ενεργοποιηθεί η διαδικασία συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο του απορροφητήρα και επιβεβαιώστε ότι έχει ενεργοποιηθεί η διαδικασία Σύζευξης K-Link. Η διαδικασία σύζευξης διαρκεί 2 λεπτά.

11. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ



«Αυτό το προϊόν διαθέτει λειτουργία διαχείρισης της ισχύος και ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου.
Δείτε εικόνα.

Αυτή η λειτουργία ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος 1 και 2, βελτιστοποιώντας την κατανομή ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.
Μονάδα εστιών στο μέγιστο επίπεδο ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος και αυτόματα μειώνει την ισχύ σε μια ζώνη μαγειρέματος, εάν είναι απαραίτητο (η τελευταία εντολή έχει την υψηλότερη προτεραιότητα).
Μονάδα εστιών με περιορισμό ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος, εμποδίζοντας τη ρύθμιση της ισχύος μιας ζώνης μαγειρέματος σε επίπεδο μεγαλύτερο από το όριο (για να αυξήσετε την ισχύ μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος, θα πρέπει να μειώσετε χειροκίνητα το επίπεδο ισχύος που είναι ρυθμισμένο στην άλλη).
Παράδειγμα:
Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλεγεί το πρόσθετο επίπεδο ισχύος (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί ταυτόχρονα να υπερβεί το επίπεδο ισχύος 9 και αυτόματα περιορίζεται.»

12. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση από κατάλληλο σιδηρομαγνητικό υλικό για επαγωγικές εστίες:

- χυτοσίδηρος
- επισμαλτωμένος χάλυβας
- ανθρακούχος χάλυβας
- ανοξείδωτο χάλυβας (ακόμη και μη εξ ολοκλήρου)
- αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επένδυση ή βάση με σιδηρομαγνητική πλάκα

Για να διαπιστώσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο (συνήθως τυπωμένο στη βάση). Μπορείτε επίσης να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.
Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.
Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
Πίσω δεξιά	110 mm	200 mm
Μπροστά δεξιά	110 mm	145 mm
Πίσω αριστερά	110 mm	190 mm
Μπροστά αριστερά	110 mm	190 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό για τις κεραμικές εστίες και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος μπορεί εξαρτάται από το σκεύος που χρησιμοποιείται. Σε περίπτωση παρουσίας ενοχλητικού θορύβου, ενδέχεται να απαιτείται αντικατάσταση του σκεύους.

13. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αερίζεται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκεύη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
EH	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος εμποδίζεται. Δεν ανιχνεύεται επαρκής μεταβολή θερμοκρασίας μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών.	Σβήστε τη μονάδα εστιών και ανάψτε την και πάλι αφού πρώτα κρυώσει. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.

14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

FCH 84 DF KL

		Μονάδα	**Τιμή**
Τύπος προϊόντος			**Ενιαία μονάδα εστιών**
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	**780**
	Βάθος	mm	**520**
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	**54**
Συνολική ισχύς		W	**7400**

Παράμετρος	**Τιμή**
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	**220-240 V, 50 Hz. 220 V, 60 Hz.** **2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz.**
Βάρος συσκευής	**10,4 kg**

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	**4**
Αριθμός συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος	**1- Αριστερά**
Τεχνολογία μαγειρέματος	**Επαγωγική**
Διαστάσεις της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	**Αριστερά 220 x 395 mm**
Διαστάσεις της μονάδας μαγειρέματος	**Μπροστά αριστερά 220 x 197 mm**
	Πίσω αριστερά 220 x 197 mm
	Πίσω δεξιά Ø 200 mm
	Μπροστά δεξιά Ø 145 mm
Κατανάλωση ενέργειας ανά συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος	**192 Wh/kg**
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος	**Πίσω δεξιά 185 Wh/kg**
	Μπροστά δεξιά 181 Wh/kg
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική τροφοδοσία)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση

αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

Τα υλικά με το σύμβολο ♺ είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια καθημερινά κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.
- Αν είναι εφικτό, να καλύπτετε πάντα τα σκεύη με το καπάκι.
- Πριν ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιο μικρά σκεύη στις πιο μικρές ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα ή να τα λιώσετε.

17. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν βάσει του κανονισμού αριθ. 66/2014

Πρότυπα αναφοράς:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στο εμπόριο σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.
Τα τεχνικά δεδομένα αναφέρονται στην πινακίδα δεδομένων που βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος.»

BG

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Важно е потребителите да познават всички характеристики за работа и безопасност на уреда. Тези плотове имат индукционни системи, които отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост (EMC) и на директивата относно електромагнитните полета (EMF) и не би трябвало да смущават работата на други електронни устройства. Хората с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да се консултират с лекар или с производителя на имплантираното устройство, за да се прецени дали устройството е достатъчно устойчиво на смущения.

Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Преди да направите електрическите връзки, прочетете раздела за ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

За уреди със захранващ кабел, щифтовете на щепсела или частта от проводника между точката на закрепване на кабела и щифтовете трябва да са подредени така, че да позволят проводниците под напрежение да се измъкнат преди заземяващия проводник, ако кабелът се измъкне от щепсела.

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електрозахранване разполага с правилно заземяване.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез многополюсен превключвател.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.

- Използвайте само предоставените с уреда винтове и компоненти за монтаж.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неспазването на тези инструкции за монтаж с посочените винтове и закрепващи елементи може да създаде опасност от електрически удар.

- Дейностите по почистване и обслужване не трябва да се извършват от деца, освен когато са под наблюдението на възрастен.
- Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Този уред не бива да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещяват изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

Не разрешавайте на деца на възраст под 8 години да се доближават до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако по повърхността се появят пукнатини, изключете уреда, за да избегнете опасност от електрически удар.

- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.
- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато гответе с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджера или с противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.

- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските повърхности.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

Декларация за Съответствие

Производителят декларира, че този уред с функция радио е в съответствие с директива 2014/53/EU.

Пълният текст на декларацията за съответствие EU е на разположение на следния интернет адрес, като се извърши търсене по код на продукта:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Този код може да бъде открит на етикета, позициониран от вътрешната страна на продукта.

Честотни ленти	Максимална предадена мощност
2,4 GHz	2 mW max.

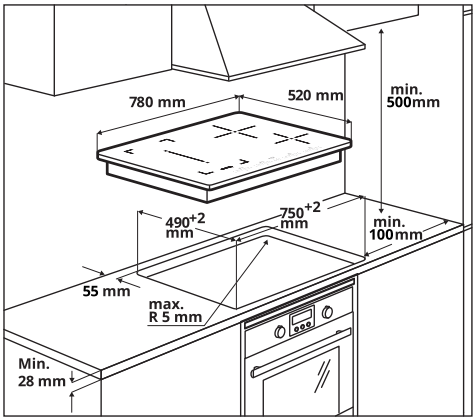
2. ИНСТАЛИРАНЕ

По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот.
- Уверете се, че под плота има достатъчно пространство за циркулация на въздух. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната повърхност на уреда се нагорещява. Ако го монтирате над чекмеджета, непременно монтирайте под уреда разделителен панел от незапалим материал, за да няма достъп до долната му повърхност. Вижте инструкциите за монтаж.
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- Създайте преден отвор от най-малко 28 cm² в кухненския блок, който трябва да помещава котлона, за да позволява правилна вентилация на продукта.

Изисквания относно кухненските шкафове

- Ако монтирате уреда върху запалими материали, стриктно спазвайте нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- Компонентите за вграждане (от пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да се полагат с термоустойчиви лепила (мин. 85°C): използването на неподходящи материали и лепила може да доведе до деформация или отделяне на компонентите.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние съответства на посоченото на монтажните чертежи.



- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Ако под плота няма фурна, монтирайте под плота разделителен панел, като спазвате инструкциите за монтаж.

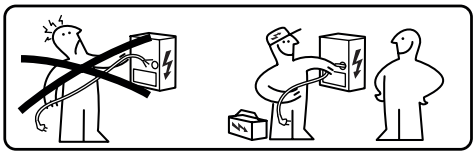
3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти, доставени от сервиза за резервни части.
- Уредът се доставя с кабел за свързване.
- Ако захранващите кабели са повредени, сменете ги със съответните оригинални. Свържете с Отдел Техническо Обслужване.

Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!

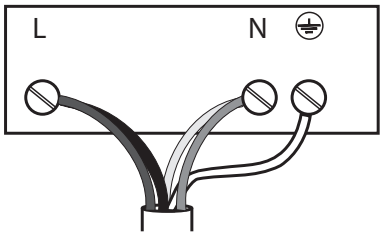
Електрическо свързване



- Кабелното свързване трябва да бъде извършено от компетентен техник.
- Този уред има връзка тип "Y" с кабел от тип H05V2V2-F. Мин. сечение на проводниците: 5x2,5 mm².
- За достъп до свързващите клеми, свалете капака на клемната кутия.
- Уверете се, че характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда както е показано на схемата (в съответствие с мрежовото напрежение и действащия в страната стандарт).

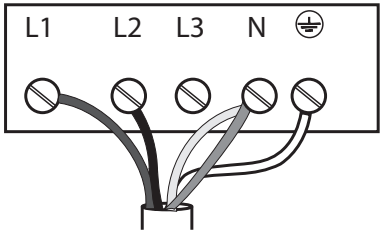
Схема на свързване

220V - 240V 1N ∼



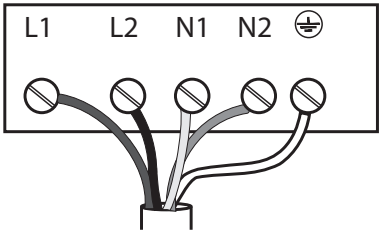
L	Черен
L	Кафяв
N	Син
N	Сив
⏚	жълт/зелен

380V - 415V 2N ∼

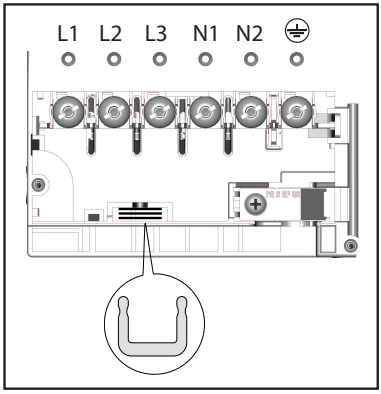


L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
⏚	жълт/зелен

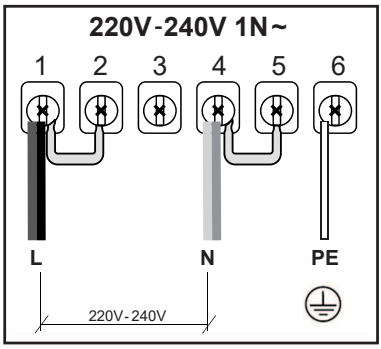
220V - 240V 2N ~

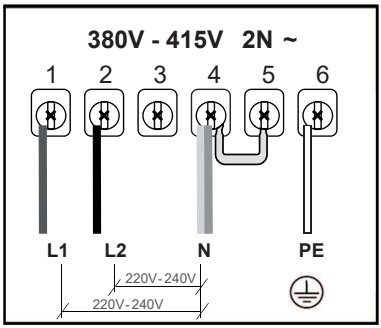


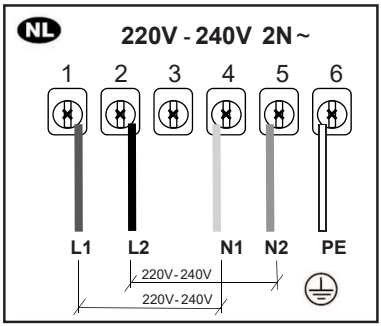
L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
⏚	жълт/зелен



Поставете токови разклонители между клемите, както е показано







4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.
- Изключвайте уреда или изваждайте щепсела от контакта, преди да извършвате дейности по поддръжката.
- Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производите-

ля. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте варовиковите накипи с малко количество разтвор за премахване на накип, например оцет или лимонов сок, след като плотът се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.
- Не режете и не приготвяйте храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.
- Не почиствайте с уреди за почистване с пара.

Техническо обслужване и ремонти
- Уверете се, че техническото обслужване на електрическите компоненти се възлага само на производителя или на техници от Обслужващия сервиз.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от техници от Обслужващия сервиз.

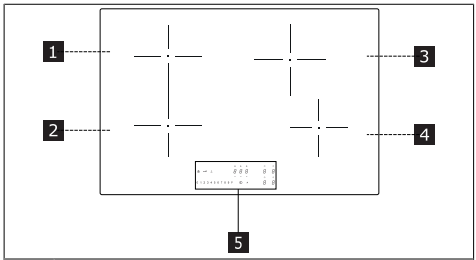
Ако възникне неизправност, опитайте да я отстраните, следвайки насоките за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде решен, свържете с Отдел Техническо Обслужване.

Когато се свързвате с отдела за обслужване, предоставете следната информация:
- вид повреда
- модел на уреда (арт./код)
- сериен номер (С.№)

Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена на дъното на уреда.
При неправилна употреба на уреда или монтаж, който не е извършен от оторизиран монтажник, може да се наложи да заплатите посещението на техник от отдела за обслужване или търговеца на дребно, дори по време на гаранционния период.

5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готвене на плота



1	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W с функция Booster (усилвател) от 3000 W
2	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
4	Единична зона за готвене (160 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 2100 W.
5	Контролен панел
1 + 2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W

ПОКАЗАТЕЛИ

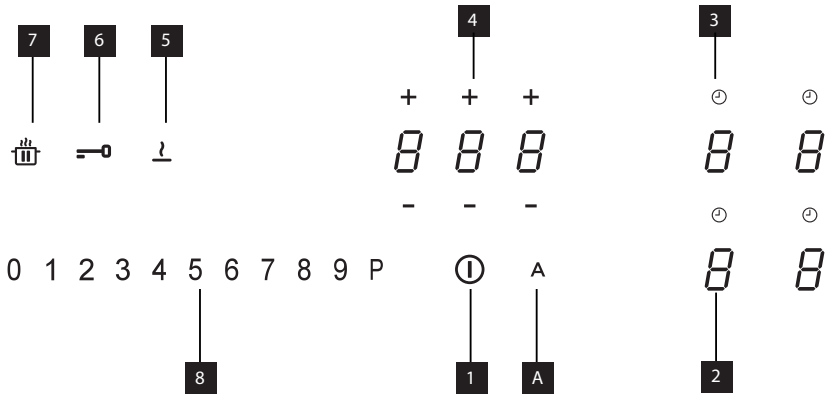
Отчитане на наличието на тенджера

Всяка зона за готвене има система, която отчита наличието на тенджера върху плота за готвене.

Системата за засичане е в състояние да разпознае тенджери с намагнетизиращо дъно от типа, подходящ за употреба върху индукционни котлони. Ако съдът бъде отстранен по време на работа или се използва неподходящ съд, на дисплея се появява символ U.

Индикатор за остатъчна топлина
Индикаторът за остатъчна топлина е функция за безопасност; която показва, че повърхността на зоната за готвене е все още с температура над 50 °C и следователно има опасност от изгаряне при докосване с голи ръце. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва H.

6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.
2	Индикатор за нивото на мощност
3	Символ на таймер
4	Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
5	Бутон на функция Топене
6	Бутон на функция Блокиране
7	Бутон на функция Пауза
8	Клавиатура за прехвърляне
A	Бутон на функция Автоматичен

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак 8. Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.
Когато се позиционира една тенджера върху една от 4-те зони за готвене, плотът за готвене автоматично отчита присъствието й и светва съответния знак за го активира.

Ако няма тенджери или други предмети върху плота за готвене, знаците не са видими.
На контролния панел избираемите функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

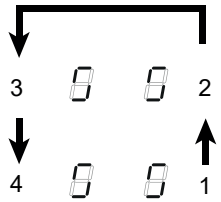
При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота, като използвате ⏻ или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

Включете плота в електрическата мрежа.

1. Всички знаци светват за няколко секунди, след това се изключват и само ⏻ мига.
2. Натиснете и задръжте натиснат ⏻: знаците на зоните за готвене обозначават 5.
3. Задръжте натиснат ⏻, започнете да натискате знаците на зоните, които се движат обратно на часовниковата стрелка, започвайки от предната вдясно.



Левият заден знак C и една цифра, указваща типа меню. Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

Изберете знака с C и натиснете “ 8 “ на лентата за мощност.

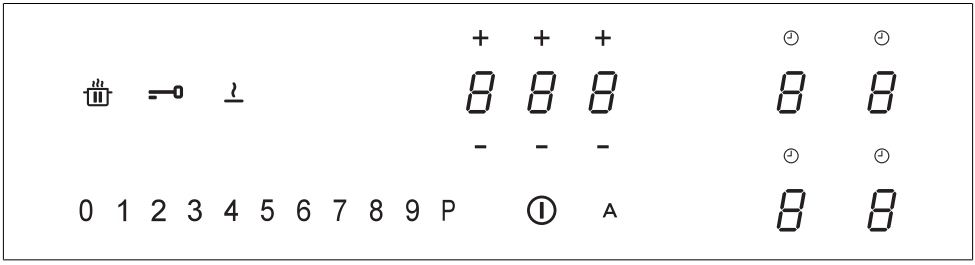
Изберете предния ляв знак и изберете правилната настройка.

Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на лентата за мощност	KW	Забележки
0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

След като въведете правилната стойност, потвърдете чрез докосване и задържане ⏻.

8. ФУНКЦИИ



Заключване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда
	За активиране: ако е налична тенджера върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди съответния знак. Ако не е налична тенджера върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 4-те знака (не са видими) до точката . от лявата страна. Отпуснете и плъзнете пръст от 0 до 9 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Всички знаци показват L. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
	За деактивиране: натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 4-те знака на зоните за готвене. Отпуснете и плъзнете пръст от 9 до 0 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
Блокиране	Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене. Функцията остава активна, дори ако плотът за готвене бъде изключен и включен отново. В случай на прекъсване на захранването, функцията се изключва.
	За да се активира: натиснете 0 и задръжте натиснат за 1 секунда.
	За деактивиране: натиснете 0.
Усилване на мощността	Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути.
	За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността “P” на лентата за мощност. Съответният знак показва P.
	За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на лентата за мощност.
Таймер на зоните на готвене	Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време. Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.
	За да активирате: С работеща зона за готвене, натиснете съответния символ за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона. 3-те знака показват “ 0 0 0 “. Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера. 0 0 0 Часове - Десетици - Минути Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време. След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон. Ако таймерът е активен за повече зони за готвене, 3-те знака винаги ще показват таймера, който е най-близо до изтичане на времето.
	За да се деактивира: при функционираща зона за готвене, натиснете съответния символ за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона. Задайте трите знака на “ 0 0 0 “ като използвате "+" или "-".

<table>
<tr><td>Таймер (общ)</td><td>Таймер с аларма за обща употреба.</td></tr>
<tr><td></td><td>За да активирате: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.
3-те знака за командите за управление на таймера показват "- - -".
Натиснете знака, за да влезете в менюто на таймера и за да визуализирате “ 0 0 0 ".
Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.

Часове - Десетици - Минути

Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.
След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.
Повторете описаните операции, за да промените стойността на обратното броене.</td></tr>
<tr><td></td><td>За активиране: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.
Натиснете знака за достъп до менюто на таймера и използвайте "+" и "-", за да настроите дисплея на “ 0 0 0 ".</td></tr>
<tr><td>Функция Топене</td><td>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете .

Знакът на избраната зона показва .</td></tr>
<tr><td></td><td>За деактивиране: натиснете или натиснете .</td></tr>
<tr><td>Функция Нагряване</td><td>Тази функция се използва за загряване на тенджера на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:
<table>
<tr><th>Ниво на мощност</th><th>Таймер (секунди)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Не е налично</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Не е налично</td></tr>
</table>
За да активирате, с една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата за мощност. Дисплеят на съответната зона за готвене показва “A”.
Възможно е да се увеличи нивото на готвене, но при неговото намаляване се деактивира функцията.
Може да се деактивира и с докосване и задържане за 3 секунди на бутона на дадената зона за готвене.</td></tr>
<tr><td>Функция Пауза</td><td>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плотът за готвене се изключва автоматично.</td></tr>
<tr><td></td><td>За да активирате: С една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат бутона на функцията Пауза  за поне 1 секунда. Всички дисплеи показват .</td></tr>
<tr><td></td><td>За изключване: натиснете и задръжте натиснат  за 1 секунда, докато мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плотът за готвене продължава с предходните настройки.</td></tr>
</table>

Функции на Извикване	Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване или внезапно прекъсване на захранването.
	Когато плотът за готвене се изключи, ако се включите в рамките на 6 секунди чрез докосване на ⏻, бутонът 🗑 мига за 6 секунди. Натиснете бутона 🗑 за да възстановите предварително зададените функции. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.
Комбиниран режим (функция "мост")	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно. Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво.
	За да активирате/деактивирате: натиснете едновременно знаците на лявата зона за готвене, за да изберете 2-те зони, които да бъдат свързани в мост, докато се появи знакът 𝑛, за да посочи, че функцията е активирана. Другият знак се използва за да се зададе нивото на мощност.
Функция AUTO	Тази функция позволява да се активира режим AUTO, в който Плотът за готвене и Аспираторът работят координирано. При включване на Плота за готвене автоматично ще се включат Светлините. Скоростта на вентилатора ще бъде зададена автоматично, като се използва най-високото ниво, налично в зоните на готвене.
	Свързване Плот-Аспиратор За да започнете процедурата за свързване, вижте параграф "ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ" код на меню " U9 " и следвайте всички инструкции.

9. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Рьощи (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

10. ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

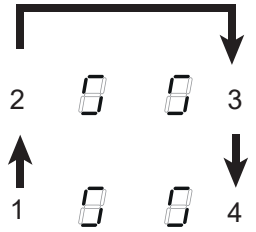
– Натиснете ⏻.

– Натиснете отново ⏻ и задръжте натиснат за 3 секунди.

– Бутонът 🗑 започва да мига.

– Натиснете и задръжте натиснат 🗑: знаците на зоните за готвене обозначават 0.

– Задържайки 🗑, започнете да натискате знака на зоните за готвене, като продължите по посока на часовниковата стрелка, започвайки от тази напред отляво.



Левият заден знак показва алтернативно U и цифра от 2 до 9, показваща код на менюто.
Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

– Натиснете задния ляв знак.

– Изберете една цифра на лентата за мощност за достъп до кода на менюто.

– Натиснете предния ляв знак.

– Изберете една цифра на лента за мощност за да изберете една стойност.

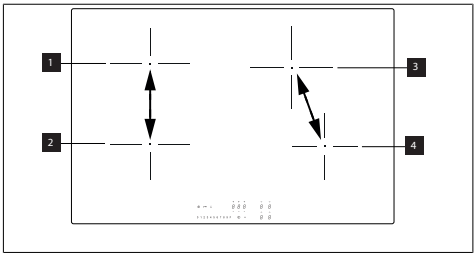
– След като въведете правилната стойност, потвърдете като докоснете и задържите за ⏻ 2 секунди.

– За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете 🗑.

Ако не се извърши никаква операция, потребителското меню се затваря след 1 минута.
Виж следната таблица за спецификациите:

Код на меню	Описание	Стойност
U2	Меню за управление на силата на звука на бутоните.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню за управление на силата на звука на брояча на минути.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню за управление на нивото на яркост на дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню за управление на захранването на обратното броене.	0 - Деактивирана анимация 1 - Активирана анимация
U6	Меню на функцията за разпознаване на присъствие на тенджера.	0 - Активна 1 - Не активна
U7	Меню за управление на края на обратното отброяване.	0 - Продължително мигане и изключване 1 - Десет мигания и изключване 2 - Едно мигане и изключване
U9	Меню за активиране на процедурата за **Свързване Плот-Аспиратор**.	0 - Свързване Плот-Аспиратор деактивиран 1 - Активира процедурата на Свързване Плот-Аспиратор. Дисплеят показва една анимация. **ВНИМАНИЕ:** след като е активирана процедурата, консултирайте ръководството на аспиратора и проверете дали е активирана процедурата за Свързване K-Link. Процедурата за свързване продължава 2 минути.

11. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА



“Този продукт има функция за управление на мощността с електронен контрол.
Вижте илюстрацията.

Тази функция контролира подаването на максимална мощност от 3700 W между зони за готвене 1 и 2, като оптимизира разпределянето на мощността и избягва ситуации на претоварване на системата.
Готварски плот на максимално ниво на мощност - функцията разпределя мощността между зоните за готвене и автоматично намалява мощността на зоната за готвене, ако е необходимо (при последната команда приоритетът е най-голям).
Готварски плот с ограничение на мощността - функцията разпределя мощността между зоните за готвене, като не позволява задаване на мощност на зона за готвене на ниво, по-високо от ограничението (за да увеличите мощността на определена зона за готвене, е необходимо ръчно да намалите нивото на мощност, зададено за другата).
Пример:
Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (boost) (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво 9 и автоматично се ограничава.”

12. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате
Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако остава залепнал, това означава, че тенджерата може да се използва на индукционен плот.
За оптимална ефективност винаги използвайте тенджери с плоско дъно, които могат да разпределят топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате тенджерите
Минимален диаметър на тенджерата/тигана за отделните зони за готвене.
За да се гарантира, че готварският плот работи правилно, тенджерата трябва да покрива една или повече от референтните точки, посочени на повърхността на готварския плот и трябва да е с подходящ минимален диаметър.
Винаги използвайте зоната за готвене, която най-добре отговаря на диаметъра на дъното на тенджерата.

Зони за готвене	Диаметър на дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Заден десен	110 mm	200 mm
Преден десен	110 mm	145 mm
Заден ляв	110 mm	190 mm
Преден ляв	110 mm	190 mm

Празни тенджери/тигани или с тънко дъно

Не използвайте празни тенджери/тигани или с тънко дъно на готварския плот, тъй като това няма да позволи температурата да се контролира или зоната за готвене да се изключи автоматично, ако температурата е твърде висока, с риск да се повреди тенджерата или повърхността на готварския плот.

Ако това се случи, не докосвайте нищо и изчакайте всички компоненти да се охладят.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте раздел “Отстраняване на неизправности”.

Съвети/препоръки

Шумове по време на работа

Когато се активира зона за готвене, е възможно да се чуе кратък бръмчащ звук. Това е характерно за всички зони за готвене от керамично стъкло и не оказва влияние върху работата и експлоатационния срок на уреда. Шумът зависи от използваните съдове за готвене. Ако е силен и дразнещ, може да се замени съдът.

13. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможни причини за грешката	Решение
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджера, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджера. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджера. Не затопляйте празни тенджери.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджера. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджера. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.
E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
EH	Съответната зона за готвене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готвене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.

14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

FCH 84 DF KL

		Единица	**Стойност**
Вид уред			**Вграден плот**
Размери	Ширина	mm	**780**
	Дълбочина	mm	**520**
	Мин./макс. височина	mm	**54**
Обща мощност		W	**7400**

Параметър	**Стойност**
Напрежение/честота на електрозахранването	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Тегло на уреда	**10,4 kg**

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Брой на зоните за готвене	**4**
Брой зони за готвене, които могат да бъдат комбинирани	**1- Лява**
Технология за готвене	**Индукционен нагревател**
Размери на подлежаща на комбиниране зона за готвене	**Лява 220 x 395 mm**
Размери на зона за готвене	**Предна лява 220 x 197 mm**
	Задна лява 220 x 197 mm
	Задна дясна Ø 200 mm
	Предна дясна Ø 145 mm
Консумация на енергия за зона за готвене, която може да се комбинира	**192 Wh/kg**
Консумация на енергия на зона за готвене	**Задна дясна 185 Wh/kg**
	Предна дясна 181 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакинските уреди

Символът  върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електрическа и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъ-

пят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Изхвърляне на опаковъчни материали

Материалите със символа ♺ могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Енергоспестяване

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневното готвене.

- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходима.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

17. СЪОТВЕТСТВИЕ

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Този уред е проектиран, произведен и търгуван в съответствие с Директиви ЕИО.
“Техническите данни са посочени на табелката с данни, положена на дъното на продукта.”

SL

1. INFORMACIJE O VARNOSTI

Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in uporabo pozorno preberete ta navodila. Vedno jih shranjujte skupaj z napravo, tudi če jo izročite ali predate tretji osebi. Pomembno je, da uporabniki poznajo vse značilnosti delovanja in varnosti naprave. Te kuhalne plošče so opremljene z indukcijskimi sistemi, ki izpolnjujejo zahteve direktiv EMC in EMF, in naj ne bi ovirale drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali izdelovalcem in preveriti, ali se lahko pri njihovem vsadku pojavijo motnje.

Aparat lahko na električno omrežje priključi usposobljen tehnik. Pred priključitvijo na električno omrežje preberite vsebino razdelka PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE.

Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika pod napetostjo pred ozemljitvenim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.

- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo zaradi neustrezne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- Naprave za porazdelitev energije morajo biti povezane z nameščeno napravo v skladu s predpisi o kabelskih napeljavah.
- Pri napravah razreda I preverite, ali ima domače električno napajanje primerno ozemljitev.
- Izdelek priklopite na električno omrežje z večpolarnim stikalom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati izdelovalec, pooblaščena služba za tehnično podporo ali usposobljen serviser. Tako boste preprečili kakršna koli tveganja ali nevarne situacije.

OPOZORILO: Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

- Uporabite izključno vijake in ostale drobne dele, ki so bili dobavljeni z napravo.

OPOZORILO: Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z opisom v teh navodilih, lahko pride do električnega udara.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če jih glede varne uporabe naprave ne vodi in pozorno nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati napravo le, če so pod nadzorom odgovornih oseb in če so bili poučeni glede varne uporabe naprave in z njo povezanih tveganj. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo.

OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

V nobenem primeru se ne dotikajte uporov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če niso pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Če so na kuhalni plošči prisotne razpoke, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.

- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustrezno tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.

OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. Plamenov ne poskušajte NIKOLI pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamene zadušite s pokrovko ali protipožarno odejo.

POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalno ploščo ne odlagajte predmetov.

- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Prepričajte se, da je naprava priklopljena neposredno v električno vtičnico.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Naprave nikoli ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko po□škodujete.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji po□škodujejo.

Izjava o skladnosti

Proizvajalec izjavlja, da je ta aparat z radijsko funkcijo skladen z direktivo 2014/53/EU.

Celotno besedilo EU izjave o skladnosti je razpoložljivo na naslednji spletni strani, kjer poiščete številko izdelka:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

To številko najdete na etiketi v notranjosti izdelka.

Frekvenčni pasovi	Največja oddana moč
2,4 GHz	2 mW maks.

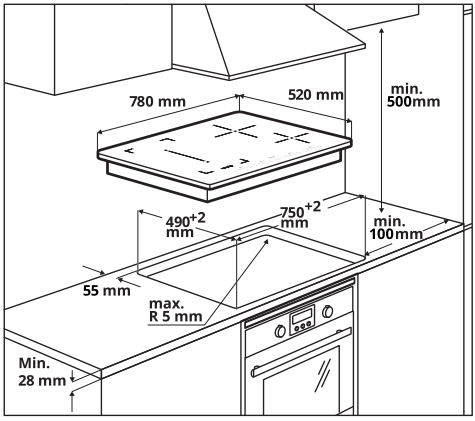
2. NAMESTITEV

Pri postopku namestitve je obvezno treba upo□števati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila.
- Prepričajte se, da je pod kuhalno ploščo dovolj prostora za kroženje zraka. Glejte navodila za montažo.
- Dno naprave se lahko zelo segreje. Če napravo namestite nad predali,

pod njo namestite ločilno ploščo s toplotno zaščito, da preprečite dostop do dna. Glejte navodila za montažo.
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom izdelovalca.
- V kuhinjskem bloku ustvarite sprednjo odprtino, velikost najmanj 28 cm², za kuhalno ploščo, ki omogoča ustrezno prezračevanje izdelka.

Zahteve za kuhinjsko enoto
- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede nizkonapetostne napeljave in predpise glede protipožarne zaščite.
- Pri vgradnih enotah je treba sestavne dele (iz plastike in furniranega lesa) nanesti s toplotno odpornimi lepili (najmanj 85 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacijo ali odstopanje sestavnih delov.
- Dovoljena je uporaba profilov iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo, če so najmanjše razdalje vedno skladne z navodili, podanimi v načrtih za namestitev.



- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Če pod kuhalno ploščo ni pečice, pod napravo namestite ločilno ploščo, kot je prikazano v navodilih za montažo.

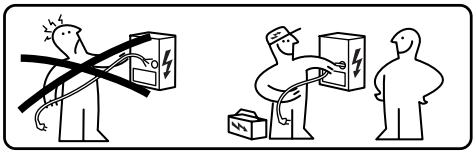
3. PRIKLOP NA ELEKTRIKO

OPOZORILO: Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebje.

- Pred priključitvijo se prepričajte, da nazivna napetost naprave, navedena na podatkovni ploščici, ustreza napetosti napajalnega omrežja. Podatkovna ploščica je nameščena na spodnji strani kuhalne plošče.
- Glejte shemo za priključitev (nameščena je na spodnji strani kuhalne plošče).
- Uporabite izključno originalne sestavne dele, ki jih dobavi služba za nadomestne dele.
- Naprava je dobavljena s priključnim kablom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte z ustreznim originalnim nadomestnim kablom. Obrnite se ne službo za pomoč strankam.

Pozor! Kablov ne varite!

Priključitev na električno omrežje

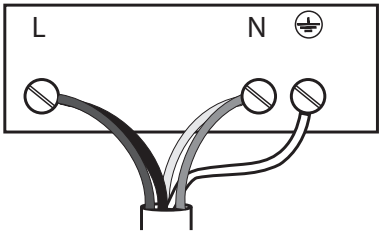


- Električne priključitve mora izvesti usposobljeno tehnično osebje.
- Ta naprava ima priključek tipa »Y« s kablom tipa H05V2V2-F. Min. presek prevodnikov: 5 x 2,5 mm².
- Do priključnih spojk je mogoče dostopiti tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite kot je prikazano na shemi (v skladu z referenčnimi predpi-

si za omrežno napetost, ki so veljavni na nacionalni ravni).

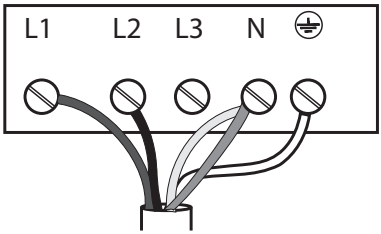
Shema za priključitev

220V - 240V 1N ~



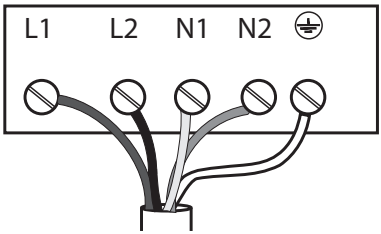
L	Črna
L	Rjava
N	Modra
N	Siva
⏚	Rumena/zelena

380V - 415V 2N ~

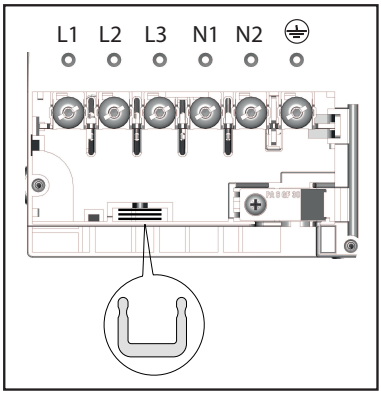


L1	Rjava
L2	Črna
N	Modra
N	Siva
⏚	Rumena/zelena

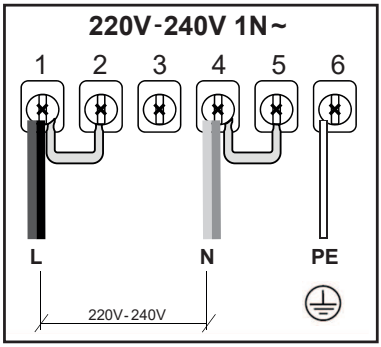
220V - 240V 2N ~

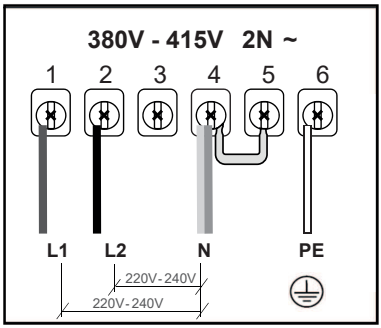


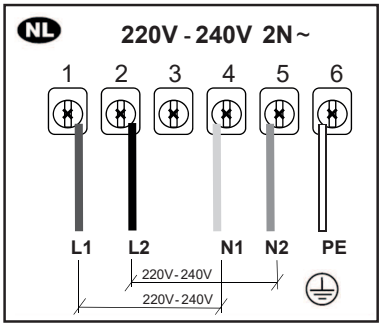
L1	Rjava
L2	Črna
N	Modra
N	Siva
⏚	Rumena/zelena



Tokovne derivatorje ⊔ vstavite med priključne spojke kot je prikazano







4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gobic, jeklene volne, klorovodikove kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko kuhalno ploščo poškodovali ali na njej pustili sledi.
- Ne zaužijte morebitnih ostankov hrane, ki so padli s plošče in delovnih oziroma okrasnih elementov kuhalne plošče ali so se na njih nabrali.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem napravo vedno ugasnite ali izključite iz napajalnega omrežja.
- Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Veliko težje je odstraniti sledi strjene ali zažgane umazanije.
- Za odstranjevanje umazanije uporabite mehko krpo ali gobico s primernim čistilnim sredstvom. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih čistilnih sredstev. Priporočamo uporabo nevtralnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sledi strjene umazanije, na primer prevreto mleko, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih strgal.
- Odstranite ostanke živil z visoko vsebnostjo sladkorja, na primer marmelado, ki se je prelila med kuhanjem, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Odstranite morebitne ostanke stopljene plastike s strgalom, primernim za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. raztopine kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na kuhalni plošči in pazite, da nanjo ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.
- Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav.

Vzdrževanje in popravila

- - Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.
- - Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.

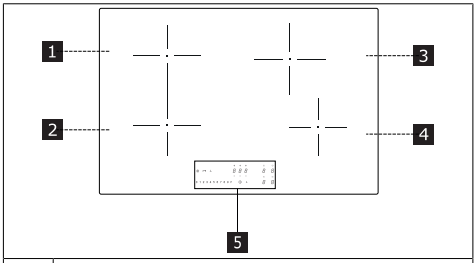
V primeru okvare poskusite težavo rešiti tako, da sledite navodilom za odpravljanje težav. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.

Ko se obrnete na službo za pomoč strankam, navedite naslednje podatke:
- vrsto okvare
- model aparata (Art./Kod.)
- serijsko številko (S.N.)

Te informacije najdete na ploščici s podatki. Ploščica s podatki se nahaja na dnu aparata.
V primeru nepravilne uporabe naprave ali namestitve, ki je ni izvedel pooblaščeni inštalater, bo morda treba plačati obisk serviserja ali prodajalca tudi med garancijskim obdobjem.

5. OPIS IZDELKA

Opis kuhalne plošče



1	Posamezno kuhalno mesto (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W
2	Posamezno kuhalno mesto (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W
3	Posamezno kuhališče (200 mm) 2300 W, s ojačevalno funkcijo 3000 W
4	Posamezno kuhališče (160 mm) 1400 W, s ojačevalno funkcijo 2100 W
5	Nadzorna plošča
1 + 2	Kuhalno mesto, ki ga je mogoče kombinirati (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcijo Booster 3700 W

KONTROLNE LUČKE

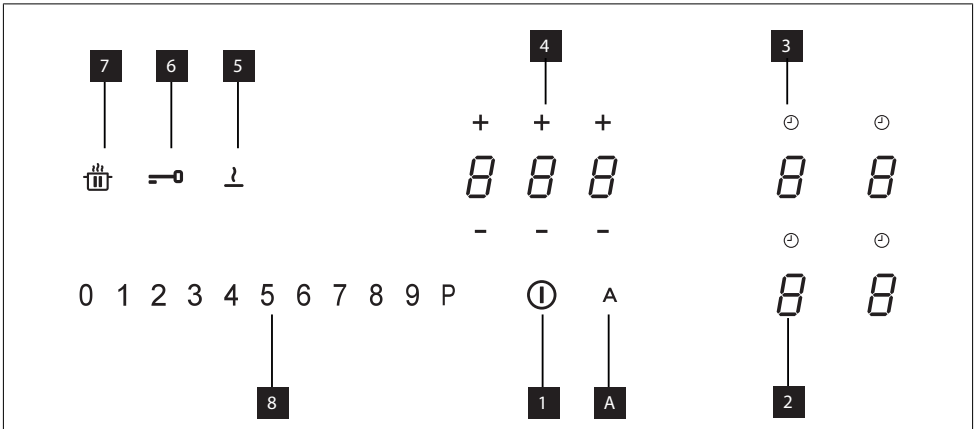
Zaznavanje prisotnosti posode

Vsako kuhališče je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost posode na kuhalni plošči.
Sistem za zaznavanje lahko prepozna posode z magnetiziranim dnom, primerne za uporabo na indukcijskih kuhališčih. Če posodo med delovanjem odstranite ali uporabite neustrezno posodo, se na zaslonu prikaže simbol U.

Prikazovalec preostale toplote

Prikazovalec preostale toplote je varnostna funkcija, ki vas opozori, da je površina kuhališča še vedno pri temperaturi enaki ali višji od 50 °C in zato lahko povzroči opekline, če se je dotaknete z golimi rokami. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše H.

6. NADZORNA PLOŠČA



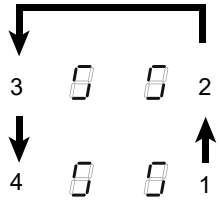
1	Vklopljeno/Izklopljeno
2	Kontrolna lučka ravni moči
3	Simbol časovnika
4	Upravljanje časovnika in prikazovalnik časa kuhanja
5	Tipka funkcije topitev
6	Tipka funkcije blokada
7	Tipka funkcije premor
8	Drsna tipkovnica
A	Tipka funkcije samodejno

Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko 8. Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.
Ko je lonec postavljen na eno od 4 kuhalnih mest, kuhalno mesto samodejno zazna njegovo prisotnost in prižge ustrezno številko, da jo aktivira.
Če na kuhalnem mestu ni loncev ali drugih predmetov, številke niso vidne.
Na nadzorni plošči so izbirne funkcije vedno tiste, ki so vidne, vendar osvetljene z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

7. OMEJEVANJE MOČI

Ko je naprava prvič priključena na električno omrežje, mora monter nastaviti moč kuhalnih površin glede na dejansko zmogljivost domačega električnega sistema.
Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo vključite neposredno s tipko ⏻ ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.
Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.
Kuhalno ploščo priključite na gospodinjsko električno omrežje.

1. Vsi indikatorji se zasvetijo za nekaj sekund, nato se ugasnejo in ostane samo , ki utripa.
2. Pritisnite in zadržite : na indikatorjih kuhališč se prikaže 5.
3. Medtem ko držite pritisnjeno , začnite pritiskati indikatorje mest v nasprotni smeri urnega kazalca, začenši spredaj desno.

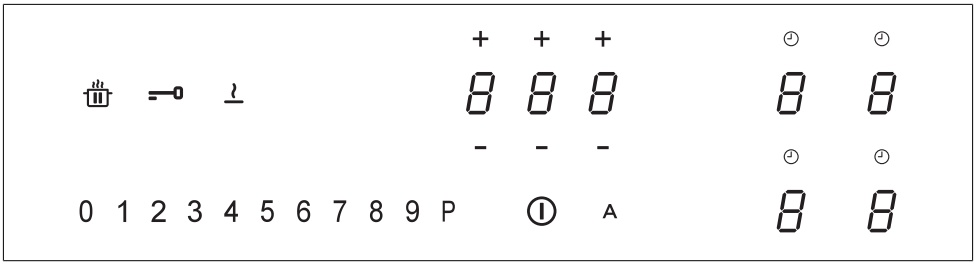


Levi zadnji indikator prikazuje C in številko, ki označuje vrsto menija. Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.
Z C izberite indikator in na vrstici moči pritisnite »8«.
Izberite levi sprednji indikator in izberite pravo nastavitev.
Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednost na vrstici moči	KW	Opombe
0	7,4	Standardna začetna nastavitev
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po vnosu prave vrednosti potrdite z dotikom ali pritiskom na ⏻.

8. FUNKCIJE



Varovalo za otroke	Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave
	Aktiviranje: če je na kuhalni plošči lonec, pritisnite in zadržite ustrezni indikator 3 sekunde. Če na kuhalni plošči ni lonca, pritisnite in zadržite enega od 4 indikatorjev (niso vidni) ob točki na levi strani 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 0 do 9 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Vsi indikatorji prikazujejo . Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.
	Za izklop: pritisnite in zadržite eno od 4 indikatorjev kuhalnih območij 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 9 do 0 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.
Blokada	Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge. V primeru izpada električne energije se funkcija izklopi.
	Aktiviranje: pritisnite in zadržite 1 sekundo.
	Za izklop: pritisnite .
Funkcija Booster	Vsako kuhalno mesto lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 5 minut.
	Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in izberite vrednost »P« na vrstici za moč. Na ustreznem indikatorju se prikaže .
	Za izklop: izberite eno od drugih možnih vrednosti v vrstici za moč.
Časovnik kuhalnih mest	Časovnik omogoča, da določeno kuhalno mesto izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna mesta lahko programirate posamično, saj ima vsaka svoj časovnik.
	Aktiviranje: Ko deluje kuhalno mesto, pritisnite ustrezni simbol za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to mesto. 3 indikatorji prikazujejo »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.  Ure - desetinke - minute Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar. Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke. Če je časovnik aktiven za več kuhalnih mest, bodo 3 indikatorji vedno prikazovali časovnik, ki se mu bo najprej iztekel čas.
	Za izklop: ko deluje kuhalno mesto, pritisnite ustrezni simbol za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to mesto. Nastavite tri indikatorje na »0 0 0« s pomočjo »+« ali »-«.
Časovnik (splošni)	Časovnik z alarmom za splošno uporabo.
	Aktiviranje: prižgite kuhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhalnih mest ni aktivno. 3 indikatorji za ukaze za upravljanje časovnika prikazujejo »- - -«. Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in prikažete »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.  Ure - desetinke - minute Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar. Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke. Ponovite opisane postopke za spremembo vrednosti odštevanja časa.
	Za izklop: prižgite kuhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhalnih mest ni aktivno. Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in uporabite »+« in »-« za nastavitev zaslona na »0 0 0«.
Funkcija topitev	Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in pritisnite . Indikator izbranega mesta prikazuje .
	Za izklop: pritisnite ali pritisnite .

<table>
<tr><td>Funkcija segrevanje</td><td>Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavljene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:
<table>
<tr><th>Raven moči</th><th>Časovnik (sekunde)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Ni na voljo</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Ni na voljo</td></tr>
</table>
Za aktivacijo z loncem na kuhalni plošči in izbranim kuhalnim mestom pritisnite in zadržite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici za moč 3 sekunde. Na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta se prikaže »A«.
Možno je povečati raven kuhanja, vendar se, če jo zmanjšate, se funkcija izključi.
Prav tako jo je mogoče izklopiti z dotikom ali zadržanjem tipke zadevnega kuhalnega mesta 3 sekunde.</td></tr>
<tr><td>Funkcija premor</td><td>Ta funkcija omogoča premor / ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktiviranje: Ko je ponev na kuhalni plošči in je izbrano kuhalno polje, pritisnite in zadržite tipko funkcije premor vsaj za 1 sekundo. Vsi zasloni prikazujejo .</td></tr>
<tr><td></td><td>Za izklop: pritisnite: in zadržite 1 sekundo da začne utripati. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izklopi in kuhalna plošča deluje s prejšnjimi nastavitvami.</td></tr>
<tr><td>Funkcija priklic</td><td>Ta funkcija se uporablja za priklic nastavitev delovanja kuhalne plošče v primeru nenamernega izklopa ali nenadnega izpada električne energije.</td></tr>
<tr><td></td><td>Ko se kuhalna plošča izklopi, če jo v 6 sekundah vklopite z dotikom , tipka utripa 6 sekund.
Pritisnite tipko , da obnovite prej nastavljene funkcije. Za potrditev postopka se oglasi pisk.</td></tr>
<tr><td>Kombinirani način (funkcija »most«)</td><td>Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhalno mesto. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom.
Za to funkcijo lahko uporabite izključno kuhalna mesta na levi.</td></tr>
<tr><td></td><td>Za vklop / izklop: istočasno pritisnite indikatorje na levem kuhalnem mestu, da izberete 2 mesti, ki ju želite mostno povezati, dokler se ne prikaže indikator , ki prikazuje, da je bila funkcija aktivirana. Drugi indikator se uporablja za nastavitev stopnje moči.</td></tr>
<tr><td>Funkcija SAMODEJNO</td><td>Ta funkcija omogoča vklop načina SAMODEJNO, v katerem kuhalna plošča in napa delujeta usklajeno. Pri avtomatskem vklopu plošče se prižgejo luči. Hitrost nape bo samodejno nastavljena z uporabo najvišje stopnje moči na območjih kuhalne plošče.</td></tr>
<tr><td></td><td>Spajanje nape in kuhalne plošče
Če želite začeti postopek povezave, glejte odstavek »PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA« v menijski kodi »U9« in sledite vsem navodilom.</td></tr>
</table>

9. KAKO KUHATI

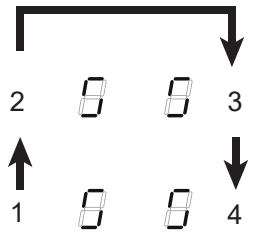
Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rösti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki

P	Hitro segrevanje	Vretje vode

10. PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

- Pritisnite ⏻.
- Ponovno pritisnite ⏻ in zadržite 3 sekunde.
- Tipka začne utripati.
- Pritisnite in zadržite : na indikatorjih kuhališč se prikaže .
- Medtem, ko držite pritisnjeno , začnite pritiskati indikatorje kuhališč v nasprotni smeri urnega kazalca, začenši spredaj levo.



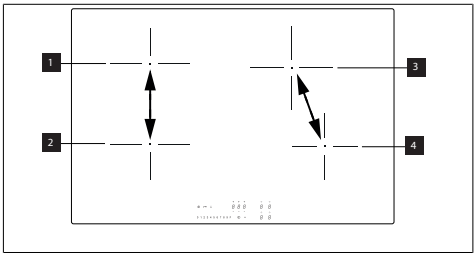
Zadnji indikator na levi strani izmenično označuje in številka od 2 do 9, ki označuje kodo menija.
Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

- Pritisnite indikator ne levi strani zadaj.
- Za dostop do kode menija izberite številko v vrstici za vklop.
- Pritisnite levo sprednjo številko.
- V vrstici za vklop izberite številko, da odberete vrednost.
- Po vnosu prave vrednosti, potrdite z dotikom ali zadržanjem pritiska na ⏻ 2 sekundi.
- Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete .

Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.
Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Koda menija	**Opis**	**Vrednost**
U2	Meni za upravljanje zvočne jakosti tipk.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Meni za upravljanje zvočne jakosti signalnika števca minut.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Meni za upravljanje animacije odštevanja.	0 - Animacija je onemogočena 1 - Animacija je omogočena
U6	Meni funkcije za zaznavanje prisotnosti lonca.	0 - Aktivna 1 - Ni aktivna
U7	Meni za upravljanje funkcije odštevanja.	0 - Neprekinjeno utripanje in izklop 1 - Deset utripov in izklop 2 - En utrip in izklop
U9	Meni za vklop postopka **spajanja nape in kuhalne površine**.	0 – spajanje nape in kuhalne površine je izklopljeno 1 – vkopi postopek spajanja nape in kuhalne površine. Na zaslonu se izriše animacija. **POZOR:** ko vklopite postopek, v priročniku za napo preverite, ali ste vklopili postopek spajanja K-Link. Postopek seznanjanja traja 2 minuti.

11. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI



"Ta izdelek je opremljen z elektronsko nadzorovano funkcijo upravljanja porabe energije.
Glejte sliko.
Ta funkcija nadzoruje dovajanje največje moči, 3700 W, med kuhališčema 1 in 2, kar optimizira porazdelitev moči in se izogne situacijam preobremenitve sistema.
Kuhalna plošča na najvišji stopnji moči - funkcija porazdeli moč med kuhališči in po potrebi samodejno zmanjša moč kuhališča (zadnji ukaz ima najvišjo prednost).
Kuhalna plošča z omejitvijo moči - funkcija porazdeli moč med kuhališči in prepreči nastavitev moči kuhališča na stopnjo, ki je višja od omejitve (za povečanje moči posameznega kuhališča je potrebno ročno zmanjšati nastavljeno stopnjo moči drugega).
Primer:
Če za kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.*

12. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?
Uporabljate lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če ostane pritrjen pomeni, da je posoda primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
Za optimalno učinkovitost vedno uporabljajte posode z ravnim dnom, ki lahko enakomerno porazdeli toploto. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabite lonce
Najmanjši premer lonca/ponve za različna kuhalnega mesta.
Da zagotovite pravilno delovanje kuhalne plošče, mora posoda pokrivati eno ali več referenčnih točk, navedenih na površini kuhalne plošče, in mora imeti ustrezen najmanjši premer.
Vedno uporabite kuhališče, ki se najbolje ujema s premerom dna posode.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	najv. Ø (priporočeno)
Zadnje desno	110 mm	200 mm
Sprednje desno	110 mm	145 mm
Zadnje levo	110 mm	190 mm
Sprednje levo	110 mm	190 mm

Prazni lonci/ponve ali lonci s tankim dnom
Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponv ali ponv s tankim dnom, ker tako ne boste mogli nadzorovati temperature ali samodejno izklopiti kuhalnega mesta, če je temperatura previsoka, s tem pa lahko poškodujete lonec ali površino kuhalne plošče.
Če se to zgodi, se ne dotikajte ničesar in počakajte, da se vse komponente ohladijo.
Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Nasveti/predlogi
Hrup med delovanjem

Ob vklopu kuhalnega mesta je mogoče slišati kratko brnenje. Gre za običajen hrup, ki ga oddajajo steklokeramična kuhalna mesta, in ne vpliva na delovanje ali življenjsko dobo naprave. Hrup je odvisen od uporabljenega lonca. Če je hrup zelo močan, poskusite zamenjati lonec.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne grejte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhalno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	Kuhalno mesto se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in / ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhalna mesta se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
EH	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Senzor za temperaturo kuhalne plošče je blokiran. Po zagonu kuhalne plošče ni zaznati zadostne spremembe temperature.	Ugasnite kuhalno ploščo in jo ponovno prižgite, po tem, ko se bo ohladila. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Kuhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhalno ploščo znova priklopite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

14. TEHNIČNI PODATKI

FCH 84 DF KL

		Enota	**Vrednost**
Vrsta izdelka			**Vgrajena kuhalna plošča**
Mere	Širina	mm	**780**
	Globina	mm	**520**
	Višina najm./najv.	mm	**54**

Skupna moč	W	**7400**

Parameter	**Vrednost**
Napetost/frekvenca napajanja	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Teža naprave	**10,4 kg**

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST KUHALNE PLOŠČE

Število kuhalnih mest	**4**
Število kuhalnih mest, ki jih je mogoče kombinirati	**1 – Levo**
Kuhalna tehnologija	**Indukcijska**
Mere kuhalnega mesta, ki ga je mogoče kombinirati	**Levo: 220 x 395 mm**
Mere kuhališča	**Sprednje levo 220 x 197 mm**
	Zadnje levo 220 x 197 mm
	Zadnje desno Ø 200 mm
	Sprednje desno Ø 145 mm
Poraba energije za kuhalno mesto, ki ga je mogoče kombinirati	**192 Wh/kg**
Poraba energije na kuhališče	**Zadnje desno 185 Wh/kg**
	Sprednje desno 181 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (električno delovanje)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol  na izdelku ali embalaži označuje, da se izdelek ne sme odlagati med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Odstranjevanje embalaže

Materiale s simbolom  lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Z vsakodnevnim kuhanjem lahko prihranite energijo tako, da upoštevate spodnje predloge.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

17. SKLADNOST

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni standardi:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Ta aparat je bil zasnovan, izdelan in se trži v skladu z direktivami EGS.
"Tehnični podatki so navedeni na tablici s podatki, ki je nameščena na dnu izdelka."

HR

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Važno je da su korisnici upoznati sa svim karakteristikama rada i sigurnosti uređaja. Ove ploče za kuhanje imaju indukcijske sustave koji su usklađeni sa zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Direktive o elektromagnetskim poljima i ne bi smjele ometati druge elektroničke uređaje. Osobe koje nose srčani elektrostimulator ili druge elektroničke uređaje moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem uređaja kako bi procijenili stupanj osjetljivosti na smetnje.

Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitajte odlomak ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE.

Za uređaje s kabelom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja kabela stezaljke moraju biti oblikovane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.

- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Provjerite da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- Glavni izolatori moraju biti instalirani u fiksnom uređaju u skladu s propisima o sustavima ožičenja.
- Za uređaje klase I provjerite da li kućna mreža napajanja ima odgovarajući priključak za uzemljenje.
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.

UPOZORENJE: Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.

- Upotrebljavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s uređajem.

UPOZORENJE: Ako se vijci ili učvrsni elementi ne postave u skladu s ovim uputama, mogu uzrokovati opasnost od električnog udara.

- Radove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije uputila u sigurnu uporabu uređaja.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom i ako ih se pouči o načinu uporabe uređaja na siguran način i opasnostima koje su povezane s time. Ne dopustite da se djeca igraju s uređajem.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

Djecu mlađu od 8 godina držite podalje osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.

UPOZORENJE: Ako su na površini prisutne pukotine, ugasite uređaj kako biste spriječili električni udar.

- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.

UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar. Vatru NIKADA nemojte pokušavati ugasiti vodom, nego ugasite uređaj pa plamen ugasite primjerice poklopcem ili vatrogasnom dekom.

POZOR: Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne stavite ga predmete na površinu za kuhanje.

- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenošću između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Pobrinite se da je uređaj priključen izravno na električnu mrežu.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.

Izjava o sukladnosti

Proizvođač izjavljuje da je ovaj uređaj s funkcijom bežičnog radija u skladu s direktivom 2014/53 / EU.

Cjeloviti tekst izjave o sukladnosti EU dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi pretraživanjem prema kodu proizvoda:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Ovaj se kôd nalazi na naljepnici postavljenoj unutar proizvoda.

Frekvencijski opsezi	Maksimalna emitirana snaga
2,4 GHz	2 mW maks.

2. INSTALIRANJE

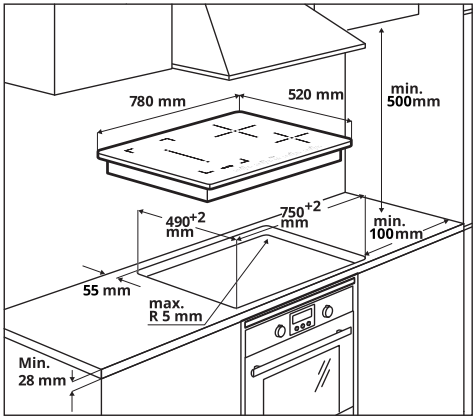
Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!

- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo.
- Provjerite da je prostor oko ploče za kuhanje dovoljno velik za cirkuliranje zraka. Proučite upute za montažu.

- Dno uređaja može se jako zagrijati. Ako se uređaj postavlja iznad ormarića, pobrinite se da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu uređaja. Proučite upute za montažu.
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Na kuhinjskom bloku napravite prednji otvor od najmanje 28 cm² u koji se mora postaviti ploča za kuhanje kako bi se omogućila ispravna ventilacija uređaja.

Zahtjevi za kuhinjski blok

- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, valja se strogo pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelove (od plastike i furniranog drva) treba postaviti ljepilom otpornim na toplinu (min. 85 °C): upotreba neprikladnih materijala i ljepila može uzrokovati deformaciju ili odvajanje dijelova.
- Ako se poštuju minimalne udaljenosti navedene na crtežima za ugradnju, dopuštena je uporaba profila od masivnog drva oko radne ploče iza uređaja.



- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Ako se ispod ploče za kuhanje ne nalazi pećnica, ispod uređaja postavite pregradnu ploču kako je prikazano na crtežima u uputama za montažu.

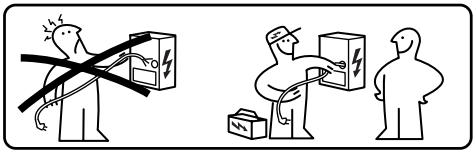
3. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

⚠ **UPOZORENJE:** Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Prije izvođenja priključaka provjerite da je nazivni napon uređaja naveden na identifikacijskoj pločici u skladu s naponom električne mreže. Identifikacijska pločica nalazi se na donjoj strani ploče za kuhanje.
- Pridržavajte se sheme spoja (koja se nalazi na donjoj strani ploče za kuhanje).
- Upotrebljavajte samo originalne komponente koje isporučuje služba za rezervne dijelove.
- Uređaj je isporučen s kabelom za napajanje.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, zamijenite ga odgovarajućim originalnim rezervnim dijelom. Kontaktirajte servisnu službu.

⚠ **Pozor!** Nemojte zavarivati kabele!

Električno priključivanje

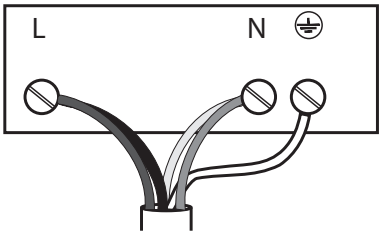


- Električne priključke mora izvesti specijalizirani tehničar.
- Ovaj uređaj ima priključak tipa "Y" s kabelom tipa H05V2V2-F. Min. presjek vodiča: 5x2,5 mm².
- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.

- Uređaj priključite kako je prikazano na shemi (u skladu s relevantnim nacionalnim normama za napon mreže).

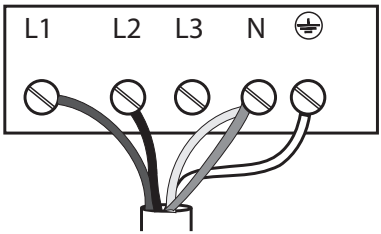
Shema spoja

220V - 240V 1N ∿



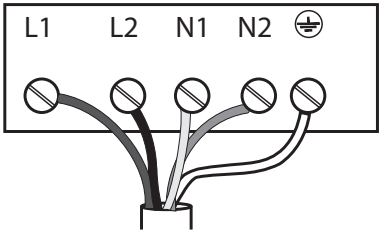
L	Crna
L	Smeđa
N	Plava
N	Siva
⏚	Žuta/zelena

380V - 415V 2N ∿

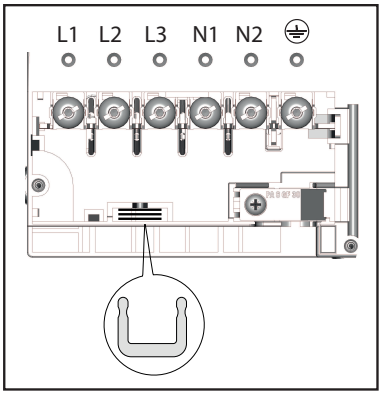


L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
⏚	Žuta/zelena

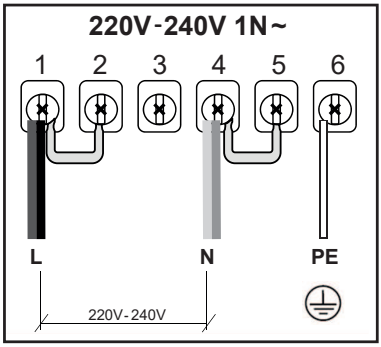
220V - 240V 2N ∿

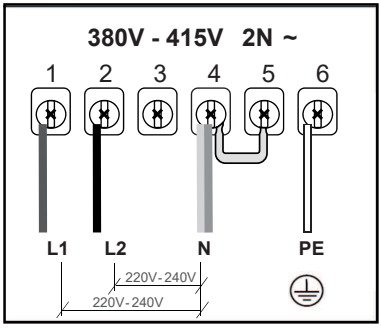


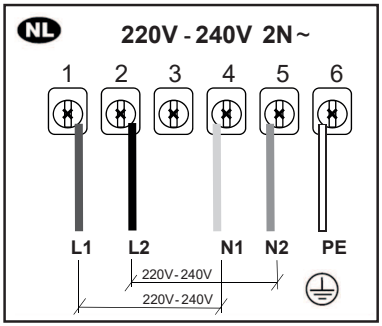
L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
⏚	Žuta/zelena



Umetnite šantove ⊔ između terminala kao što je prikazano







4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Nemojte konzumirati ostatke hrane koji su možda pali na površinu i funkcionalne ili ukrasne elemente ploče za kuhanje niti koji su se nakupili na njoj.
- Isključite ili prekinite napajanje uređaja prije bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Mnogo je teže ukloniti stvrdnute ili zagorjele ostatke prljavštine.
- Kako biste uklonili svakodnevnu prljavštinu, upotrijebite mekanu krpu ili spužvicu s odgovarajućim deterdžentom. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Preporučuje se uporaba neutralnih deterdženata.
- Stvrdnute ostatke prljavštine, primjerice mlijeko koje je iskipjelo, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Ostatke hrane bogate šećerom, primjerice tragove od kuhanja džema, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Moguće ostatke rastopljene plastike uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.
- Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Održavanje i popravljanje

- Pobrinite se da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili servisna služba.
- Pobrinite se da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili servisna služba.

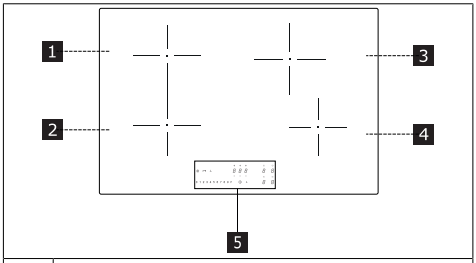
Ako je prisutan kvar, proučite upute navedene u vodiču za rješavanje i tako pokušajte pronaći rješenje. Ako se problem ne može riješiti, kontaktirajte servisnu službu.

Kada se obratite servisnoj službi, molimo vas da navedete sljedeće podatke:
- vrsta kvara
- model uređaja (Art./Šif.)
- serijski broj (S.Br.)

Ti se podaci nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.
U slučaju neodgovarajuće uporabe uređaja ili ako je uređaj postavljen bez pridržavanja uputa za montažu, možda će biti potrebno platiti posjet tehničara servisne službe ili zastupnika i u razdoblju valjanosti jamstva.

5. OPIS PROIZVODA

Izgled površine za kuhanje



1	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
2	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
3	Pojedinačna zona za kuhanje (200 mm) 2300 W, s funkcijom Booster od 3000 W
4	Pojedinačna zona za kuhanje (160 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 2100 W
5	Kontrolna ploča
1 + 2	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W

POKAZATELJI

Otkrivanje prisutnosti lonca

Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji otkriva prisutnost lonca na ploči za kuhanje.

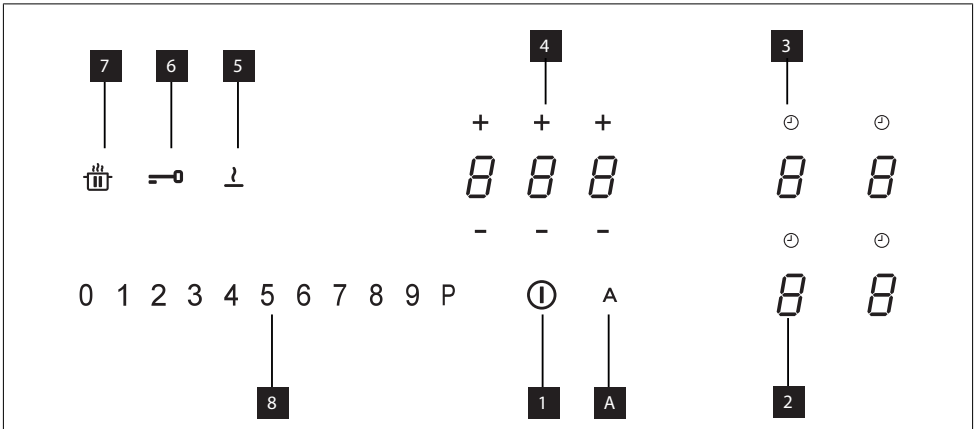
Sustav otkrivanja može prepoznati lonce s magnetnim dnom prikladnim za upotrebu na indukcijskim pločama za kuhanje.

Ako se lonac ukloni tijekom rada ili se upotrebljava neprikladan lonac, na zaslonu se pojavljuje simbol U.

Pokazatelj preostale topline

Pokazatelj preostale topline sigurnosna je funkcija koja upozorava da je površina zone za kuhanje još uvijek na temperaturi jednakoj ili višoj od 50 °C i stoga može izazvati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će H.

6. KONTROLNA PLOČA



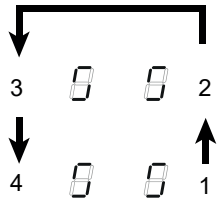
1	Uključeno/isključeno
2	Indikator stupnja snage
3	Simbol mjerača vremena
4	Kontrola mjerača vremena i indikator vremena kuhanja
5	Tipka za funkciju Otapanje
6	Tipka za funkciju Blokiranje
7	Tipka za funkciju Pauza
8	Tipkovnica za pomicanje
A	Tipka za funkciju Automatski

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj 8. Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.
Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.
Ako na ploči za kuhanje nema lonaca, brojevi nisu vidljivi.
Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabo osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

7. OGRANIČENJE SNAGE

Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.
Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na ⏻ ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.
Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.
Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu.

1. Svi se brojevi osvijetle na nekoliko sekundi a zatim se gase i ostaje samo koji treperi.
2. Pritisnite i držite pritisnutim : brojevi iz zone kuhanja označavaju 0.
3. Držeći pritisnutim , počnite pritiskivati gumbe iz zona nastavljajući u smjru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed desno.

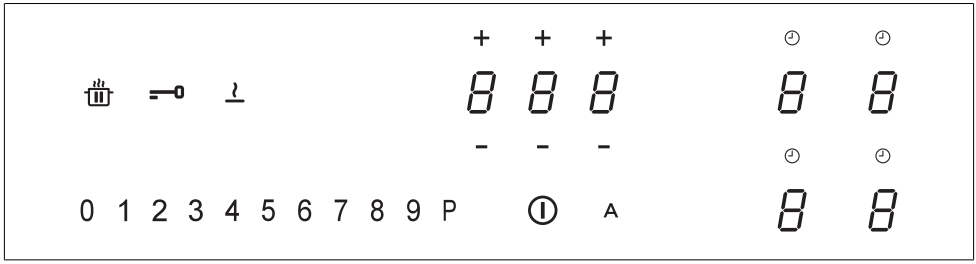


Broj natrag lijevo označava C i broj koji označava vrstu izbornika. Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.
Odaberite broj s C i pritisnite “ 8 “ na traci snage.
Odaberite prednji lijevi broj i odaberite ispravne postavke.
Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost na traci snage	KW	Napomene
0	7,4	Standardna početna postavka
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Kada se unese ispravna vrijednost potvrdite dodirom i držanjem ⏻.

8. FUNKCIJE



Uređaj za zaštitu djece	Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja
	Za aktiviranje: ako na ploči za kuhanje postoji lonac, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odgovarajući broj. Ako lonac nije nazočan na ploči za kuhanje, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 4 broja (nisu vidljivi) pored točke na lijevoj strani. Pustite i pomaknite prst od 0 do 9 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Svi brojevi označavaju . Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.
	Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 4 broja iz zona kuhanja. Pustite i pomaknite prst od 9 do 0 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.
Blokiranje	Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali. U slučaju prekida napajanja, funkcija se deaktivira.
	Za aktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 1 sekundu.
	Za deaktiviranje: pritisnite .
Funkcija Boost	Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.
	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „P“ na traci snage. Odgovarajući broj označava .
	Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na traci snage.
Mjerač vremena zona kuhanja	Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.
	Za aktiviranje: Sa zonom kuhanja u funkciji, pritisnite odgovarajući simbol za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za ovu zonu. Tri broja pokazuju “ 0 0 0 “. Pritisnite “+” o “-” za postavljanje odbrojavanja vremena.  Sati - desetine - minuti Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Ako je mjerač vremena aktivan za više zona kuhanja, 3 broja će uvijek pokazivati mjerača vremena koji je najbliži kraju vremena.
	Za deaktiviranje: dok zona kuhanja radi, pritisnite odgovarajući simbol za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za tu zonu. Postavite tri broja na „0 0 0“ koristeći „+“ ili „-“.
Mjerač vremena (generički)	Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.
	Za aktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Tri broja za komande upravljanja mjerača vremena pokazuju „---“. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i prikazuje se „0 0 0“. Pritisnite “+” o “-” za postavljanje odbrojavanja vremena.  Sati - desetine - minuti Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Poštujte radnje opisane za izmjenu vrijednosti odbrojavanja.
	Za deaktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i koristite „+“ i „-“ za postavljanje prikaza na „0 0 0“.
Funkcija Otapanje	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite . Broj odabrane zone pokazuje .
	Za deaktiviranje pritisnite ili pritisnite .

<table>
<tr><td rowspan="12">Funkcija grijanja</td><td colspan="2">Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:</td></tr>
<tr><td>Stupanj snage</td><td>Mjerač vremena (sekunde)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Nije raspoloživo</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Nije raspoloživo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Za aktiviranje, sa loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na traci snage. Prikaz odgovarajuće zone kuhanja označava „A“.
Moguće je povećati razinu kuhanja ali njeno smanjenje deaktivira funkciju.
Moguće je i deaktivirati i dodirom i držanjem na 3 sekunde tipke odgovarajuće zone kuhanja.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcija pauze</td><td colspan="2">Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Za aktiviranje: S loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutom tipku funkcije Pauza bar jednu sekundu. Svi prikazi pokazuju .
Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutom na 1 sekundi dok ne zatreperi. Pritisnite bilo koju drugi tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcija Podsjetnika</td><td colspan="2">Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog ili iznenadnog prekida električne energije.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kada se ploča za kuhanje ugasi, ako se upali u roku od 6 sekundi, dodirom na , tipka treperi na 6 sekundi. Pritisnite tipku za povratak prethodno postavljenih funkcija. Emitira se bip za potvrdu radnje.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kombinirani način (funkcija „most“)</td><td colspan="2">Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom.
Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su samo one lijevo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite u isto vrijeme broj zone kuhanja lijevo za odabir 2 zone koje ćete spojiti mostom, sve dok se ne pojavi broj koji označava da je funkcija aktivirana. Drugi broj se koristi za postavljanje razine snage.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcija AUTOMATSKI</td><td colspan="2">Ova funkcija omogućava aktiviranje načina AUTOMATSKI u kojem ploča i napa funkcioniraju koordinirano. Paleći ploču automatski se pale i svjetla. Brzina nape postavit će se automatski koristeći najvišu razinu snage prisutnu u zonama ploče za kuhanje.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Spajanje površina-napa
Za početak postupka spajanja vidi paragraf „PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA“, ispod izbornika „U9“ i slijedite sve indikacije.</td></tr>
</table>

9. TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhe, brezirano meso
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i pržen hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće

9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

10. PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

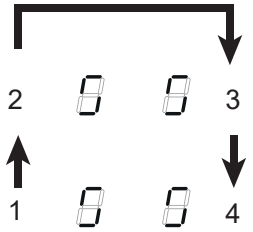
– Pritisnite ⏻.

– Pritisnite ponovo ⏻ i držite pritisnutim 3 sekunde.

– Tipka ⏸ počinje treperiti.

– Pritisnite i držite pritisnutim ⏸: brojevi iz zone kuhanja označavaju 0.

– Držeći ⏸, počnite pritiskivati gumbe iz zona nastavljajući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed lijevo.



Stražnja lijeva znamenka naizmjence označava U i broj od 2 do 9 koji označava kôd izbornika.
Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

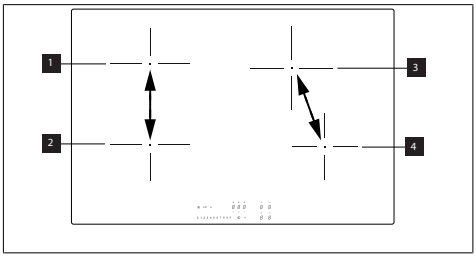
– Pritisnite stražnju lijevu znamenku.
– Odaberite broj na traci snage za pristup kodu izbornika.
– Pritisnite prednju lijevu znamenku.
– Odaberite broj na traci snage da biste odabrali vrijednost.
– Kada se unese ispravna vrijednost, potvrdite dodirom i držanjem ⏻ na 2 sekunde.
– Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite ⏸.

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.
Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Kod izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik upravljanja jačinom zvuka tipki.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Izbornik upravljanja jačinom zujalice s mjeračem vremena.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Izbornik upravljanja animacijom odbrojavanja.	0 - Animacija je deaktivirana 1 - Animacija je aktivirana
U6	Izbornik funkcije za nazočnost lonca.	0 - Aktivna 1 - Nije aktivna
U7	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja.	0 - Stalno treperenje i gašenje 1 - Deset bljeskova i isključenje 2 - Jedan bljesak i isključenje

U9	Izbornik za aktiviranje postupka **Spajanje površina-napa**.	0 - Spajanje površina-napa isključeno 1 - Aktivirajte postupak Spajanje površina-napa. Zaslon prikazuje animaciju. **POZOR:** nakon što je postupak aktiviran, pogledajte priručnik nape i provjerite je li aktiviran postupak uparivanja K-Link. Postupak uparivanja traje 2 minute.

11. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM



„Ovaj proizvod opremljen je funkcijom za upravljanje snagom koja se kontrolira elektronički.
Pogledajte ilustraciju.
Ovom funkcijom kontrolira se isporuka najveće moguće snage od 3700 W između zone kuhanja 1 i zone kuhanja 2, uz optimizaciju raspodjele snage i sprečavanja preopterećenja sustava.
Ploča za kuhanje na najvećoj mogućoj razini snage – funkcija raspodjeljuje snagu između zona za kuhanje i automatski smanjuje snagu zone za kuhanje prema potrebi (zadnja naredba ima prioritet).
Ploča za kuhanje s ograničenjem snage – funkcija raspodjeljuje snagu između zona za kuhanje, uz sprečavanje postavljanja snage zone za kuhanje na razinu višu od ograničene (za povećanje snage određene zone za kuhanje treba ručno smanjiti razinu snage postavljenu za drugu zonu).
Na primjer:
ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatna razina snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višoj razini snage od 9 i njezina će se razina snage automatski ograničiti.”

12. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti
Upotrebljavajte isključivo lonce s feromagnetskim dnom prikladnim za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:

- lijevani čelik
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminij s feromagnetskim premazom ili dnom s feromagnetskom pločom

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol (obično je otisnut na dnu). Dnu lonca možete i približiti magnet. Ako ostane zaglavljena, to znači da je posuda prikladna za uporabu na indukcijskoj ploči za kuhanje.
Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek koristite posude s ravnim dnom koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce
Minimalni promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.
Kako biste osigurali pravilan rad ploče za kuhanje, posuda mora pokrivati jednu ili više referentnih točaka navedenih na površini ploče za kuhanje i mora imati odgovarajući minimalni promjer.
Uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone kuhanja	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
Stražnja desna	110 mm	200 mm
Prednja desna	110 mm	145 mm
Stražnja lijeva	110 mm	190 mm

Prednja lijeva	110 mm	190 mm

Prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom

Na ploči za kuhanje nemojte koristiti prazne posude ili posude s tankim dnom jer vam to neće omogućiti kontrolu temperature ili automatsko isključivanje zone za kuhanje ako je temperatura previsoka, uz rizik od oštećenja posude ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, ne dirajte ništa i pričekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi poruka o pogrešci, pogledajte odjeljak „Rješavanje problema".

Savjeti/prijedlozi

Zvukovi tijekom rada

Kada se aktivira neka zona za kuhanje, može se začuti kratkotrajno zujanje. To je tipično za staklokeramičke zone za kuhanje i ne utječe na rad niti vijek uporabe uređaja. Zvuk može ovisiti i o upotrijebljenom loncu. Ako je prisutno snažno ometanje, zamijenite lonac.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Ne zagrijavajte prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
EH	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Blokiran je senzor temperature zone kuhanja. Nakon uključivanja ploče za kuhanje nije otkrivena dovoljna varijacija temperature.	Isključite i ponovo uključite ploču za kuhanje nakon što se ohladi. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.

14. TEHNIČKI PODATCI

FCH 84 DF KL

		Jedinica	Vrijednost
Tip proizvoda			**Integrirana ploča za kuhanje**
Dimenzije	Širina	mm	**780**
	Dubina	mm	**520**
	Visina min./maks.	mm	**54**
Ukupna snaga		W	**7400**

Parametar	**Vrijednost**
Napon/frekvencija napajanja	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Opis uređaja	**10,4 kg**

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST PLOČE ZA KUHANJE

Broj zona kuhanja	**4**
Broj zona kuhanja koje se mogu kombinirati	**1- Lijevo**
Tehnologija kuhanja	**Magnetska indukcija**
Dimenzije zone kuhanja koje se mogu kombinirati	**Lijevo 220 x 395 mm**
Dimenzije zone za kuhanje	**Prednje lijevo 220 x 197 mm**
	Stražnje lijevo 220 x 197 mm
	Stražnja desna Ø 200 mm
	Prednja desna Ø 145 mm
Potrošnja energije po zoni kuhanja koja se može kombinirati	**192 Wh/kg**
Potrošnja energije po zoni za kuhanje	**Stražnja desna 185 Wh/kg**
	Prednja desna 181 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (rad na struju)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

Simbol na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o oporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

Materijali sa simbolom mogu se reci-

klirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

Uz prijedloge navedene u nastavku možete uštedjeti energiju pri svakodnevnom kuhanju.

- Kada zagrijavate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.

17. USKLAĐENOST

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i stavljen na tržište u skladu s direktivama Europske zajednice.

„Tehnički podaci navedeni su na natpisnoj pločici koja se nalazi na dnu proizvoda."

ET

1. OHUTUSTEAVE

Teie turvalisuse ja seadme õige kasutamise huvides lugege enne paigaldamist ja kasutamist see juhend hoolikalt läbi. Säilitage neid juhiseid alati koos seadmega ning seadme üle andmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kasutusjuhend. On oluline, et kasutajad oleksid tuttavad seadme kõigi töö- ja ohutusfunktsioonidega. Nendel pliitidel on induktsioonsüsteemid, mis vastavad elektromagnetilise ühilduvuse ja elektromagnetvälja direktiivide nõuetele, ning need ei tohiks häirida muid elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muude elektrooniliste implantaatidega isikud peaksid oma vastuvõtlikkuse hindamiseks pöörduma arsti või siirdatud seadme tootja poole.

Elektrilised ühendused peab tegema pädev tehnik. Enne elektriühenduse loomist lugege läbi jaotis ELEKTRIÜHENDUS.

Toitekaablitega seadmete korral peavad kaabli kinnituskoha ja klemmide vahelised klemmid või juhtmete ristlõige olema paigaldatud nii, et pinge all oleva kaabli saaks lekke korral maanduskaablist ülesvoolu välja tõmmata.

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest paigaldamisest või kasutamisest.
- Veenduge, et toiteallikas vastab tootele kinnitatud andmesildil märgitule.
- Lahutusseadmed tuleb paigaldada püsiseadmesse kooskõlas juhtmesüsteemide eeskirjadega.
- I klassi seadmete korral kontrollige, kas kodusel toiteallikal on piisav maandusühendus.
- Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle riskide või ohtlike olukordade vältimiseks välja vahetama tootja, volitatud teeninduskeskus või pädev tehnik.

TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid kruvisid ja muid tarvikuid.

TÄHELEPANU! Kruvide või kinnitusdetailide paigaldamine teistmoodi kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud, võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

- Lapsed tohivad masinat puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, vaimsed või sensoorsed võimed või kellel pole seadme kasutamiseks piisavaid kogemusi ega teadmisi, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid hoolikalt jälgib ja juhendab, kuidas seadet ohutult kasutada.
- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. Ärge lubage lastel seadmega mängida.

TÄHELEPANU! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid.

Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

TÄHELEPANU! Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja – nii väldite elektrilöögi ohtu.

- Ärge puudutage seadet märgade käte ega muude kehaosadega.

- Ärge kasutage toote puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, sest need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.

TÄHELEPANU! Õli või rasvade kasutamisel ei tohi pliiti järelevalveta jätta, need ained võivad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. KEELATUD on kustutada leeke veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lämmatage leegid näiteks kaane või tuletekiga.

HOIATUS: Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.

- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Ärge asetage toiduvalmistamise aladele esemeid – tulekahju oht!

- Seade tuleb paigaldada nii, et seda oleks võimalik vooluvõrgust eraldada kontaktivahega (3 mm), mis tagab III kategooria ülekoormuse tingimustes täieliku isolatsioon.
- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.
- Veenduge, et seade oleks otse pistikupessa ühendatud.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks adaptereid, mitut pistikupesa ega pikendusjuhet.
- Ärge kasutage seadet eesmärkidel, milleks see ei ole mõeldud.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Ärge seiske seadme peal, nii võite seadet kahjustada.
- Ärge asetage potte ega panne servadele, kuna see võib kahjustada silikoonühendusi.

Vastavusdeklaratsioon

Tootja kinnitab, et see traadita raadiofunktsiooniga seade vastab direktiivile 2014/53/EL.

ELi vastavusdeklaratsiooni täistekst on saadaval järgmisel Interneti-aadressil, otsida saab tootekoodi järgi:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Toote koodi leiab toote sees olevalt sildilt.

Sagedusalad	Maksimaalne edastatav võimsus
2,4 GHz	max 2 mW

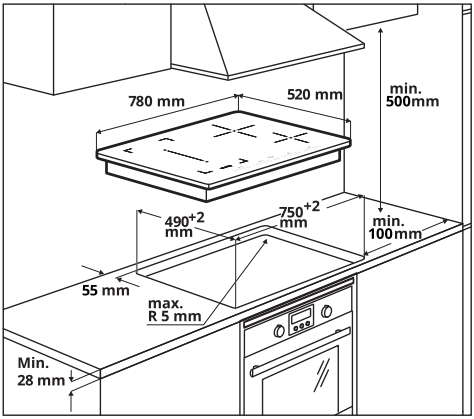
2. PAIGALDAMINE

Paigaldamisel on kohustuslik järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektrisüsteemide ohutuse, komponentide õige taaskasutuse jms kohta).

- Paigaldamise kohta lisateabe saamiseks vaadake paigaldusjuhiseid.
- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit.
- Veenduge, et pliidiplaadi all oleks piisavalt ruumi õhuringluseks. Vaadake paigaldamisjuhiseid.
- Seadme põhi võib muutuda väga kuumaks. Kui seade on paigaldatud sahtlite kohale, paigaldage seadme alla kindlasti tulekindel eralduspaneel, et takistada kuumuse juurdepääsu sahtlitele. Vaadake paigaldamisjuhiseid.
- Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhistele.
- Tehke köögimööblisse pliidiplaadi jaoks vähemalt 28 cm² avaus, et võimaldada toote õiget ventileerimist.

Nõuded köögimööblile

- Kui seade on paigaldatud kergestisüttivale materjalile, tuleb rangelt järgida madalpingepaigaldiste ja tulekahjude vältimise norme ja eeskirju.
- Sisseehitatud seadmete korral tuleb komponendid (plastist ja spoonitud puidust) peale kanda kuumakindlate liimidega (min 85 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada detailide deformatsioone või eraldumist.
- Täispuidust profiilide kasutamine seadme taga asuva tööpinna ümber on lubatud tingimusel, et minimaalsed vahemaad vastavad paigaldusjoonistel toodud nõuetele.



- Paigaldamise kohta lisateabe saamiseks vaadake paigaldusjuhiseid.
- Kui pliidiplaadi all pole ahju, paigaldage seadme alla eralduspaneel, nagu on näidatud paigaldusjuhistes.

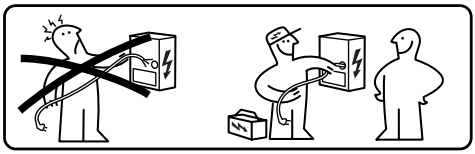
3. ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE

TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Enne ühenduste tegemist kontrollige, kas seadme andmesildil märgitud nimipinge vastab vooluvõrgu pingele. Andmeplaat on kinnitatud pliidiplaadi alumisele küljele.
- Järgige ühendusskeemi (asub pliidiplaadi alumisel küljel).
- Kasutage ainult varuosade keskuse tarnitud originaalkomponente.
- Seade on varustatud toitejuhtmega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, asendage see sobiva originaalvaruosaga. Võtke ühendust klienditeenindusega.

Hoiatus! Ärge keevitage kaableid!

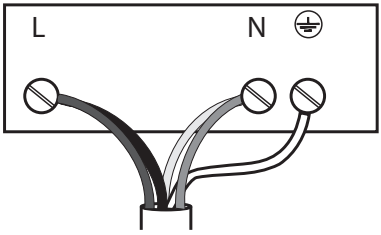
Elektriühendus



- Elektriühendused peab teostama väljaõppinud tehnik.
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus H05V2V2-F tüüpi kaabliga. juhtmete min läbilõige: 5 x 2,5 mm².
- Ühendusklemmidele pääseb ligi, kui harukarbi kate eemaldada.
- Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- Ühendage seade nagu joonisel näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).

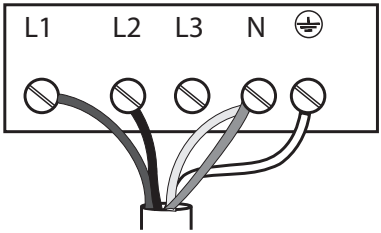
Ühendusskeem

220V - 240V 1N ∼



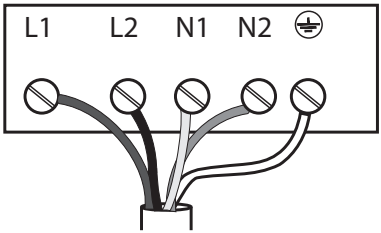
L	Must
L	Pruun
N	Sinine
N	Hall
⏚	Kollane/roheline

380V - 415V 2N ~

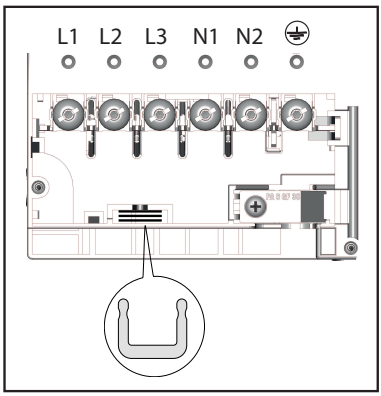


L1	Pruun
L2	Must
N	Sinine
N	Hall
⏚	Kollane/roheline

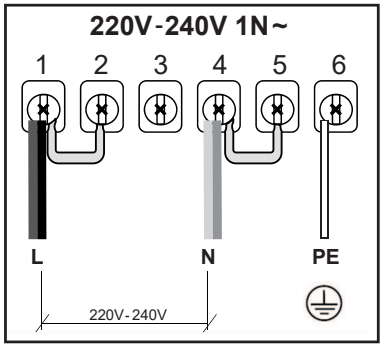
220V - 240V 2N ~

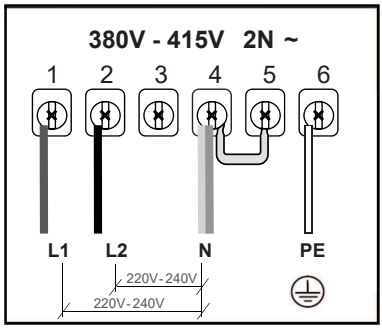


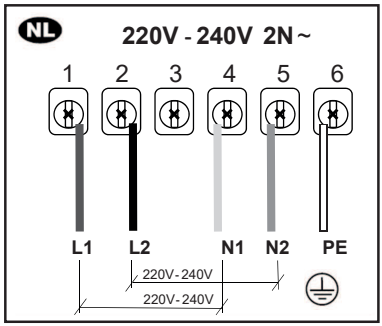
L1	Pruun
L2	Must
N	Sinine
N	Hall
⏚	Kollane/roheline



Paigaldage voolu šundid ⊔ klemmide vahele, nagu näidatud joonisel.







4. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Keelatud on kasutada abrasiivseid □svamme, terasvilla, vesinikkloriidhapet ja teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või sellele jälgi jätta.
- Ärge tarbige toidujääke, mis on kukkunud või ladestunud pliidi pinnale ja funktsionaalsetele või dekoratiivelementidele.
- Enne mis tahes hooldus- või puhastustoiminguid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.

- Toidujääkide pliidiplaadil kõrbemise vältimiseks puhastage seadet pärast igat kasutamist. Kõvenenud või põlenud mustust on palju keerulisem eemaldada.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage sobiva pesuvahendiga pehmet lappi või käsna. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada neutraalseid puhastusaineid.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage klaaskeraamilise kaabitsaga kõvastunud jäägid, näiteks üle keenud piim. Järgige tootja soovitusi, milliseid kaabitsaid kasutada.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage keetmisel tekkinud suhkrurikka toidu jäägid (nagu moosipritsmed), kasutades klaaskeraamilist kaabitsat. Kui selliseid jääke ei eemaldata, võivad need klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage kõik sulanud plastijäägid klaaskeraamiliste pindade jaoks sobiva kaabitsaga. Kui selliseid jääke ei eemaldata, võivad need klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Kui pliidiplaat on jahtunud, eemaldage katlakivi plekid väikese koguse katlakivieemaldiga, sobib nt äädikas või sidrunimahl. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.
- Ärge lõigake ega valmistage toitu pliidi pinnal ning vältige kõvade esemete kukkumist sellele. Ärge lohistage panne ega plaate üle pinna.
- Ärge kasutage aurupuhastit.

Hooldus ja remont

- Veenduge, et elektrikomponentide hooldust teeks ainult tootja või volitatud teeninduskeskus.
- Veenduge, et kahjustatud kaablid vahetab välja ainult tootja või volitatud teeninduskeskus.

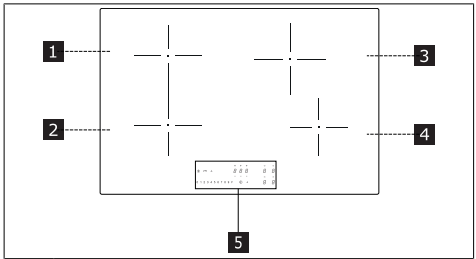
Tõrke korral proovige probleem lahendada, järgides soovitusi tõrkeotsingujuhendis. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

Klienditeenindusega ühendust võttes esitage järgmine teave:
- rikke tüüp
- seadme mudel (art/kood)
- seerianumber (SN)

Selle teabe leiate andmesildilt. Andmesilt asub seadme põhjal.
Seadme ebaõige kasutamise või paigaldamise korral, mida pole teostanud volitatud paigaldaja, tuleb ka garantiiajal teeninduskeskus tehniku või edasimüüja teenuste eest tasuda.

5. TOOTE KIRJELDUS

Toiduvalmistamispinnad



1	Üks kuumutusala (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
2	Üks kuumutusala (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
3	Üks kuumutusala (200 mm) 2300 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4	Üks kuumutusala (160 mm) 1400 W, 2100 W funktsiooniga Booster
5	Juhtpaneel
1 + 2	Kombineeritav kuumutusala (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster

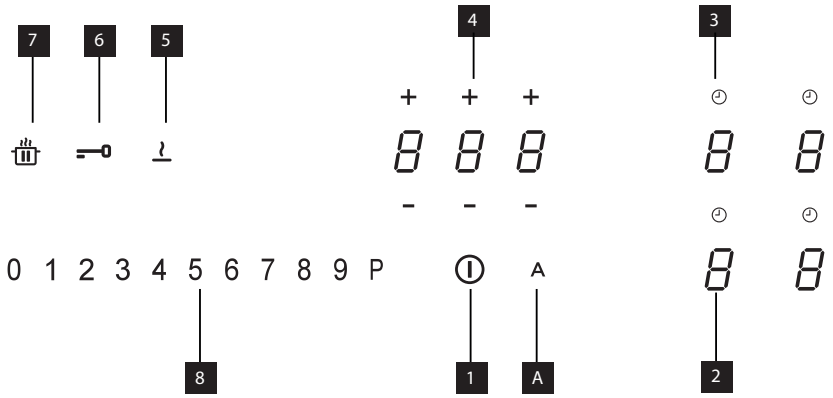
NÄIDIKUD

Keedunõu olemasolu tuvastamine

Kõik kuumutusalad on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidil.
Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeruva põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsioonplaatidel.
Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol U.

Jääkkuumuse näidik
Jääkkuumuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 50 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava kuumutusala näidikul kuvatakse sümbol H.

6. JUHTPANEEL



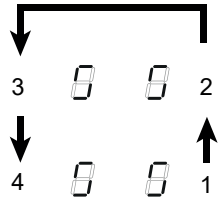
1	Sees/väljas
2	Võimsustaseme näidik
3	Taimeri sümbol
4	Taimeri ja küpsetusaja näidiku haldus
5	Sulatamisfunktsiooni nupp
6	Lukustusfunktsiooni nupp
7	Pausifunktsiooni nupp
8	Liugklaviatuur
A	Automaatfunktsiooni nupp

Kuumutusalade aktiveerimine käib vajutades nupule 8. Toimingu kinnitamiseks süttib number põlema eredama valgusega.
Kui keedunõu pannakse ühele neljast kuumutusalast, tuvastab pliidiplaat automaatselt selle olemasolu ja ala rakendamisel süttib põlema vastav näidik.
Kui pliidil pole keedunõusid ega muid esemeid, pole näha ka numbreid.
Juhtpaneelil on alati valitavad need funktsioonid, mis on nähtavad, kuid põlevad väikese intensiivsusega. Funktsioonide valimiseks puudutage vastavat sümbolit.

7. VÕIMSUSE PIIRAMINE

Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusalade võimsuse, arvestades kodumajapidamise elektrisüsteemi tegelikku võimsust.
Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi kohe sisse lülitada nupust ⏻ või järgida allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.
Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogu lõik.
Ühendage pliidiplaat kodusesse elektrivõrku.
1. Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks, seejärel kustuvad ja vilkuma jääb ainult .

2. Vajutage ja hoidke all nuppu : kuumutusaladel kuvatakse .
3. Hoides all nuppu , vajutage vastupäeva läbi kõik kuumutusalad, alustades eesmisest parempoolsest.



Vasak tagumine väli on tähistatud sümboliga ja numbriga, mis näitab menüü tüüpi. Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.

Valige number nupuga ja vajutage võimsuse ribal “8”.

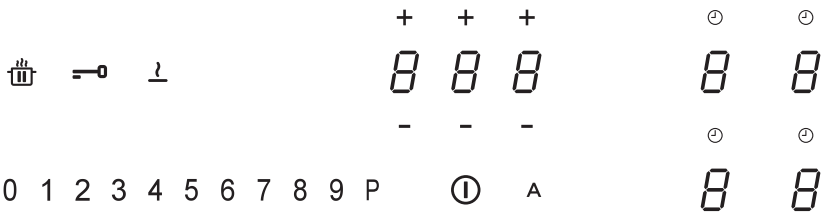
Valige vasak eesmine number ja seejärel õige seadistus.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Väärtus võimsuse ribal	kW	Märkused
0	7,4	Standardne algseadistus
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Kui õige väärtus on sisestatud, kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppu .

8. FUNKTSIOONID



Laste turvaseade	See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise
	Aktiveerimine: kui pliidil on pott, hoidke vastavat numbrit all 3 sekundit. Kui pliidiplaadil pole potti, vajutage ja hoidke 3 sekundit all vasakul küljel asuva punkti kõrval ühte neljast numbrist (pole nähtavad). Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 0-st 9-ni, kuvatakse toimingute järjekorda. Kõik numbrid kuvavad järgmist: . Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.
	Inaktiveerimiseks: hoidke 3 sekundit all ühte neljast kuumutusala nupust. Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 9-st 0-ni, kuvatakse toimingute järjekorda. Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.
Lukustamine	Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. Funktsioon jääb aktiivseks ka siis, kui pliidiplaat välja lülitada ja uuesti sisse lülitada. Elektrikatkestuse korral lülitub funktsioon välja.
	Aktiveerimiseks: hoidke nuppu all 1 sekund.
	Inaktiveerimiseks: vajutage nuppu .
Funktsioon Boost	Igale keedualale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme.
	Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja seejärel võimsuse ribal väärtus “P”. Kuvatakse .
	Inaktiveerimiseks: valige võimsuse ribal mõni muu võimalikest väärtustest.

<table>
<tr><td>Kuumutusalade taimer</td><td>Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada.
Kuumutusalasid saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktiveerimine. Kui kuumutusala töötab, vajutage ala taimeri haldamise käskudele ligipääsemiseks vastavat sümbolit ⏲
Kolm numbrit kavatakse kujul “0 0 0”. Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu “+” või “–”.

Tunnid - kümnendikud - minutid

Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.
Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaal. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.
Kui taimer on aktiivne mitmel kuumutusalal, näitavad kolm numbrit alati taimerit, mis on ajaloenduse lõpule kõige lähemal.</td></tr>
<tr><td></td><td>Kui kuumutusala töötab, vajutage ala taimeri haldamise käskudele ligipääsemiseks vastavat sümbolit ⏲.
Kasutades nuppe “+” ja “–”, määrake numbritele “0 0 0” väärtused.</td></tr>
<tr><td>Taimer (üldine)</td><td>Alarmiga taimer üldkasutuseks.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.
Taimeri haldamise kolm numbrikohta on kujul “- - -”.
Taimerimenüü avamiseks vajutage numbrit, kuvatakse “0 0 0”.
Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu “+” või “–”.

Tunnid - kümnendikud - minutid

Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.
Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaal. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.
Loenduri väärtuse muutmiseks korrake ülaltoodud toiminguid.</td></tr>
<tr><td></td><td>Inaktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.
Taimerimenüü avamiseks vajutage numbrit ja kasutage nuppe “+” ja “–”, et ekraanile kuvataks “0 0 0”.</td></tr>
<tr><td>Sulatamisfunktsioon</td><td>Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja vajutage nuppu ≀.
Valitud alal kuvatakse U.</td></tr>
<tr><td></td><td>Inaktiveerimiseks: vajutage ≀ või ⏻.</td></tr>
<tr><td>Kuumutamise funktsioon</td><td>Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumutustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.
<table><tr><th>Võimsustase</th><th>Taimer (sekundid)</th></tr><tr><td>1</td><td>48</td></tr><tr><td>2</td><td>144</td></tr><tr><td>3</td><td>230</td></tr><tr><td>4</td><td>312</td></tr><tr><td>5</td><td>408</td></tr><tr><td>6</td><td>120</td></tr><tr><td>7</td><td>168</td></tr><tr><td>8</td><td>216</td></tr><tr><td>9</td><td>Pole saadaval</td></tr><tr><td>P</td><td>Pole saadaval</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>Rakendamine: kui pliidil on keedunõu ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke all võimsusribal valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8) 3 sekundit. Vastava kuumutusala ekraanil kuvatakse “A”.
Küpsetusastet on võimalik suurendada, kuid selle vähendamine inaktiveerib funktsiooni.
Selle saab ka inaktiveerida, kui vajutada ja hoida 3 sekundit all vastava kuumutusala nuppu.</td></tr>
</table>

Pausifunktsioon	See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusalade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid. Kui pausifunktsiooni ei inaktiveerita 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.
	Aktiveerimine. Kui pliidil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke pausifunktsiooni nuppu all vähemalt 1 sekundi. Kõigi näidikutel kuvatakse .
	Inaktiveerimiseks: hoidke 1 sekund all nuppu , kuni see hakkab vilkuma. Vajutage 10 sekundi jooksul mis tahes muud nuppu. Funktsioon on inaktiveeritud ja pliidiplaat jätkab tööd eelmiste seadistustega.
Taastamisfunktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise või ootamatu voolukatkestuse korral.
	Kui pliit lülitub välja ja lülitate selle sisse 6 sekundi jooksul, vajutades nuppu , vilgub nupp 6 sekundit. Eelnevalt seadistatud funktsioonide taastamiseks vajutage nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaal.
Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)	See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. Nii saab kasutada laiema alusega nõusid. Selle funktsiooni jaoks saab valida ainult vasakul asuvaid kuumutusalasid.
	Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: et valida kaks ühendatavat ala, vajutage korraga vasakpoolse kuumutusala nuppe, kuni ilmub sümbol , mis näitab, et funktsioon on aktiveeritud. Teist näidikut kasutatakse võimsustaseme määramiseks.
Automaatfunktsioon	See funktsioon aktiveerib automaatrežiimi, mille korral pliit ja õhupuhasti töötavad koordineeritult. Plaadi sisse lülitamisel süttivat tuled automaatselt. Õhupuhasti kiirus määratakse automaatselt, võttes aluseks pliiditsoonide suurima võimsustaseme.
	Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühendamine Ühendamisprotseduuri alustamiseks vaadake punkti KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE (menüü kood U9) ja järgige kõiki juhiseid.

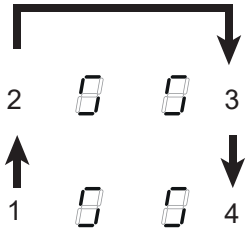
9. TOITUDE TABEL

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis
4	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Makaronid, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

10. KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogu lõik.

– Vajutage ⏻.
– Vajutage uuesti ⏻ ja hoidke seda 3 sekundit all.
– Nupp 🗑 hakkab vilkuma.
– Vajutage ja hoidke all nuppu 🗑: kuumutusaladel kuvatakse 0.
– Hoides all nuppu 🗑, vajutage päripäeva läbi kõik kuumutusalad, alustades eesmisest vasakpoolsest.



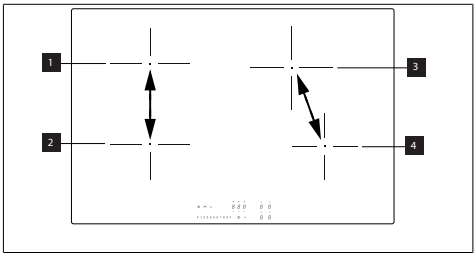
Vasakpoolne tagumine näidik kuvab vaheldumisi U ja numbrit vahemikus 2–9, mis näitab menüü koodi.
Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.

– Vajutage vasakut tagumist nuppu.
– Menüü koodile ligi pääsemiseks valige võimsuse ribal mõni number.
– Vajutage vasakut eesmist nuppu.
– Väärtuse valimiseks valige võimsuse ribal mõni number.
– Kui soovitud väärtus on sisestatud, kinnitage seda, puudutades ja hoides 2 sekundit all nuppu ⏻.
– Menüüst ilma salvestamata väljumiseks vajutage nuppu 🗑.

Kui ühtegi toimingut ei tehta, sulgub kasutajamenüü 1 minuti pärast.
Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Menüü kood	Kirjeldus	Väärtus
U2	Nuppude helitugevuse reguleerimise menüü.	0 - Heli välja 1 - Min 3 - Max
U3	Taimeri helitugevuse reguleerimise menüü.	0 - Heli välja 1 - Min 3 - Max
U4	Ekraani heledustaseme reguleerimise menüü.	0 - Max 9 - Min
U5	Mahaloenduse animatsiooni haldamise menüü.	0 - Animatsioon on inaktiveeritud 1 - Animatsioon on aktiveeritud
U6	Potituvastusfunktsiooni menüü.	0 - Sees 1 - Väljas
U7	Loendamise lõpu haldamine.	0 - Pidev vilkumine ja väljalülitus 1 - Kümme vilkumist ja väljalülitus 2 - Üks vilkumine ja väljalülitus
U9	**Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühendamise** protseduuri aktiveerimise menüü	0 – Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühendamine 1 – Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühendamise protseduuri aktiveerimine Ekraanil kuvatakse animatsiooni. **TÄHELEPANU!** kui protseduur on aktiveeritud, vaadake õhupuhasti kasutusjuhendit ja kontrollige, kas K-Linki ühendamise protseduur on aktiveeritud. Sidustamisprotsess võtab 2 minutit.

11. VÕIMSUSE REGULEERIMINE



Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.
Vaadake jooniseid.
Funktsioon kontrollib maksimaalse 3700 W võimsuse edastamist kuumutusalade 1 ja 2 vahel, optimeerides võimsuse jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.
Pliidiplaat maksimaalsel võimsustasemel – funktsioon jaotab võimsuse kuumutusalade vahel ja vähendab vajadusel automaatselt mõne kuumutusala võimsust (sellel käsul on kõrgeim prioriteet).
Võimsuspiiranguga pliidiplaat – funktsioon jaotab võimsuse kuumutusalade vahel, takistades seadistada kuumutusala võimsuse piirmäärast kõrgemale tasemele (konkreetse kuumutusala võimsuse suurendamiseks peate teise ala võimsustaset käsitsi vähendama).
Näide.
Kui kuumutusala 1 jaoks on valitud täiendav võimsustase (Boost) (P), ei saa kuumutusala 2 samal ajal ületada võimsustaset 9 ja seda piiratakse automaatselt.

12. JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid keedunõusid kasutada
Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:
- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga põhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on sümbol . Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb külge, tähendab see, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.
Optimaalse efektiivsuse tagamiseks kasutage alati lameda põhjaga keedunõusid, mis suudavad soojust ühtlaselt jaotada. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuse juhtimist.

Kuidas potte kasutada
Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusalade jaoks.
Pliidiplaadi õige toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud osutuspunkti ja olema sobiva minimaalse läbimõõduga.
Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini panni põhja läbimõõduga.

Kuumutusalad	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Tagumine parempoolne	110 mm	200 mm
Eesmine parempoolne	110 mm	145 mm
Tagumine vasakpoolne	110 mm	190 mm
Eesmine vasakpoolne	110 mm	190 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid
Ärge kasutage pliidiplaadil tühje või õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda teil temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge. See omakorda võib kahjustada keedunõud või pliidiplaadi pinda.
Kui see juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad.
Kui kuvatakse tõrketeade, vaadake jaotist "Probleemide lahendused".

Soovitused/nõuanded
Müra töötamise ajal
Kui aktiveerite kuumutusala, kuulete lühikest suminat. See nähtus on klaaskeraamiliste pliitide korral tavaline ning see ei mõjuta seadme tööd ega tööiga. Müra võib sõltuda kasutatavast pannist. Tugeva häire korral võib olla mõtet pott välja vahetada.

13. PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
ER03	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati nuppude pidev aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või pott/pann.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.
ER21	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidil on piisav ventilatsioon. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teeninduse.
E2	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu. Panni või keraamilise pinna temperatuur on liiga kõrge. Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kasutage sobivat potti. Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induktsioonpliiti kahjustada.	Kasutage sobivat potti. Veateade kaob automaatselt 8 sekundi pärast ja kuumutusala saab uuesti kasutada. Edasiste vigade korral on vaja pott välja vahetada. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teeninduse.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinge ja/või sagedus pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust. Vajadusel pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
E8	Kuumutusalad lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeerinud.	Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehad. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teeninduse.
EH	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Kuumutusala temperatuuriandur blokeeritud. Pärast pliidiplaadi sisselülitamist ei tuvastata piisavat temperatuurimuutust.	Lülitage pliidiplaat välja ja pärast jahtumist uuesti sisse. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teeninduse.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Katkestage pliidi ühendus toiteallikaga. Oodake mõni sekund ja seejärel ühendage pliit uuesti toiteallikaga. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav tõrkekood.		

14. TEHNILISED ANDMED

FCH 84 DF KL

	Ühik	Väärtus
Toote tüüp		**Integreeritud pliidiplaat**

Mõõtmed	Laius	mm	**780**
	Sügavus	mm	**520**
	Min/max kõrgus	mm	**54**
Koguvõimsus		W	**7400**

Parameeter	**Väärtus**
Toitepinge/sagedus	**220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N ~ 380–415 V, 50 Hz; 2N ~ 380 V, 60 Hz;**
Seadme kaal	**10,4 kg**

15. PLIIDIPLAADI ENERGIATÕHUSUS

Kuumutusalade arv	**4**
Kombineeritavate kuumutusalade arv	**1 - vasakpoolne**
Toiduvalmistamise tehnoloogia	**Induktsioon**
Kombineeritava kuumutusala mõõtmed	**Vasakpoolne 220 x 395 mm**
Kuumutusala mõõtmed	**Vasakpoolne 220 x 197 mm**
	Tagumine vasakpoolne 220 x 197 mm
	Tagumine parempoolne Ø 200 mm
	Eesmine parempoolne Ø 145 mm
Energiakulu kombineeritava kuumutusala kohta	**192 Wh/kg**
Energiakulu kuumutusala kohta	**Tagumine parempoolne 185 Wh/kg**
	Eesmine parempoolne 181 Wh/kg
Pliidiplaadi elektritarbimine (elektriline töö)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Kodumasinate utiliseerimine

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskuses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Pakkematerjalide utiliseerimine

Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

Toidu valmistamisel on võimalik energiat igapäevaselt säästa, kui järgida järgmisi nõuandeid.

- Vee kuumutamisel olgu vett nii palju, kui seda vaja läheb.
- Võimaluse korral katke anum alati kaanega.
- Enne kui kuumutusala sisse lülitate, asetage sellele anum.
- Väiksem anum asetage väiksemale kuumutusalale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääksoojust.

17. VASTAVUS

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Viidatud standardid:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

See seade on projekteeritud, toodetud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.
"Tehnilised andmed on toodud toote põhjale kinnitatud andmesildil."

CS

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje. Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

Elektrická připojení musí provést kvalifikovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte oddíl ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před zemnícím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.

- Výrobce nemůže nést odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo používáním.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je domácí napájecí zdroj dostatečně uzemněn.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.

UPOZORNĚNÍ: Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučeni o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj mohou používat děti do 8 let a osoby se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod pečlivým dohledem a poučeni o bezpečném používání přístroje a rizicích, která z toho plynou. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud má povrch praskliny, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nedotýkejte se přístroje mokrýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespoléhejte na senzory hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární přikrývkou.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Ujistěte se, že je zařízení zapojeno přímo do zásuvky.
- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále sledovány: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nepoužívejte přístroj pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Nestoupejte si na přístroj, protože by se mohl poškodit.
- Nepokládejte hrnce a pánve na okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.

Prohlášení o shodě

Výrobce prohlašuje, že toto zařízení s bezdrátovým provozem je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na následující internetové adrese při zadání kódu výrobku:

https://www.faberspa.com/en/product-documentation

Tento kód naleznete na štítku umístěném uvnitř výrobku.

Frekvenční pásma	Maximální přenášený výkon
2,4 GHz	2 mW max.

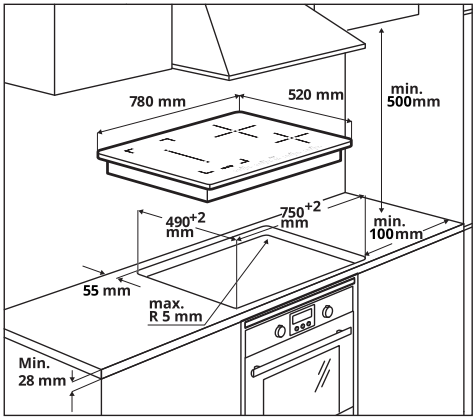
2. INSTALACE

Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel.
- Zkontrolujte, zda je prostor pod varnou deskou dostatečný pro cirkulaci vzduchu. Viz montážní pokyny.
- Spodní část přístroje se může velmi zahřát a být horká. Pokud je přístroj instalován nad zásuvkami, nezapomeňte pod přístroj nainstalovat protipožár-

ní dělicí panel, aby se zabránilo přístupu ke spodní části. Viz montážní pokyny.
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.
- V kuchyňském bloku vytvořte přední otvor o velikosti alespoň 28 cm², který musí obsahovat varnou desku tak, aby bylo zajištěno správné větrání výrobku.

Požadavky na kuchyňský blok
- Pokud je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat směrnice a předpisy týkající se nízkonapěťových systémů a předpisy požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (z plastu a dýhovaného dřeva) nanášeny žáruvzdornými lepidly (min. 85 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci nebo uvolnění komponentů.
- Používání profilů z masivního dřeva kolem pracovní desky za přístrojem je povoleno za předpokladu, že minimální vzdálenosti vždy odpovídají údajům uvedeným v instalačních výkresech.



- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Pokud pod varnou deskou není žádná trouba, nainstalujte pod přístroj oddělovací panel, jak je uvedeno v montážních pokynech.

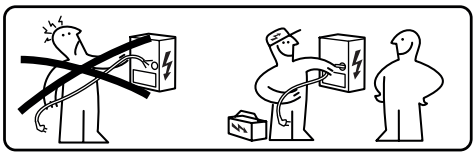
3. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

UPOZORNĚNÍ: Všechna elektrická připojení musí být provedena autorizovaným instalačním technikem.

- Před provedením zapojení zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje uvedené na typovém štítku odpovídá napětí napájecího zdroje. Typový štítek je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Postupujte podle schématu zapojení (umístěného na spodní straně varné desky).
- Používejte pouze originální komponenty dodávané servisem náhradních dílů.
- Zařízení je dodáváno s připojovacím kabelem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, vyměňte jej za originální náhradní díl. Kontaktujte poprodejní servis.

Pozor! Kabely nesvařujte!

Elektrické připojení

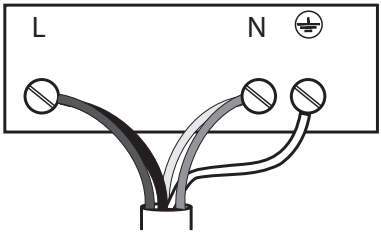


- Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- Tento přístroj má připojení typu „Y“ s kabelem typu H05V2V2-F. Min. průřez vodičů: 5x2,5 mm².
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).

⏚	Žlutý/zelený

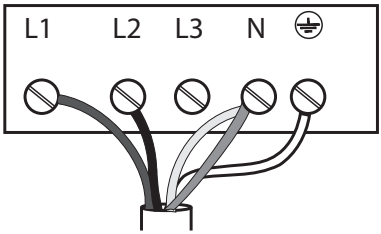
Schéma připojení

220V - 240V 1N ∼



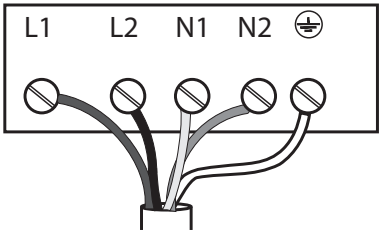
L	Černý
L	Hnědý
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ∼

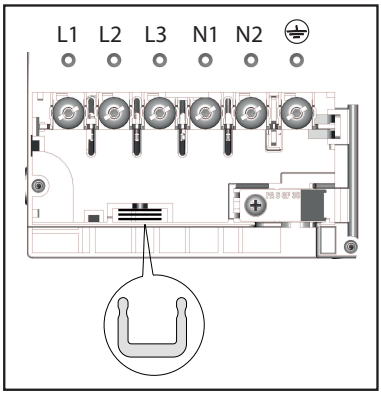


L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žlutý/zelený

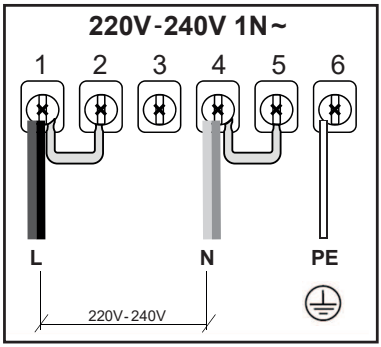
220V - 240V 2N ∼

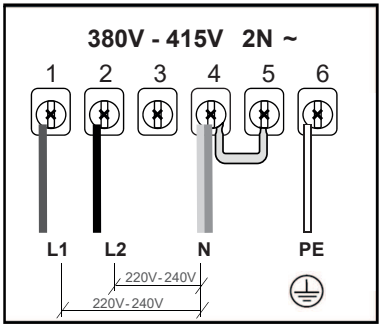


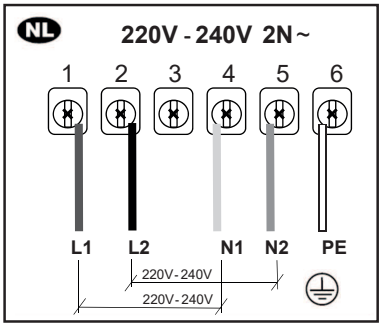
L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý



Vložte proudové bočníky ⊔ mezi svorky, jak se zobrazeno







4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nekonzumujte žádné zbytky jídla, které spadly nebo se nahromadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné desky.
- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou přístroj vypněte nebo odpojte od napájení.
- Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili karbonizaci zbytků jídla. Je mnohem obtížnější odstranit ztvrdlé nebo spálené stopy nečistot.
- K odstranění každodenních nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku s vhodným čisticím prostředkem. Dodržujte doporučení výrobce ohledně toho, jaké čisticí prostředky používat. Doporučuje se používat neutrální čisticí prostředky.
- Odstraňte ztvrdlé stopy nečistot, jako je přeteklé mléko během vaření, pomocí sklokeramické stěrky na povrch, když je varná deska ještě horká. Řiďte se doporučeními výrobce ohledně toho, jaké škrabky používat.
- Odstraňte zbytky potravin bohatých na cukr, například vystříknutý džem během vaření, pomocí sklokeramické škrabky, když je varná deska ještě horká. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Pokud je varná deska ještě horká, odstraňte veškeré roztavené zbytky plastu pomocí škrabky vhodné na sklokeramické povrchy. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.
- Neřežte ani nepřipravujte jídlo na povrchu a zabraňte pádu tvrdých předmětů. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.
- Nepoužívejte parní čističe.

Údržba a opravy

- Zajistěte, aby byla údržba elektrických součástí svěřena výhradně výrobci nebo servisní technici.
- Dbejte na to, aby poškozené kabely vyměňoval pouze výrobce nebo servisní technici.

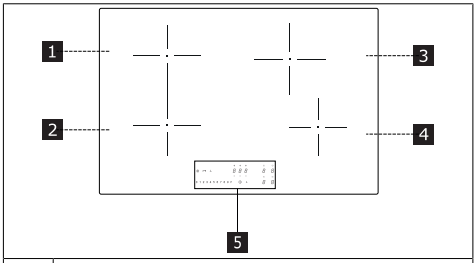
Pokud dojde k poruše, zkuste najít řešení podle pokynů uvedených v návodu pro řešení problémů. Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte technický servis.

Při kontaktování servisního oddělení uveďte následující informace:
- typ závady
- model spotřebiče (pol./kód)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace naleznete na výrobním štítku. Datový štítek je připevněn na spodní straně spotřebiče.
V případě nesprávného použití spotřebiče nebo instalace, kterou neprovede autorizovaný instalatér, může být nutné navštívit servisního technika nebo prodejce i během záruční doby.

5. POPIS VÝROBKU

Uspořádání varné desky



1	Jednoduchá varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
2	Jednoduchá varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkcí Booster 2100 W
5	Ovládací panel
1 + 2	Kombinovatelná varná zóna (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce.

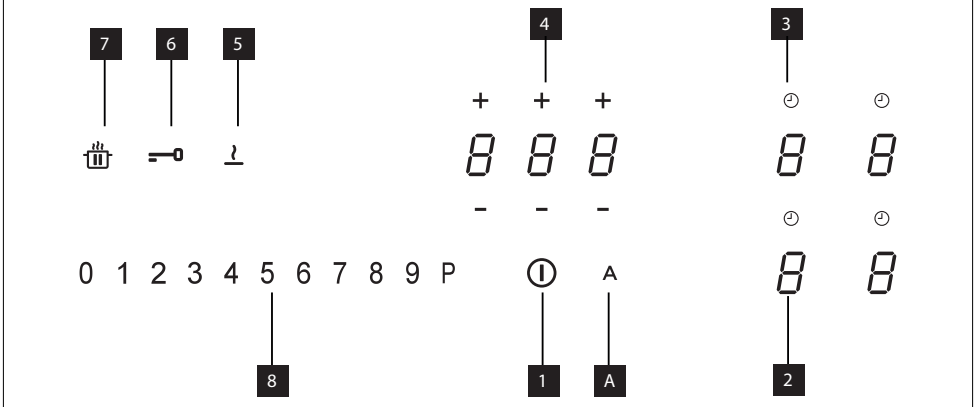
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.

Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol U.

Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla je bezpečnostní prvek, který signalizuje, že povrch varné zóny má stále teplotu 50 °C nebo vyšší, a proto by při dotyku holýma rukama mohlo dojít k popálení. Digit na odpovídající varné zóně označuje H.

6. OVLÁDACÍ PANEL



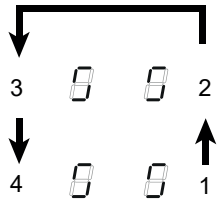
1	Rozsvícené/Zhasnuté
2	Indikátor úrovně výkonu
3	Symbol časovače
4	Ovládání časovače a indikátor doby vaření
5	Tlačítko funkce Rozpuštění
6	Tlačítko funkce Blokování
7	Tlačítko funkce Pauza
8	Posuvný ovladač
A	Tlačítko funkce Auto

Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu 8. Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.
Když je na jedné ze 4 varných zón umístěn hrnec, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit k její aktivaci.
Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce nebo jiné předměty, Digity nejsou viditelné.
Na ovládacím panelu jsou volitelné vždy ty funkce, které jsou viditelné, ale osvětlené nízkou intenzitou. Vyberte funkce dotknutím se příslušného symbolu.

7. OMEZENÍ VÝKONU

Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.
Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí ⏻ anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.
Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.
Připojte varnou desku k domácí síti.

1. Všechny Digity se na několik sekund rozsvítí, poté zhasnou a zůstane blikat pouze ≀.
2. Stiskněte a přidržte ≀: Digity varných zón indikují 0.
3. Podržte stisknuté ≀, a začněte tisknout Digity zón postupem proti směru hodinových ručiček, počínaje od přední pravé zóny.

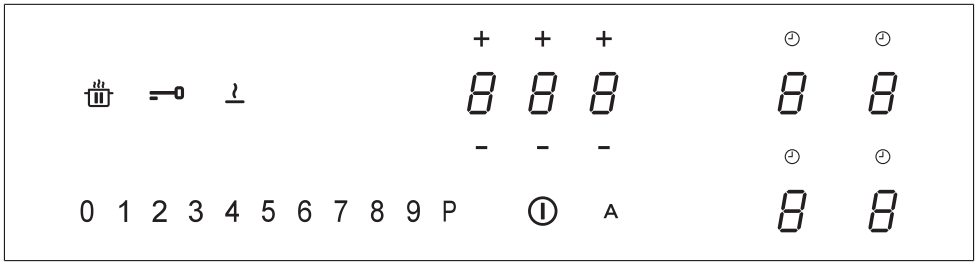


Levý zadní Digit označuje C a číslo udávající typ nabídky. Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.
Vyberte Digit s C a stiskněte „8“ na liště výkonu.
Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.
V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Hodnota na liště výkonu	kW	Poznámky
0	7,4	Standardní počáteční nastavení
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotykem a podržením ⏻.

8. FUNKCE



Dětská pojistka	Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje
	Aktivace: pokud je na varné desce hrnec, stiskněte a držte stisknutý příslušný Digit po dobu 3 sekund. Pokud na varné desce není žádný hrnec, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 4 Digitů (nejsou vidět) vedle tečky . Uvolněte a posuňte prst od 0 do 9 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Všechny Digity označují . Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
	Deaktivace: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 4 Digitů varných zón. Uvolněte a posuňte prst od 9 do 0 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
Blokování	Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta. V případě výpadku proudu je funkce deaktivována.
	Aktivace: stiskněte a přidržte 1 sekundu.
	Deaktivace: stiskněte .
Funkce Boost	Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut.
	Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a vyberte hodnotu „P“ na liště výkonu. Odpovídající Digit indikuje .
	Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na liště výkonu.
Časovač varných zón	Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.
	Aktivace: Je-li varná zóna v chodu, stiskněte odpovídající symbol pro přístup k ovládacím prvkům pro správu časovače pro tuto zónu. 3 Digity indikuji “ 0 0 0 “. Stiskněte „+” nebo „-” pro nastavení odpočítávání časovače.  Hodiny - Desítky - Minuty Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digity resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka. Pokud je časovač aktivní pro několik varných zón, budou 3 Digity vždy označovat časovač nejblíže k uplynutí doby.
	Deaktivace: když je varná zóna v chodu, stiskněte příslušný symbol pro přístup k ovládacím prvkům pro správu časovače pro tuto zónu. Nastavte tři Digity na “ 0 0 0 “ pomocí “+” o “-”.
Časovač (obecný)	Časovač s alarmem pro obecné použití.
	Aktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou přítomné žádné hrnce nebo aktivní varné zóny. 3 Digity pro ovladače správy časovače označují „- - -“. Stisknutím Digitu vstoupíte do nabídky časovače a zobrazíte „0 0 0“. Stiskněte „+” nebo „-” pro nastavení odpočítávání časovače.  Hodiny - Desítky - Minuty Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digity resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka. Opakováním výše uvedených operací změníte hodnotu odpočítávání.
	Deaktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou aktivní žádné hrnce nebo varné zóny. Stiskněte Digit pro přístup do nabídky časovače a použijte “+” a “-” pro nastavení displeje na “ 0 0 0 “.
Funkce Rozpuštění	Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a stiskněte . Digit vybrané zóny označuje .
	Deaktivace: stiskněte nebo stiskněte .

<table>
<tr><td>Funkce Ohřev</td><td>Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:
<table><tr><th>Stupeň výkonu</th><th>Časovač (sekundy)</th></tr><tr><td>1</td><td>48</td></tr><tr><td>2</td><td>144</td></tr><tr><td>3</td><td>230</td></tr><tr><td>4</td><td>312</td></tr><tr><td>5</td><td>408</td></tr><tr><td>6</td><td>120</td></tr><tr><td>7</td><td>168</td></tr><tr><td>8</td><td>216</td></tr><tr><td>9</td><td>Není k dispozici</td></tr><tr><td>P</td><td>Není k dispozici</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte vybranou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“.
Je možné zvýšit úroveň vaření, ale jejím snížením se funkce deaktivuje.
Deaktivaci lze provést také stisknutím a podržením stisknutého tlačítka příslušné varné zóny po dobu 3 sekund.</td></tr>
<tr><td>Funkce Pauza</td><td>Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktivace: Když je hrnec na varné desce a je zvolena varná zóna, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny displeje označují .</td></tr>
<tr><td></td><td>Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté po dobu 1 sekundy, dokud bliká. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozím nastavením.</td></tr>
<tr><td>Funkce Vyvolání</td><td>Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.</td></tr>
<tr><td></td><td>Když se varná deska vypne, pokud ji zapnete do 6 sekund dotykem , bude tlačítko blikat po dobu 6 sekund. Stiskněte tlačítko pro vyvolání dříve nastavených funkcí. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.</td></tr>
<tr><td>Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)</td><td>Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem.
Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktivace/deaktivace: současným stisknutím Digitů levé varné zóny vyberte 2 zóny, které chcete přemostit, dokud se neobjeví Digit označující, že funkce byla aktivována. Druhý Digit se používá k nastavení úrovně výkonu.</td></tr>
<tr><td>Funkce AUTO</td><td>Tato funkce umožňuje koordinovaně aktivovat režim AUTO, ve kterém varná deska a digestoř pracují. Zapnutím plochy se automaticky rozsvítí světla. Rychlost digestoře se nastaví automaticky při použití nejvyššího stupně výkonu přítomného v zónách varné plochy.</td></tr>
<tr><td></td><td>Párování deska-digestoř
Chcete-li zahájit postup připojení, přečtěte si odstavec „PŘIZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY“, kód nabídky „U9“, a postupujte podle všech pokynů.</td></tr>
</table>

9. TABULKA VAŘENÍ

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Ohřátí	Rýže
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky

9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky
P	Rychlý ohřev	Vření vody

10. PŘIZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

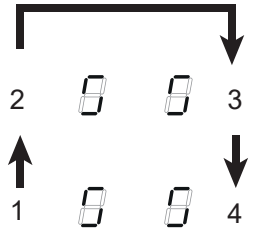
– Stiskněte ⏻.

– Stiskněte znovu ⏻ a držte stisknuté po dobu 3 sekund.

– Tlačítko začne blikat.

– Stiskněte a přidržte : digity varných zón indikují .

– Držte a začněte tisknout Digit varných zón a pokračujte ve směru hodinových ručiček počínaje od předního levého.



Levý zadní Digit střídavě označuje a číslo od 2 do 9 označující kód nabídky.
Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

– Stiskněte levý zadní Digit.

– Zvolte číslo na liště výkonu, abyste získali přístup ke kódu nabídky.

– Stiskněte levý přední Digit.

– Zvolte číslo na liště výkonu pro výběr hodnoty.

– Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením ⏻ po dobu 2 sekund.

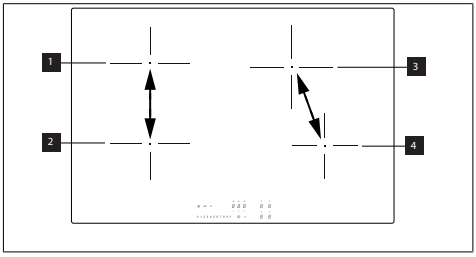
– Pro výstup z nabídky bez uložení stiskněte .

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.
V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U2	Nabídka řízení hlasitosti zvuku tlačítek.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U3	Nabídka řízení hlasitosti bzučáku časovače.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U4	Nabídka řízení úrovně jasu displeje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Nabídka řízení animace odpočítávání.	0 - Animace vypnuta 1 - Animace zapnuta
U6	Nabídka funkcí rozpoznávání přítomnosti hrnce.	0 - Zapnuta 1 - Vypnuta
U7	Nabídka řízení konce odpočítávání.	0 - Nepřetržité blikání a vypnutí 1 - Deset bliknutí a vypnutí 2 - Jedno bliknutí a vypnutí

U9	Nabídka pro aktivaci postupu **Párování deska-digestoř**.	0 - Párování deska-digestoř deaktivováno 1 - Aktivovat postup Párování deska-digestoř. Na displeji se zobrazí animace. **POZOR:** jakmile je postup aktivován, přečtěte si návod k digestoři a zkontrolujte, zda byl aktivován postup párování K-Link. Postup párování trvá 2 minuty.

11. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU



„Tento výrobek je vybaven elektronicky řízenou funkcí řízení spotřeby.
Viz obrázek.

Tato funkce řídí dodávku maximálního výkonu 3700 W mezi varnými zónami 1 a 2, čímž optimalizuje distribuci výkonu a zabraňuje přetížení systému.
Varná deska na maximální úrovni výkonu - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a v případě potřeby automaticky sníží výkon některé varné zóny (poslední ovládací prvek má nejvyšší prioritu).
Varná deska s omezením výkonu - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a zabraňuje tomu, aby byl výkon jedné varné zóny nastaven nad limit (pro zvýšení výkonu určité varné zóny je nutné ručně snížit úroveň výkonu nastavenou pro jinou varnou zónu).
Příklad:
Pokud je pro varnou zónu 1 zvolen přídavný stupeň výkonu (boost) (P), nebude moci varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.“

12. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat
Používejte pouze hrnce s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne zcela úplně)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je přítomen symbol (obvykle vyražený na dně). Můžete také umístit magnet blízko dna hrnce. Pokud se přilepí, znamená to, že hrnec lze používat na indukční varné desce.
Pro optimální účinnost vždy používejte hrnce s plochým dnem, které rovnoměrně rozvádí teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce
Minimální průměr hrnce/ pánve pro různé varné zóny.
Aby varná deska správně fungovala, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.
Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Pravá zadní	110 mm	200 mm
Pravá přední	110 mm	145 mm
Levá zadní	110 mm	190 mm
Levá přední	110 mm	190 mm

Prázdné hrnce/pánve s tenkým dnem
Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce/ pánve nebo s tenkým dnem, protože by nebylo možné kontrolovat teplotu nebo by se varná zóna automaticky vypnula, pokud by byla teplota příliš vysoká, což by mohlo vést k poškození hrnce nebo povrchu varné desky.

V takovém případě se ničeho nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou.
Pokud se objeví chybové hlášení, přečtěte si část „Řešení problémů“.

Rady/doporučení
Hluk během provozu

Při aktivaci varné zóny je možné slyšet krátké bzučení. Tento jev je typický pro sklokeramické varné zóny a nemá vliv na provoz ani na životnost přístroje. Hluk může záviset na použitém hrnci. V případě silného hluku může pomoci vyměnit hrnec.

13. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnec ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	Teplotní čidlo varné zóny je blokováno. Po zapnutí varné desky není detekována dostatečná změna teploty.	Vypněte varnou desku a po vychladnutí ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

14. TECHNICKÉ ÚDAJE

FCH 84 DF KL

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			**Integrovaná varná deska**
Rozměry	Šířka	mm	**780**
	Hloubka	mm	**520**
	Výška min./max.	mm	**54**
Celkový výkon		W	**7400**

Parametr	**Hodnota**
Napájecí napětí/frekvence	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Hmotnost přístroje	**10,4 kg**

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST S VARNOU DESKOU

Počet varných zón	**4**
Číslo varných zón, které lze kombinovat	**1- Levá**
Technologie vaření	**Indukce**
Rozměry kombinovatelné varné zóny	**Levá 220 x 395 mm**
Rozměry varné zóny	**Levá přední 220 x 197 mm**
	Levá zadní 220 x 197 mm
	Pravá zadní Ø 200 mm
	Pravá přední Ø 145 mm
Spotřeba energie na kombinovatelnou varnou zónu	**192 Wh/kg**
Spotřeba energie na varnou zónu	**Pravá zadní 185 Wh/kg**
	Pravá přední 181 Wh/kg
Spotřeba elektrické energie varné desky (elektrický provoz)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástek. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

17. SHODA

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.
„Technické údaje jsou uvedeny na výrobním štítku na spodní straně výrobku.“

CE

991.0742.549_01 - D0000000010350_00 - 250506