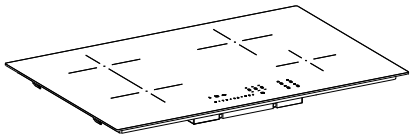
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
RO MANUAL DE FOLOSIRE
LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
LT NAUDOTOJO VADOVAS
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
MK УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК
AL UDHËZUES PËR PËRDORIMIN
SR КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
FI KÄYTTÖOHJEET
DA BRUGSVEJLEDNING
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



FCH 84 DF KL

SK 3
RO 18
LV 33
LT 47
HU 62
MK 77
AL 93
SR 108
PT 123
SV 138
FI 153
DA 167
UK 181

SK

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

V záujme vlastnej bezpečnosti a správnej činnosti zariadenia sa pred inštaláciou tohto zariadenia a jeho uvedením do prevádzky dôkladne oboznámte s obsahom tohto návodu. Tento návod vždy uchovávajte v blízkosti zariadenia, aj v prípade jeho predaja alebo postúpenia tretej strane. Je dôležité, aby používatelia poznali všetky prevádzkové a bezpečnostné vlastnosti zariadenia. Tieto varné dosky sú vybavené indukčnými systémami v súlade s požiadavkami smerníc EMC a EMF, preto by nemali interferovať s inými elektronickými zariadeniami. Osoby používajúce kardiostimulátor alebo iné elektronické prístroje sa musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantovaného prístroja, aby sa posúdila jeho citlivosť na interferencie.

Elektrické zapojenie musí vykonať kvalifikovaný technik. Pred vykonaním elektrického zapojenia si prečítajte časť ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.

Pri zariadeniach s napájacím káblom musia byť svorky alebo prierez vodičov medzi ukotvovacím bodom kábla a svorkami prevedené tak, aby sa dal v prípade vykĺznutia z kotvy vytiahnuť napájaný vodič predradený uzemňovaciemu káblu.

- Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.
- Skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedenom na štítku upevnenom vnútri výrobku.
- V pevnom systéme je potrebné nainštalovať odpojovacie zariadenia v súlade s normami o káblových systémoch.
- Pri zariadeniach triedy I skontrolujte, či je domáca napájacia sieť vybavená potrebným uzemňovacím pripojením.
- Výrobok pripojte k elektrickej sieti pomocou viacpólového vypínača.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo akémukoľvek riziku alebo nebezpečnej situácii.

UPOZORNENIE: Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochrannú fóliu.

- Používajte iba skrutky a ďalšie upevňovacie prvky, dodané spolu so zariadením.

UPOZORNENIE: Ak nenainštalujete skrutky alebo upevňovacie prvky podľa pokynov uvedených v tomto návode, môže vzniknúť riziko úrazu elektrickým prúdom.

- Čistenie ani údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú pod dohľadom dospelej osoby.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychofyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, okrem prípadu, keď sú pod dôkladným dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť a poučené o bezpečnom používaní zariadenia.
- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov alebo osoby s obmedzenými psychofyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, iba ak sú pod dôkladným dohľadom a poučené o používaní zariadenia a rizikách z neho vyplývajúcich. Nenechajte deti hrať sa so zariadením.

UPOZORNENIE: Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zohrejú.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Nedovoľte deťom do 8 rokov, aby sa priblížili k zariadeniu, ak nie sú pod stálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Ak sú na povrchu dosky praskliny, vypnite zariadenie, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami ani inými časťami tela.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné prístroje.
- Neklaďte na povrch varnej dosky kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, pretože by sa mohli prehriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou príslušného ovládača. Nespoliehajte sa na snímače prítomnosti varných nádob.

UPOZORNENIE: Je nebezpečné nechávať varnú dosku bez dozoru, ak sa používa olej alebo tuky, pretože môže dôjsť k nebezpečnej situácii alebo požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť prípadný požiar vodou. Vypnite zariadenie a uduste plamene napr. pokrievkou alebo hasiacou dekou.

UPOZORNENIE: Pri varení nenechávajte nádoby bez dohľadu. Ak je varenie krátke, musí sa vykonať pod neustálym dohľadom.

- Zariadenie nie je určené na to, aby sa spúšťalo pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: neklaďte na varné povrchy žiadne predmety.

- Zariadenie sa musí nainštalovať tak, aby sa dal použiť odpojovač elektrického napájania s otvorom medzi kontaktmi (3 mm), ktorý zaručí úplné odpojenie pri prepätí kategórie III.
- Zariadenie nesmie byť nikdy vystavené vplyvom počasia (dážď, slnečné svetlo).
- Uchovávajte obaly mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Uistite sa, či zariadenie je pripojené priamo k elektrickej zásuvke.
- Nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovačky na pripojenie zariadenia.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na účely iné ako na ktoré bolo navrhnuté.
- Fritézy počas použitia musia byť neustále pod dozorom: prehriaty olej by sa mohol vznietiť.
- Zariadenie neuvádzajte do činnosti použitím externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie sa nikdy nesmie inštalovať za dekoračné okienko, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Nestojte chodidlami na zariadení, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Hrnce a panvice neukladajte na hrany, pretože by sa mohli poškodiť silikónové spoje.

Vyhlásenie o zhode

Výrobca vyhlasuje, že toto zariadenie s funkciou radio je v zhode so smernicou 2014/53/EÚ.

Úplný text vyhlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na nasledujúcej internetovej adrese, pričom vykonajte vyhľadávanie podľa kódu výrobku:

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

Tento kód nájdete na štítku nachádzajúcom sa vnútri výrobku.

Frekvenčné pásma	Maximálny prenášaný výkon
2,4 GHz	2 mW max.

2. INŠTALÁCIA

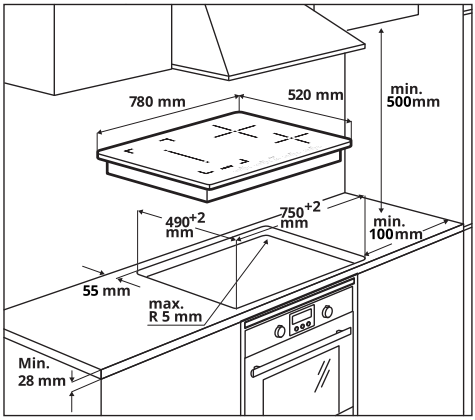
Pri inštalácii je potrebné dodržať zákony, vyhlášky, smernice a normy (nariadenia súvisiace s bezpečnosťou elektrických zariadení, správnou recykláciou dielov atď.) platné v krajine používania!

- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.

- Medzi zariadením a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie.
- Overte, či priestor pod varnou doskou je dostatočný pre cirkuláciu vzduchu. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Dno zariadenia môže byť veľmi horúce. Ak je zariadenie inštalované nad zásuvkami, určite namontujte ohňovzdorný oddeľovací panel pod zariadenie, aby ste zabránili prístupu na dno. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Ventilácia zariadenia musí byť v zhode s pokynmi výrobcu.
- Vytvorte predný otvor aspoň 28 cm² v kuchynskom bloku, ktorý musí prijať varnú dosku, aby sa umožnilo správne vetranie výrobku.

Požiadavky na kuchynský blok

- Ak zariadenie namontované na horľavých materiáloch, je potrebné prísne dodržiavať smernice a nariadenia týkajúce sa nízkonapäťových zariadení a norme prevencie proti požiaru.
- Pre zabudovacie jednotky sa komponenty (z plastového materiálu a dyhovaného dreva) musia aplikovať s lepidlami odolnými voči teplu (min. 85 °C): použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže spôsobiť deformácie alebo oddelenia komponentov.
- Je povolené použitie profilov z masívneho dreva okolo pracovnej plochy za zariadením pod podmienkou, že minimálne vzdialenosti budú vždy v zhode s údajmi dodanými na inštalačných výkresoch.



- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.
- Ak pod varnou doskou nie je rúra, pod zariadenie nainštalujte oddeľovací panel ako je to zobrazené v návode na montáž.

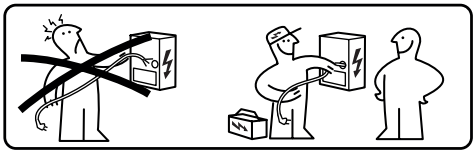
3. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

UPOZORNENIE: Všetky elektrické zapojenia musí vykonať poverený inštalačný technik.

- Pred vykonaním zapojenia skontrolujte, či sa nominálne napätie zariadenia uvedené na údajovom štítku zhoduje s napätím napájacej siete. Údajový štítok je upevnený na spodnej strane varnej dosky.
- Dodržiavajte schému zapojenia (nachádzajúcu sa na spodnej strane varnej dosky).
- Používajte výhradne iba originálne komponenty dodané službou náhradných dielov.
- Zariadenie je dodávané so spojovacím káblom.
- Ak je napájací kábel poškodený, vymeňte ho za vhodný originálny náhradný diel. Skontaktujte sa s Asistenčnou službou.

Pozor! Káble nezvárajte!

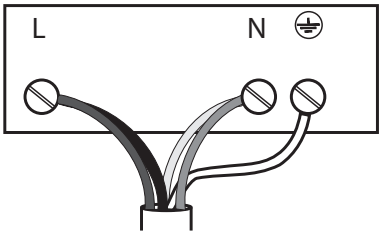
Elektrické zapojenie



- Elektrické zapojenia musí urobiť špecializovaný technik.
- Toto zariadenie predstavuje pripojenie typu „Y“ s káblom typu H05V2V2-F. Min.prierez vodičov: 5x2,5 mm².
- K pripojovacím svorkám sa dostanete tak, že zložíte kryt rozvodnej skrinky.
- Overte, či vlastnosti domáceho elektrického zariadenia (napätie, maximálny výkon a prúd) sú kompatibilné s vlastnosťami zariadenia.
- Pripojte zariadenie podľa zobrazenia v schéme (v súlade s referenčnými normami pre sieťové napätie platnými na národnej úrovni).

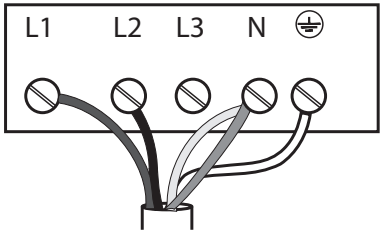
Schéma zapojenia

220V - 240V 1N ∼



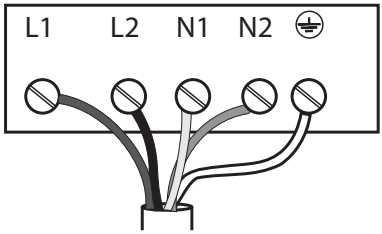
L	Čierny
L	Hnedý
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žltý / zelený

380V - 415V 2N ∼

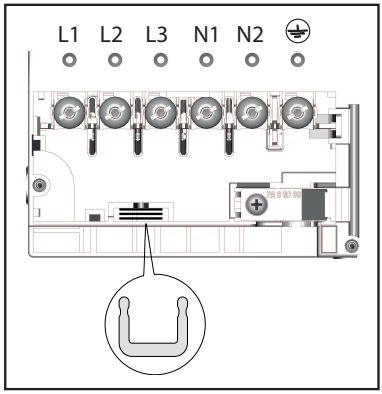


L1	Hnedý
L2	Čierny
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žltý / zelený

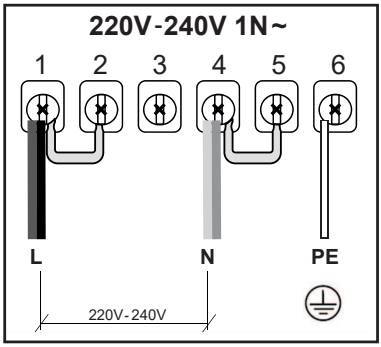
220V - 240V 2N ∼

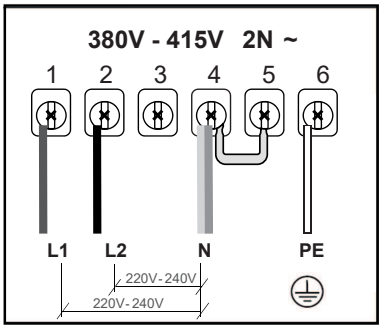


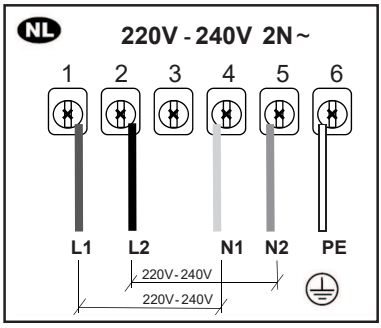
L1	Hnedý
L2	Čierny
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žltý / zelený



Vložte prúdové bočníky ⊔ medzi svorky ako je znázornené







4. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, oceľovú vlnu, kyselinu chlorovodíkovú, ani iné produkty, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo zanechať na ňom stopy.
- Nekonzumujte prípadné zvyšky jedla, ktoré spadli alebo sa akumulovali na povrchu a na prevádzkových alebo estetických prvkoch varnej dosky.
- Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby zariadenie vypnite alebo odpojte z napájacej siete.
- Na ochranu pred tvorbou zuhoľnatených zvyškov jedla zariadenie po každom použití vyčistite. Je oveľa ťažšie odstraňovať stopy zatvrdnutej alebo pripálenej špiny.
- Na odstránenie každodennej špiny použite jemnú handru alebo hubku s vhodným čistiacim prostriedkom. Pre použitie čistiacich prostriedkov sa riaďte pokynmi výrobcu. Odporúča sa použite neutrálnych čistiacich prostriedkov.
- Odstráňte stopy zatvrdnutej špiny, napríklad, rozliateho mlieka vo fáze varu, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Pre použitie škrabiek sa riaďte odporúčaniami výrobcu.
- Odstráňte zvyšky jedál bohatých na cukor, napríklad, zvyšky džemu po varení, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte prípadné zvyšky roztaveného plastu pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte škvrny vápnika použitím malého množstva odvápňovacieho roztoku, napríklad, octu alebo citrónovej šťavy, akonáhle varná doska vychladne. Potom povrch znovu vyčistite vlhkou utierkou.
- Potraviny na povrchu nekrájajte, ani nepripravujte a zabráňte ich pádu na tvrdé predmety. Hrnce a panvice po povrchu neťahajte.
- Nepoužívajte parné čističe.

Údržba a opravy

- Uistite sa, či údržba elektrických komponentov je zverená výhradne iba výrobcovi alebo technikom Asistenčnej služby.

- Uistite sa, či poškodené káble vymenil výhradne iba výrobca alebo technici Asistenčnej služby.

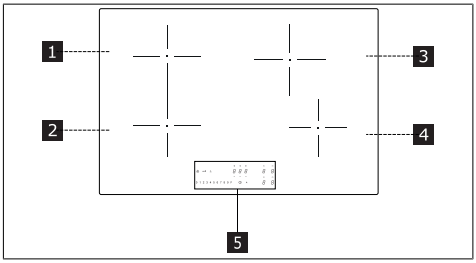
V prípade poruchy sa snažte nájsť riešenie podľa pokynov dodaných v sprievodcovi riešením problémov. Ak sa vám nepodarí vyriešiť problém, kontaktujte servisné stredisko.

Keď sa kontaktujete s Asistenčnou službou, prosím, uveďte nasledujúce informácie:
- typ poškodenia
- model zariadenia (Art./Cod.)
- sériové číslo (S.N.)

Tieto informácie sa nachádzajú na údajovom štítku. Údajový štítok nájdete na spodnej strane zariadenia.
V prípade nenáležitého použitia zariadenia alebo inštalácie, ktorú nevykonal oprávnený inštalatér by mohlo byť potrebné zaplatiť návštevu technika Asistenčnej služby alebo predajcu aj počas obdobia platnosti záruky.

5. OPIS VÝROBKU

Rozloženie varnej plochy



1	Samostatná varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
2	Samostatná varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkciou Booster 3000 W
3	Samostatná varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkciou Booster 2100 W
5	Ovládací panel
1 + 2	Kombinovateľná varná zóna (220 x 395 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W

INDIKÁTORY

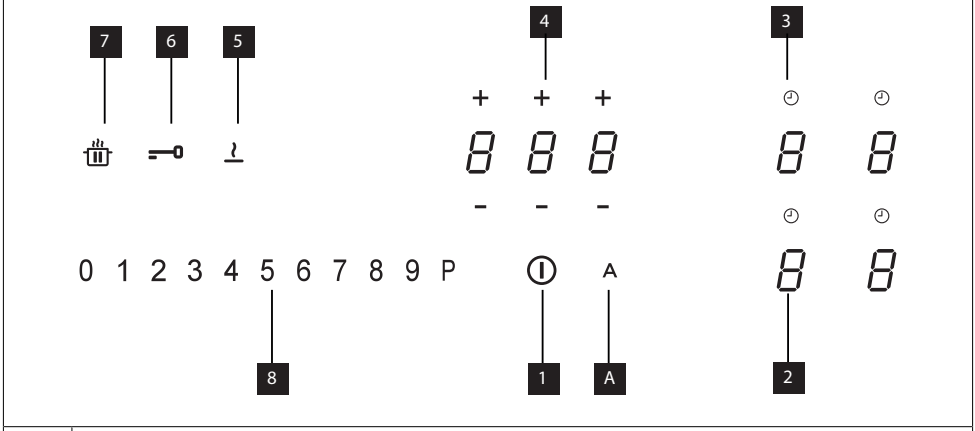
Detekcia prítomnosti nádoby

Každá varná zóna je vybavená systémom detekcie prítomnosti nádob na varnej doske.
Detekčný systém dokáže rozoznať nádoby s magnetizovateľným dnom, vhodné na používanie na indukčných varných doskách.
Ak sa počas prevádzky nádoba zloží alebo sa použije nevhodná nádoba, na displeji sa zobrazí symbol U.

Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla je bezpečnostná funkcia na signalizáciu, že povrch varnej zóny má ešte teplotu rovnajúcu sa alebo vyššiu ako 50 °C a preto by mohol spôsobiť popáleniny pri kontakte s holými rukami. Číslica príslušnej varnej zóny ukazuje H.

6. OVLÁDACÍ PANEL



1	Zapnutý/Vypnutý
2	Indikátor úrovne výkonu
3	Symbol časovača
4	Kontrola časovača a indikátor doby varenia
5	Tlačidlo funkcie Rozpúšťanie
6	Tlačidlo funkcie Blokovanie
7	Tlačidlo funkcie Pauza
8	Posuvná klávesnica
A	Tlačidlo funkcie Auto

Varné zóny sa dajú aktivovať stlačením príslušnej číslice 8. Číslica sa silnejšie rozsvieti na potvrdenie úkonu.

Keď sa na jednu zo 4 varných zón umiestni varná nádoba, varná doska automaticky zistí jej prítomnosť a rozsvieti sa príslušná číslica, potrebná na jej aktiváciu.

Ak sa na varnej doske nenachádzajú žiadne varné nádoby ani iné predmety, číslice nesvietia.

Na ovládacom paneli sú voliteľné tie funkcie, ktoré sú viditeľné, ale slabo osvetlené. Príslušné funkcie sa aktivujú stlačením príslušného symbolu.

7. OBMEDZENIE VÝKONU

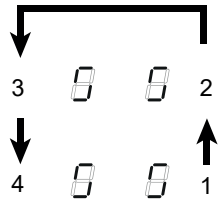
Pri prvom pripojení zariadenia k domácej elektrickej sieti musí inštalačný technik nastaviť výkon varných zón v závislosti od skutočnej kapacity domácej elektrickej siete.

Ak to nie je potrebné, môže sa varná doska zapnúť priamo stlačením tlačidla ⏻ lebo pomocou nižšie uvedeného postupu na prístup k menu.

Pred vykonaním postupu si prečítajte celý odsek.

Pripojte varnú dosku k domácej elektrickej sieti.

1. Všetky číslice sa na niekoľko sekúnd rozsvietia, potom zhasnú a ostane iba ⏻ blikať symbol .
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo ⏻: číslice varných zón ukazujú 5.
3. Podržaním stlačeného ⏻, začnite stláčať číslice zón postupujúc proti smeru hodinových ručičiek počínajúc sprava dopredu.



Číslica vľavo hore ukazuje C a číslo označujúce typ menu. Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.

Zvoľte číslicu s C a stlačte číslo „8“ na výkonovej lište.

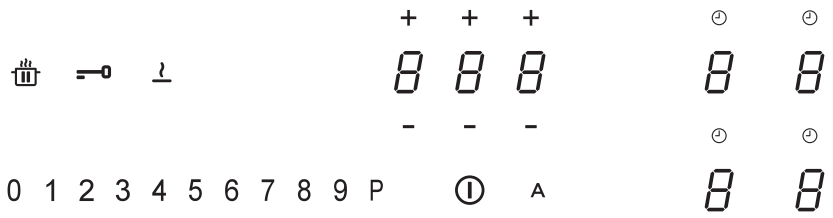
Zvoľte číslicu vľavo dole a vyberte správne nastavenie.

V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Hodnota na výkonovej lište	KW	Poznámky
0	7,4	Štandardné počiatočné nastavenie
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po zadaní správnej hodnoty ju potvrďte stlačením a podržaním tlačidla ⏻.

8. FUNKCIE



Detská poistka	Táto funkcia zabraňuje nechcenému spusteniu zariadenia
	Aktivácia: ak sa na varnej doske nachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy príslušnú číslicu. Ak sa na varnej doske nenachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 4 číslic (nesvietia) v blízkosti bodu na ľavej strane. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 0 po 9 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup. Všetky číslice ukazujú C. Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.
	Deaktivácia: stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 4 číslic varných zón. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 9 po 0 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup. Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.
Blokovanie	Je možné zablokovať funkcie varnej dosky počas používania, napr. aby ste ju vyčistili. Táto funkcia ostane aktívna, aj keď sa varná doska vypne a znovu zapne. V prípade výpadku prúdu sa funkcia deaktivuje.
	Aktivácia: stlačte tlačidlo a podržte ho stlačené 1 sekundu.
	Deaktivácia: stlačte tlačidlo .
Funkcia Boost	Každá varná zóna sa dá na max. 5 minút nastaviť na prídavnú úroveň výkonu.
	Aktivácia: zvoľte jednu zo 4 varných zón a stlačte hodnotu „P“ na výkonovej lište. Príslušná číslica ukazuje P.
	Deaktivácia: stlačte niektorú z ostatných hodnôt na výkonovej lište.

<table>
<tr><td>Časovač varných zón</td><td>Časovač umožňuje vypnúť zvolenú varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
Varné zóny sa dajú naprogramovať jednotlivo, pretože každá z nich je vybavená vlastným časovačom.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktivácia: S varnou zónou v prevádzke stlačte zodpovedajúci symbol ⏲ pre vstup do riadiacich ovládaní časovača pre túto zónu.
3 číslice ukazujú „0 0 0“. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača.

Hodiny – Desatiny – Minúty

Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí.
Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
Ak je nastavený časovač pre viac varných zón, 3 číslice vždy ukazujú časovač, ktorý má najbližšie do konca.</td></tr>
<tr><td></td><td>Pre deaktiváciu: s varnou zónou v prevádzke stlačte zodpovedajúci symbol ⏲ pre vstup do riadiacich ovládaní časovača pre túto zónu.
Nastavte tri číslice na „ 0 0 0 “ použitím „+“ alebo „-“.</td></tr>
<tr><td>Časovač (všeobecne)</td><td>Časovač s alarmom na všeobecné použitie.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna.
3 číslice na ovládanie časovača ukazujú „- - -“.
Stlačením číslice prejdite do menu časovača, zobrazí sa „0 0 0“.
Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača.

Hodiny – Desatiny – Minúty

Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí.
Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
Ak chcete zmeniť hodnotu odpočítavania, zopakujte vyššie opísané úkony.</td></tr>
<tr><td></td><td>Deaktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna.
Stlačte číslicu pre vstup do menu časovača a použite „+“ a „-“ na nastavenie displeja na „ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td>Funkcia Rozpúšťanie</td><td>Aktivácia: zvoľte jednou z 4 varných zón a stlačte tlačidlo ≀.

Číslica zvolenej varnej zóny ukazuje U.</td></tr>
<tr><td></td><td>Deaktivácia: stlačte tlačidlo ≀ alebo ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funkcia Ohrev</td><td>Táto funkcia sa požíva na ohriatie varnej nádoby pri maximálnom výkone predtým, než prejdete k vareniu na zvolenej úrovni. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udržiava na najvyššom výkone, závisí od konečnej nastavenej úrovne varenia. Pozri tabuľku:
<table>
<tr><th>Úroveň 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>Nie je k dispozícii</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr>
</table>
Aktivácia: s varnou nádobou na zvolenej varnej zóne stlačte a podržte 3 sekundy požadovanú hodnotu (od 1 do 8) na výkonovej lište. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí „A“.
Je možné zvýšiť úroveň varenia, ale pri znížení sa funkcia deaktivuje.
Funkcia sa dá deaktivovať aj stlačením a podržaním 3 sekundy tlačidla príslušnej varnej zóny.</td></tr>
</table>

Funkcia Pauza	Táto funkcia umožňuje dočasne pozastaviť/znovu spustiť ktorúkoľvek funkciu, aktívnu na varnej doske, pričom sa zníži dostupný výkon varnej zóny a vynulujú sa všetky funkcie. Ak sa funkcia Pauza neaktivuje do 10 minút, varná doska sa automaticky vypne.
	Aktivácia: S varnou nádobou na zvolenej varnej zóne stlačte a podržte tlačidlo funkcie Pauza na aspoň 1 sekundu. Na všetkých displejoch sa zobrazí symbol .
	Deaktivácia: stlačte a podržte tlačidlo na 1 sekundu, kým nezačne blikať. Do 10 sekúnd stlačte ktorékoľvek iné tlačidlo. Funkcia sa deaktivuje a varná doska pokračuje s predchádzajúcimi nastaveniami.
Funkcia Obnovenie	Táto funkcia slúži na obnovenie prevádzkových nastavení varnej dosky v prípade nechceného vypnutia alebo náhleho výpadku prúdu.
	Ak sa varná doska po vypnutí znovu zapne do 6 sekúnd stlačením tlačidla , tlačidlo 6 sekúnd bliká. Stlačte tlačidlo a všetky predvolené funkcie sa obnovia. Na potvrdenie úkonu zaznie zvukový signál.
Kombinovaný režim (funkcia „most“)	Pomocou tejto funkcie sa dajú prepojiť 2 varné zóny a používať a ovládať ako jedna väčšia varná zóna. Vďaka tomu sa dajú používať varné nádoby so širším dnom. Varné zóny zvoliteľné pre túto funkciu sú výhradne iba zóny vľavo.
	Pre aktiváciu/deaktiváciu: súčasne stlačte číslice ľavej varnej zóny pre voľbu 2 zón na mostové spojenie, kým sa neobjaví číslica , ktorá signalizuje, že funkcia je aktivovaná. Druhá číslica slúži na nastavenie úrovne výkonu.
Funkcia AUTO	Táto funkcia umožňuje aktivovať režim AUTO, v ktorom doska a odsávač fungujú koordinovaným spôsobom. Pri zapnutí dosky sa automaticky zapnú svetlá. Rýchlosť odsávača sa nastaví automaticky použitím najvyššej úrovne výkonu nachádzajúcej sa na zónach varnej dosky.
	Párovanie doska-odsávač Pre spustenie postupu pripojenia pozrite odsek „PERSONALIZÁCIA POUŽÍVATEĽSKÉHO MENU“, kód menu „U9“ a riaďte sa všetkými pokynmi.

9. TABUĽKA VARENIA

Úroveň výkonu	Spôsob varenia	Na použitie na
1	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
2	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
3	Dosiahnutie teploty	Ryža
4	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
5	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
6	Dlhšie varenie, pomalé dusenie	Cestoviny, polievky, dusené mäso
7	Mierne smaženie	Zemiakové placky, omelety, vyprážanie obaľovaných potravín, klobásy
8	Smaženie, fritovanie	Mäso, zemiakové hranolčeky
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steaky
P	Rýchly ohrev	Varenie vody

10. PERSONALIZÁCIA POUŽÍVATEĽSKÉHO MENU

Pred vykonaním postupu si prečítajte celý odsek.

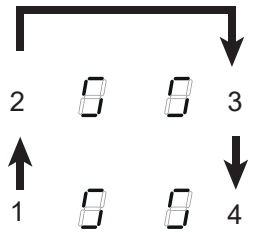
– Stlačte tlačidlo ⏻.

– Znovu stlačte tlačidlo ⏻ a podržte ho stlačené 3 sekundy.

– Tlačidlo začne blikať.

– Stlačte a podržte stlačené tlačidlo : číslice varných zón ukazujú .

– Pri podržanom tlačidla začnite stláčať číslice varných zón v smere hodinových ručičiek, pričom začnite od tej vľavo dole.



Číslica vľavo hore ukazuje striedavo a číslo od 2 do 9, označujúce kód menu.
Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.

– Stlačte číslicu vľavo hore.

– Zvolením čísla na výkonovej lište prejdite ku kódu menu.

– Stlačte číslicu vľavo dole.

– Zvolením čísla na výkonovej lište nastavte hodnotu.

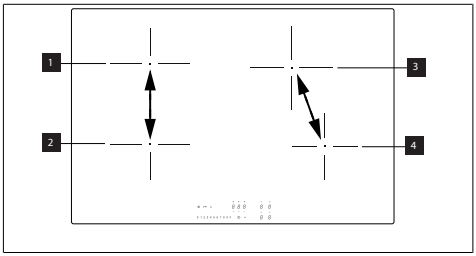
– Zadajte požadovanú hodnotu a potvrďte stlačením a podržaním tlačidla ⏻ na 2 sekundy.

– Ak chcete opustiť menu bez uloženia, stlačte tlačidlo .

Ak sa nevykoná žiadny úkon, používateľské menu za zatvorí po 1 minúte.
V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Kód menu	Opis	Hodnota
U2	Menu nastavenia hlasitosti zvuku tlačidiel.	0 – Zvuk vypnutý 1 – Min. 3 – Max.
U3	Menu nastavenia hlasitosti bzučiaka odpočítavania.	0 – Zvuk vypnutý 1 – Min. 3 – Max.
U4	Menu nastavenia úrovne jasu displeja.	0 – Max. 9 – Min.
U5	Menu nastavenia animácie odpočítavania.	0 – Animácia vypnutá 1 – Animácia zapnutá
U6	Menu funkcie detekcie prítomnosti varnej nádoby.	0 – Aktívna 1 – Neaktívna
U7	Menu nastavenia ukončenia odpočítavania.	0 – Súvislé blikanie a vypnutie 1 – Desať bliknutí a vypnutie 2 – Jedno bliknutie a vypnutie
U9	Menu pre aktiváciu postupu **Párovanie doska-odsávač**.	0 - Párovanie doska-odsávač deaktivované 1 - Aktivujte postup Párovanie doska-odsávač. Na displeji sa zobrazí animácia. **UPOZORNENIE:** po aktivácii postupu nahliadnite do návodu odsávača a overte, či bol aktivovaný postup párovania K-Link. Proces párovania trvá 2 minúty.

11. FUNKCIA OVLÁDANIE VÝKONU



„Tento výrobok je vybavený funkciou ovládania výkonu s elektronickým riadením.
Pozrite zobrazenie.
Táto funkcia riadi dodávku maximálneho výkonu 3700 W medzi varnou zónou 1 a 2, pričom optimalizuje rozvod energie a zabraňuje situáciám preťaženia systému.
Varná doska s maximálnou úrovňou výkonu - funkcia rozdelí výkon medzi varné zóny a automaticky zníži výkon jednej varnej zóny, ak je to potrebné (poslednému ovládaciemu prvku sa pridelí najvyššia priorita).
Varná doska s obmedzením výkonu - funkcia rozdelí výkon medzi varné zóny, pričom zabráni nastaviť výkon jednej varnej zóny na úroveň vyššiu ako limit (pre zvýšenie výkonu osobitnej varnej zóny je potrebné ručne znížiť úroveň výkonu nastavenú pre ďalšiu zónu).
Príklad:
Ak sa pre varnú zónu 1 zvolí prídavná úroveň výkonu (boost) (P), varná zóna 2 nebude môcť súčasne prekročiť úroveň výkonu 9 a automaticky sa obmedzí.“

12. SPRIEVODCA POUŽÍVANÍM VARNÝCH NÁDOB

Aké varné nádoby používať
Používajte výhradne nádoby s dnom z feromagnetického materiálu, ktorý je vhodný na používanie na indukčných varných doskách:

- liatina
- smaltovaná oceľ
- uhlíková oceľ
- nehrdzavejúca oceľ (aj čiastočne)
- hliník s feromagnetickým poťahom alebo dno s feromagnetickou platňou

Pri určovaní vhodnosti varnej nádoby skontrolujte, či je označená symbolom (spravidla vytlačeným na spodku nádoby). Môžete tiež k spodku varnej nádoby priblížiť magnet. Ak zostane pevne na mieste, znamená to, že sa varná nádoba môže používať na indukčnej varnej doske.
Pre zabezpečenie optimálnej účinnosti vždy používajte varné nádoby s plochým dnom, aby sa teplo rozvádzalo rovnomerne. Nie úplne ploché dno môže ovplyvniť vedenie výkonu a tepla.

Ako používať varné nádoby
Minimálny priemer varnej nádoby/panvice pre rôzne varné zóny.
Aby sa zaručilo, že varná doska funguje správne, varná nádoba musí pokryť jeden alebo viac referenčných bodov označených na povrchu varnej dosky a musí mať minimálny vhodný priemer.
Vždy použite varnú zónu, ktorá lepšie zodpovedá priemeru dna varnej nádoby.

Varné zóny	Priemer dna varnej nádoby	
	Ø min. (odporúčaný)	Ø max. (odporúčaný)
Pravá zadná	110 mm	200 mm
Pravá predná	110 mm	145 mm
Ľavá zadná	110 mm	190 mm
Ľavá predná	110 mm	190 mm

Prázdne varné nádoby/panvice alebo s tenkým dnom
Nepoužívajte prázdne varné nádoby/panvice alebo s tenkým dnom na varnej doske, pretože by to neumožnilo kontrolovať teplotu alebo automaticky vypnúť varnú zónu, ak je teplota príliš zvýšená, s rizikom poškodenia varnej nádoby alebo povrchu varnej dosky.
Ak by sa to muselo stať, ničoho sa nedotýkajte a počkajte, kým všetky komponenty nevychladnú.

Ak sa objaví chybová správa, nahliadnite do oddielu „Riešenie problémov“.

Rady/odporúčania
Hluk počas prevádzky
Keď sa aktivuje varná zóna, možno budete počuť krátke bzučanie. Tento jav je príznačný pre sklokeramické varné zóny a nemá žiadny vplyv na činnosť ani životnosť zariadenia. Intenzita bzučania môže závisieť od použitej varnej nádoby. V prípade príliš silného hluku možno bude lepšie použiť inú varnú nádobu.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Kód chyby	Opis	Možná príčina	Riešenie
ER03	Varná doska sa po 10 sekundách vypne.	Zistená nepretržitá aktivácia tlačidiel. Na ovládacom paneli sa nachádza voda alebo varná nádoba.	Odstráňte vodu alebo varnú nádobu zo sklokeramického povrchu a ovládacieho panelu.
ER21	Varná doska sa vypína.	Vnútorná teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Skontrolujte, či je varná doska vybavená účinným vetracím systémom. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E2	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná. Teplota varnej nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Použite vhodnú varnú nádobu. Neohrievajte prázdne varné nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je nevhodná. Varná nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú varnú nádobu. Chyba sa po 8 sekundách automaticky vynuluje a varná zóna sa dá znovu použiť. V prípade ďalších chýb je potrebné vymeniť varnú nádobu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E6	Varná zóna sa nezapína.	Napájacie napätie a/alebo frekvencia mimo rozsahu.	Skontrolujte napájacie napätie a/alebo frekvenciu. Ak je to potrebné, obráťte sa na servisné stredisko.
E8	Varné zóny sa vypínajú.	Porucha ventilátora. Ventilátoru bráni v pohybe prach alebo vlákna.	Vyčistite ventilátor a odstráňte prípadné cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
EH	Príslušná varná zóna sa vypína.	Snímač teploty varnej zóny zablokovaný. Nezistí sa dostatočná zmeny teploty po zapnutí varnej dosky.	Varnú dosku vypnite a znovu zapnite po vychladnutí. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Počkajte niekoľko sekúnd, potom znovu pripojte varnú dosku k elektrickému napájaniu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.		

14. TECHNICKÉ ÚDAJE

FCH 84 DF KL

	Jednotka	**Hodnota**

Druh výrobku			**Integrovaná varná doska**
Rozmery	Šírka	mm	**780**
	Hĺbka	mm	**520**
	Min./max výška	mm	**54**
Celkový výkon		W	**7400**

Parameter	**Hodnota**
Napájacie napätie a frekvencia	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Hmotnosť zariadenia	**10,4 kg**

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ VARNEJ DOSKY

Počet varných zón	**4**
Počet kombinovateľných varných zón	**1 - ľavá**
Varná technológia	**Indukcia**
Rozmery kombinovateľnej varnej zóny	**Ľavá 220 x 395 mm**
Rozmery varnej zóny	**Ľavá predná 220 x 197 mm**
	Ľavá zadná 220 x 197 mm
	Pravá zadná Ø 200 mm
	Pravá predná Ø 145 mm
Spotreba energie pre kombinovateľnú varnú zónu	**192 Wh/kg**
Spotreba energie pre varnú zónu	**Pravá zadná 185 Wh/kg**
	Pravá predná 181 Wh/kg
Spotreba elektrickej energie varnej dosky (elektrická prevádzka)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ENVIRONMENTÁLNE ASPEKTY

Likvidácia elektrospotrebičov

Symbol na výrobku alebo balení znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať v zmiešanom komunálnom odpade. Výrobok sa musí zlikvidovať v špecializovanom centre na recykláciu elektrických a elektronických komponentov. Ak sa uistíte, že tento výrobok sa správne zlikvidoval, predídete tak možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené jeho nesprávnou likvidáciou. Ak potrebujete bližšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na príslušné úrady, miestny úrad likvidácie odpadov alebo predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Likvidácia obalových materiálov

Materiály označené symbolom sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

Úspora energie

Ak budete dodržiavať nižšie uvedené odporúčania, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Pri zohrievaní vody používajte vždy len potrebné množstvo.
- Ak je to možné, varné nádoby vždy prikryte pokrievkou.
- Pred zapnutím varnej zóny na ňu položte varnú nádobu.
- Menšie varné nádoby položte na menšie varné zóny.
- Položte varnú nádobu vždy do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo používajte na ohriatie alebo rozpustenie potravín.

17. ZHODA

Údaje o výrobku v zmysle nariadenia č. 66/2014

Referenčné normy:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a uvedené na trh v súlade so smernicami EHS.
“Technické údaje sú uvedené na údajovom štítku aplikovaného na dne výrobku.”

RO

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță ale aparatului. Aceste plite sunt prevăzute cu sisteme de inducție realizate în conformitate cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu trebuie să producă interferențe cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau de alte dispozitive electronice trebuie să se adreseze propriului medic sau producătorului dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de sensibilitate a acestuia la interferențe.

Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician competent. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul LEGĂTURĂ ELECTRICĂ.

Pentru aparatele cu cablu de alimentare, bornele sau secțiunea firelor dintre punctul de prindere a cablului și borne trebuie să fie dispuse în așa fel încât să permită scoaterea conductorului sub tensiune aflat în amonte de cablul de împământare, în cazul în care acesta se desprinde din sistemul său de prindere.

- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date, aplicată în interiorul aparatului.
- Dispozitivele de decuplare trebuie să fie montate pe instalația fixă, în conformitate cu legislația în materie de sisteme de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați ca rețeaua de alimentare din incinta locuinței să fie prevăzută cu o legătură de împământare adecvată.
- Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta va trebui să fie schimbat de către producător, de un centru de asistență autorizat, sau de un tehnician calificat, în vederea evitării oricărui risc sau situație de pericol.

AVERTISMENT: Înainte de a instala aparatul, îndepărtați foliile de protecție.

- Folosiți numai șuruburile și celelalte articole de feronerie livrate împreună cu aparatul.

AVERTISMENT: Neinstalarea șuruburilor sau a elementelor de fixare conform descrierii din prezentul manual de instrucțiuni poate duce la apariția pericolului de electrocutare.

- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii, decât sub supravegherea unui adult.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența și de cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea sigură a aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experienţa sau cunoştinţele necesare, numai sub supraveghere sau numai

după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă a aparatului şi la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării.

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.

AVERTISMENT: Dacă observați fisuri ale suprafeței, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.

AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. Nu încercați SUB NICIO FORMĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, ci opriți aparatul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.

- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între contacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condiții de supratensiune de categoria a III-a.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priza de alimentare cu curent.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu acționați aparatul folosind un temporizator extern sau un sistem separat de comandă de la distanță.
- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.

Declarație de Conformitate

Producătorul declară că acest dispozitiv cu funcționalitate radio în conformitate cu directiva 2014/53/UE.

Textul integral al declarației de conformitate CE este disponibil la următoarea adresă Internet, efectuând o căutare după cod produs:

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

Acest cod poate fi găsit pe eticheta aplicată înăuntrul aparatului.

Benzi de frecvență	Putere maximă transmisă
2,4 GHz	max. 2 mW

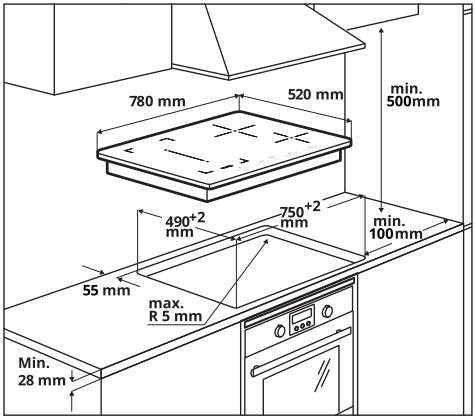
2. INSTALARE

Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie.
- Verificați ca spațiul de dedesubtul plitei de gătit să fie suficient pentru circulația aerului. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Partea de jos a aparatului poate deveni foarte fierbinte. Dacă aparatul este instalat deasupra unor sertare, asigurați-vă că ați instalat un panou separator ignifug dedesubtul aparatului, pentru a împiedica accesul la partea de jos. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Creați o deschidere frontală de cel puțin 28 cm² în blocul de bucătărie care trebuie să găzduiască plita pentru a permite ventilația corectă a produsului.

Cerințe privind corpul de bucătărie

- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, va trebui să respectați cu strictețe liniile directoare și regulamentele cu privire la instalațiile de joasă tensiune, precum și normele de prevenire a incendiilor.
- Pentru unitățile încorporabile, componentele (din material plastic și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 85°C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi ale componentelor.
- Este permisă folosirea unor profile din lemn masiv în jurul blatului de bucătărie din spatele aparatului, cu condiția ca distanțele minime să fie întotdeauna în conformitate cu cele indicate în schemele de instalare.



- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Dacă sub plita de gătit nu se află un cuptor, instalați un panou separator dedesubtul aparatului, conform indicațiilor din instrucțiunile de montaj.

3. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ

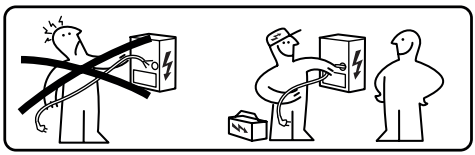
AVERTISMENT: Toate conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un instalator autorizat.

- Înainte de a efectua conexiunile, verificați dacă tensiunea nominală a aparatului indicată pe plăcuța de date corespunde tensiunii de alimentare. Plăcuța de date este aplicată în partea inferioară a plitei de gătit.
- Urmați schema de conectare (aflată pe partea de jos a plitei).
- Utilizați numai componente originale furnizate de serviciul de piese de schimb.

- Aparatul este livrat cu cablu de conectare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l cu altul original corespunzător. Contactați serviciul de asistență.

Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

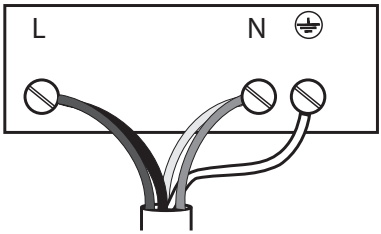
Legături electrice



- Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat.
- Acest aparat dispune de o conexiune de tip „Y" cu un cablu de tip H05V2V2-F. Secțiunea min a conductoarelor: 5 x 2,5 mm².
- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul conform indicațiilor din schemă (în conformitate cu normele de referință pentru tensiunea de rețea în vigoare la nivel național).

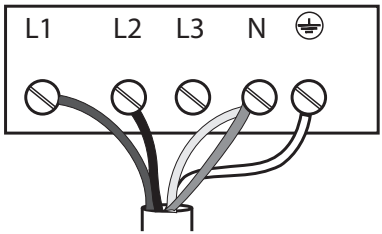
Schema de conectare

220V - 240V 1N ~



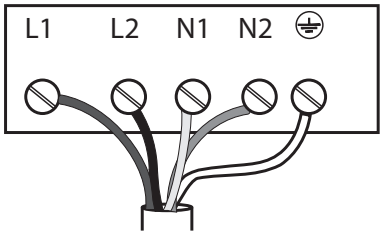
L	Negru
L	Maro
N	Albastru
N	Gri
⏚	Galben / Verde

380V - 415V 2N ~

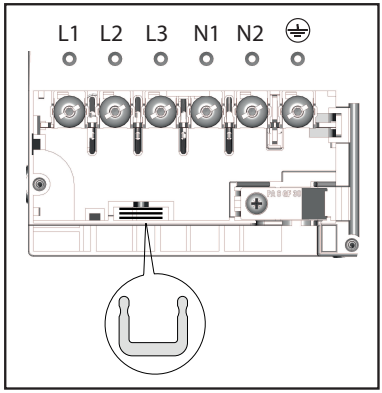


L1	Maro
L2	Negru
N	Albastru
N	Gri
⏚	Galben / Verde

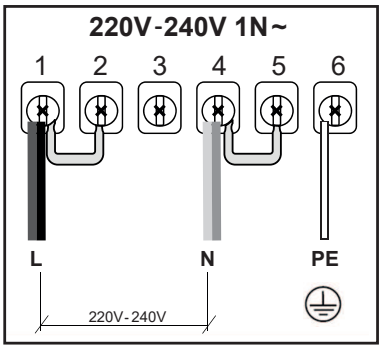
220V - 240V 2N ~

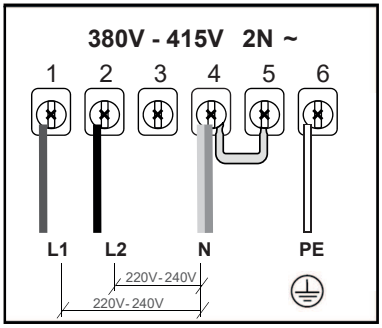


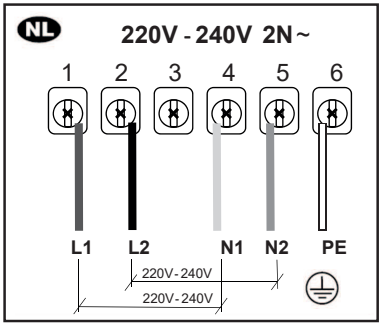
L1	Maro
L2	Negru
N	Albastru
N	Gri
⏚	Galben / Verde



Introduceți șunturi de curent ⏌ între borne, conform indicațiilor din schemă







4. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Nu consumați eventualele resturi de alimente căzute sau depuse pe suprafață și pe elementele funcționale sau estetice ale plitei de gătit.
- Închideți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare, înaintea oricărei operațiuni de curățare sau întreținere.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor resturi de alimente. Îndepărtarea urmelor de murdărie întărite sau arse este mult mai dificilă.
- Pentru a îndepărta murdăria zilnică, folosiți o lavetă moale sau un burete cu un detergent adecvat. Urmați recomandările producătorului, aferente detergenților ce trebuie utilizați. Se recomandă folosirea detergenților neutri.
- Îndepărtați urmele de murdărie întărite, de exemplu laptele scurs în timpul fierberii, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Urmați recomandările producătorului, aferente racletelor ce trebuie utilizate.
- Îndepărtați resturile de alimente care conțin cantități mari de zahăr, de exemplu stropii de gem produși în timpul gătitului, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați eventualele resturi de plastic topit, folosind o racletă adecvată pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.
- Nu tăiați și nu preparați alimentele pe suprafața plitei și evitați căderea unor obiecte dure peste plită. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

• Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

Întreținere și reparații

• Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt executate exclusiv de către producător sau de tehnicienii din cadrul Serviciului de asistență.
• Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor defecte este efectuată exclusiv de către producător sau de către tehnicienii din cadrul Serviciului de asistență.

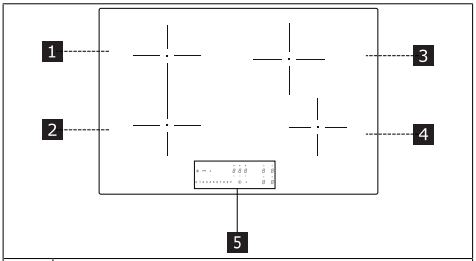
În caz de apariție a unei defecțiuni, încercați să o remediați urmând indicațiile din cuprinsul ghidului pentru remedierea problemelor. Dacă problema nu poate fi remediată, adresați-vă Departamentului de Asistență.

Atunci când contactați Departamentul de Asistență, vă rugăm să indicați următoarele informații:
- tip de defecțiune
- model de aparat (Art./Cod)
- număr de serie (S.N.)

Aceste informații se găsesc pe plăcuța de date. Plăcuța de date este aplicată în partea de jos a aparatului.
În caz de utilizare necorespunzătoare a aparatului, sau în caz de instalare care nu a fost efectuată de un instalator autorizat, este posibil să fie nevoie să achitați serviciile tehnicianului angajat al Departamentului de Asistență sau al distribuitorului, chiar și în perioada de valabilitate a garanției.

5. DESCRIEREA PRODUSULUI

Amenajarea suprafeței de gătit



1	Zonă de gătit simplă (220 x 197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit simplă (220 x 197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit individuală (200 mm) 2300 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (160 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 2100 W
5	Panou de comandă
1 + 2	Zonă de gătit combinată (220 x 395 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W

INDICATOARE

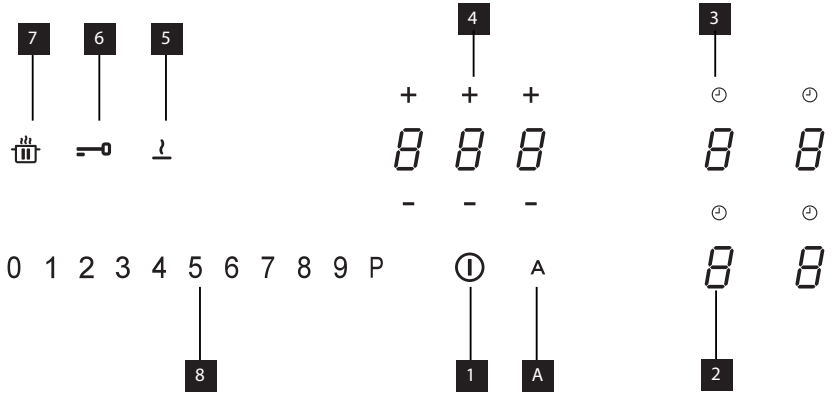
Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este echipată cu un sistem care detectează prezența unui vas de gătit pe plită.
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund magnetizabil, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.
Dacă vasul este îndepărtat în timpul funcționării sau este utilizat un vas necorespunzător, pe afișaj apare simbolul U.

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță pentru a semnala că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50°C și prin urmare ar putea cauza arsuri în caz de contact cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica H.

6. PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Indicator al nivelului de putere
3	Simbol al temporizatorului
4	Control al temporizatorului și indicator al timpului de gătit
5	Tastă aferentă funcției Topire
6	Tastă aferentă funcției Blocare
7	Tastă aferentă funcției Pauză
8	Tastatură cu rulare
A	Tastă aferentă funcției Auto

Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare 8. Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.

Dacă pe plită nu sunt așezate vase de gătit sau alte obiecte, cifrele nu vor fi vizibile.

Pe panoul de comandă, funcțiile ce se pot selecta sunt întotdeauna cele vizibile, însă sunt iluminate la o intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

7. LIMITAREA PUTERII

La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.

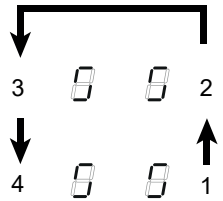
Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct, folosind ⏻ sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.

1. Toate cifrele se vor aprinde timp de câteva secunde, după care se vor stinge și numai simbolul ⏻ va rămâne aprins, cu lumină intermitentă.
2. Apăsați și țineți apăsat simbolul ⏻: cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul 0.

3. Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele aferente zonelor, acționând în sens anti-orar, începând cu cea din dreapta.



Cifra posterioară din stânga va afișa simbolul și un număr ce indică tipul de meniu. Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

Selectați cifra cu și apăsați pe „8”, pe bara de putere.

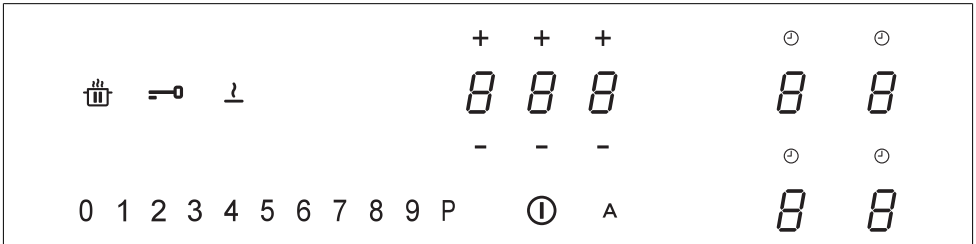
Selectați cifra anterioară din stânga și selectați setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe bara de putere	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

După introducerea valorii corecte, confirmați atingând și ținând apăsat simbolul .

8. FUNCȚII



Dispozitiv de siguranță pentru copii	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului
	Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde una din cele 4 cifre (nevizibile) din dreptul punctului . aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Toate cifrele vor indica . Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
	Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cele 4 cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită. În caz de întrerupere a alimentării cu curent, funcția se va dezactiva.
	Pentru activare: apăsați simbolul și țineți-l apăsat timp de 1 secundă.
	Pentru dezactivare: apăsați simbolul .
Funcție Boost	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute.
	Pentru a activa această funcție: selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „P” de pe bara de putere. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul .
	Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.

Temporizator al zonelor de gătit	Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.
	Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați simbolul corespunzător pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului pentru zona respectivă. Cele 3 cifre vor afișa „ 0 0 0 “. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.  Ore - Zecimi - Minute Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat. La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste. Dacă temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, cele 3 cifre vor indica întotdeauna temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.
	Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați simbolul corespunzător pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului pentru zona respectivă. Setați cele trei cifre pe „ 0 0 0 ” folosind tastele „+” sau „-”.
Temporizator (generic)	Temporizator cu alarmă, de uz general.
	Pentru activare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate. Cele 3 cifre pentru comenzile de gestionare a temporizatorului vor indica „- - -”. Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și pentru a vizualiza „ 0 0 0 “. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.  Ore - Zecimi - Minute Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat. La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste. Repetați operațiunile descrise, pentru a modifica valoarea cronometrării.
	Pentru dezactivare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate. Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și folosiți tastele „+” și „-” pentru a seta display-ul pe „ 0 0 0 ”.
Funcție Topire	Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe . Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul .
	Pentru dezactivare: apăsați pe sau apăsați pe .

<table>
<tr><td>Funcție Încălzire</td><td>Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:
<table>
<tr><th>Nivel de putere</th><th>Temporizator (secunde)</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>Nu este disponibil</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Nu este disponibil</td></tr>
</table>
Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bara de putere. Display-ul aferent respectivei zone de gătit va indica „A”.
Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției.
Funcția se poate dezactiva și apăsând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta aferentă respectivei zone de gătit.</td></tr>
<tr><td>Funcție Pauză</td><td>Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat.</td></tr>
<tr><td></td><td>Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată tasta aferentă funcției Pauză timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul .</td></tr>
<tr><td></td><td>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsați orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente.</td></tr>
<tr><td>Funcție de Reactivare</td><td>Această funcție se folosește pentru a reactiva setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruște a alimentării cu curent.</td></tr>
<tr><td></td><td>Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin atingerea simbolului , tasta se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsați tasta pentru a reactiva funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.</td></tr>
<tr><td>Mod combinat (funcție „punte”)</td><td>Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare.
Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt exclusiv cele din stânga.</td></tr>
<tr><td></td><td>Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonei de gătit din stânga, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până la afișarea cifrei ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere.</td></tr>
<tr><td>Funcție AUTO</td><td>Această funcție vă permite să activați modul AUTO în care plita și hota funcționează în mod coordonat. Pornirea plitei va aprinde automat luminile. Viteza hotei va fi setată automat, folosindu-se nivelul de putere cel mai ridicat existent pe zonele plitei de gătit.</td></tr>
<tr><td></td><td>Cuplare plită-hotă
Pentru a începe procedura de conectare, consultați paragraful „PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI”, codul meniului „U9” și urmați toate instrucțiunile.</td></tr>
</table>

9. TABEL DE GĂTIT

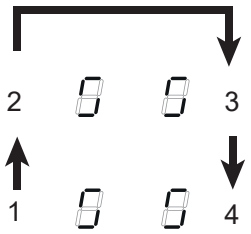
Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită

7	Prăjire ușoară	Rösti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

10. PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

- Apăsați pe ⏻.
- Apăsați din nou pe ⏻ și țineți-l apăsat timp de 3 secunde.
- Tasta 🍲 va începe să se aprindă intermitent.
- Apăsați și țineți apăsat simbolul 🍲: cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul U.
- Ținând apăsat simbolul 🍲, începeți să apăsați cifrele zonelor de gătit, acționând în sensul acelor de ceasornic, începând din zona din stânga față.



Cifra din stânga spate va afișa în mod alternativ U și un număr de la 2 la 9, ce reprezintă codul meniului.
Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

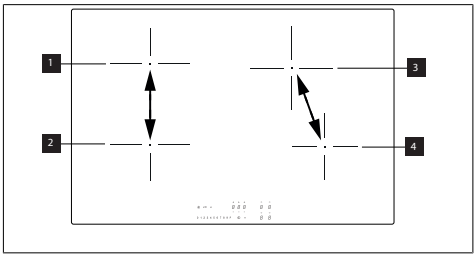
- Apăsați cifra din stânga spate.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a accesa codul meniului.
- Apăsați cifra din stânga față.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a selecta o valoare.
- După introducerea valorii corecte, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolul ⏻ timp de 2 secunde.
- Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe 🍲.

Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.
Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Cod al meniului	**Descriere**	**Valoare**
U2	Meniu de gestionare a volumului sunetului tastelor.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meniu de gestionare a volumului soneriei temporizatorului.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meniu de gestionare a animației aferente cronometrării.	0 - Animație dezactivată 1 - Animație activată
U6	Meniu al funcției de detectare a prezenței vasului de gătit.	0 - Activată 1 - Neactivată
U7	Meniu de gestionare a modului de terminare a cronometrării.	0 - Aprindere intermitentă continuă și oprire 1 - Zece aprinderi intermitente și oprire 2 - O aprindere intermitentă și oprire

U9	Meniu pentru activarea procedurii de **Asociere plită-hotă**.	0 - Asocierea plită-hotă a fost dezactivată 1 - Activați procedura de Asociere plită-hotă. Pe display va fi afișată o animație. **ATENȚIE:** odată ce procedura a fost activată, consultați manualul hotei și verificați dacă procedura Cuplare K-Link a fost activată. Procedura de cuplare durează 2 minute.

11. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII



„Acest produs este echipat cu o funcție de gestionare a energiei controlată electronic”.
A se vedea ilustrația.
Această funcție controlează livrarea puterii maxime de 3700 W între zonele de gătit 1 și 2, optimizând distribuția puterii și evitând situațiile de supraîncărcare a sistemului.
Plită la nivel maxim de putere - funcția distribuie puterea între zonele de gătit și reduce automat puterea unei zone de gătit dacă este necesar (ultima comandă are cea mai mare prioritate).
Plită cu limitare de putere - funcția distribuie puterea între zonele de gătit, împiedicându-vă să setați puterea unei zone de gătit la un nivel mai mare decât limita (pentru a crește puterea unei anumite zone de gătit, trebuie să reduceți manual nivelul de putere setat pentru cealaltă).
Exemplu:
Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

12. GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți
Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat simbolul (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă rămâne atașat, înseamnă că tigaia este potrivită pentru utilizare pe o plită cu inducție.
Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit
Diametrul minim al oalei/tăvii pentru diferitele zone de gătit.
Pentru a vă asigura că plita funcționează corect, vasul de gătit trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de referință indicate pe suprafața plitei și trebuie să aibă un diametru minim adecvat.
Folosiți întotdeauna zona de gătit care se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Posterioară dreapta	110 mm	200 mm

Anterioară dreapta	110 mm	145 mm
Posterioară stânga	110 mm	190 mm
Anterioară stânga	110 mm	190 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire
Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu bază subțire pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu vă va permite să controlați temperatura sau să opriți automat zona de gătit dacă temperatura este prea mare, cu riscul de a deteriora vasul de gătit sau suprafața plitei.
Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați ca toate componentele să se răcească.

Dacă apare un mesaj de eroare, consultați secțiunea „Depanare”.

Recomandări/sugestii
Zgomote produse în timpul funcționării
În momentul activării unei zone de gătit, este posibil să se audă un scurt bâzâit. Acest fenomen este specific zonelor de gătit de pe plitele vitroceramice și nu afectează nici funcționarea și nici durata de viață utilă a aparatului. Zgomotul poate să depindă de vasul de gătit folosit. În cazul unor zgomote deranjante, se recomandă schimbarea vasului de gătit.

13. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reapariție a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
EH	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Senzor de temperatură al zonei de gătit blocat. După pornirea plitei de gătit, nu se detectează o creștere suficientă a temperaturii.	Închideți plita de gătit și reporniți-o după ce s-a răcit. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.

14. DATE TEHNICE

FCH 84 DF KL

		Unitate	Valoare
Tip de produs			**Plită de gătit încorporabilă**
Dimensiuni	Lățime	mm	**780**
	Adâncime	mm	**520**
	Înălțime min./max	mm	**54**
Putere totală		W	**7400**

Parametru	**Valoare**
Tensiune/frecvență de alimentare	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Greutatea aparatului	**10,4 kg**

15. EFICIENȚA ENERGETICĂ A PLITEI DE GĂTIT

Număr zone de gătit	**4**
Număr de zone de gătit combinabile	**1 - Stânga**
Tehnologie de gătit	**Cu inducție**
Dimensiuni ale zonei de gătit combinabile	**Stânga 220 x 395 mm**
Dimensiuni ale zonei de gătit	**Anterioară stânga 220 x 197 mm**
	Posterioară stânga 220 x 197 mm
	Posterioară dreapta Ø 200 mm
	Anterioară dreapta Ø 145 mm
Consum de energie pentru zona de gătit combinabilă	**192 Wh/kg**
Consum de energie pentru zona de gătit	**Posterioară dreapta 185 Wh/kg**
	Anterioară dreapta 181 Wh/kg
Consumul de energie electrică al plitei (funcționare electrică)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului şi sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gesti-

onare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Eliminarea materialelor de ambalare

Materialele cu simbolul ♺ sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

Puteți economisi zi de zi energie în timpul gătitului, dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

17. CONFORMITATE

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014

Standarde de referință:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

„Datele tehnice sunt furnizate pe plăcuța cu date aplicată pe partea de jos a produsului.”

LV

1. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabājiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas. Šīm plītiņām ir indukcijas sistēmas, kas atbilst EMS un EMF direktīvu prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu viņu uzņēmību pret traucējumiem.

Elektriskie savienojumi jāveic kompetentam tehniķim. Pirms elektriskā savienojuma izveidošanas izlasiet sadaļu ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS.

Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķērsgriezumam starp kabeļa stiprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura ļautu izvilkt zem zemējuma kabeļa esošo strāvas vadītāju.

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas dēļ.
- Pārbaudiet, vai tīkla strāvas padeve atbilst tai, kas norādīta uz produkta iekšpusē piestiprinātās datu plāksnītes.
- Atvienojošās ierīces jāuzstāda fiksētajā sistēmā saskaņā ar noteikumiem par elektroinstalācijas sistēmām.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves barošanas avotam ir piemērots zemējuma savienojums.
- Produktu pie elektrotīkla pieslēdziet ar daudzpolu slēdzi.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kompetentam tehniķim, lai izvairītos no jebkāda riska vai bīstamas situācijas.

BRĪDINĀJUMS. Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautās skrūves un citus aparatūras elementus.

BRĪDINĀJUMS. Neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties elektrošoka risks.

- Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja vien tos neuzrauga pieaugušais.
- Bērni jāuzrauga, nodrošinot, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst lietot cilvēki (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām psihofizikālajām un maņu spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien persona, kas atbild par viņu drošību, viņus rūpīgi neuzrauga un neinstruē par ierīces drošu lietošanu un viņu drošību.
- Šo ierīci var lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām psihofizikālajām un sensorajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien viņi netiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem apdraudējumiem. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci.

BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Ļoti uzmanieties un nepieskarieties rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

BRĪDINĀJUMS. Ja virsmai ir plaisas, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.

- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošo komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot eļļu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai uguns segu.

BRĪDINĀJUMS: Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Ierīce jāuzstāda tā, lai ļautu to atvienot no barošanas avota ar atveri starp kontaktiem (3 mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārslodzes apstākļos.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir tieši pievienota strāvas kontaktligzdai.
- Ierīces pievienošanai neizmantojiet adapterus, vairāku ligzdu rozetes vai pagarinātājus.
- Nekad neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kā vien tiem, kam tā ir paredzēta.
- Lietošanas laikā cepšanas iekārtas ir pastāvīgi jāuzrauga: pārkarsēta eļļa var aizdegties.
- Nedarbiniet ierīci, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Nestāviet uz ierīces, jo tas var to sabojāt.
- Nenovietojiet katlus un pannas uz malām, jo tas var sabojāt silikona savienojumus.

Atbilstības deklarācija

Ražotājs paziņo, ka šī ierīce ar radio funkcionalitāti atbilst direktīvai 2014/53/ES.

ES atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šajā interneta adresē, meklējot pēc izstrādājuma koda:

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

Šis kods ir atrodams uz etiķetes, kas novietota izstrādājuma iekšpusē.

Frekvenču joslas	Maksimālā pārraidītā jauda
2,4 GHz	2 mW maks.

2. UZSTĀDĪŠANA

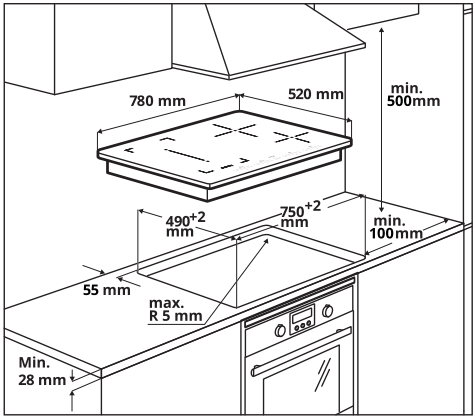
Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

- Papildinformāciju attiecībā uz uzstādīšanu skatiet montāžas instrukcijās.
- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiķi.
- Pārbaudiet, vai zem plīts virsmas ir pietiekami daudz vietas gaisa cirkulācijai. Skatiet montāžas instrukcijas.
- Ierīces apakšdaļa var kļūt ļoti karsta. Ja ierīce ir uzstādīta virs atvilktnēm, noteikti uzstādiet zem ierīces ugunsdrošu atdalīšanas paneli, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai. Skatiet montāžas instrukcijas.
- Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.

- Lai nodrošinātu pareizu izstrādājuma ventilāciju, virtuves blokā izveidojiet vismaz 28 cm² lielu priekšējo atveri, kurā ir jābūt plīts virsmai.

Prasības attiecībā uz virtuves blokiem

- Ja ierīce ir uzstādīta uz viegli uzliesmojošiem materiāliem, ir stingri jāievēro norādījumi un noteikumi, kas attiecas uz zemsprieguma sistēmām, un ugunsdrošības noteikumi.
- Iebūvējamu bloku gadījumā sastāvdaļas (plastmasas materiāla un finierēta koka) jāizmanto karstumizturīgas līmes (min. 85°C): nepiemērotu materiālu un līmvielu izmantošana var izraisīt sastāvdaļu deformāciju vai atdalīšanu.
- Masīvkoka profilu izmantošana ap darba virsmu aiz ierīces ir atļauta, ja minimālie attālumi atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajām norādēm.



- Papildinformāciju attiecībā uz uzstādīšanu skatiet montāžas instrukcijās.
- Ja zem plīts nav krāsns, uzstādiet zem ierīces atdalīšanas paneli, kā parādīts montāžas instrukcijās.

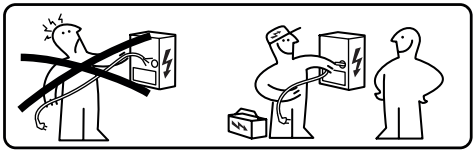
3. ELEKTROINSTALĀCIJA

BRĪDINĀJUMS. Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Pirms pieslēgumu veikšanas pārbaudiet, vai uz datu plāksnītes norādītais ierīces nominālais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Datu plāksnīte ir piestiprināta plīts apakšpusē.
- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas plīts apakšpusē).
- Izmantojiet tikai oriģinālos komponentus, ko piegādājis rezerves daļu servisa centrs.
- Ierīce tiek piegādāta ar savienojuma kabeli.
- Ja strāvas vads ir bojāts, nomainiet to ar atbilstošu oriģinālo rezerves daļu. Sazināties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

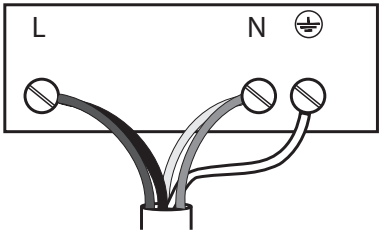
Elektriskais savienojums



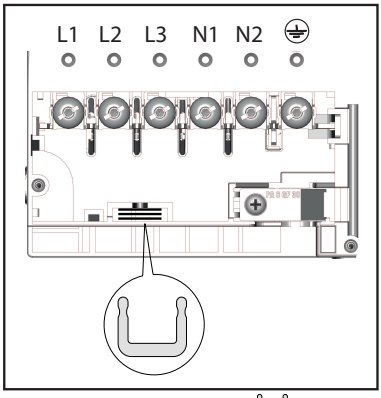
- Elektriskos pieslēgumus drīkst veikt apmācīts tehniķis.
- Šai ierīcei ir “Y” tipa savienojums ar H05V2V2-F tipa kabeli. Minimālais vadītāja šķērsgriezums: 5x2,5 mm².
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārbaudiet, vai sadzīves elektriskās sistēmas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) ir saderīgi ar ierīces raksturlielumiem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts diagrammā (saskaņā ar valsts līmenī spēkā esošajiem tīkla sprieguma standartiem).

Pieslēguma shēma

220V - 240V 1N ∼

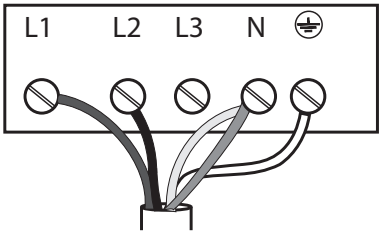


L	Melns
L	Brūns
N	Zils
N	Pelēks
⏚	Dzeltens/Zaļš

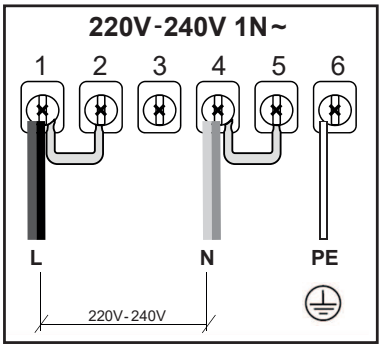


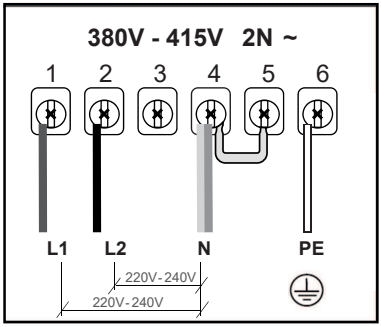
Ievietojiet strāvas vadus ⏛ starp spailēm, kā parādīts attēlā

380V - 415V 2N ∼

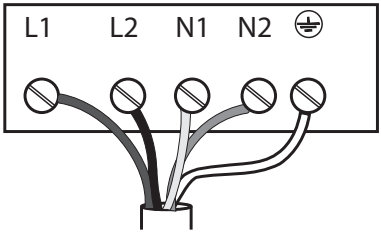


L1	Brūns
L2	Melns
N	Zils
N	Pelēks
⏚	Dzeltens/Zaļš

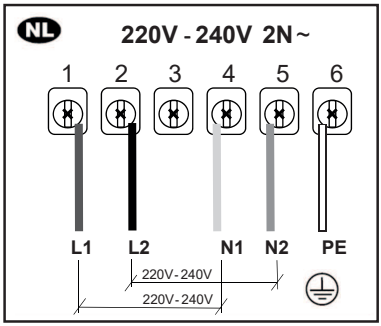




220V - 240V 2N ∼



L1	Brūns
L2	Melns
N	Zils
N	Pelēks
⏚	Dzeltens/Zaļš



4. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- 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.
- Pirms jebkādas tīrīšanas vai apkopes darbības izslēdziet vai atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, lai novērstu pārtikas atlikumu karbonizāciju. 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. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.
- 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. Ja problēmu nevar atrisināt, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

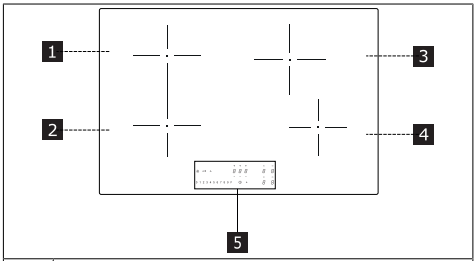
Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

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. PRODUKTA APRAKSTS

Gatavošanas virsmas izvietojums



1	Viena gatavošanas zona (220 x 197 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju.
2	Viena gatavošanas zona (220 x 197 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju.
3	Viena gatavošanas zona (200 mm) 2300 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (160 mm) 1400 W, ar 2100 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
1 + 2	Kombinējamā gatavošanas zona (220 x 395 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

RĀDĪTĀJI

Katla klātbūtnes noteikšana

Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas nosaka katla klātbūtni uz plīts.

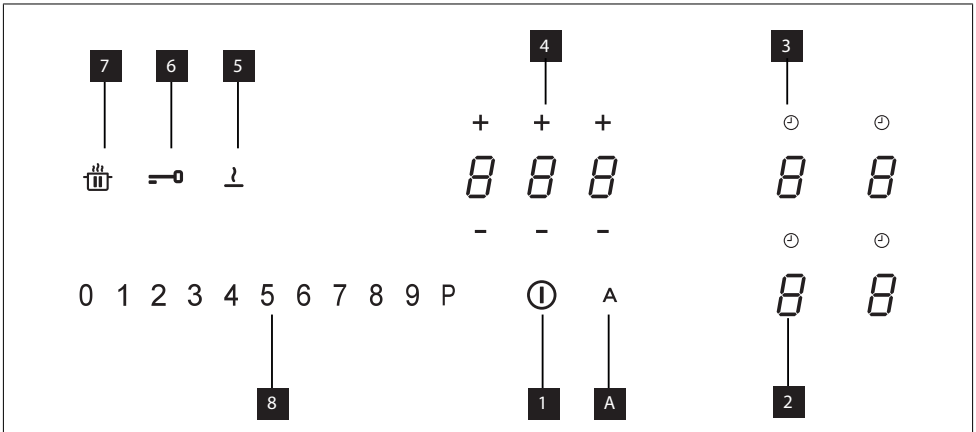
Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītīm.

Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās U.

Atlikušā siltuma indikators

Atlikušā siltuma indikators ir drošības funkcija, kas brīdina, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir vienāda ar 50°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. attiecīgās gatavošanas zonas cipars norāda H.

6. VADĪBAS PANELIS



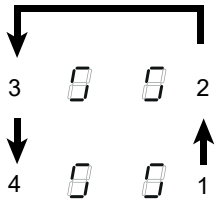
1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Jaudas līmeņa indikators
3	Taimera simbols
4	Taimera kontrole un gatavošanas laika indikators
5	Funkcijas poga ‘Izbeigšana’
6	Funkcijas poga ‘Bloķēšana’
7	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
8	Bīdāma tastatūra

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu 8. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību.
Kad trauks ir novietots uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.
Ja uz plīts nav trauka vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.
Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir tās, kas ir redzamas, bet deg ar nelielu intensitāti. Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.

7. JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.
Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot ⏻, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlnei.
Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.
Pievienojiet plīti mājas tīklam.

1. Visi cipari iedegas dažas sekundes, pēc tam nodziest un mirgo tikai ⏤.
2. Nospiediet un turiet nospiestu ⏤: gatavošanas zonas cipari norāda 0.
3. Turot nospiestu ⏤, sāciet nospiest zonas ciparus pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam..

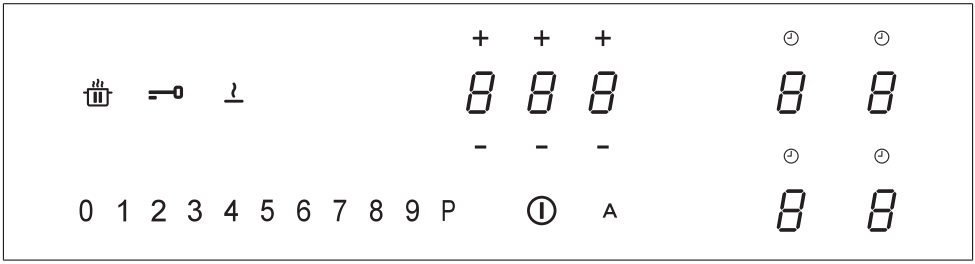


Kreisais aizmugurējais cipars norāda C un numuru, kas norāda izvēlnes veidu. Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.
Atlasiet ciparu ar C un barošanas joslā nospiediet "8".
Atlasiet kreiso priekšējo ciparu un izvēlieties pareizo iestatījumu.
Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Vērtība barošanas joslā	KW	Piezīme
0	7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot ⏻.

8. FUNKCIJAS



Bērnu drošības ierīce	Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību
	Lai aktivizētu: ja uz plīts ir trauks, nospiediet un 3 sekundes turiet atbilstošo ciparu. Ja uz plīts nav neviena trauka, 3 sekundes nospiediet un turiet vienu no 4 cipariem (nav redzams) blakus punktam kreisajā pusē. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 0 līdz 9 gar barošanas joslu, kurā parādīta darbības secība. Visi cipari norāda . Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.
	Lai deaktivizētu: nospiediet un 3 sekundes turiet vienu no 4 gatavošanas zonas cipariem. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 9 līdz 0 gar barošanas joslu, parādot darbības secību. Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.
Bloķēšana	Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai. Funkcija paliek aktīva pat tad, ja plīts ir izslēgta un atkal ieslēgta. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā šī funkcija tiek deaktivizēta.
	Lai aktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi.
	Lai deaktivizētu: nospiediet .
Pastiprinātāja funkcija	Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 5 minūtēm.
	Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un barošanas joslā atlasiet vērtību “P”. Atbilstošais cipars norāda .
	Lai deaktivizētu: barošanas joslā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām.
Gatavošanas zonas taimeris	Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās. Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris.
	Lai aktivizētu: Kad gatavošanas zona darbojas, nospiediet atbilstošo simbolu , lai piekļūtu šīs zonas taimera pārvaldības komandām. 3 cipari norāda “0 0 0”. Nospiediet “+” vai “-”, lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu. Stundas - desmitās daļas - minūtes Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties. Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu. Ja taimeris ir aktīvs vairākām gatavošanas zonām, 3 cipari vienmēr norāda taimeri, kas ir vistuvāk laika beigām.
	Lai deaktivizētu: kad gatavošanas zona darbojas, nospiediet atbilstošo simbolu , lai piekļūtu šīs zonas taimera pārvaldības komandām. Iestatiet trīs ciparus uz “0 0 0”, izmantojot “+” vai “-”.
Taimeris (vispārīgs pielietojums)	Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.
	Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu. Taimera vadības komandu 3 cipari norāda “- - -”. Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlnei un parādītu “0 0 0”. Nospiediet “+” vai “-”, lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu. Stundas - desmitās daļas - minūtes Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties. Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu. Atkārtojiet iepriekš minētās darbības, lai mainītu atpakaļskaitīšanas vērtību.
	Lai deaktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu. Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlnei, un izmantojiet “+” un “-”, lai iestatītu displeju uz “0 0 0”.
Funkcija ‘Izbeigšana’	Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet . Atlasītās zonas cipars norāda .
	Lai deaktivizētu: nospiediet vai nospiediet .

<table>
<tr><td>Funkcija 'Sildīšana'</td><td colspan="2">Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:</td></tr>
<tr><td></td><td>Jaudas līmenis</td><td>Taimeris (sekundēs)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>Nav pieejams</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>Nav pieejams</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts “A”.
Ir iespējams paaugstināt gatavošanas līmeni, bet tā samazināšana šo funkciju deaktivizē.
To var arī deaktivizēt, 3 sekundes pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai.</td></tr>
<tr><td>Funkcija ‘Pauze’</td><td colspan="2">Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Ja funkcija ‘Pauze’ netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Lai aktivizētu: ja plīts virsma un gatavošanas zona ir izvēlēta, nospiediet un vismaz 1 sekundi turiet funkciju ‘Pauze’ . Visi displeji norāda .</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi , līdz tā mirgo. 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu pogu. Funkcija tiek deaktivizēta, un plīts turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.</td></tr>
<tr><td>Funkcija 'Atsaukt'</td><td colspan="2">Šo funkciju izmanto, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas izslēgšanās vai pēkšņas strāvas pārtraukuma gadījumā.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Kad plīts izslēdzas, ieslēdziet to 6 sekunžu laikā, pieskaroties , poga mirgo 6 sekundes
Nospiediet pogu , lai atgūtu iepriekš iestatītās funkcijas. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens.</td></tr>
<tr><td>Kombinētais režīms (funkcija ‘tilts’)</td><td colspan="2">Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni.
Plīts zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisajā pusē.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Lai aktivizētu/deaktivizētu: vienlaicīgi nospiediet kreisās gatavošanas zonas ciparus, lai izvēlētos 2 zonas, kuras jāapvieno, līdz parādās cipars , kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta. Otrs cipars tiek izmantots jaudas līmeņa iestatīšanai.</td></tr>
<tr><td>Funkcijas 'AUTOMĀTISKS'</td><td colspan="2">Šī funkcija ļauj aktivizēt AUTOMĀTISKO režīmu, kurā plīts virsma un tvaika nosūcējs darbojas saskaņoti. Ieslēdzot plīts virsmu, automātiski ieslēdzas gaismas. Tvaika nosūcēja ātrums tiks iestatīts automātiski, izmantojot augstāko jaudas līmeni, kas atrodas plīts zonā.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Plīts virsmas-tvaika nosūcēja savienojums
Lai sāktu savienojuma procedūru, skatiet sadaļu “LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA”, izvēlnes kodu “U9”, un izpildiet visus norādījumus.</td></tr>
</table>

9. GATAVOŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omletes, rīvēti un cepti ēdieni, ēdesa
8	Cepšana, cepšana dziļā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki

P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens

10. LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.

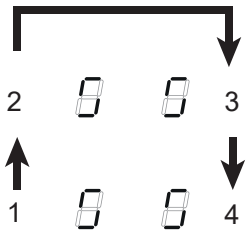
– Nospiediet ⏻.

– Nospiediet vēlreiz ⏻ un turiet nospiestu 3 sekundes.

– Poga sāk mirgot.

– Nospiediet un turiet nospiestu : gatavošanas zonas cipari norāda 0.

– Turot nospiestu , sāciet spiest gatavošanas zonas ciparu, virzoties pulksteņrādītāja virzienā, sākot no priekšpuses uz kreiso pusi.



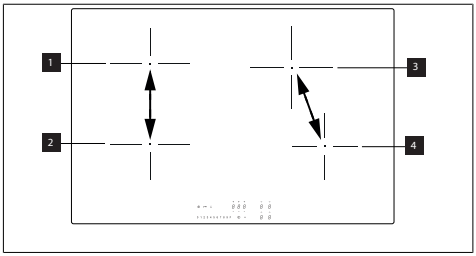
Aizmugurējais kreisais cipars pārmaiņus norāda U un skaitlis no 2 līdz 9 norāda izvēlnes kodu.
Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.

– Nospiediet kreiso aizmugurējo ciparu.
– Barošanas joslā atlasiet numuru, lai piekļūtu izvēlnes kodam.
– Nospiediet kreiso priekšējo ciparu.
– Barošanas joslā atlasiet numuru, lai atlasītu vērtību.
– Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiestu ⏻ 2 sekundes.
– Lai izietu no izvēlnes nesaglabājot, nospiediet .

Ja netiek veiktas nekādas darbības, lietotāja izvēlne tiks aizvērta pēc 1 minūtes.
Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Izvēlnes kods	**Apraksts**	**Vērtība**
U2	Pogu skaņas skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 - skaņa izslēgta 1 - min. 3 - maks.
U3	Taimera zvana skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 - skaņa izslēgta 1 - min. 3 - maks.
U4	Displeja spilgtuma līmeņa pārvaldības izvēlne.	0 - maks. 9 - min.
U5	Atpakaļskaitīšanas animācijas pārvaldības izvēlne.	0 - animācija deaktivizēta 1 - animācija aktivizēta
U6	Panorāmas klātbūtnes atpazīšanas funkcijas izvēlne.	0 - aktivizēta 1 - deaktivizēta
U7	Izvēlne, lai pārvaldītu atpakaļskaitīšanas beigas.	0 - nepārtraukta mirgošana un izslēgšana 1 - desmit reižu mirgošana un izslēgšana 2 - vienas reizes mirgošana un izslēgšana
U9	Izvēlne, lai aktivizētu **plīts virsmas-tvaika nosūcēja savienojuma** procedūru.	0 - Plīts virsmas-tvaika nosūcēja savienojums deaktivizēts 1 - Plīts virsmas-tvaika nosūcēja savienojums aktivizēts Displejā redzama animācija. **UZMANĪBU:** kad procedūra ir aktivizēta, skatiet tvaika nosūcēja rokasgrāmatu un pārbaudiet, vai ir aktivizēta K-Link savienošanas procedūra. Savienošana pārī ilgst 2 minūtes.

11. JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA



"Šis izstrādājums ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.
Skatiet attēlu.
Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas 3700 W padevi starp 1. un 2. gatavošanas zonu, optimizējot jaudas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes situācijām.
Plīts virsma maksimālā jaudas līmenī – funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām un nepieciešamības gadījumā automātiski samazina gatavošanas zonas jaudu (pēdējai komandai ir augstākā prioritāte).
Plīts virsma ar jaudas ierobežojumu - funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, neļaujot iestatīt gatavošanas zonas jaudu uz līmeni, kas ir lielāks par ierobežojumu (lai palielinātu konkrētas gatavošanas zonas jaudu, ir nepieciešams manuāli samazināt līmeņa jauda, kas iestatīta pārējām).
Piemērs:
ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (palielinājums) (P), 2. gatavošanas zona vienlaikus nevar pārsniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."

12. ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot
Izmantojiet tikai traukus ar feromagnētisku pamatni, kas piemēroti lietošanai indukcijas plītīs:

- čuguns
- emaljēts tērauds
- oglekļa tērauds
- nerūsējošais tērauds (pat ne pilnībā)
- alumīnijs ar feromagnētisko pārklājumu vai pamatne ar feromagnētisko plāksni

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību, pārbaudiet, vai ir redzams simbols (parasti tas ir apzīmogots apakšā). Jūs varat arī novietot magnētu netālu no trauka pamatnes. Ja tas paliek piestiprināts, tas nozīmē, ka panna ir piemērota lietošanai uz indukcijas plīts.
Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet pannas ar plakanu pamatni, kas spēj vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā lietot katlus
Katla/pannas minimālais diametrs dažādām gatavošanas zonām.
Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, pannai ir jānosedz viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tai jābūt ar piemērotu minimālo diametru.
Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst pannas pamatnes diametram.

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Aizmugurē pa labi	110 mm	200 mm
Priekšpusē pa labi	110 mm	145 mm
Aizmugurē pa kreisi	110 mm	190 mm
Priekšpusē pa kreisi	110 mm	190 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu
Neizmantojiet uz plīts virsmas tukšus vai ar plānu pamatni katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, tādējādi radot risku sabojāt katlu vai plīts virsmu.

Ja tā notiek, nepieskarieties nekam un uzgaidiet, līdz visas sastāvdaļas atdziest.
Ja tiek rādīts kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu “Problēmu novēršana”.

Padomi/ieteikumi
Trokšņi darbības laikā

Aktivizējot gatavošanas zonu, jūs varat dzirdēt īsu dūcienu. Šī parādība ir raksturīga stikla keramikas gatavošanas zonām un neietekmē ne ierīces darbību, ne tās kalpošanas laiku. Troksnis var būt atkarīgs no izmantotā trauka. Spēcīgu traucējumu gadījumā ieteicams nomainīt trauku.

13. PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
ER03	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tika konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Ūdens vai trauks uz vadības paneļa.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
ER21	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Pārbaudiet, vai plītij ir pietiekama ventilācija. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E2	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Nepiemērots trauks. Trauks zaudē magnētiskās īpašības un var sabojāt indukcijas plīti.	Izmantojiet atbilstošu trauku. Kļūda automātiski izzūd pēc 8 s, un gatavošanas zonu var izmantot vēlreiz. Turpmāku kļūdu gadījumā trauks ir jānomaina. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Iztīriet ventilatoru un noņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
EH	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Bloķēts gatavošanas zonas temperatūras sensors. Pēc plīts ieslēgšanas netiek konstatētas pietiekamas temperatūras svārstības.	Izslēdziet plīti un ieslēdziet to vēlreiz, kad tā ir atdzisusi. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Atvienojiet plīti no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam pievienojiet plīti atkal barošanas avotam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.		

14. TEHNISKIE DATI

FCH 84 DF KL

		Mērvienība	Vērtība
Produkta tips			**Integrēta plīts virsma**
Izmēri	Platums	mm	**780**
	Dziļums	mm	**520**
	Augstums min./maks	mm	**54**
Kopējā jauda		W	**7400**

Parametrs	**Vērtība**
Barošanas spriegums / frekvence	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Ierīces svars	**10,4kg**

15. PLĪTS VIRSMAS ENERGOEFEKTIVITĀTE

Gatavošanas zonu skaits	**4**
Apvienojamo gatavošanas zonu skaits	**1 - Pa kreisi**
Gatavošanas tehnoloģija	**Indukcija**
Gatavošanas zonas izmērus var kombinēt	**Pa kreisi 220 x 395 mm**
Gatavošanas zonas izmēri	**Priekšpusē pa kreisi 220 x 197 mm**
	Mugurpusē pa kreisi 220 x 197 mm
	Mugurpusē pa labi Ø 200 mm
	Priekšpusē pa labi Ø 145 mm
Enerģijas patēriņš vienai kombinējamai gatavošanas zonai	**192 Wh/kg**
Enerģijas patēriņš vienai gatavošanas zonai	**Mugurpusē pa labi 185 Wh/kg**
	Priekšpusē pa labi 181 Wh/kg
Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (elektriskā darbība)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. VIDES ASPEKTI

Sadzīves tehnikas utilizācija

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Produkts jānodod utilizācijai centrā, kas specializējas elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādē. Nodrošinot šī produkta pareiza utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no produkta nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta pārstrādi, sazinieties ar pašvaldības iestādēm, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties produktu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

Ikdienā gatavojot ēdienu, varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos ieteikumus.

- Sildot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo daudzumu.
- Ja iespējams, traukus vienmēr pārklājiet ar vāku.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas novietojiet pannu.
- Novietojiet mazākās pannas uz mazākajām gatavošanas zonām.
- Novietojiet traukus tieši gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai izkausētu.

17. ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564



Šī ierīce ir izstrādāta, ražota un tirgota saskaņā ar EEK direktīvām.
"Tehniskie dati ir norādīti uz datu plāksnītes, kas atrodas izstrādājuma apakšā."

LT

1. INFORMACIJA APIE SAUGĄ

Savo saugumui užtikrinti ir tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, prieš montuojant ir paleidžiant veikti, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu, net ir tuomet, jei perleidžiate arba perduodate kitiems. Svarbu, kad naudotojai išmanytų visas veikimo savybes ir prietaiso saugą. Šios kaitlentės turi EMS ir EML direktyvų reikalavimus atitinkančias indukcines sistemas ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniniams prietaisams. Širdies simuliatorius arba kitą elektroninę įrangą nešiojantys asmenys turėtų pasitarti su savo gydytoju arba implantuoto prietaiso gamintoju, kad įvertintų jo jautrumą trukdžiams.

Elektros jungtys turi būti įrengtos kompetentingo techniko. Prieš įrengdami elektros jungtį, perskaitykite skyrių ELEKTROS PRIJUNGIMAS.

Jei prietaisų maitinimo laidas, gnybtai arba laidų pjūvis yra tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų, jie turi būti išdėstyti taip, kad būtų galima ištraukti laidą, kuriuo teka įtampa, įžeminimo laido priekyje, jei jo tvirtinimo detalė išlindusi.

- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu prie produkto pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- Izoliavimo prietaisai turi būti sumontuoti fiksuotoje įrangoje vadovaujantis laidų sujungimo sistemoms taikomais reglamentais.
- I klasės prietaisuose patikrinkite, ar buitinis namų tinklas turi tinkamą įžeminimo jungtį.
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas pagalbos centras arba kompetentingas technikas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos arba pavojingos situacijos.

ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus varžtus arba kitą techninę įrangą.

ĮSPĖJIMAS: Jei nebus sumontuoti varžtai arba tvirtinimo prietaisai, kaip aprašyta šiose instrukcijose, gali kilti nutrenkimo elektra rizika.

- Valymo ir priežiūros darbai neturi būti vykdomi vaikų, nebent yra prižiūrimi suaugusio asmens.
- Vaikai turi būti stebimi siekiant užtikrinti, kad nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus), turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir žinių, nebent yra už jų saugumą atsakingo asmens atidžiai stebimi ir išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir pakankamai žinių, jei jie yra atidžiai stebimi ir išmokyti apie prietaiso saugų naudojimą arba su juo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

ĮSPĖJIMAS: Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Ypač saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

ĮSPĖJIMAS: Jei paviršiuje yra įtrūkimų, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra rizikos.

- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.

ĮSPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsną slopinančia antklode.

DĖMESIO: Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto ruošimo procesas turi būti nuolat stebimas.

- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių.

- Prietaisas turi būti sumontuotas taip, kad būtų galima atjungti nuo elektros tinklo su tarpu tarp kontaktų (3 mm), kuris užtikrintų visiškai izoliaciją esant III kategorijos perkrovai.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas tiesiai prie elektros lizdo.
- Prietaisui prijungti nenaudokite adapterių, šakotuvų arba ilgintuvų.
- Niekada nenaudokite prietaiso pagal kitą paskirtį, nei ta, kuriai buvo suprojektuotas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat stebimos: perkaitęs aliejus gali užsidegti.
- Neįjunkite prietaiso naudodami išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Prietaiso niekada negalima montuoti už dekoracinių durelių, kad jis neperkaistų.
- Nestovėkite ant prietaiso, nes jį galite sugadinti.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant krašto, nes gali susigadinti silikoninės jungtys.

Atitikties deklaracija

Gamintojas patvirtina, kad šis prietaisas su nuotoline funkcija atitinka direktyvą 2014/53/ES.

Visas ES atitikties deklaracijos tekstas yra pateikiamas sekančiu interneto adresu, atliekant paiešką pagal gaminio kodą:

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

Šį kodą galima rasti gaminio viduje pritvirtintoje etiketėje.

Dažnio juostos	Maksimali perduodama galia
2,4 GHz	Maks. 2 mW

2. MONTAVIMAS

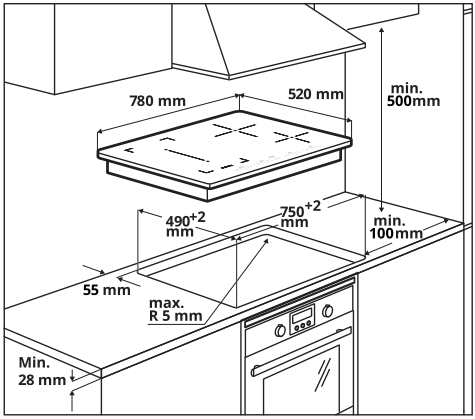
Atliekant montavimo darbus privaloma laikytis įstatymų, nurodymų, direktyvų ir standartų (reglamentų dėl elektros įrangos saugos, tinkamo komponentų perdirbimo ir t. t.), taikomų naudojimo šalyje!

- Daugiau informacijos apie montavimą žiūrėkite montavimo instrukcijose.
- Tarp prietaiso ir darbastalio nenaudokite silikoninio sandariklio.
- Patikrinkite, ar po kaitlente yra pakankamai vietos oro cirkuliacijai. Vadovaukitės montavimo instrukcijomis.
- Prietaiso apačia gali labai įkaisti. Jei prietaisas yra sumontuotas virš stalčių, po prietaisu būtinai sumontuokite ugniai atsparią atskyrimo plokštę, kad nebūtų galima prieiti prie apatinės dalies. Vadovaukitės montavimo instrukcijomis.

- Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.
- Virtuvinio komplekto priekyje sukurkite mažiausiai 28 cm² angą, kurioje turėtų būti įrengiama kaitlentė ir būtų užtikrintas produkto vėdinimas.

Reikalavimai virtuviniam komplektui

- Jei prietaisas tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemosios įtampos įrenginių ir priešgaisrinės apsaugos rekomendacijų bei reglamentų.
- Įmontuojamų prietaisų komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti tvirtinami su karščiui atspariais klijais (min. 85 °C): naudojant netinkamą medžiagą bei klijus, komponentai gali deformuotis arba atkibti.
- Aplink darbastalį už prietaiso leidžiama naudoti medžio masyvo profilius, jei minimalus atstumas visada lieka lygus nurodytiems montavimo brėžiniuose pateiktiems dydžiams.



- Daugiau informacijos apie montavimą žiūrėkite montavimo instrukcijose.
- Jei po kaitlente nėra orkaitės, po prietaisu sumontuokite atskyrimo plokštę, kaip pavaizduota montavimo instrukcijose.

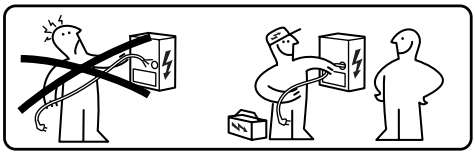
3. ELEKTROS PRIJUNGIMAS

ĮSPĖJIMAS: Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

- Prieš įrengdami jungtis patikrinkite, ar duomenų plokšelėje nurodyta prietaiso nominali įtampa atitinka maitinimo tinklo įtampą. Duomenų plokštelė yra pritvirtinta apatinėje kaitlentės pusėje.
- Vadovaukitės prijungimo schema (ji įrengta apatinėje kaitlentės pusėje).
- Naudokite tik atsarginių dalių tarnybos tiekiamas originalias dalis.
- Prietaisas tiekiamas su jungiamuoju laidu.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį tinkama originalia atsargine dalimi. Kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.

Dėmesio! Nelituokite laidų!

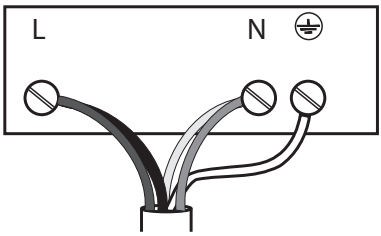
Elektros prijungimas



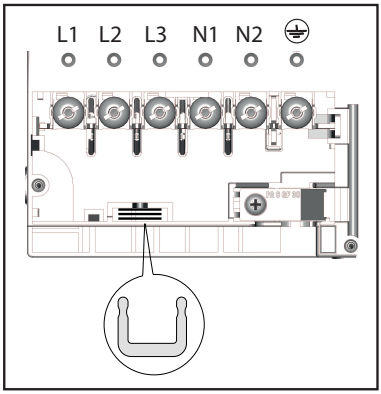
- Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas.
- Šio prietaiso prijungimas yra „Y“ tipo, kabelis yra H05V2V2-F tipo. Min. laidų pjūvis: 5 x 2,5 mm².
- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite įrenginį kaip parodyta schemoje (laikantis šalyje galiojančių tinklo įtampos standartų).

Prijungimo schema

220V - 240V 1N ∼

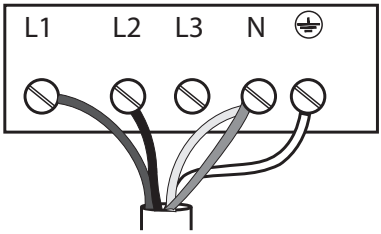


L	Juodas
L	Rudas
N	Mėlynas
N	Pilkas
⏚	Geltonas / žalias

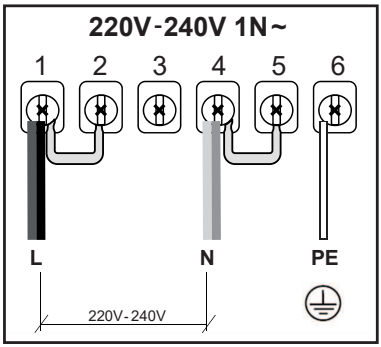


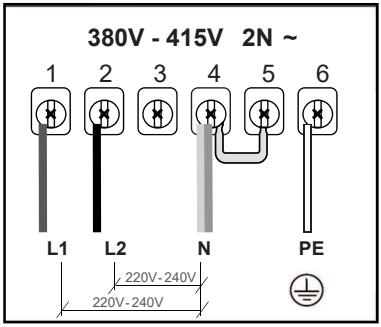
Įdėkite srovės jungtuvus ⊔ tarp varžtų, kaip pavaizduota

380V - 415V 2N ∼

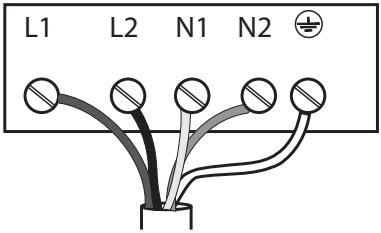


L1	Rudas
L2	Juodas
N	Mėlynas
N	Pilkas
⏚	Geltonas / žalias

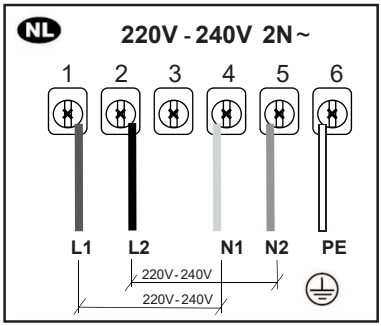




220V - 240V 2N ∼



L1	Rudas
L2	Juodas
N	Mėlynas
N	Pilkas
⏚	Geltonas / žalias



4. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- 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.
- Prieš bet kokį valymo arba priežiūros darbą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad kokie nors likę maisto likučiai nesuanglėtų. 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. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Netraukite puodų ar indų per paviršių.
- 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. Jei neįmanoma išspręsti problemos, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.

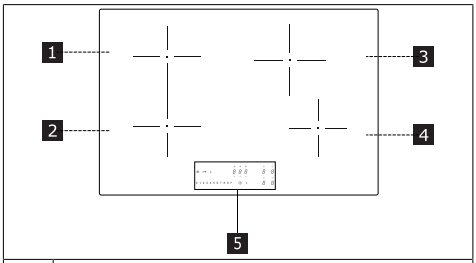
Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

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. GAMINIO APRAŠYMAS

Kaitinimo paviršių išsidėstymas



1	Viena 2100 W kaitinimo zona (220 x 197 mm) su 3000 W „Booster“ funkcija
2	Viena 2100 W kaitinimo zona (220 x 197 mm) su 3000 W „Booster“ funkcija
3	Viena kaitinimo zona (200 mm) 2300 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (160 mm) 1400 W, su funkcija „Booster“ nuo 2100 W
5	Valdymo skydelis
1 + 2	Sujungiama kaitinimo zona (220 x 395 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W

RODIKLIAI

Puodo buvimo aptikimas

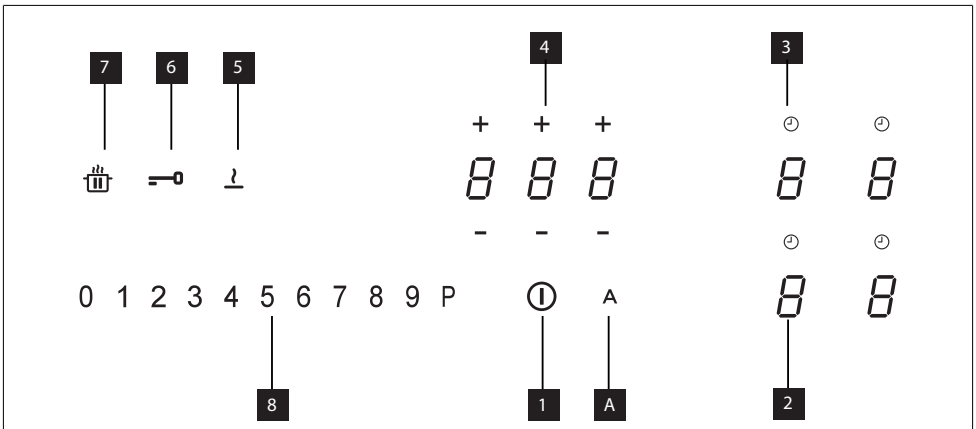
Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, kuri aptinka puodo buvimą ant kaitlentės. Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių.

Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis U.

Liekamojo karščio indikatorius

Liekamojo karščio indikatorius – tai funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar įkaitęs iki 50 °C arba aukštesnės temperatūros ir gali nudeginti prisilietus plikomis rankomis. Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo H.

6. VALDYMO SKYDELIS



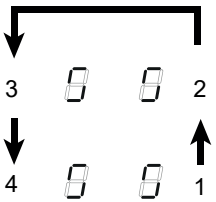
1	Įjungta / išjungta
2	Galios lygio indikatorius
3	Laikmačio simbolis
4	Laikmačio ir kaitinimo laiko indikatorius
5	Tirpinimo funkcijos klavišas
6	Blokavimo funkcijos klavišas
7	Pauzės funkcijos klavišas
8	Slinkimo klaviatūra

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus nuorodinį skaičių 8. Skaičius užsidega intensyviau, kad patvirtintų operaciją.
Kai ant vienos iš 4 kaitinimo zonų padedamas puodas, kaitlentė jį automatiškai aptinka ir užsidega atitinkamas skaičius, kad ją suaktyvintų.
Jei ant kaitlentės nėra puodų arba kitų objektų, skaičiai nėra matomi.
Valdymo skydelyje pasirenkamos funkcijos visada matomos, bet dega nedideliu intensyvumu. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

7. GALIOS APRIBOJIMAS

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.
Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant ⏻ arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.
Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.
Prijunkite kaitlentę prie buitinio tinklo.

1. Visi skaičiai užsidega kelioms sekundėms, o po to išsijungia ir lieka mirksėti tik ⏤.
2. Nuspauskite ir laikykite nuspaudę ⏤: kaitinimo zonų skaitmenys rodo 0.
3. Laikydami nuspaudę ⏤, pradėkite spausti zonų skaičius pradėdami prieš laikrodžio rodyklę nuo priekinio dešinėje.

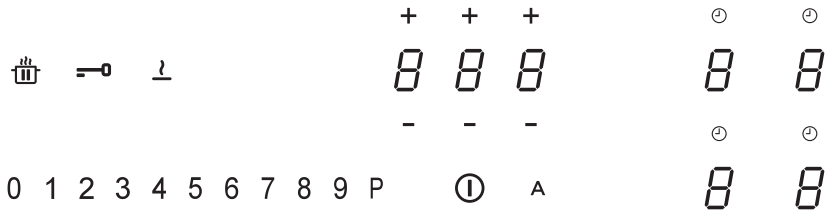


Galinis kairysis skaičius nurodo C ir meniu tipą nurodantį numerį. Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametrų.
Pasirinkite skaičių su C ir paspauskite „8“ maitinimo juostoje.
Pasirinkite priekinį skaičių kairėje ir pasirinkite tinkamą nustatymą.
Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Reikšmė maitinimo juostoje	KW	Pastabos
0	7,4	Standartinis pradinis nustatymas
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Įrašę tinkamą reikšmę, paspauskite paliesdami ir laikydami ⏻.

8. FUNKCIJOS



Apsaugos nuo vaikų prietaisas	Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos
	Norėdami suaktyvinti: jei ant kaitlentės yra puodas, paspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę atitinkamą skaitmenį. Jei ant kaitlentės nėra puodo, paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 sekundes kairėje pusėje šalia vietos esančius 4 skaičius (nesimato). Atleiskite ir slinkite pirštu nuo 0 iki 9 išilgai maitinimo juostos, kurioje rodoma veikimo seka. Visi skaitmenys rodo L. Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
	Norėdami išjungti: nuspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę vieną iš 4 kaitinimo zonų skaitmenų. Atleiskite ir pirštu slinkite nuo 9 iki 0 išilgai galios juostos, rodančios veikimo seką. Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
Blokavimas	Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę. Funkcija lieka aktyvi net tada, kai kaitlentė išjungiama ir vėl įjungiama. Jei srovė nutraukiama, funkcija išsijungia.
	Norėdami suaktyvinti: paspauskite ir laikykite nuspaudę 1 sekundę.
	Norėdami išjungti: paspauskite .
Funkcija „Boost“	Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 5 minutes.
	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir maitinimo juostoje pasirinkite reikšmę „P“. Atitinkamas skaitmuo nurodo P.
	Norėdami išjungti: maitinimo juostoje pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių.
Kaitinimo zonų laikmatis	Su laikmačiu pasibaigus nustatytam laikui galima išjungti tam tikrą kaitinimo zoną. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną atskirai, nes kiekviena turi savo atskirą laikmatį.
	Norėdami suaktyvinti: Kai kaitinimo zona veikia, paspauskite atitinkamą simbolį , kad pasiektumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius. 3 skaičiai nurodo „ 0 0 0 “. Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.  Valandos - Dešimtosios - Minutės Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą. Jei laikmatis yra aktyvus keliose kaitinimo zonose, 3 skaičiai visada nurodys laikmatį, kurio laikas baigsis greičiausiai.
	Norėdami išjungti: kai kaitinimo zona veikia, paspauskite atitinkamą simbolį , kad pasiektumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius. Nustatykite tris skaitmenis į „ 0 0 0 “ naudodami „+“ arba „-“.

<table>
<tr><td>Laikmatis (bendras)</td><td>Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.</td></tr>
<tr><td></td><td>Norėdami suaktyvinti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų.
Laikmačio valdymo valdiklių 3 skaičiai rodo „- - -“.
Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir būtų rodoma „0 0 0“.
Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.

Valandos - Dešimtosios - Minutės

Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.
Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą.
Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte atvirkštinio skaičiavimo reikšmę.</td></tr>
<tr><td></td><td>Norėdami išjungti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų.
Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir naudokite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte ekraną į „0 0 0“.</td></tr>
<tr><td>Tirpinimo funkcija</td><td>Norint suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite .
Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo .</td></tr>
<tr><td></td><td>Norėdami išjungti: paspauskite arba paspauskite .</td></tr>
<tr><td>Šildymo funkcija</td><td>Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę:
<table>
<tr><th>Galios lygis</th><th>Laikmatis (sekundės)</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>Nėra</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Nėra</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta kaitinimo zona, paspauskite ir 3 sekundes laikykite galios juostoje nuspaustą pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos kaitinimo zonos ekranas rodo „A“.
Kaitinimo lygį galima padidinti, bet jį sumažinus, funkcija išjungiama.
Galima išjungti taip pat ir paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos kaitinimo zonos klavišą.</td></tr>
<tr><td>Pauzės funkcija</td><td>Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Jei pauzės funkcija neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia.</td></tr>
<tr><td></td><td>Norėdami suaktyvinti: Kai puodas ant kaitlentės ir kaitinimo zona pasirinkta, paspauskite ir laikykite nuspaustą pauzės funkcijos klavišą bent 1 sekundę. Visi ekranai rodo .</td></tr>
<tr><td></td><td>Norėdami išjungti: paspauskite ir laikykite nuspaustą 1 sekundę tol, kol mirksės. Per 10 sekundžių paspauskite bet kurį kitą klavišą. Funkcija išjungiama ir kaitlentė toliau vykdo ankstesnius nustatymus.</td></tr>
<tr><td>Iškvietimo funkcija</td><td>Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės veikimo nustatymus, jei netyčia sustabdoma arba netikėtai dingsta srovė.</td></tr>
<tr><td></td><td>Kai kaitlentė išsijungia, ji įsijungia per 6 sekundes palietus , klavišas mirksi 6 sekundes.
Paspauskite klavišą , kad atstatytumėte prieš tai nustatytas funkcijas. Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.</td></tr>
</table>

Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)	su šia funkcija galima sujungti 2 kaitinimo zonas norint jas naudoti ir valdyti kaip vieną ir didesnę kaitinimo zoną. Tai suteikia galimybę naudoti puodus platesniu dugnu. Šiai funkcijai gali būti pasirenkamos tik kairėje esančios kaitinimo zonos.
	Norėdami suaktyvinti / išjungti: vienu metu spauskite kairiosios kaitinimo zonos skaičius, kad pasirinktumėte 2 zonas, kurios bus sujungtos, kol bus parodytas skaičius , reiškiantis, kad funkcija buvo suaktyvinta. Kitas skaičius naudojamas norint nustatyti galios lygį.
AUTO funkcija	Su šia funkcija galima suaktyvinti AUTO režimą, per kurį kaitlentė ir gartraukis veikia koordinuotu būdu. Įjungus kaitlentę, automatiškai įsijungia lemputės. Gartraukio greitis bus nustatytas automatiškai, naudojant aukščiausią kaitvietėse esančios galios lygį.
	Kaitlentės ir gartraukio sujungimas Norėdami pradėti sujungimo procedūrą, žiūrėkite skirsnį „NAUDOTOJO MENIU PERSONALIZAVIMAS“ (meniu kodas „U9“) ir vadovaukitės visais nurodymais.

9. MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Bulvių kepsniai (blynai), omletai, duonos ir kepti gaminiai, dešra
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kepsniai
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo

10. NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

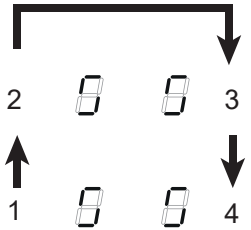
– Paspauskite ⏻.

– Dar kartą paspauskite ⏻ ir laikykite nuspaudę 3 sekundes.

– Klavišas 🗑 pradeda mirksėti.

– Nuspauskite ir laikykite nuspaudę 🗑: kaitinimo zonų skaitmenys rodo 0.

– Laikydami 🗑, spauskite kaitinimo zonų skaičius pradėdami pagal laikrodžio rodyklę nuo priekinio kairėje.



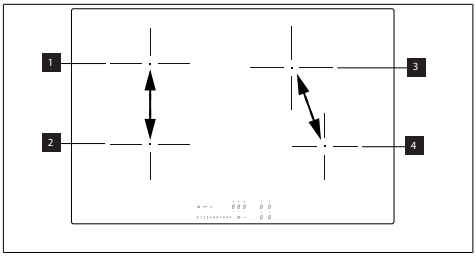
Kairysis galinis skaičius pakaitomis rodo U ir skaičių nuo 2 iki 9, reiškiantį meniu kodą.
Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametrų.

– Paspauskite galinį kairįjį skaičių.
– Pasirinkite skaičių galios juostoje, kad pasiektumėte meniu kodą.
– Paspauskite priekinį kairįjį skaičių.
– Pasirinkite skaičių galios juostoje, kad pasirinktumėte reikšmę.
– Įvedę teisingą reikšmę, patvirtinkite paliesdami ir laikydami ⏻ 2 sekundes.
– Norėdami išjungti meniu neišsaugoję, paspauskite 🗑.

Jei neatliekama jokia operacija, naudotojo meniu užsidaro po 1 minutės.
Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Meniu kodas	Aprašymas	Vertė
U2	Klavišų garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minučių skaitiklio zirzeklio garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Ekrano apšvietimo lygio valdymo meniu.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Atvirkštinio skaičiavimo animacijos valdymo meniu.	0 - Animacija išjungta 1 - Animacija suaktyvinta
U6	Puodo atpažinimo funkcijos meniu.	0 - Aktyvi 1 - Neaktyvi
U7	Atvirkštinio skaičiavimo pabaigos valdymo meniu.	0 - Nuolatinis mirksėjimas ir išsijungimas 1 - Dešimt sumirksėjimų ir išsijungimas 2 - Vienas sumirksėjimas ir išsijungimas
U9	Meniu, skirtas **kaitlentės ir gartraukio sujungimo** procedūrai suaktyvinti.	0 - Kaitlentės ir gartraukio sujungimas išjungtas 1 - Suaktyvina kaitlentės ir gartraukio sujungimo procedūrą. Ekrane rodoma animacija. **DĖMESIO:** suaktyvinę procedūrą, vadovaukitės gartraukio vadovu ir patikrinkite, ar buvo suaktyvinta „K-Link“ sujungimo procedūra. Sujungimo procedūra trunka 2 minutes.

11. GALIOS VALDYMO FUNKCIJA



„Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.
Žr. iliustraciją.
Ši funkcija kontroliuoja tiekiamą didžiausią 3700 W galią tarp 1 ir 2 kaitinimo zonos, optimizuodama galios pasiskirstymą ir išvengdama sistemos perkrovos situacijų.
Kaitlentė didžiausio galios lygio – funkcija padalija galią tarp kaitinimo zonų ir automatiškai sumažina kaitinimo zonos galią, jei to reikia (paskutinei komandai priskiriamas didesnis prioritetas).
Kaitinimo zona su galios apribojimu – funkcija padalija galią tarp kaitinimo zonų, neleisdama nustatyti kaitinimo zonos galios aukštesniam už ribą lygiui (kad padidintumėte konkrečios kaitinimo zonos galią, reikia rankiniu būdu sumažinti kitai zonai nustatytą galios lygį).
Pavyzdys:
Jei 1 kaitinimo zonai pasirenkamas papildomas galios lygis („boost“) (P), 2 kaitinimo zona tuo pačiu metu negalės viršyti 9 galios lygio ir bus automatiškai apribota.“

12. PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti
Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių:
- ketus
- emaliuotas plienas
- anglies plienas
- nerūdijantis plienas (taip pat ir ne visas)
- aliuminis su feromagnetine danga arba dugnu su feromagnetine plokšte

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą, patikrinkite, ar yra simbolis (paprastai atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka pritvirtintas, reiškia, kad puodas tinkamas naudoti indukcinei kaitlentei.
Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus plokščiu dugnu, kad galėtų vienodai pasiskirstyti karštis. Ne visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus
Puodo / keptuvės mažiausias skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms.
Kad garantuotumėte, jog kaitlentė veiks teisingai, puodas turi uždengti vieną ar kelis nurodytus atskaitos taškus kaitlentės paviršiuje ir turi būti tinkamo minimalaus skersmens.
Visada naudokite tą kaitinimo zoną, kurį geriau atitinka puodo apačios skersmenį.

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
Galinė dešinioji	110 mm	200 mm
Priekinė dešinioji	110 mm	145 mm
Galinė kairioji	110 mm	190 mm
Priekinė kairioji	110 mm	190 mm

Nenaudokite tuščių arba plono dugno puodų / keptuvių
Ant kaitinimo zonos nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba puodų / keptuvių plonu dugnu, nes šitaip nebūtų galima patikrinti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, todėl kyla rizika sugadinti puodą arba kaitlentės paviršių.
Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės.
Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimas“.

Patarimai / pasiūlymai
Triukšmas veikimo metu
Kai suaktyvinama kaitinimo zona, galima išgirsti trumpą zvimbimą. Šis reiškinys būdingas stiklo keramikos kaitinimo zonoms ir neturi įtakos nei prietaiso veikimui, nei eksploatavimo trukmei. Triukšmas gali priklausyti nuo naudojamo puodo. Kai yra didelių trukdžių, gali būti naudinga puodą pakeisti.

13. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventiliacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai panaikinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulkėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
EH	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Užblokuotos kaitinimo zonos temperatūros jutiklis. Įjungus kaitlentę, neaptinkamas pakankamas temperatūros pokytis.	Išjunkite kaitlentę ir vėl įjunkite po to, kai ji atvės. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

14. TECHNINIAI DUOMENYS

FCH 84 DF KL

	Įrenginys	Vertė
Produkto tipas		**Integruota kaitlentė**

Matmenys	Plotis	mm	**780**
	Gylis	mm	**520**
	Min./maks. aukštis	mm	**54**
Bendra galia		W	**7400**

Parametras	**Vertė**
Elektros įtampa/dažnis	**220–240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Prietaiso svoris	**10,4 kg**

15. KAITLENTĖS ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMAS

Kaitinimo zonų skaičius	**4**
Sujungiamų kaitinimo zonų skaičius	**1- Kairioji**
Maisto ruošimo technologija	**Indukcija**
Sujungiamos kaitinimo zonos matmenys	**Kairioji 220 x 395 mm**
Kaitinimo zonos matmenys	**Priekinė kairioji 220 x 197 mm**
	Galinė kairioji 220 x 197 mm
	Galinė dešinioji Ø 200 mm
	Priekinė dešinioji Ø 145 mm
Sujungiamos kaitinimo zonos energijos sąnaudos	**192 Wh/kg**
Kaitinimo zonos energijos sąnaudos	**Galinė dešinioji 185 Wh/kg**
	Priekinė dešinioji 181 Wh/kg
Kaitlentės elektros energijos sąnaudos (elektros funkcija)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

Simbolis ant produkto arba ant jo pakuotės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirbimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie tai, kaip perdirbti šį produktą, kreipkitės į savivaldybės institucijas, į vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje produktas buvo įsigytas.

Pakuotės medžiagų šalinimas

Medžiagos, pažymėtos simboliu ♺, yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

Kasdien galima sutaupyti energijos maisto ruošimo metu, vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais.

- Kai šildote vandenį, naudokite tik reikiamą jo kiekį.
- Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiu.
- Prieš suaktyvindami kaitinimo zoną, uždėkite puodą.
- Mažesnius puodus dėkite ant mažesnių kepimo zonų.
- Uždėkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje.
- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos ištirpintumėte.

17. ATITIKTIS

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir pardavinėjamas pagal EEB direktyvas.
„Techniniai duomenys pateikti prie produkto apačios pritvirtintoje plokštelėje.“

HU

1. INFORMÁCIÓK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

A saját biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a telepítés és az üzembe helyezés előtt. Az utasítást tartsa mindig a készülékkel együtt, eladás vagy harmadik félnek történő átadás esetén is. Fontos, hogy az összes felhasználó ismerje a készülék működési és biztonsági jellemzőit. Ezek a főzőlapok az EMC és EMF irányelvek követelményeinek megfelelő indukciós rendszerrel rendelkeznek, és nem zavarják egyéb elektronikus eszköz működését. Szívritmusszabályozót vagy egyéb elektronikus eszközt viselő személyek forduljanak a kezelőorvosukhoz vagy az eszköz gyártójához, az érzékenységi fok értékelése miatt.

Az elektromos csatlakozásokat szakember végezze el. Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS szakaszt.

Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékszorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a vezetékszorítók közti kábelek szakasza úgy kell hogy legyen elrendezve, hogy lehetővé tegye, hogy kihúzhassa a feszültség alatt álló földelő vezeték előtt lévő vezetéket, ha kicsúszna a rögzítési helyéről.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfeleljen a termék belsejére rögzített táblán lévő adatnak.
- A szakaszoló eszközöket a vezetékes rendszerekre vonatkozó előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített rendszerbe.
- Az I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy a háztartási hálózati tápegység rendelkezzen megfelelő földeléssel.
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártó ki kell cseréltetni a gyártóval, egy hivatalos szervizzel vagy egy szakemberrel, hogy elkerülje az esetleges kockázatokat vagy veszélyes helyzeteket.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliát.

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.

FIGYELMEZTETÉS: A csavarok vagy rögzítőelemek a jelen használati utasítás szerinti telepítésének hiánya áramütés kockázatával járhat.

- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak szigorú felügyelet mellet használhatják, illetve ha egy a biztonságért felelős személy által megfelelő képzésben részesültek a berendezés biztonságos használatával kapcsolatban.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek és csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha szigorú felügyelet alatt állnak, és a berendezés biztonságos használatával és a veszélyhelyzetekkel kapcso-

latban képzésben részesültek. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a készülékkel.

FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, vagy gondoskodjon a folyamatos felügyeletükről.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felületen repedéseket észlel, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.

- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrésszel.
- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízza az edényérzékelőre.

FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert vészhelyzetek alakulhatnak ki, és tűz üthet ki. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángot például egy fedéllel vagy tűzoltó takaróval.

FIGYELEM: A főzési és sütési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

- A készüléket úgy kell telepíteni, hogy lehetővé tegye az elektromos ellátás szakaszolását az érintkezések nyitása révén (3 mm), amely II. kategóriájú túlterhelés esetén biztosítja a teljes szakaszolást.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- Győződjön meg, hogy a készülék közvetlenül az aljzathoz legyen csatlakoztatva.
- Ne használjon adaptereket, többszörös aljzatokat vagy hosszabbítókat a készülék csatlakoztatásához.
- Soha ne használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- Ne álljon a készülékre, mert az megsérülhet.
- Ne helyezzen serpenyőt és lábast a szélére, mert megsérülhetnek a szilikon csatlakozások.

Megfelelőségi nyilatkozat

A gyártó kijelenti, hogy ez a rádió funkcióval rendelkező készülék megfelel a 2014/53/EU irányelvnek.

Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege megtalálható a következő internetes oldalon, termékkódos kereséssel:

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

Ezt a kódot megtalálja a termék belsejében lévő címkén.

Frekvencia-sáv	Maximális átvitt teljesítmény
2,4 GHz	2 mW max.

2. TELEPÍTÉS

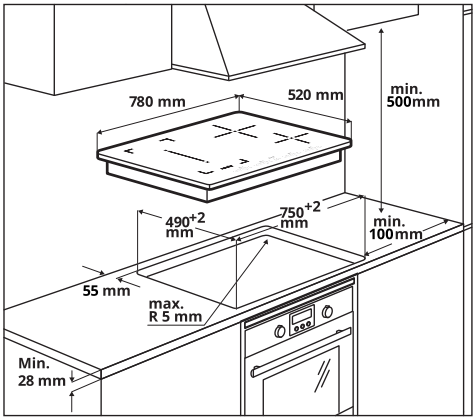
A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok, rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos be-

rendezések biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasznosítása stb.)!

- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között.
- Ellenőrizze, hogy a főzőlap alatti rész elegendő-e a levegő keringésére. Lásd az összeszerelési utasításokat.
- A készülék alja nagyon felmelegedhet. Ha a készüléket fiókok fölé építi, szereljen egy tűzálló panelt a készülék alá, hogy megakadályozza az aljához való hozzáférést. Lásd az összeszerelési utasításokat.
- A készülék szellőztetése meg kell hogy feleljen a gyártó utasításainak.
- Hozzon létre egy legalább 28 cm²-es elülső nyílást a konyhablokkban, amelybe a főzőlapot helyezi, hogy lehetővé tegye a termék megfelelő levegőztetését.

Konyhablokk követelményei

- Ha a készüléket gyúlékony anyagra szereli, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó iránymutatásokat és szabályokat és a tűzvédelmi megelőzési előírásokat.
- A beépítendő egységekhez az alkotóelemeket (műanyag és funérozott panel anyagok) hőálló (min. 85 °C) ragasztóanyaggal kell összeszerelni: nem megfelelő anyagok és ragasztók használata az alkotóelemek deformációját vagy leválását okozhatja.
- A készülék mögötti munkalap körül tömörfa profilokat használhat, feltéve, hogy a minimális távolságok mindig megfelelnek a beépítési rajzokon megadott jelzéseknek.



- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ha nincs sütő a főzőlap alatt, szereljen egy elválasztó panelt a készülék alá, az összeszerelési utasítás szerint.

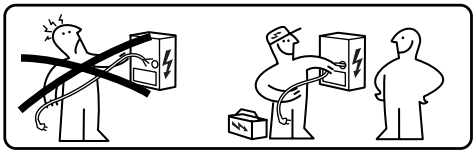
3. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

FIGYELMEZTETÉS: Az összes elektromos csatlakozást hivatalos szakember kell hogy elvégezze.

- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett névleges feszültség megfelel-e a tápfeszültségnek. Az adattábla a főzőlap alsó részén található.
- Kövesse a csatlakozási rajzot (a főzőlap alsó oldalán).
- Kizárólag a pótalkatrész szolgáltatás által szolgáltatott eredeti alkotóelemeket használja.
- A készülék egy csatlakozó kábellel van ellátva.
- Ha a tápkábel sérült, cserélje le egy megfelelő eredeti pótalkatrésszel. Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

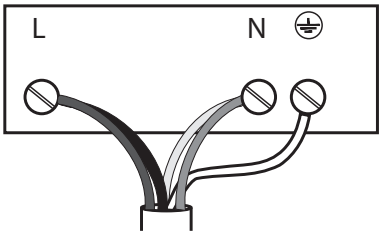
Elektromos csatlakozás



- Az elektromos bekötéseket szakember kell, hogy végezze.
- A készülék egy „Y” típusú csatlakozással rendelkezik, egy H05V2V2-F típusú kábellel. A vezetékek min. keresztmetszete: 5x2,5 mm².
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- A készüléket az ábrán bemutatott módon kösse be (a nemzeti szinten hatályos hálózati feszültségre vonatkozó előírásoknak megfelelően).

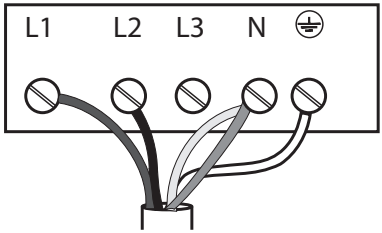
Csatlakozási rajz

220V - 240V 1N ∼



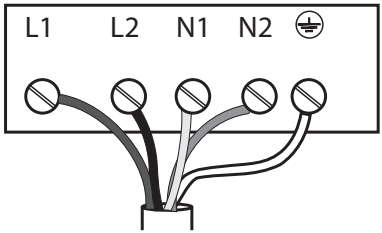
L	Fekete
L	Barna
N	Kék
N	Szürke
⏚	Sárga / Zöld

380V - 415V 2N ∼

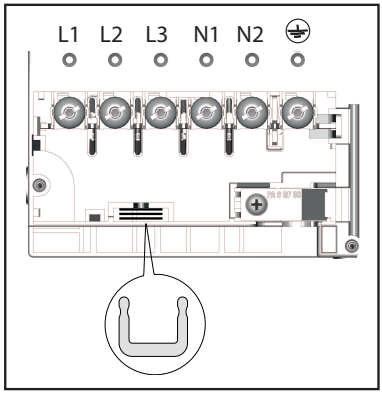


L1	Barna
L2	Fekete
N	Kék
N	Szürke
⏚	Sárga / Zöld

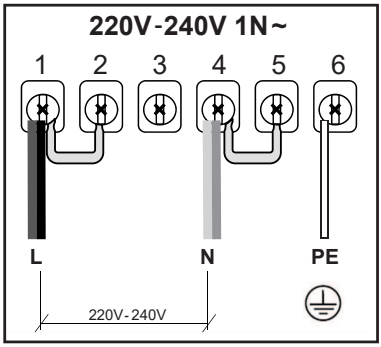
220V - 240V 2N ∼

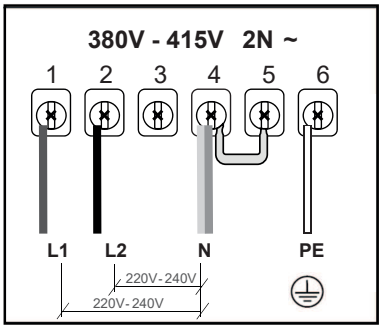


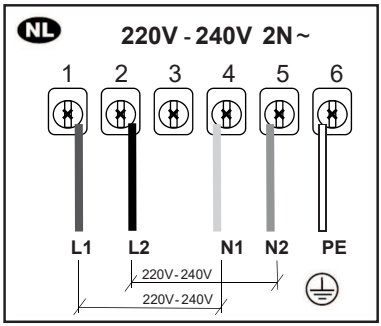
L1	Barna
L2	Fekete
N	Kék
N	Szürke
⏚	Sárga / Zöld



Helyezzen áramsöntöket ⊔ a befogók közé, az ábra szerint







4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- Ne fogyasszon olyan ételmaradékokat, amelyek leestek vagy felhalmozódtak a főzőlap felületére és funkcionális vagy esztétikai elemeire.
- Kapcsolja ki vagy csatlakoztassa le a berendezést a tápegységről, mielőtt bármiféle tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne.
- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után, hogy megakadályozza az ételmaradékok elszenesedését. Sokkal nehezebb a megkeményedett vagy odaégett szennyeződés eltávolítása.
- A napi szennyeződés eltávolításához használjon egy puha ruhát vagy szivacsot, egy megfelelő tisztítószerrel. Az alkalmazandó tisztítószerekkel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Ajánlott a semleges tisztítószerek használata.
- Távolítsa el a megkeményedett szennyeződések maradványait, például kifutott tej a forrás közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Az alkalmazandó kaparókkal kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.
- Távolítsa el a cukorban gazdag ételmaradékokat, például kifröccsent lekvár főzés közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- Távolítsa el az esetleges megolvadt műanyag maradványokat egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.
- Ne vágjon vagy készítsen ételt a felületen, és kerülje, hogy kemény tárgyak ráessenek. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.
- Ne használjon gőztisztítót.

Karbantartás és javítások

- Ügyeljen, hogy az elektromos alkatrészek karbantartását kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei végezzék.
- Ügyeljen, hogy a sérült kábeleket kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei cseréljék le.

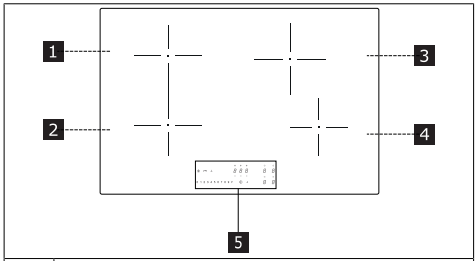
Meghibásodás esetén próbálja meg a problémamegoldási útmutatóban jelölt utasításokat követve megoldani a problémát. Ha a probléma nem oldható meg, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

Amikor az Ügyfélszolgálathoz fordul, adja meg az alábbi információkat:
- hiba típusa
-a készülék modellje (Cikk/Kódsz.)
- sorozatszám (S.N.)

Ezeket az információkat az adattáblán találja. Az adattábla a készülék alján található.
Abban az esetben, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használják, vagy a telepítést nem hivatalos szerelő hajtotta végre, ki kell fizetnie az ügyfélszolgálat vagy a viszonteladó technikusának kiszállási díját, még a jótállási időszakban is.

5. TERMÉK LEÍRÁSA

A főzési felület elrendezése



1	Egyes főzőzóna (220 x 197 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W-tól
2	Egyes főzőzóna (220 x 197 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W-tól
3	Egyes főzőzóna (200 mm) 2300 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (160 mm) 1400 W, 2100 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
1 + 2	Kombinálható főzőzóna (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster

JELZŐK

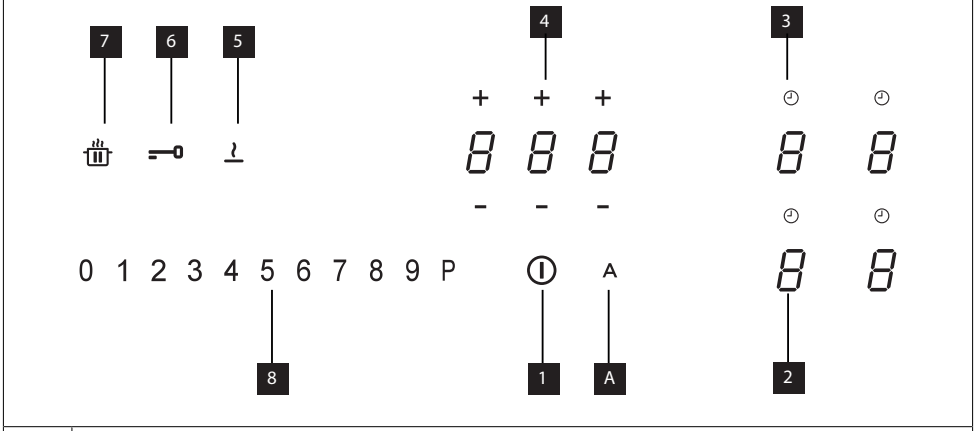
Edény jelenlétének észlelése

Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli.
Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.
Ha eltávolítja az edényt a működés során, vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a U szimbólum.

Maradványhő-jelző

A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 50 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha puszta kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna számkijelzőjén a H jelenik meg.

6. KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Teljesítményszint kijelzővel
3	Időzítő szimbóluma
4	Az időzítő vezérlése és a főzési idő kijelzője
5	Olvasztás funkció gomb
6	Blokkolás funkció gomb
7	Szünet funkció gomb
8	Görgető billentyűzet
A	Auto funkció gomb

A fűzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával 8. A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

Amikor elhelyez egy edényt a 4 főzőzóna egyikén, a főzőlap automatikusan észleli a jelenlétét, és kivilágít a hozzá tartozó számkijelző a bekapcsoláshoz.

Ha nincs edény vagy egyéb tárgy a főzőlapon, a számkijelző nem látható.

A kezelőlapon a kiválasztható funkciók mindig láthatók, de alacsony intenzitással vannak kivilágítva. Válassza ki a funkciókat a megfelelő szimbólum érintésével.

7. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

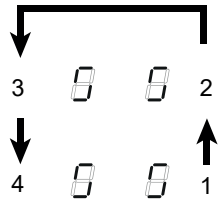
A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a ⏻ segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz.

1. Az összes számkijelző kivilágít néhány másodpercre, majd lekapcsol és marad a villogó ≀.
2. Nyomja meg, és tartsa nyomva a ≀ jelet: a főzőzóna számkijelzői a 0 jelet mutatják.
3. Ha nyomva tartja a ≀ jelet, kezdje nyomni a zóna számkijelzőit az órával ellentétes irányba haladva.



A bal hátsó számkijelző C jelet mutat és egy számot, amely a menü típusát jelzi. A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.

Válassza ki a C jelű számkijelzőt, és nyomja meg a „8”-t a teljesítmény sávban.

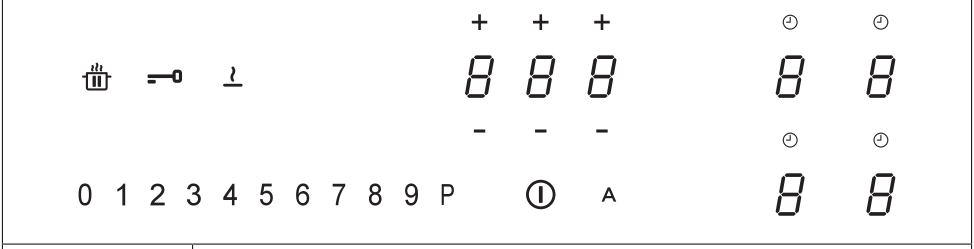
Válassza ki a bal elülső számkijelzőt, és válassza ki a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Érték a teljesítmény sávban	KW	Megjegyzés
0	7,4	Szabvány kezdeti beállítás
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a ⏻ megérintésével és nyomva tartásával.

8. FUNKCIÓK



Gyermekbiztonsági eszköz	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását
	Az aktiváláshoz: ha egy edény található a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a megfelelő számkijelzőt. Ha nincs edény a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az 4 számkijelző közül az egyiket (nem láthatók) a . pont mellett, bal oldalon. Engedje el, és csúsztassa az ujját 0-tól 9-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. Az összes számkijelző a L jelet mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a főzőzónák 4 számkijelzőjének egyikét. Engedje el, és csúsztassa az ujját 9-től 0-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
Blokkolás	Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot. A funkció aktív marad akkor is, ha a főzőlapot lekapcsolja és visszakapcsolja. Áramkimaradás esetén a funkció kikapcsol.
	Az aktiváláshoz: nyomja meg a ⊶ jelet, és tartsa nyomva 1 másodpercig.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg a ⊶ jelet.
Boost funkció	Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 5 percig.
	Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „P” értéket a teljesítménysávban. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a P.
	A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a teljesítménysávból.

Főzőzóna időzítő	Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.
	Az aktiváláshoz: Működő főzőzónával nyomja meg a megfelelő ◷ szimbólumot, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. A 3 megjelenő szám „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.  Óra - Tized - Perc Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával. Ha az időzítő be van kapcsolva több főzőzónán, a 3 számjegy mindig a leghamarabb lejáró időt mutatja.
	Kiiktatáshoz: működő főzőzóna mellett nyomja meg a megfelelő ◷ szimbólumot, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. Állítsa be a három számjegyet a „ 0 0 0 „ értéken a „+” vagy „-” segítségével.
Időzítő (általános)	Időzítő riasztással, általános használatra.
	Aktiváláshoz:kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák. Az időzítő kezelésének 3 számjegye '- - -' jelet mutat. Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és megjelenjen „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.  Óra - Tized - Perc Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával. Ismételje meg a leírt folyamatot, hogy módosítsa a visszaszámlálás értékét.
	Kiiktatáshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák. Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kijelzőn a „0 0 0” számot.
Olvasztás funkció	Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a ≀ gombot. A kiválasztott zóna számjegye U jelet mutat.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg a ≀ vagy a ⏻ jelet.

<table>
<tr><td>Melegítő funkció</td><td colspan="2">Ezt a funkciót egy edény melegítéséhez kell használni maximális teljesítményen, mielőtt folytatná a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, beállított végső főzési szinttől függ. Tekintse meg a táblázatot:</td></tr>
<tr><td></td><td>Teljesítményszint</td><td>Időzítő (másodperc)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>Nem áll rendelkezésre</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>Nem áll rendelkezésre</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”.
Növelheti a főzési szintet, de csökkentve kiiktatja a funkciót.
Kiiktathatja úgy is, hogy megérinti és nyomva tartja 3 másodpercig az érintett főzőzónát.</td></tr>
<tr><td>Szünet funkció</td><td colspan="2">Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Az aktiváláshoz: Miután egy edényt helyezett a főzőlapra, és kiválasztott egy főzőzónát, nyomja meg és tartsa nyomva a Szünet funkció gombját ⏸ legalább 1 másodpercig. Az összes kijelzőn megjelenik: ⏸.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva a ⏸ jelet 1 másodpercig, amíg villog. Nyomjon meg bármilyen másik gombot 10 másodpercen belül. A funkció kikapcsol, és a főzőlap folytatja a működést az előző beállításokkal.</td></tr>
<tr><td>Előhívás funkció</td><td colspan="2">Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás vagy hirtelen áramkimaradás esetén.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Amikor a főzőlap kikapcsol, ha 6 másodpercen belül bekapcsolja a ⏻ gombbal, a ⏸ gomb 6 másodpercig villogni fog. Nyomja meg a ⏸ gombot, hogy visszaállítsa az előzőleg beállított funkciókat. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.</td></tr>
<tr><td>Kombinált mód („híd” funkció)</td><td colspan="2">Ez a funkció lehetővé teszi, hogy 2 főzőzónát összekössön, hogy egyetlen nagy főzőzónaként használhassa és kezelhesse őket. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy egy nagyobb alju edényt használjon.
Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák csak a bal oldaliak lehetnek.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Az aktiváláshoz/kiiktatáshoz: nyomja meg egyszerre a bal oldali számkijelzőket, hogy kiválassza a 2 hídként összekötni kívánt zónát, míg megjelenik a ⊓ jel, amely jelzi, hogy a funkció aktív. A másik számkijelzőt a teljesítményszint kiválasztására használja.</td></tr>
<tr><td>AUTO funkció</td><td colspan="2">EZ a funkció lehetővé teszi, hogy aktiválja az AUTO üzemmódot, amelyben a Főzőlap és az Elszívó összehangolva működnek. A Főzőlap bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolnak a fények. A páraelszívó sebessége automatikusan beáll a főzőlap zónáin lévő legmagasabb szint használatakor.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Főzőlap-Elszívó társítása
A csatlakozási eljárás kezdéséhez tekintse meg a „FELHASZNÁLÓ MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA” bekezdést, „U9” menükód, és kövesse az utasításokat.</td></tr>
</table>

9. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

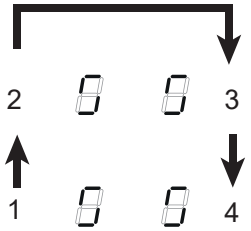
Teljesítmény-szint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Hevítés	Rizs
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal

6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

10. FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

- Nyomj meg a ⏻ gombot.
- Ismét nyomja meg a ⏻ gombot, és tartsa nyomva 3 másodpercig.
- A gomb villogni kezd.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a jelet: a főzőzóna számkijelzői a jelet mutatják.
- A jel nyomva tartásával kezdje megnyomni a főzőzónák számkijelzőit az óra járásával megegyező irányba, a bal elülsőtől kezdve.



A bal hátsó számkijelző felváltva a jelet és egy számot mutat 2 és 9 között, a menükódot jelölve.
A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.

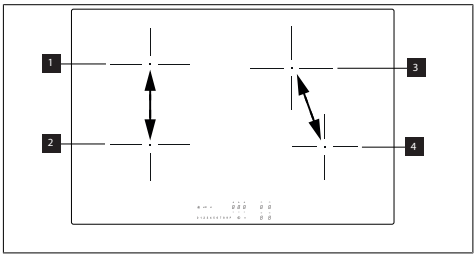
- Nyomja meg a bal hátsó számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy a menükódhoz férjen.
- Nyomja meg a bal elülső számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy kiválassza az értéket.
- Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a ⏻ megérintésével és nyomva tartásával 2 másodpercig.
- A menüből történő kilépéshez mentés nélkül, nyomja meg a gombot.

Ha nem hajt végre semmiféle műveletet, a kezelőmenü bezát 1 perc után.
Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Menü kódja	Leírás	Érték
U2	Gombok hangjelzése erősségének kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U3	Percszámláló figyelmeztető hangerősség kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U4	Kijelző fényerősségének kezelőmenüje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Visszaszámlálás animációjának kezelőmenüje.	0 - animáció kikapcsolva 1 . Animáció bekapcsolva
U6	Edény jelenlétét felismerő funkciómenü.	0 - Aktív 1 - Nem aktív
U7	Visszaszámlálás végének kezelőmenüje.	0 - Folyamatos villogás és kikapcsolás 1 - Tíz villogás és kikapcsolás 2 - Egy villogás és kikapcsolás

U9	Menü a **Főzőlap-Elszívó társítása** eljárás aktiválásához.	0 - Főzőlap-Elszívó társítása kikapcsolva 1 - Főzőlap-Elszívó társítása eljárás aktiválása. A kijelző egy animációt mutat. **FIGYELEM:** miután aktiválta a folyamatot, tekintse meg az elszívó kézikönyvét, és ellenőrizze, hogy aktiválta a K-Link társítást. A társítási folyamat 2 percig tart.

11. TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ



„A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik. Tekintse meg az ábrát.

Ez a funkció vezérli a 3700 W maximális teljesítmény kibocsátását az 1. és 2. főzőzóna között, a teljesítmény elosztásának optimizálásával, és a rendszer túlterhelésének elkerülésével.

Főzőzóna maximális teljesítményszinten - a funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között, és automatikusan csökkenti egy főzőzóna teljesítményét szükség esetén (az utolsó vezérlés a legmagasabb prioritású).

Főzőzóna teljesítménykorlátozással - a funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között úgy, hogy meggátolja egy főzőzóna teljesítményének beállítását a határértéknél magasabb értékre (egy bizonyos főzőzóna teljesítményének növeléséhez csökkenteni kell manuálisan a másikhoz beállított teljesítményszintet).

Példa:

Ha az 1-es főzőzónához kiegészítő (boost) teljesítményszintet választ ki, a 2-es főzőzóna egyidejűleg nem haladhatja meg a 9-es teljesítményszintet, és automatikusan korlátozódik.

12. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

Kizárólag ferromágneses aljú edényeket használjon, amelyek megfelelnek az indukciós főzőlapok használatához:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (ha nem is teljesen)
- ferromágneses borítású vagy ferromágnes lemez aljú alumínium

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény alkalmas-e, ellenőrizze a jel meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágnest is közelíthet az edény aljához. Ha rajta van, az azt jelenti, hogy az edény indukciós főzőlapon használható. Az optimális hatékonyság érdekében mindig használjon lapos aljú edényeket, amelyek egyenletesen osztják el a hőt. Egy nem teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

A lábasok használata

A lábos/serpenyő minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz.

A főzőlap megfelelő működéséhez az edénynek a főzőfelületen feltüntetett referenciapontok közül egyet vagy többet le kell fednie, és megfelelő minimális átmérőjűnek kell lennie.

Mindig azt a főzőzónát használja, amely a legjobban felel meg az edény alja átmérőjének.

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Jobb hátsó	110 mm	200 mm
Jobb elülső	110 mm	145 mm
Bal hátsó	110 mm	190 mm

Bal elülső	110 mm	190 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne használjon üres vagy vékony aljú lábosokat/serpenyőket a főzőlapon, mivel ez nem teszi lehetővé a hőmérséklet megfelelő szabályozását, illetve a főzőzóna automatikus kikapcsolását ha a hőmérséklet túl magas, ami károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felületét.

Ha ez megtörténik, ne nyúljon semmihez, és várja meg, amíg minden alkatrész lehűl.

Ha hibaüzenet jelenik meg, kérjük, olvassa el a „Problémamegoldás" című részt.

Ajánlások/javaslatok

Zajok a működés folyamán

Aktivál egy főzőzónát, egy rövid zúgást hallhat. Ez a jelenség jellemző az üvegkerámiás főzőzónákra, és nem befolyásolja sem a működést sem a készülék élettartamát. A zaj a használt edénytől függhet. Erős zaj esetén esetleg cserélje le az edényt.

13. HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az UGYFÉLSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törlődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E8	A főfőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy szálakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
EH	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	A főzőzóna hőmérséklet érzékelője elakadt. Nem történik elegendő hőmérséklet-változás a főzőlap bekapcsolása után.	Kapcsolja ki a főzőlapot, és kapcsolja vissza miután kihűlt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenőhibakódot.

14. MŰSZAKI ADATOK

FCH 84 DF KL

		Mértékegység	Érték
Termék típusa			**Integrált főzőlap**
Méretek	Szélesség	mm	**780**
	Mélység	mm	**520**
	Min/max magasság	mm	**54**
Teljes teljesítmény		W	**7400**

Paraméter	**Érték**
Tápfeszültség/frekvencia	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Készülék súlya	**10,4 kg**

15. FŐZŐLAP ENERGIAHATÉKONYSÁGA

A főzőzónák száma	**4**
A kombinálható főzőzónák száma	**1- Bal**
Főzési technológia	**Indukciós**
A kombinálható főzőzóna mérete	**Bal 220 x 395 mm**
A főzőzóna mérete	**Bal elülső 220 x 197 mm**
	Bal hátsó 220 x 197 mm
	Jobb hátsó Ø 200 mm
	Jobb elülső Ø 145 mm
Energiafogyasztás kombinálható főzőzónánként	**192 Wh/kg**
Energiafogyasztás főzőzónánként	**Jobb hátsó 185 Wh/kg**
	Jobb elülső 181 Wh/kg
Főzőlap elektromos energiafogyasztása (elektromos működés)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagoláson lévő szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. Részletesebb információkért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási

szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

A ♺ szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

A főzés alatt naponta lehetséges energiát megtakarítani a következő javaslatok követésével.

- Amikor vizet melegít, csak a szükséges mennyiséget használja.
- Ha lehetséges, mindig takarja le fedővel az edényeket.
- A főzőzóna bekapcsolása előtt rendezze el az edényt.
- A kisebb edényeket a kisebb főzőzónán helyezze el.
- Az edényeket közvetlenül a főzőzóna közepén helyezze el.
- Használja a maradék hőt az étel melegen tartására vagy felolvasztására.

17. MEGFELELŐSÉG

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Ezt a készüléket az EGK irányelveknek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.
”A műszaki adatok megtalálhatók a termék alján lévő adattáblán.”

MK

1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТА

За сопствена сигурност и правилно функционирање на апаратот, прочитајте го внимателно прирачникот пред инсталацијата и ставањето во функција. Чувајте ги инструкциите секогаш заедно со апаратот, дури и во случај на преотстапување или пренос на трети лица. Важно е корисниците да ги знаат сите карактеристики на функционирање и безбедноста на апаратот. Овие плотни располагаат со системи за индукција сообразни со барањата од директивите за електромагнетна компатибилност и електромагнетни полиња и не би требало да се мешаат со други електронски уреди. Лицата кои носат пејсмекер или други електронски уреди треба да се консултираат со својот лекар или производителот на вградениот уред за да се оцени степенот на подложност на пречки.

Електричните поврзувања треба да се изведат од страна на компетентен техничар. Пред електричното поврзување, прочитајте го делот ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ.

За апаратите со кабел за струја, терминалите или делот на жиците меѓу точката на закотвување на кабелот и терминалите треба да бидат поставени на таков начин за да се овозможи вадење на жиците под напон пред жицата за заземјување во случај на излегување кабел од закотвувањето.

- Производителот не презема одговорност за евентуални оштетувања, кои произлегуваат од неправилна инсталација или употреба.
- Проверете дали електричната мрежа одговара на мрежата наведена на плочката со податоци фиксирана во внатрешноста на производот.
- Уредите за одделување треба да бидат инсталирани фиксно во уредот во согласност со стандардите за кабелски системи.
- За апаратите од класа I, проверете дали домашната електрична мрежа располага со соодветно заземјување.
- Поврзете го производот со струја со помош на омниполарен прекинувач.
- Ако кабелот за струја е оштетен, потребно е да се замени од страна на производителот, овластен севисен центар или компетентен техничар за избегнување на секаков вид на ризик или опасна ситуација.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да го инсталирате апаратот, отстранете ги фолиите за заштита.

- Користете ги само завртките и другата железарија доставена заедно со апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Неинсталирањето на завртки или уреди за фиксирање како што е опишано во постоечките инструкции може да предизвика опасност од електричен удар.

- Операциите на чистење и одржување не смеат да ги извршуваат деца, доколку не се под надзор на возрасен.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигура дека не си играат со апаратот.

- Овој апарат не смее да се користи од лица (вклучително деца) со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку не се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин од лице одговорно за нивната безбедност.
- Овој апарат може да се користи од страна на деца на возраст над 8 години и лица со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не ги оставајте децата да си играат со апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Апаратот и неговите пристапни делови стануваат многу жешки во текот на нивната употреба.

Бидете многу внимателни и не ги допирајте отпорниците.

Чувајте ги децата помали од 8 години подалеку од апаратот, освен ако не се под постојан надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината покажува цепнатини, исклучете го апаратот за да избегнете опасност од електричен удар.

- Не го допирајте апаратот со мокри раце или делови од телото.
- Не користете уреди на пареа за чистење на производот.
- Не оставајте на плотната метални предмети како на пр. ножеви, вилушки, лажици и капаци бидејќи може да се загреат.
- Користете ја соодветната команда за да ја исклучите плотната по употреба; немајте доверба во сензорите од тенџерињата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасно е оставање без надзор на плотната кога се користат масло или масти, бидејќи може да се создаде опасна ситуација и да се развие пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да гасите евентуални пламени со вода, туку исклучете го апаратот и задушете ги пламените на пример со капак или незапалива покривка.

ВНИМАНИЕ: Готвењето мора да го надгледувате. Краткото готвење треба постојано да се надгледува.

- Апаратот не е предвиден за ставање во функција со помош на надворешен тајмер или посебен далечински систем.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не оставајте предмети на површините за готвење.

- Апаратот треба да биде инсталиран на начин што дозволува одвојување од електричното напојување со отвор меѓу контактите (3 mm) кој обезбедува целосно одвојување во услови на преоптоварување од категорија III.
- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Чувајте ја амбалажата подалеку од деца и домашни животни.
- Осигурете се дека уредот е директно поврзан на штекерот.
- Не користете адаптери, мулти штекери или продолжетоци за поврзување на уредот.
- Никогаш да не го користите апаратот за цели поинакви од оние за кои е проектиран.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не го активирајте апаратот користејќи надворешен тајмер или посебен далечински управувач.

- Апаратот не треба никогаш да се монтира позади декоративна врата за да се избегне прегрејување.
- Не стојте врз апаратот бидејќи може да се оштети.
- Не оставајте тенџерињa и тави на работ бидејќи може да се оштетат силиконските конектори.

Изјава за сообразност

Производителот изјавува дека овој апарат со радио функција е во согласност со директивата 2014/53/ЕУ.

Целиот текст од ЕУ изјавата за сообразност е на располагање на следната интернет страница со пребарување по кодот на производот:

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

Тој код се наоѓа на етикетата позиционирана во внатрешноста на производот.

Фреквенции	Максимална пренесена моќност
2,4 GHz	2 mW макс.

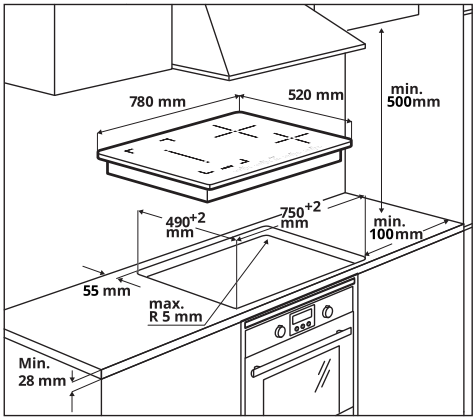
2. МОНТАЖА

За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!

- За повеќе информации за монтирањето, погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Не користете силиконски кит меѓу апаратот и работната површина.
- Проверете дали просторот под плотната е задоволителен за циркулирање на воздухот. Погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Долната страна на апаратот може значително да се загрее. Ако апаратот е монтиран над фиоки, монтирајте незапалива плоча за раздвојување под апаратот за да спречите пристап до долната страна. Погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Вентилацијата на апаратот треба да биде во согласност со инструкциите на производителот.
- Направете преден отвор од најмалку 28 cm^2 во кујнската единица што треба да ја смести плотната за да се овозможи правилна вентилација на производот.

Барања за кујнската единица

- Ако апаратот е монтиран на запаливи материјали потребно е строго почитување на упатствата и регулативите за уреди под низок притисок и стандардите за спречување на пожари.
- За единиците за вградување, компонентите (од пластичен материјал и фурнирано дрво) треба да се нанесат со термоотпорни лепаци (мин. 85 °C): употребата на несоодветни материјали и лепаци може да предизвика деформации или одлепување на компонентите.
- Дозволена е употреба на профили од масивно дрво околу работната површина зад апаратот, под услов ако минималните растојанија секогаш одговараат на инструкциите во цртежите за инсталација.



- За повеќе информации за монтирањето, погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Ако нема рерна под плотната, инсталирајте плоча за раздвојување под апаратот како што е прикажано во инструкциите за монтажа.

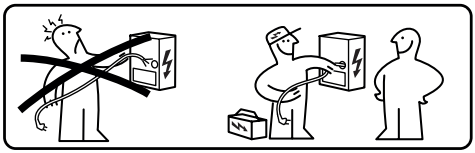
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Сите електрични поврзувања треба да бидат направени од страна на овластен инсталатер.

- Пред да ги направите поврзувањата, проверете дали номиналниот напон на апаратот наведен на плочката со податоци одговара на напонот од електричната мрежа. Плочката со податоци се наоѓа на долната страна од плотната.
- Следете ја шемата за поврзување (поставена на долната страна од плотната).
- Користете исклучиво оригинални компоненти доставени од службата за резервни делови.
- Апаратот е доставен со кабел за поврзување.
- Ако кабелот за струја е оштетен, заменете го со соодветен оригинален резервен дел. Контактирајте ја техничката поддршка.

Внимание! Не ги лемете каблите!

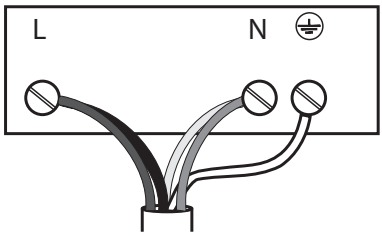
Приклучување на електрична енергија



- Поврзувањето со струја мора да го направи обучен техничар.
- Овој апарат претставува поврзување од типот „Y“ со кабел од типот H05V2V2-F. Мин. пресек на проводниците: 5x2,5 mm².
- До терминалите за поврзување може да се пристапи со отстранување на капакот на кутијата за поврзување.
- Проверете дали карактеристиките на електричниот апарат за домаќинството (напон, максимален напон и струја) се компатибилни со оние на апаратот.
- Поврзете го апаратот како што е прикажано во шемата (во согласност со важечките референтни стандарди за мрежниот напон на национално ниво).

Шема на поврзување

220V - 240V 1N ∼

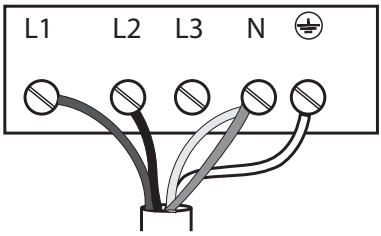


L	Црна
L	Кафена
N	Сина

N	Сива
⏚	Жолта / Зелена

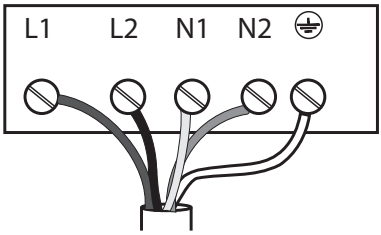
Вметнете ги свртниците ⊔ меѓу терминалите како што е прикажано

380V - 415V 2N ∿

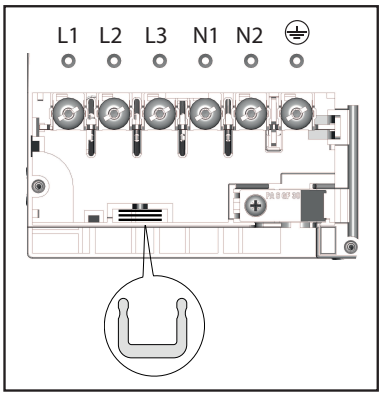


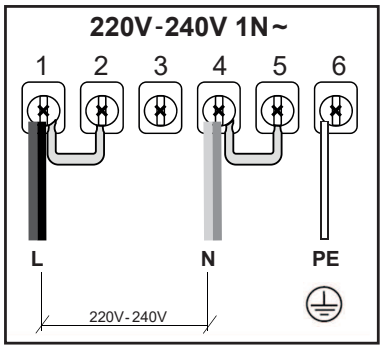
L1	Кафена
L2	Црна
N	Сина
N	Сива
⏚	Жолта / Зелена

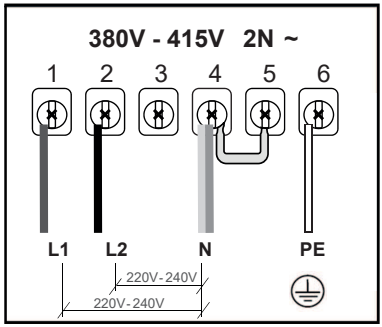
220V - 240V 2N ∿

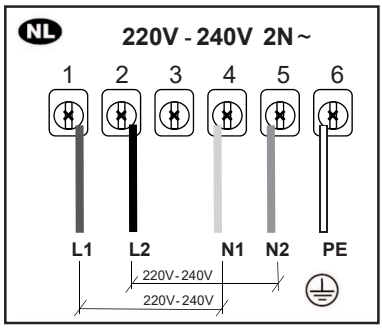


L1	Кафена
L2	Црна
N	Сина
N	Сива
⏚	Жолта / Зелена









4. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

- Никогаш не користете абразивни сунѓери, челична волна, хидрохлорна киселина или други производи коишто можат да ја изгребат или оштетат површината.
- Не ги конзумирајте евентуалните остатоци од храна паднати или

насобрани на површината и на функционалните или естетските елементи од плотната.
- Пред да пристапите кон било која операција за одржување или чистење, неопходно е да го исклучите аспираторот од електричната мрежа така што ќе го извадите приклучокот од штекот.
- Чистете го апаратот по секоја употреба, за да спречите горење на остатоците од храна. Многу е потешко отстранување на стврднати или изгорени траги од нечистотија.
- За отстранување на секојдневната нечистотија, користете мека крпа или сунѓер со соодветен детергент. Следете ги препораките на производителот за детергентите за користење. Се препорачува употреба на неутрални детергенти.
- Отстранете ги стврднатите траги од нечистотија, на пример претечено млеко, со помош на гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Следете ги препораките на производителот за гребалките за користење.
- Отстранете ги остатоците од храна богата со шеќер, на пример прскања од мармалад при готвење, со помош на гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Таквите остатоци, ако не се отстранат, може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете ги евентуалните остатоци од растопена пластика користејќи соодветна гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Таквите остатоци, ако не се отстранат, може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете го бигорот со помош на мала количина на раствор за отстранување бигор, на пример оцет или сок од лимон, откако ќе се излади плотната. Потоа избришете со влажна крпа.
- Не сечете или подготвувајте храна на површината и избегнувајте паѓање на тврди предмети врз неа. Не влечете ги тавите или чиниите по површината.
- Не користете чистачи на пареа.

Одржување и поправки
- Погрижете се одржувањето на електричните делови да го врши само производителот или техничари за сервисирање.
- Погрижете се оштетените кабли да ги заменува само производителот или техничари за сервисирање.

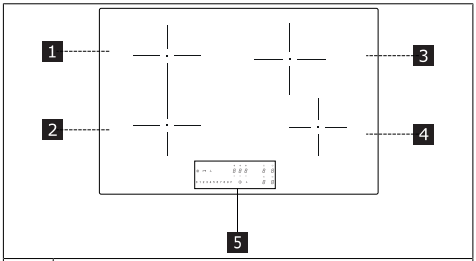
При дефект, побарајте да најдете решение следејќи ги инструкциите во упатството за решавање на проблемите. Ако не може да се реши проблемот, контактирајте ја службата за техничка поддршка.

Кога контактирате со одделот за сервис, обезбедете ги следните информации:
- тип на дефект
- модел на апаратот (Произ./Шиф.)
- сериски број (S.N.)

Овие информации се наоѓаат на плочката со податоци. Плочката со податоци се наоѓа на долната страна од апаратот.
Во случај на неправилна употреба на апаратот или инсталација од страна на неовластен монтер, можеби ќе биде потребна посета на техничар за сервисирање или на дистрибутерот дури и за време на важноста на гаранцијата.

5. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

Располагање со површината за готвење



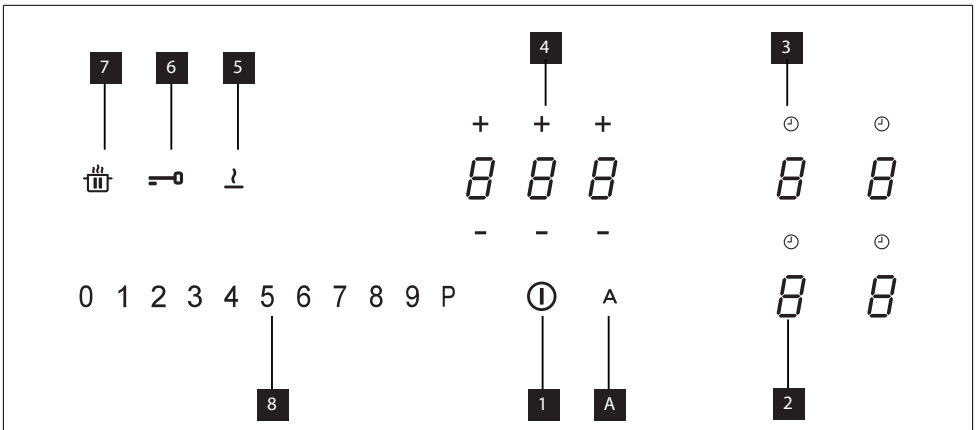
1	Единечна рингла (220 x 197 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
2	Единечна рингла (220 x 197 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
3	Единечна рингла (200 mm) 2300 W, со функција на засилувач од 3000 W
4	Единечна рингла (160 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 2100 W
5	Контролна табла
1 + 2	Комбинирачка рингла (220 x 395 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W

ИНДИКАТОРИ

Детекција на присуство на тенџере
Секоја рингла е опремена со систем што го открива присуството на тенџере врз плотната.
Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенџериња со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни. Ако се тргне тенџерето за време на функционирањето или се користи несоодветно тенџере, на екранот се појавува симболот U.

Индикатор за заостаната топлина
Индикаторот за заостаната топлина е безбедносна функција за сигнализирање дека површината на ринглата е сè уште на температура еднаква или поголема од 50 °C и значи може да предизвика изгореници при контакт со голи раце. Сензорот на соодветната рингла покажува H.

6. КОМАНДНА ТАБЛА



1	Вклучено/Исклучено
2	Индикатор за нивото на моќност
3	Симбол на тајмерот
4	Контрола на тајмерот и индикатор на времето за готвење
5	Копче на функцијата Топење
6	Копче на функцијата Блокада
7	Копче на функцијата Пауза
8	Тастатура со лизгање
A	Копче на функцијата Автоматски

Ринглите може да се активираат со притискање на соодветниот сензор 8 . Сензорот засветува поинтензивно за да се потврди операцијата.

Кога ќе се позиционира тенџере на една од 4-те рингли, плотната автоматски го открива присуството и засветува соодветниот сензор за негово активирање.

Ако нема тенџериња или други објекти на плотната, сензорите не се видливи.

На командната табла, функциите што може да се избираат се секогаш оние видливите но осветлени со слаб интензитет. Изберете ги функциите допирајќи го соодветниот симбол.

7. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

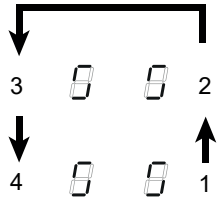
При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа, монтерот треба да ја постави моќноста на ринглите врз основа на ефективниот капацитет на електричниот апарат за домаќинството.

Ако тоа не е потребно, плотната може да се вклучи директно користејќи ⏻ или, алтернативно, следете ја процедурата опишана долу за да се повика менито.

Пред да ја извршите процедурата се советува да го прочитате целиот параграф.

Поврзете ја плотната на домашната мрежа.

1. Сите сензори засветуваат неколку секунди а потоа се гаснат и останува да свети само ⏦.
2. Притиснете и држете притиснато ⏦: сензорите на ринглите покажуваат 5.
3. Држејќи го притиснато ⏦, почнете да ги притискате сензорите на ринглите постапувајќи во обратен правец од стрелките на часовникот поаѓајќи од таа напред десно.



Задниот лев сензор покажува C и број што го покажува типот на менито. Предниот лев сензор покажува број што зависи од параметрите покажани во изборот.

Изберете го сензорот со C и притиснете „ 8 “ на лентата за моќност.

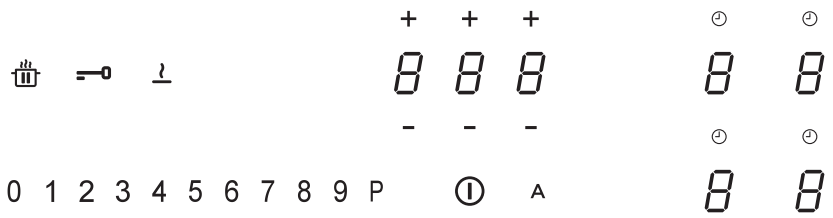
Изберете го предниот лев сензор и изберете ја точната поставка.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Вредност на лентата за моќност	KW	Забелешка
0	7,4	Почетна поставка стандард
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Штом ќе се внесе точната вредност потврдете допирајќи и држејќи ⏻.

8. ФУНКЦИИ



Уред за заштита на деца	Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата
	За активирање: ако има тенџере на плотната, притиснете го и држете го притиснато соодветниот сензор 3 секунди. Ако нема тенџере на плотната, притиснете и држете притиснато 3 секунди еден од 4-те сензори (невидливи) до точката . на левата страна. Отпуштете и лизгајте со прстот од 0 до 9 долж лентата за моќност што ја покажува секвенцата на функционирање. Сите сензори покажуваат L. Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.
	За деактивирање: притиснете и држете притиснато 3 секуди еден од 4-те сензори на ринглите. Отпуштете и лизгајте со прстот од 9 до 0 долж лентата за моќност што ја покажува секвенцата на функционирање. Опишаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.
Блокада	Може да се блокираат функциите на плотната за време на употреба, на пример за чистење на плотната. Функцијата останува активна дури и ако плотната се исклучи и повторно вклучи. Во случај на прекин на струјата, функцијата се деактивира.
	За активирање: притиснете 0 и држете притиснато 1 секунда.
	За деактивирање: притиснете 0.
Функција за интензивна моќност	Секоја рингла може да се поставува на дополнително ниво на моќност максимално 5 минути.
	За активирање: изберете една од 4-те ринглиr и изберете ја вредноста „P“ на лентата за моќност. Соодветниот сензор покажува P.
	За деактивирање: изберете една од другите можни вредности на лентата за моќност.
Тајмер на ринглите	Тајмерот овозможува исклучување на една посебна рингла по завршувањето на поставеното време. Ринглите може да се програмираат поединечно, така што секоја располага со сопствен тајмер.
	За активирање: Со ринглата во функција, притиснете го соодветниот симбол за да ги повикате командите за управување на тајмерот за таа рингла. 3-те сензори покажуваат „ 0 0 0 “. Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на тајмерот.  Часови - Десетини - Минути Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време. По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал. Функцијата може да се прекине со притискање на кое било копче. Ако тајмерот е активен за повеќе ринглиr, 3-те сензора го покажуваат секогаш најблискиот тајмер до истекувањето на времето.
	За деактивирање: со ринглата во функција, притиснете го соодветниот симбол за да ги повикате командите за управување на тајмерот за таа рингла. Поставете ги трите сензора на „ 0 0 0 “ користејќи „+“ или „-“.

<table>
<tr><td>Тајмер (генерички)</td><td>Тајмер со аларм за општа употреба.</td></tr>
<tr><td></td><td>За активирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџерија или активни рингли.
3-те сензора за командите за управување на тајмерот покажуваат „- - -“.
Притиснете го сензорот за да го повикате менито на тајмерот и видите „ 0 0 0 “.
Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на тајмерот.

Часови - Десетини - Минути

Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време.
По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал.
Функцијата може да се прекине со притискање на кое било копче.
Повторете ги опишаните операции за да ја измените вредноста на одбројувањето.</td></tr>
<tr><td></td><td>За деактивирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџерија или активни рингли.
Притиснете го сензорот за да го повикате менито на тајмерот и користете „+“ и „-“ за да го поставите екранот на „ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td>Функција за топење</td><td>За активирање: изберете една од 4-те рингли и притиснете .
Сензорот на избраната рингла покажува .</td></tr>
<tr><td></td><td>За деактивирање: притиснете  или притиснете .</td></tr>
<tr><td>Функција за загревање</td><td>Оваа функција се користи за загревање на тенџере на максимална моќност пред да се продолжи со готвење на избраното ниво. Интервалот на времето во која се одржува ринглата на максималната моќност зависи од поставеното финално ниво на готвење. Погледнете ја табелата:
<table><tr><th>Ниво на моќност</th><th>Тајмер (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 на располагање</td></tr><tr><td>P</td><td>Не е на располагање</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>За активирање, со тенџере на плотната и избрана рингла, притиснете ја и држете ја притиснато 3 секунди избраната вредност (од 1 до 8) на лентата за моќност. Екранот на соодветната рингла покажува „A“.
Може да се зголеми нивото на готвење, но со негово намалување се деактивира функцијата.
Може да се деактивира и со допирање и држење 3 секунди на копчето од ринглата во прашање.</td></tr>
<tr><td>Функција за пауза</td><td>Оваа функција овозможува ставање во пауза/повторно активирање на која било активна функција на плотната, намалувајќи ја расположивата моќност во ринглата и анулирајќи ги сите функции. Ако функцијата „Пауза“ не се деактивира во рок од 10 минути, плотната се исклучува автоматски.</td></tr>
<tr><td></td><td>За активирање: Со тенџере на плотната и избрана рингла, притиснете го и држете го притиснато копчето на функцијата „Пауза“  најмалку 1 секунда. Сите екрани покажуваат .</td></tr>
<tr><td></td><td>За деактивирање: притиснете и држете притиснато 1 секунда сè додека не засвети. Притиснете го кое било друго копче во рок од 10 секунди. Функцијата се деактивира а плотната продолжува со претходно поставените поставки.</td></tr>
<tr><td>Функција за повикување</td><td>Оваа функција се користи за повикување на поставките за функционирање на плотната во случај на ненамерно запирање или ненадејно прекинување на струјата.</td></tr>
<tr><td></td><td>Кога ќе се исклучи плотната, ако се вклучи во рок од 6 секунди допирајќи , копчето свети 6 секунди. Притиснете го копчето за да ги повратите претходно поставените функции. Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата.</td></tr>
</table>

Комбиниран начин (функција „мост“)	Оваа функција овозможува поврзување на две рингли за користење и контролирање како една единечна и поширока рингла. Ова нуди можност за користење на тенџериња со пошироко дно. Ринглите што може да се избираат за оваа функција се исклучиво оние од лево.
	За активирање/деактивирање: притиснете ги истовремено сензорите на ринглата од лево за избирање на двете рингли за поврзување со мост, сè додека не се појави сензорот Π за да покаже дека е активирана функцијата. Другиот сензор се користи за поставување на нивото на моќност.
Функција АВТОМАТСКИ	Оваа функција овозможува активирање на режимот АВТОМАТСКИ во кој плотната и аспираторот функционираат на координиран начин. Со вклучување на плотната автоматски се запалува осветлувањето. Брзината на аспираторот се поставува автоматски користејќи го највисокото ниво на моќност присутно на ринглите од плотната.
	Спарување плотна-аспиратор За да ја почнете процедурата на поврзување видете го делот „ПЕРСОНАЛИЗИРАЊЕ НА КОРИСНИЧКОТО МЕНИ“ кодот од менито „ U9 “ и следете ги сите инструкции.

9. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

Ниво на моќност	Начин на готвење	Да се користи за
1	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
2	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
3	Загревање	Ориз
4	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
5	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
6	Продолжено готвење, варење	Тестенини, супи, варено месо
7	Лесно пржење	Пржење компири, омлет, панирана и пржена храна, колбас
8	Пржење, пржење со потопување	Месо, чипс
9	Брзо пржење на висока температура	Шницли
P	Брзо загревање	Вриење вода

10. ПЕРСОНАЛИЗИРАЊЕ НА КОРИСНИЧКОТО МЕНИ

Пред да ја извршите процедурата се советува да го прочитате целиот параграф.

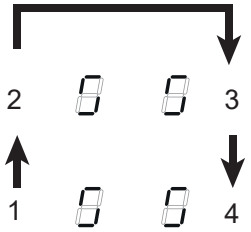
– Притиснете ⏻.

– Повторно притиснете ⏻ и држете го притиснато 3 секунди.

– Копчето 🗑 почнува да свети.

– Притиснете и држете притиснато 🗑: сензорите на ринглите покажуваат 0.

– Држејќи 🗑, почнете да го притискате сензорот на ринглите надесно поѓајќи од оној напред лево.



Задниот лев сензор покажува наизменично U и број од 2 до 9 што го покажува кодот на менито.
Предниот лев сензор покажува број што зависи од параметрите покажани во изборот.

– Притиснете го задниот лев сензор.

– Изберете број на лентата за моќност за да го повикате кодот од менито.

– Притиснете го предниот сензор лево.

– Изберете број на лентата за моќност за да изберете вредност.

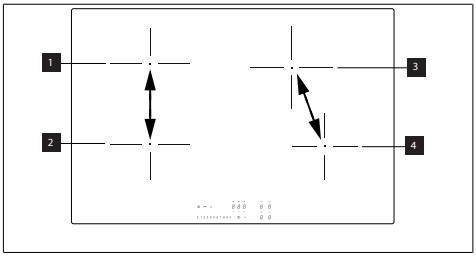
– Штом ќе се постави точната вредност, потврдете допирајќи и држејќи ⏻ 2 секунди.

– За да излезете од менито без да зачувате, притиснете 🗑.

Ако не се изврши никаква операција, корисничкото мени се затвора по 1 минута.
Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Код на менито	Опис	Вредност
U2	Мени за управување со звучниот волумен на копчињата.	0 - Деактивиран звук 1 - мин. 3 - макс.
U3	Мени за управување со гласноста на звучниот сигнал од тајмерот.	0 - Деактивиран звук 1 - мин. 3 - макс.
U4	Мени за управување со нивото на осветленост на екранот.	0 - макс. 9 - мин.
U5	Мени за управување со анимацијата на одбројувањето.	0 - Деактивирана анимација 1 - Активирана анимација
U6	Мени на функцијата за препознавање присуство на тенџере.	0 - Активно 1 - Неактивно
U7	Мени за управување со завршувањето на одбројувањето.	0 - Континуирано светење и гаснење 1 - Десет светења и гаснење 2 - Едно светење и гаснење
U9	Мени за активирање на процедурата за **Спарување плотна-аспиратор**.	0 - Спарување плотна-аспиратор деактивирано 1 - Ја активира процедурата за Спарување плотна-аспиратор. Екранот покажува анимација. **ВНИМАНИЕ:** штом ќе се активира процедурата погледнете го упатството за работа на аспираторот и проверете дали е активирана процедурата за K-Link спарување. Процедурата на спарување трае 2 минути.

11. ФУНКЦИЈА ЗА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА



„Овој производ е опремен со функција за управување со моќноста со електронска контрола.
Погледнете ја илустрацијата.

Оваа функција го контролира доставувањето на максималната моќност од 3700 W меѓу ринглите 1 и 2, оптимизирајќи ја дистрибуцијата на моќноста и избегнувајќи ситуации на преоптоварување на системот.
Плотната на максималното ниво на моќност - функцијата ја стартува моќноста меѓу ринглите и автоматски ја намалува моќноста на една рингла, ако е потребно (на последната команда е доделен највисокиот приоритет).
Плотна со ограничување на моќноста - функцијата ја стартува моќноста меѓу ринглите, спречувајќи поставување на моќноста на една рингла на повисоко ниво од граничното (за зголемување на моќноста на една посебна рингла, потребно е рачно да се намали нивото на моќност поставено за другата).
Пример:
Ако за ринглата 1 се избере нивото на дополнителна моќност (интензивна моќност) (P), ринглата 2 не може истовремено да го надмине нивото на моќност 9 и се ограничува автоматски.“

12. УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНџЕРИЊАТА

Какви тенџерија да се користат
Користете исклучиво тенџерија со дно од соодветен феромагнетен материјал за користење на индукционите плотни:

- лиено железо
- емајлиран челик
- карбонски челик
- неоксидирачки челик (исто нецелосно)
- алуминиум со феромагнетна облога или дно со феромагнетна плоча

За да се утврди соодветноста на едно тенџере, проверете дали го има симболот (вообичаено испечатен на дното). Може да се приближи и магнет на дното од тенџерето. Ако се залепи, тоа значи дека тенџерето може да се користи на индукциона плотна.
За да се гарантира оптимална ефикасност, секогаш користете тенџерија со рамно дно за да се дистрибуира рамномерно топлината. Дното кое не е совршено рамно може да влијае врз спроведувањето на моќноста и на топлината.

Како да се користат тенџерињата
Минимален дијаметар на тенџерето/тавата за разните видови ринглиа.
За да се гарантира правилно функционирање на плотната, тенџерето треба да покрива една или повеќе од референтните точки наведени на површината од плотната и треба да биде со соодветен минимален дијаметар.
Користете ја секогаш ринглата што најдобро одговара на дијаметарот од дното на тенџерето.

Ринглиа	Дијаметар на дното од тенџерето	
	Ø мин. (препорачан)	Макс. Ø (препорачан)

Задна десно	110 mm	200 mm
Предна десно	110 mm	145 mm
Задна лево	110 mm	190 mm
Предна лево	110 mm	190 mm

Празни тенџерија/тави со тенко дно

Не користете празни тенџерија/тави или со тенко дно врз плотната бидејќи тоа не би овозможило контролирање на температурата или автоматско исклучување на ринглата ако температурата е многу висока, со ризик од оштетување на тенџерето или површината на плотната.

Ако тоа се случи, не допирајте ништо и почекајте да се изладат сите компоненти.

Ако се појави порака за грешка, консултирајте се со делот „Решавање на проблемите“.

Совети/препораки

Звуци за време на функционирањето

Кога се активира една ринглa, може да се слушне кратко зуење. Оваа појава е типична за ринглите од стакло-керамика и не влијае ниту врз функционирањето ниту врз времетраењето на користење на апаратот. Звукот може да зависи од користеното тенџере. При силна врева, може да биде корисно да се замени тенџерето.

13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
ER03	Плотната се исклучува по 10 секунди.	Откриено континуирано активирање на копчињата. Вода или тенџере врз командната табла.	Отстранете ја водата или тенџерето од стакло-керамичката површина и од командната табла.
ER21	Плотната се исклучува.	Внатрешната температура на електронските компоненти е многу висока.	Оставете ја плотната да се излади. Проверете дали плотната располага со задоволителна вентилација. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E2	Соодветната ринглa се исклучува.	Празна или несоодветна тава. Многу висока температура на тенџерето или на стакло-керамичната површина. Многу висока температура на електронските компоненти.	Оставете ја плотната да се излади. Користете соодветна тава. Не загревајте ги празните тави.
E3	Соодветната ринглa се исклучува.	Несоодветна тава. Тенџерето ги губи своите магнетни својства и може да предизвика оштетувања на индукционата плотна.	Користете соодветна тава. Грешката се поништува автоматски по 8 секунди а ринглата може повторно да се користи. Во случај на дополнителни грешки треба да го замените тенџерето. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E6	Ринглата не се вклучува.	Напонот и/или фреквенцијата на напојување надвор од интервалот.	Проверете го напонот и/или фреквенцијата на мрежата. Ако е потребно, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E8	Ринглите се исклучуваат.	Дефект на вентилаторот. Вентилаторот е запушен од прашина или влакна.	Исчистете го вентилаторот и отстранете ги евентуалните туѓи тела. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.

EH	Соодветната рингла се исклучува.	Сензорот за температура на ринглата е блокиран. Не е откриена задоволителна промена на температурата по вклучувањето на плотната.	Исклучете ја плотната и вклучете ја повторно откако ќе се излади. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Исклучете ја плотната од напојувањето. Почекајте неколку секунди, а потоа повторно поврзете ја плотната на напојувањето. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.		

14. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

FCH 84 DF KL

		Единица	**Вредност**
Тип на производ			**Интегрирана плотна**
Димензии	Ширина	mm	**780**
	Длабочина	mm	**520**
	Висина мин./макс	mm	**54**
Вкупна моќност		W	**7400**

Параметар	**Вредност**
Напон на напојување со струја / фреквенција	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Тежина на апаратот	**10,4 kg**

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ НА ПЛОТНАТА

Број на рингли	**4**
Број на комбинирачки рингли	**1- Лево**
Технологија за готвење	**Индукција**
Димензии на комбинирачката рингла	**Лево 220 x 395 mm**
Димензии на ринглата	**Предна лево 220 x 197 mm**
	Задна лево 220 x 197 mm
	Задна десно Ø 200 mm
	Предна десно Ø 145 mm
Потрошувачка на енергија по комбинирачка рингла	**192 Wh/kg**
Потрошувачка на енергија по рингла	**Задна десно 185 Wh/kg**
	Предна десно 181 Wh/kg
Потрошувачка на електрична енергија на плотната (електрично функционирање)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ЗАШТИТА НА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Отстранување на електричните апарати за домаќинството

Симболот на производот или на неговата амбалажа означува дека тој не смее да се отстранува заедно со нормалниот домашен отпад. Производот треба да се предаде во соодветен центар за рециклирање на

електронска и електрична опрема. Придржувајќи се на правилата за отстранување на уредот, вие ќе помогнете за спречување на настанување на потенцијална штета на животната средина и на здравјето на луѓето која може да настане како последица на неправилно ракување со ваков вид на отпад. За подетални информации како да се рециклира овој производ, обратете се до општинските органи, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата каде го имате купено производот.

Отстранување на материјалите за амбалажа

Материјалите со симболот може да се рециклираат. Отстранете ги материјалите за амбалажа во соодветни контејнери за рециклирање.

Енергетска заштита

Може да се штеди секојдневно енергија за време на готвењето, следејќи ги следниве совети.

- Кога се загрева вода, користете ја само потребната количина.
- Ако е можно, секогаш покривајте ги тенџериња со капак.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го тенџерето.
- Ставете ги помалите тенџериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџериња директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја стопите.

17. СООБРАЗНОСТ

Информации за производот според регулативата бр. 66/2014

Референтни стандарди:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Овој апарат е проектиран, произведен и комерцијализиран согласно Директивите на ЕЕЗ.

„Техничките податоци се нанесени на плочката со податоци која се наоѓа на долната страна од производот.“

AL

1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

Për sigurinë vetjake dhe funksionimin e duhur të pajisjes, ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para instalimit dhe vënies në punë. Mbajini këto udhëzime gjithmonë pranë pajisjes, edhe në rast se nuk do e përdorni më apo do t'ia kaloni një pale të tretë. Është e rëndësishme që përdoruesi t'i njohin të gjitha karakteristikat e funksionimit dhe të sigurisë së pajisjes. Këto pianura gatimi kanë sisteme induksioni që pajtohen me kërkesat e direktivës EMC dhe EMF dhe nuk duhet të krijojnë inteferenca me pajisje të tjera elektronike. Personat që kanë të implantuar stimulues kardiakë ose aparate të tjera elektronike, duhet të këshillohen me mjekun ose me prodhuesin e këtyre aparateve të implantuar, për të vlerësuar ndjeshmërinë ndaj interferencave.

Lidhjet elektrike duhet të kryhen nga një teknik ose person kompetent. Para se të bëhet lidhja elektrike, lexoni seksionin LIDHJA ELEKTRIKE.

Për pajisjet me kabëll ushqimi, morsetat ose seksioni i fijeve nga pika e ankorimit të kabllit dhe morsetave, duhet të jetë i tillë që të mundësojë nxjerrjen e përcjellësit nën tension që ndodhet në pjesën e sipërme të kabllit të tokëzuar, në rast se del nga ankorimi.

- Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëme të mundshme që vijnë si pasojë e një instalimi ose përdorimi të papërshtatshëm.
- Kontrolloni nëse ushqimi i rrjetit përputhet me atë që specifikohet në etiketën e të dhënave brenda produktit.
- Në impiantin e fiksuar duhet të instalohen automate, në përputhje me normativat për sistemet e kabllove.
- Për pajisjet e Kategorisë I, kontrolloni nëse rrjeti shtëpiak i ushqimit ka një lidhje të tokëzuar.
- Lidheni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës shumëpolar.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, nga një qendër asistence e autorizuar ose nga një teknik kompetent për të shmangur çdo rrezik apo situatë rreziku.

PARALAJMËRIM: Para se të instaloni pajisjen, hiqni veshjet mbrojtëse.

- Përdorni vetëm vidat dhe artikujt e tjerë metalikë të përfshira bashkë me pajisjen.

PARALAJMËRIM: Mosinstalimi i vidave ose i mekanizmave fiksues, siç përshkruhet në këto udhëzime, mund të sjellë rreziqe dridhjesh elektrike.

- Proceset e pastrimit dhe të mirëmbajtjes nuk duhet të kryhen nga fëmijë, përveç rasteve kur mbikëqyren nga një i rritur.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose pa përvojë dhe njohuri, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes për përdorimin e sigurt të pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijë nën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose me përvojë dhe njohuri të pamjaftueshme, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes lidhur me përdorimin e sigurt të pajisjes dhe me rreziqet që sjell një gjë e tillë. Mos lini që fëmijët të luajnë me pajisjen.

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

Bëni shumë kujdes që të mos prekni rezistencat.

Mbajini larg fëmijët nën 8 vjeç, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja ka plasaritje, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e dridhjeve elektrike.

- Mos e prekni pajisjen me duar ose me pjesë të tjera të trupit të lagura.
- Mos përdorni pajisje me avull për pastrimin e produktit.
- Mos vendosni mbi sipërfaqen e pianurës objekte metalike, si thika, pirunë, lugë ose kapakë, pasi mund të nxehen së tepërmi.
- Përdorni komandën e përshtatshme për të fikur pianurën pas përdorimit; mos i besoni sensorëve të tenxhereve.

PARALAJMËRIM: Është e rrezikshme ta lini pianurën pa mbikëqyrje kur përdoren vajra ose yndyra, pasi mund të krijohet një situatë rreziku dhe ndezje zjarri. Mos u përpiqni ASNJËHERË të fikni zjarret e mundshme me ujë, por fikeni pajisjen dhe flakën për shembull, me një kapak ose një mbulesë kundër zjarrit.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces i shkurtët gatimi duhet të mbikëqyret në mënyrë të vazhdueshme.

- Pajisja nuk është projektuar për t'u vënë në punë me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçantë.

PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

- Pajisja duhet të instalohet në mënyrë të tillë, që të mundësojë seksionimin e ushqimit elektrik me një hapësirë kontakti (3 mm) që garanton seksionimin e plotë në kushte mbingarkese të kategorisë III.
- Pajisja nuk duhet të ekspozohet asnjëherë ndaj agjentëve atmosferikë (shi, diell).
- Mbajini ambalazhet të paarritshme nga fëmijët dhe kafshët shtëpiake.
- Sigurohuni që pajisja të jetë lidhur drejtpërdrejt me prizën e korrentit.
- Mos përdorni adaptorë, priza të shumëfishta ose kabllo zgjatues për të lidhur pajisjen.
- Mos e përdorni asnjëherë pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat duhet të monitorohen vazhdimisht gjatë përdorimit: vaji i mbinxehur mund të marrë flakë.
- Mos e aktivizoni pajisjen duke përdorur kohëmatësin e jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçuar.
- Pajisja nuk duhet të instalohet asnjëherë pas një sporteli dekorativ, për të shmangur mbinxehjen.
- Mos qëndroni më këmbë mbi pajisje, pasi mund të dëmtohet.
- Mos vendosni tenxhere dhe tiganë mbi plan, pasi mund të dëmtohen bashkueset prej silikoni.

Deklarata e konformitetit

Prodhuesi deklaron që kjo pajisje me funksion radio është në përputhje me direktivën 2014/53/EU.

Tekstin e plotë të deklaratës së konformitetit të BE-së e gjeni në adresën e mëposhtme të internetit, duke kërkuar kodin e produktit:

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

Këtë kod mund ta gjeni në etiketën e vendosur në brendësi të produktit.

Brezat e frekuencës	Fuqia maksimale e transmetuar
2,4 GHz	2 mW maks.

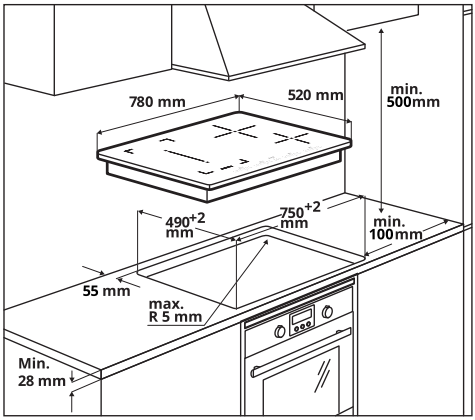
2. INSTALIMI

Për procedurën e instalimit është e detyrueshme të ndiqni ligjet, urdhëresat, direktivat dhe normat (rregulloret për sigurinë e impianteve elektrike, riciklimin e duhur të komponentëve etj.) në fuqi në vendin e përdorimit!

- Për më shumë informacione lidhur me instalimin, lexoni udhëzimet e montimit.
- Mos përdorni ngjitës silikoni midis pajisjes dhe planit të punës.
- Verifikoni nëse hapësira nën pianurë është e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit. Referojuni udhëzimeve të montimit.
- Pjesa fundore e pajisjes mund të nxehet shumë. Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë, sigurohuni që të instaloni nën pajisje një panel ndarës kundër zjarrit, për të shmangur prekjen me fundin. Referojuni udhëzimeve të montimit.
- Ventilimi i pajisjes duhet të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Krijoni një zgavër të përparme prej të paktën 28 cm² në bllokun e kuzhinës ku duhet të mbështetet pianura, për të mundësuar ajrimin e duhur të produktit.

Kriteret e bllokut të kuzhinës

- Nëse pajisja montohet mbi materiale që marrin flakë, duhet të ndiqni me rigorozitet udhëzimet dhe rregulloret përkatëse për impiantet me tension të ulët dhe normat parandaluese të rënies së zjarrit.
- Për njësitë e ndërfutura, komponentët (me material plastik dhe dru me rimeso) duhet të vendosen me ngjitëse të qëndrueshme ndaj nxehtësisë (min. 85 °C): përdorimi i materialeve dhe ngjitëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë deformime ose shqitje të komponentëve.
- Lejohet përdorimi i profileve prej druri të fortë përreth pianurës mbrapa pajisjes, me kusht që distancat minimale të jenë gjithmonë sipas udhëzimeve të marra në vizatimet e instalimit.



- Për më shumë informacione lidhur me instalimin, lexoni udhëzimet e montimit.
- Nëse nën pianurë nuk ka furrë, instaloni një panel ndarës nën pajisje, siç ilustrohet në udhëzimet e montimit.

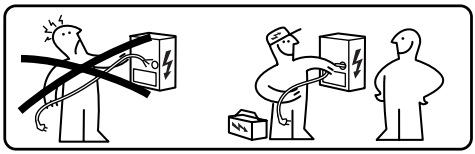
3. LIDHJA ELETRIKE

PARALAJMËRIM: Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një instalues i autorizuar.

- Para se të bëni lidhjet, verifikoni nëse tensioni nominal i pajisjes, që specifikohet në etiketën e të dhënave, të përputhet me tensionin e rrjetit të ushqimit. Etiketa e të dhënave vendoset në pjesën e poshtme të pianurës.
- Ndiqni skemën e lidhjeve (që ndodhet në anën e poshtme të pianurës).
- Përdorni vetëm komponentë origjinalë të furnizuar nga shërbimi i ndërrimit të pjesëve.
- Pajisja është e pajisur me një kabëll lidhjeje.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, zëvendësojeni me një pjesë këmbimi origjinale të përshtatshme. Kontaktoni me shërbimin e asistencës.

Kujdes! Mos bëni saldime te kabllot!

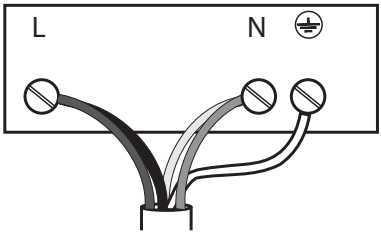
Lidhjet elektrike



- Lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një teknik i specializuar.
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit “Y” me një kabël të tipit H05V2V2-F. Seksioni min. i përcjellësve: 5x2,5 mm².
- Morsetat lidhëse mund të arrihen duke hequr kapakun e kutisë së lidhjeve.
- Verifikoni nëse karakteristikat e impiantit elektrik shtëpiak (tensioni, fuqia maksimale dhe korrenti) janë kompatibël me ato të pajisjes.
- Lidheni pajisjen siç tregohet në skemë (në përputhje me normat e referencës për tensionin e rrjetit në fuqi në nivel kombëtar).

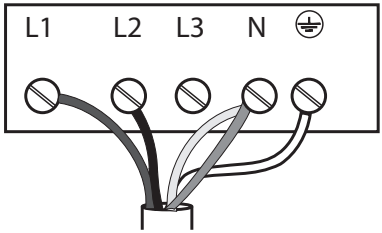
Skema e lidhjes

220V - 240V 1N ∼



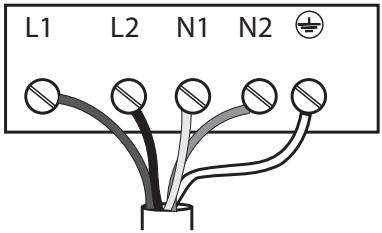
L	I zi
L	Bojëkaf
N	Blu
N	Gri
⏚	I verdhë / i gjelbër

380V - 415V 2N ∼

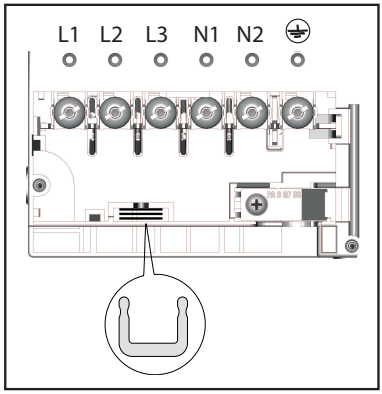


L1	Bojëkaf
L2	I zi
N	Blu
N	Gri
⏚	I verdhë / i gjelbër

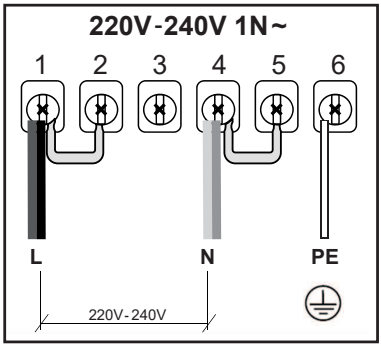
220V - 240V 2N ∼

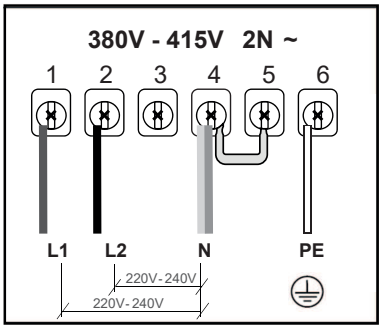


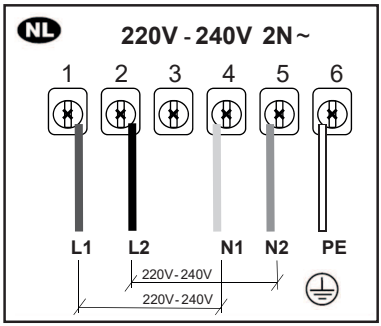
L1	Bojëkaf
L2	I zi
N	Blu
N	Gri
⏚	I verdhë / i gjelbër



Futni derivuesin (shuntin) e rrymës ⏛ mes morsetave, siç ilustrohet







4. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Mos përdorni asnjëherë sfungjerë gërryes, lesh çeliku, acid klorhidrik ose produkte të tjera që mund të gërvishtin ose të lënë gjurmë në sipërfaqe.
- Mos i konsumoni mbetjet e mundshme të ushqimit që kanë rënë apo janë mbledhur në sipërfaqe dhe mbi elementet funksionale ose estetike të pianurës.
- Fikni pajisjen ose shkëputeni nga rrjeti elektrik, para se të kryeni çfarëdolloj procesi pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi, për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Është shumë më e vështirë të hiqni gjurmët e pisllëkut të ngurtësuara ose të djegura.
- Për të hequr papastërtitë e përditshme, përdorni një leckë të butë ose një sfungjer me detergjent të përshtatshëm. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me detergjentet që duhet të përdorni. Rekomandohet përdorimi i detergjenteve neutrale.
- Hiqni gjurmët e pisllëkut të ngurtësuara, për shembull qumësht i derdhur në fazë zierjeje, duke përdorur një kruajtëse për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtëset që duhen përdorur.
- Hiqni mbetjet e ushqimit me sheqer, për shembull spërkatje marmelate gjatë gatimit, duke përdorur një kruajtëse për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund të dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqni mbetjet e mundshme të plastikës së shkrirë, duke përdorur një kruajtëse të përshtatshme për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund të dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël solucioni zhgëlqerëzues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë të lagur.
- Mos pritni dhe mos përgatitni ushqime mbi sipërfaqe, si dhe mos i lini t'ju bien mbi objekte të ngurta. Mos i tërhiqni zvarrë tenxheret ose enët e gatimit mbi sipërfaqe.

- Mos përdorni pastrues me avull.

Mirëmbajtja dhe riparimet

- Sigurohuni që mirëmbajtja e komponentëve elektrikë të bëhet vetëm nga ndërtuesi ose nga teknikët e shërbimit të asistencës.
- Sigurohuni që kabllot e dëmtuara të zëvendësohen vetëm nga prodhuesi ose nga teknikët e shërbimit të asistencës.

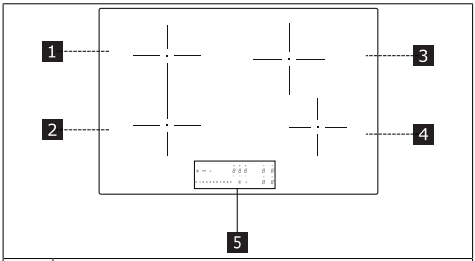
Kur ka defekt, përpiquni të gjeni një zgjidhje duke ndjekur udhëzimet e përfshira në udhëzues, për zgjidhjen e problemeve. Nëse nuk është e mundur që problemi të zgjidhet, kontaktoni shërbimin e asistencës.

Kur kontaktoni shërbimin e asistencës, ju lutemi të jepni informacionet e mëposhtme:
- lloji i defektit
- modeli i pajisjes (Art./kod.)
- numri i serisë (S.N.)

Këto informacione gjenden në etiketën e të dhënave. Etiketa e të dhënave është e vendosur në pjesën e poshtme të pajisjes.
Në rast përdorimi të gabuar të pajisjes ose instalimi të bërë nga një instalues i paautorizuar, mund të jetë e nevojshme të paguhet vizita e teknikut të shërbimit të asistencës ose e shitësit edhe gjatë periudhës së vlefshmërisë së garancisë.

5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

Organizimi i sipërfaqes së gatimit



1	Zonë gatimi teke (220 x 197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues 3000 W
2	Zonë gatimi teke (220 x 197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues 3000 W
3	Zonë gatimi teke (200 mm) 2300 W, me funksionin Përforcues nga 3000 W
4	Zonë gatimi teke (160 mm) 1400 W, me funksionin Përforcues nga 2100 W
5	Paneli i kontrollit
1 + 2	Zonë gatimi e kombinueshme (220 x 395 mm) 3000 W, me funksionin Përforcues 3700 W

TREGUESIT

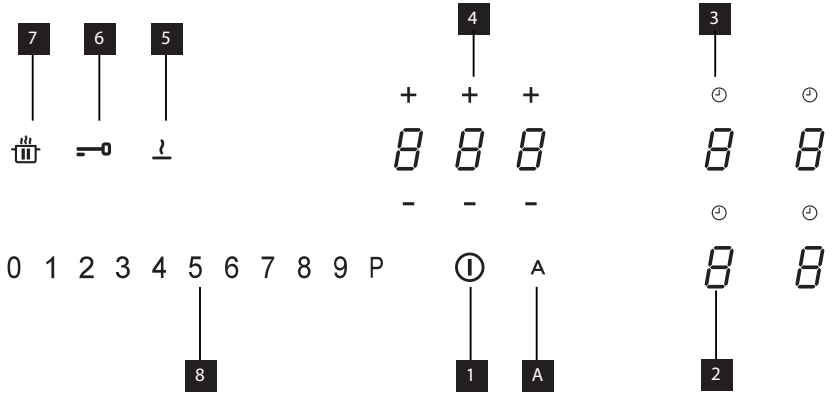
Zbulim i pranisë së tenxheres

Çdo zonë gatimi është e pajisur me një sistem që zbulon praninë e një tenxhereje mbi pianurë.
Sistemi i zbulimit është në gjendje të njohë tenxheret me bazament të magnetizueshëm të llojit të përshtatshëm për përdorim mbi pianurat me induksion.
Nëse tenxherja hiqet gjatë funksionimit ose përdoret një tenxhere e papërshtatshme, në ekran shfaqet simboli U.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi i nxehtësisë së mbetur është një funksion sigurie që sinjalizon se sipërfaqja e zonës së gatimit është ende në një temperaturë 50 °C ose më shumë dhe mund të shkaktojë djegie në kontakt me duar të zhveshura. Shifra e zonës përkatëse të gatimit është H.

6. PANELI I KONTROLLIT



1	Ndezur/fikur
2	Treguesi i nivelit të fuqisë
3	Simboli i kohëmatësit
4	Kontrolli i kohëmatësit dhe treguesit të kohës së gatimit
5	Butoni i funksionit të shkrirjes
6	Butoni i funksionit të bllokimit
7	Butoni i funksionit të pauzës
8	Tastiera e rrëshqitshme
A	Butoni i funksionit automatik

Zonat e gatimit mund të aktivizohen duke shtypur shifrat e referencës 8. Shifra do të ndriçohet me më shumë intensitet për të konfirmuar procesin.

Kur vendoset një tenxhere mbi një nga 4 zonat e gatimit, pianura e identifikon automatikisht praninë dhe ndriçon shifrën përkatëse për aktivizimin.

Nëse nuk ka tenxhere apo objekte të tjera mbi pianurën, shifrat nuk janë të dukshme.

Në panelin e kontrollit, funksionet që mund të zgjidhen janë gjithmonë ato të dukshmet, por që ndriçohen me intensitet të ulët. Zgjidhini funksionet duke prekur simbolin korrespondues.

7. KUFIZIMI I FUQISË

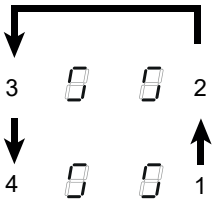
Gjatë lidhjes së parë të pajisjes me ushqimin e rrjetit shtëpiak, instaluesi duhet të konfigurojë fuqinë e zonave të gatimit në bazë të kapaciteteve efektive të impiantit elektrik shtëpiak.

Nëse kjo nuk është e nevojshme, pianura mund të ndizet direkt me anë të ⏻ ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në menu.

Para se të kryeni procedurën, ju këshillojmë të lexoni gjithë paragrafin.

Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak.

1. Të gjitha shifrat do të ndriçohen për disa sekonda, e më pas do të fiken dhe do të mbetet vetëm ⏻ që do të pulsojë.
2. Shtypni dhe mbani shtypur ⏻, shifrat e zonave të gatimit do të tregojnë 0.
3. Duke mbajtur shtypur ⏻, filloni të shtypni shifrat e zonave duke vepruar në drejtim kundërorar duke filluar nga ajo përpara djathtas.



Shifra e pasme majtas do të tregojë C dhe një numër që tregon llojin e menusë. Shifra e përparme majtas tregon një numër që varet nga parametrat e specifikuar në përzgjedhje.

Zgjidhni shifrën me C dhe shtypni " 8 " mbi shiritin e fuqisë.

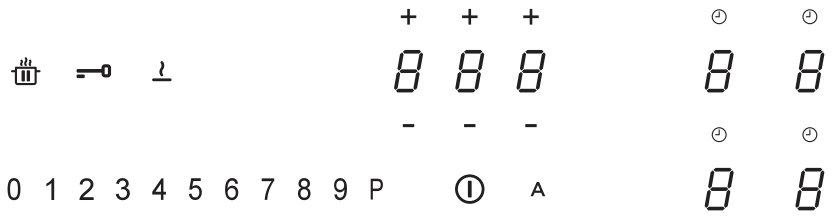
Zgjidhni shifrën e përparme majtas dhe zgjidhni cilësimin e duhur.

Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Vlera e shiritit të fuqisë	KW	Shënime
0	7,4	Cilësimi fillestar standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Pasi të keni vendosur vlerën e duhur, konfirmoni duke prekur dhe mbajtur ⏻.

8. FUNKSIONET



Mekanizmi i sigurisë së fëmijëve	Ky funksion pengon aktivizimin pa dashje të pajisjes
	Për ta aktivizuar: nëse mbi pianurën ndodhet një tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda shifrën përkatëse. Nëse mbi pianurë nuk ndodhet asnjë tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda një nga 4 shifrat (që nuk duken), pranë pikës . në anën e majtë. Lëshojeni dhe zvarriteni gishtin nga 0 deri në 9 përgjatë shiritit të fuqisë që tregon sekuencën e funksionimit. Të gjitha shifrat do të tregojnë L. Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.
	Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda një nga 4 shifrat e zonave të gatimit. Lëshojeni dhe zvarriteni gishtin nga 9 deri në 0 përgjatë shiritit të fuqisë që tregon sekuencën e funksionimit. Proceset e përshkruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.
Bllokimi	Gjatë përdorimit të pianurës mund t'i bllokoni funksionet e saj, si për shembull, për ta pastruar. Funksioni qëndron aktiv edhe nëse pianura fiket dhe rindizet. Në rast se ndërpritet korrenti, funksioni çaktivizohet.
	Për ta aktivizuar: shtypni ⊟ dhe mbajeni shtypur për 1 sekondë.
	Për ta çaktivizuar: shtypni ⊟.
Funksioni Përforcues	Çdo zonë gatimi mund të konfigurohet në një nivel fuqie më të lartë për një maksimum prej 5 minutash.
	Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe zgjidhni vlerën "P" mbi shiritin e fuqisë. Shifra përkatëse do të tregojë P.
	Për ta çaktivizuar: zgjidhni një nga vlerat e tjera të mundshme mbi shiritin e fuqisë.

<table>
<tr><td>Kohëmatësi në zonat e gatimit</td><td>Kohëmatësi mundëson fikjen e një zone të caktuar gatimi në përfundim të kohës së konfiguruar.
Zonat e gatimit mund të programohen një nga një, pasi secila ka kohëmatësin e saj.</td></tr>
<tr><td></td><td>Për ta aktivizuar: Kur zona e gatimit është në punë, shtypni simbolin përkatës 🕘 për të ndezur komandat e menaxhimit të kohëmatësit për atë zonë.
3 shifrat tregojnë “ 0 0 0 “. Shtypni “+” ose “-” për të konfiguruar numërimin mbrapsht të kohëmatësit.

Orë - Dhjetëshe - Minuta
Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar.
Pasi të ketë përfunduar numërimi mbrapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funksioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindo buton.
Nëse kohëmatësi është aktiv për disa zona gatimi, 3 shifrat do të tregojnë gjithmonë kohëmatësin më të afërt me skadimin e kohës.</td></tr>
<tr><td></td><td>Për ta çaktivizuar: kur zona e gatimit është në punë, shtypni simbolin përkatës 🕘 për të përdorur komandat e menaxhimit të kohëmatësit për atë zonë.
Konfiguroni tre shifrat në “ 0 0 0 “ duke përdorur “+” o “-”.</td></tr>
<tr><td>Kohëmatësi (i përgjithshëm)</td><td>Kohëmatësi me alarm për përdorim të përgjithshëm.</td></tr>
<tr><td></td><td>Për ta aktivizuar: ndizni pianurën duke u siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive.
3 shifrat për komandat e rregullimit të kohëmatësit tregojnë “- - -”.
Shtypni shifrën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe për të shfaqur “ 0 0 0 “.
Shtypni “+” ose “-” për të konfiguruar numërimin mbrapsht të kohëmatësit.

Orë - Dhjetëshe - Minuta
Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar.
Pasi të ketë përfunduar numërimi mbrapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funksioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindo buton.
Përsëritini proceset e përshkruara për modifikimin e vlerës së numërimit mbrapsht.</td></tr>
<tr><td></td><td>Për ta çaktivizuar: ndizni pianurën duke u siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive.
Shtypni shifrën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe përdorni “+” dhe “-” për ta konfiguruar ekranin në “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td>Funksioni i shkrirjes</td><td>Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni ≀.
Shifra e zonës së zgjedhur tregon U.</td></tr>
<tr><td></td><td>Për ta çaktivizuar: shtypni ≀ ose ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funksioni i ngrohjes</td><td>Ky funksion përdoret për të ngrohur një tenxhere me fuqi maksimale para se të vazhdoni me gatimin në një nivel të zgjedhur. Intervali i kohës gjatë së cilit zona e gatimit do të qëndrojë në fuqinë maksimale, varet nga niveli i gatimit përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:
<table>
<tr><th>Niveli i fuqisë</th><th>Kohëmatësi (sekondat)</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>I padisponueshëm</td></tr>
<tr><td>P</td><td>I padisponueshëm</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>Për ta aktivizuar, me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 1 në 8) mbi shiritin e fuqisë. Ekrani i zonës përkatëse të zonës së gatimit tregon “A”.
Është e mundur të rritni nivelin e gatimit, por duke e ulur, çaktivizohet funksioni.
Mund ta çaktivizoni edhe duke prekur dhe mbajtur për 3 sekonda butonin e zonës së gatimit në fjalë.</td></tr>
</table>

Funksioni i pauzës	Ky funksion mundëson të vësh në pauzë/të riaktivizosh cilindo funksion aktiv në pianurë, duke ulur fuqinë e zonës së gatimit dhe duke zeruar gjithë funksionet. Nëse funksioni i pauzës nuk çaktivizohet brenda 10 minutash, pianura do të fiket automatikisht.
	Për ta aktivizuar: Me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbani të shtypur butonin e funksionit të pauzës ⏸ për të paktën 1 sekondë. Të gjithë ekranet tregojnë ⏸.
	Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbani shtypur ⏸ për 1 sekondë derisa të pulsojë. Shtypni cilindo buton tjetër brenda 10 sekondash. Funksioni do të çaktivizohet dhe pianura do të vazhdojë me konfigurimet e mëparshme.
Funksioni i rikthimit	Ky funksion përdoret për të rikthyer konfigurimet e funksionit të pianurës në rast se e fikni pa dashje ose nëse shkëputet papritur korrenti.
	Kur pianura fiket, nëse e rindizni brenda 6 sekondash duke prekur ⏻, butoni ⏸ do të pulsojë për 6 sekonda. Shtypni butonin ⏸ për të rikuperuar funksionet e konfiguruar më parë. Do të lëshohet një bip për të konfirmuar procesin.
Modaliteti i kombinuar (funksioni "urë")	Ky funksion mundëson lidhjen e 2 zonave të gatimit për t'i përdorur dhe kontrolluar ato si një zonë të vetme dhe më të madhe gatimi. Kjo mundëson përdorimin e tenxhereve me bazament më të madh. Zonat e zgjedhshme të gatimit për këtë funksion janë vetëm ato në të majtë.
	Për ta aktivizuar/çaktivizuar: shtypni njëkohësisht shifrat e zonave të gatimit në të majtë për të zgjedhur 2 zonat që do të lidhni me njëra-tjetrën, derisa të shfaqet shifra ∩ për të treguar që funksioni është aktivizuar. Shifra tjetër përdoret për të konfiguruar nivelin e fuqisë.
Funksioni AUTOMATIK	Ky funksion mundëson aktivizimin e modalitetit AUTOMATIK në të cilin pianura dhe aspiratori funksionojnë në mënyrë të koordinuar. Kur ndizni pianurën, dritat do të ndizen automatikisht. Shpejtësia e aspiratorit konfigurohet automatikisht, duke përdorur nivelin më të lartë aktual të fuqisë në zonat e pianurës.
	Çiftimi pianurë-aspirator Për të filluar procedurën e lidhjes, shihni paragrafin "PERSONALIZIMI I MENUSË SË PËRDORUESIT", kodi i menusë " U9 " dhe ndiqni gjithë udhëzimet.

9. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
3	Për ta vendosur në temperaturën	Oriz
4	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Për gatim të gjatë, për të zier ngadalë	Makarona, supë, mish i zier
7	Për skuqje të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galetë dhe të skuqura, salsiçe
8	Skuqje, skuqje me zhytje	Mish, patate të skuqura
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Biftek
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje uji

10. PERSONALIZIMI I MENUSË SË PËRDORUESIT

Para se të kryeni procedurën, ju këshillojmë të lexoni gjithë paragrafin.

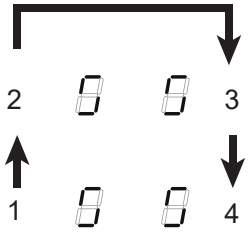
– Shtypni ⏻.

– Shtypni sërish ⏻ dhe mbajeni shtypur për 3 sekonda.

– Butoni 🗑 fillon të pulsojë.

– Shtypni dhe mbani shtypur 🗑, shifrat e zonave të gatimit do të tregojnë 0.

– Duke mbajtur shtypur 🗑, filloni të shtypni zonat e gatimit duke vepruar në drejtim orar nga përpara në të majtë.



Shifra e pasme majtas tregon me alternim U dhe një numër nga 2 në 9 që tregon kodin e menusë.
Shifra e përparme majtas tregon një numër që varet nga parametrat e specifikuar në përzgjedhje.

– Shtypni shifrën e pasme majtas.
– Zgjidhni një numër në shiritin e fuqisë për të hyrë në kodin e menusë.
– Shtypni shifrën e përparme majtas.
– Zgjidhni një numër mbi shiritin e fuqisë për të zgjedhur një vlerë.

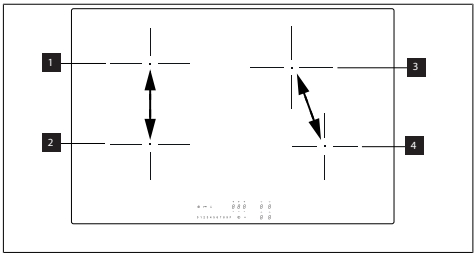
– Pasi të jetë vendosur vlera e duhur, konfirmojeni duke prekur dhe mbajtur ⏻ për 2 sekonda.

– Për të dalë nga menuja pa e ruajtur, shtypni 🗑.

Nëse nuk kryeni asnjë veprim, menuja e përdoruesit do të fiket pas 1 minute.
Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Kodi i menusë	Përshkrimi	Vlera
U2	Menuja e rregullimit të volumit të tingujve të butonave.	0 - Tingulli joaktiv 1 - minimumi 3 - maksimumi
U3	Menuja e rregullimit të volumit të ziles së numërimit të minutave.	0 - Tingulli joaktiv 1 - minimumi 3 - maksimumi
U4	Menuja e rregullimit të nivelit të ndriçimit të ekranit.	0 - maksimumi 9 - minimumi
U5	Menuja e rregullimit të animimit të numërimit mbrapsht.	0 - Animimi joaktiv 1 - Animimi aktiv
U6	Menuja e funksioni të identifikimit të pranisë së tenxheres.	0 - aktive 1 - joaktive
U7	Menuja e rregullimit të përfundimit të numërimit mbrapsht.	0 - pulsim i vazhdueshëm dhe fikje 1 - dhjetë pulsime dhe fikje 2 - një pulsim dhe fikje
U9	Menuja për aktivizimin e procedurës **Çiftimi pianurë-aspirator**.	0 - Çiftimi pianurë-aspirator i çaktivizuar 1 - Aktivizoni procedurën e çiftimit pianurë-aspirator. Në ekran shfaqet një animim. **KUJDES:** pasi aktivizohet procedura, referojuni manualit të aspiratorit dhe verifikoni nëse është aktivizuar procedura e çiftimit me K-Link. Procedura e çiftimit zgjat 2 minuta.

11. FUNKSIONI I ADMINISTRIMIT TË FUQISË



Ky produkt është i pajisur me një funksion të menaxhimit të fuqisë me kontroll elektronik.
Shihni ilustrimin.

Ky funksion kontrollon shpërndarjen e fuqisë maksimale prej 3700 W midis zonave të gatimit 1 dhe 2, duke optimizuar shpërndarjen e fuqisë dhe duke shmangur situatat e mbingarkimit të sistemit.
Pianura në nivelin maksimal të fuqisë - funksioni rishpërndan fuqinë midis zonave të gatimit dhe automatikisht zvogëlon fuqinë e një zone gatimi, nëse është e nevojshme (prioritet më i lartë i jepet komandës së fundit).
Pianura me kufizim të fuqisë - funksioni rishpërndan fuqinë midis zonave të gatimit, duke penguar vendosjen e fuqisë së një zone gatimi në një nivel më të lartë se kufiri (për të rritur fuqinë e një zone të veçantë gatimi, është e nevojshme të zvogëlohet manualisht niveli i fuqisë së vendosur për tjetrën).
Shembull:
Nëse për zonën e gatimit 1 zgjidhet niveli i fuqisë shtesë (përforcimi) (P), zona e gatimit 2 nuk mund ta tejkalojë njëkohësisht nivelin e fuqisë 9 dhe do të kufizohet automatikisht."

12. UDHËZIM PËR PËRDORIMIN E TENXHERE

Cilat tenxhere të përdorni
Përdorni vetëm tenxhere me bazament prej materiali ferromagnetik të përshtatshëm për përdorim mbi pianurat me induksion.:

- gizë
- çelik i emaluar
- çelik karboni
- çelik i pandryshkshëm (edhe jo plotësisht)
- alumin me veshje ferromagnetike ose bazament me piastër ferromagnetike

Për të përcaktuar përshtatshmërinë e një tenxhereje, kontrolloni që të jetë i pranishëm simboli (përgjithësisht i stampuar në bazament). Mund të afroni edhe një magnet te bazamenti i tenxheres. Nëse ai qëndron ngjitur, kjo do të thotë se tenxherja është e përshtatshme për t'u përdorur në një pianurë me induksion.
Për të garantuar një efikasitet optimal, përdorni gjithmonë tenxhere me bazament të sheshtë që mund ta shpërndajë nxehtësinë në mënyrë uniforme. Një bazament jo plotësisht i sheshtë mund të ndikojë në përçimin e fuqisë dhe të nxehtësisë.

Si t'i përdorni tenxheret
Diametri minimal i tenxheres/tiganit për zonat e ndryshme të gatimit.
Për të garantuar që pianura të funksionojë siç duhet, tenxherja duhet të mbulojë një ose më shumë nga pikat e referimit të treguara mbi sipërfaqen e pianurës dhe duhet të ketë një diametër minimal të përshtatshëm.
Përdorni gjithmonë zonën e gatimit që korrespondon më mirë me diametrin e bazamentit të tenxheres.

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Zona e pasme djathtas	110 mm	200 mm

Zona e përparme djathtas	110 mm	145 mm
Zona e pasme majtas	110 mm	190 mm
Zona e përparme majtas	110 mm	190 mm

Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament të hollë

Mos përdorni tenxhere/tiganë bosh ose me bazament të hollë mbi pianurë sepse kjo nuk do të lejonte kontrollin e temperaturës ose fikjen automatike të zonës së gatimit nëse temperatura është shumë e lartë, duke rrezikuar dëmtimin e tenxheres ose sipërfaqes së pianurës.
Nëse ndodh kjo, mos prekni asgjë dhe prisni që të gjithë komponentët të ftohen. Nëse shfaqet një mesazh gabimi, konsultohuni me pjesën “Zgjidhja e problemeve”.

Këshilla/sugjerime

Zhurma gjatë funksionimit

Kur aktivizohet një zonë gatimi, mund të dëgjohet një zukatje e shkurtër. Ky fenomen është karakteristik i zonave të gatimit prej qelqi qeramik dhe nuk ndikon as në funksionimin e as në kohëzgjatjen e shërbimit të pajisjes. Zhurma mund të varet nga tenxherja e përdorur. Në praninë e një interference të fortë, mund të nevojitet të zëvendësoni tenxheren.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përshkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
ER03	Pianura fiket pas 10 sekondash.	Është identifikuar një aktivizim i vazhdueshëm i butonave. Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose tenxhere.	Hiqni ujin ose tenxheren nga sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E2	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme. Temperatura e tenxheres ose e sipërfaqes prej qelqi qeramik është shumë e lartë. Temperatura e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.
E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktojë dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërish. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të ndërroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuenca e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është bllokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
EH	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Sensori i temperaturës kur zona e gatimit është e bllokuar. Nuk përftohet një ndryshim i mjaftueshëm i temperaturës pas ndezjes së pianurës.	Fikni pianurën dhe rindizeni pasi të jetë ftohur. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.

E4	
E5	
E7	Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik.
E9	Prisni disa sekonda, e më pas rilidheni pianurën me ushqimin elektrik.
ER20	Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifikoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.
ER22	
ER31	
ER36	
ER42	
ER47	
EA	

14. TË DHËNAT TEKNIKE

FCH 84 DF KL

		Njësia	Vlera
Lloji i produktit			**Pianurë e integruar**
Dimensionet	Gjerësia	mm	**780**
	Thellësia	mm	**520**
	Lartësia min./maks.	mm	**54**
Fuqia totale		W	**7400**

Parametri	**Vlera**
Tensioni/frekuenca e ushqimit	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Pesha e pajisjes	**10,4 kg**

15. EFIKASITETI ENERGJETIK I PIANURËS

Numri i zonave të gatimit	**4**
Numri i zonave të gatimit të kombinueshme	**1- Zona e majtë**
Teknologji gatimi	**Induksion**
Dimensionet e zonës së gatimit të kombinueshme	**Zona e majtë 220 x 395 mm**
Dimensionet e zonës së gatimit	**Zona e përparme majtas 220 x 197 mm**
	Zona e pasme majtas 220 x 197 mm
	Zona e pasme djathtas Ø 200 mm
	Zona e përparme djathtas Ø 145 mm
Konsumi i energjisë për çdo zonë gatimi të kombinueshme	**192 Wh/kg**
Konsumi i energjisë për zonë gatimi	**Zona e pasme djathtas 185 Wh/kg**
	Zona e përparme djathtas 181 Wh/kg
Konsumi i energjisë elektrike së pianurës (funksionimi elektrik)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektroshtëpiake

Simboli  mbi produkt ose mbi ambalazhin e tij tregon se produkti nuk duhet të asgjësohet bashkë me mbeturinat normale shtëpiake. Produkti duhet të asgjësohet pranë një qendre të specializuar në riciklimin e komponentëve elektrikë dhe elektronikë.

Duke u siguruar që ky produkt të asgjësohet në mënyrë e duhur, do të kontribuojë në parandalimin e pasoja të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin, që do të shkaktoheshin nga një asgjësim i papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rreth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejtojuni autoriteteve bashkiake, shërbimit lokal të asgjësimit të

mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.

Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve

Materialet me simbolin ♺ janë të riciklueshme. Asgjësojini materialet ambalazhuese në konteinerët e posaçëm të grumbullimit për riciklimin.

Kursim energjie

Gjatë gatimit mund të kurseni energji çdo ditë, nëse ndiqni sugjerimet e mëposhtme.

- Kur ngrohet uji, përdorni vetëm sasinë e nevojshme.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi tenxhere.
- Para se të aktivizoni zonën e gatimit, sistemoni tenxheren.
- Sistemojini tenxheret më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Pozicionojini tenxheret në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për t'i ruajtur ushqimet të ngrohta ose për t'i shkrirë ato.

17. KONFORMITETI

Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014

Normat referuese:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Kjo pajisje është projektuar, prodhuar dhe tregtuar në përputhje me Direktivën KEE.

"Të dhënat teknike tregohen në etiketën e të dhënave të vendosur në pjesën e poshtme të produktit."

SR

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Ради ваше сигурности и исправног рада уређаја, пажљиво прочитајте ово упутство пре уградње и употребе. Увек држите ова упутства заједно са уређајем, чак и у случају продаје или преноса трећим лицима. Важно је да корисници знају све радне и сигурносне карактеристике уређаја. Ове плоче за кување имају индукционе системе који су у складу са захтевима ЕМЦ и ЕМФ директива и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да се консултују са својим лекаром или произвођачем уграђеног уређаја како би проценили своју подложност сметњама.

Електричне везе мора да изведе професионални техничар. Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте одељак ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК.

За уређаје са кабловима за напајање, терминали или попречни пресек жица између тачке причвршћивања кабла и терминала морају бити постављени тако да омогуће извлачење водова под напоном изнад жице уземљења у случају цурења на место причвршћења.

- Произвођач не може бити одговоран за било какву штету насталу неправилном инсталацијом или употребом.
- Проверите да ли мрежно напајање одговара напајању назначеном на плочици са подацима која је причвршћена унутар производа.
- Уређаји за раздвајање морају бити уграђени у фиксни електрични систем у складу са прописима о прикључивању система.
- За уређаје класе 1 проверите да ли кућно напајање има одговарајући прикључак на уземљење.
- Прикључите производ на струју преко двополног прекидача.
- Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервисни центар или надлежни техничар како би се избегао било који ризик или опасност.

УПОЗОРЕЊЕ: Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.

- Користите само завртње и остале хардверске предмете испоручене са уређајем.

УПОЗОРЕЊЕ: Ако не инсталирате вијке или причвршћиваче како је описано у овим упутствима, може доћи до ризика од струјног удара.

- Чишћење и одржавање не смеју вршити деца, осим ако их не надгледа одрасла особа.
- Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
- Овај уређај не смеју да користе особе (укључујући децу) са смањеним психофизичко-сензорним способностима или без искуства и знања, осим ако их особа која је одговорна за њихову сигурност не надгледа пажљиво и не упућује у безбедну употребу апарата.
- Овај уређај могу да користе деца која нису млађа од 8 година и особе са смањеним психофизичко-сензорним способностима или са недовољним искуством и знањем, под условом да су под пажљивим надзором и упућене о безбедној

употреби уређаја и опасностима које то са собом носи. Не дозвољавајте деци да се играју уређајем.

УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели.

Пазите да не додирујете отпорнике.

Децу млађу од 8 година држите на безбедној удаљености од уређаја, осим ако су под непрекидним надзором.

УПОЗОРЕЊЕ: Ако површина има пукотине, искључите апарат да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Не додирујте уређај мокрим рукама или деловима тела.
- Не користите парне чистаче за чишћење производа.
- Не постављајте металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци на површину за кување, јер се могу прегрејати.
- Користите одговарајућу команду да искључите плочу за кување после употребе; не ослањајте се на сензоре на лонцима.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати плочу за кување без надзора када користите уље или маст, јер то може створити опасну ситуацију и довест до избијања пожара. НИКАДА не покушавајте да угасите пламен водом, већ искључите апарат и угушите пламен, на пример поклопцем или покривачем.

УПОЗОРЕЊЕ: Процес кувања се мора надгледати. Кратки поступак кувања се мора непрестано надгледати.

- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: не стављајте предмете на површину за кување.

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувајте амбалажу ван домашаја деце и кућних љубимаца.
- Уверите се да је уређај укључен директно у утичницу.
- Немојте користити адаптере, вишеструке утичнице или продужне каблове за повезивање уређаја.
- Никада немојте користити уређај у друге сврхе осим оних за које је дизајниран.
- Фритезе се морају стално пратити за време употребе: прегрејано уље може да се запали.
- Немојте укључивати уређај користећи спољашњи тајмер или посебан систем даљинског управљања.
- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.
- Немојте стајати на уређају јер бисте га могли оштетити.
- Не стављајте шерпе и тигање на ивицу, јер то може оштетити силиконске спојеве.

Декларација о усаглашености

Произвођач изјављује да је овај уређај са радио функцијом у складу са директивом 2014/53/ЕУ.

Пуни текст ЕУ изјаве о усаглашености доступан је на следећој Интернет адреси претраживањем по коду производа:

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

Овај код се може наћи на налепници постављеној унутар производа.

Фреквенцијски опсези	Максимална преносна снага
2,4 GHz	2 mW max.

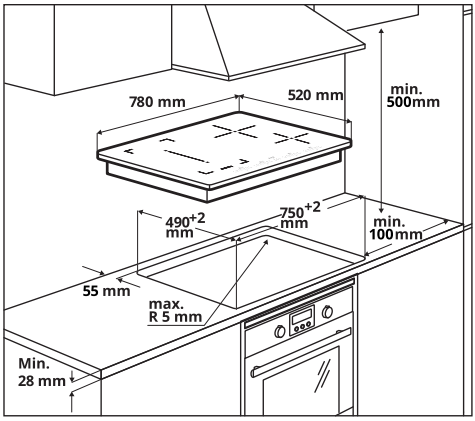
2. ИНСТАЛАЦИЈА

За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче.
- Проверите да ли је простор испод плоче за кување довољан за циркулацију ваздуха. Погледајте упутство за склапање.
- Дно уређаја може постати веома вруће. Ако је уређај инсталиран изнад фиока, обавезно поставите ватросталну преградну плочу испод уређаја како бисте спречили приступ дну. Погледајте упутство за склапање.
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.
- Направите предњи отвор од најмање 28 cm² у кухињском блоку у који мора да се налази плоча за кување да би се омогућила одговарајућа вентилација производа.

Захтеви кухињског блока

- Ако је уређај монтиран на запаљиве материјале, потребно је стриктно поштовати упутства и прописе који се односе на системе ниског напона и прописе о заштити од пожара.
- За уградне јединице, компоненте (од пластике и фурнираног дрвета) морају се наносити лепком отпорним на топлоту (мин. 85 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може изазвати деформацију или одвајање компоненти.
- Дозвољена је употреба профила од пуног дрвета око радне плоче иза уређаја, под условом да минимална растојања увек буду у складу са индикацијама датим на цртежима за уградњу.



- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Ако испод плоче за кување нема рерне, поставите преградну плочу испод уређаја као што је приказано у упутствима за монтажу.

3. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ

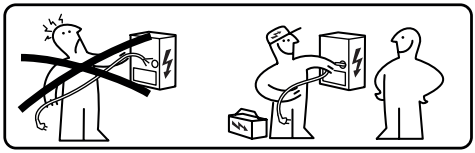
УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Пре повезивања, проверите да ли називни напон уређаја наведен на плочици са подацима одговара напону напајања. Натписна плочица је причвршћена на доњој страни плоче за кување.
- Пратите дијаграм повезивања (налази се на доњој страни плоче за кување).

- Користите само оригиналне компоненте које испоручује сервис резервних делова.
- Уређај се испоручује са прикључним каблом.
- Ако је кабл за напајање оштећен, замените га одговарајућим оригиналним резервним. Контактирајте корисничку службу.

Пажња! Не заварујте каблове!

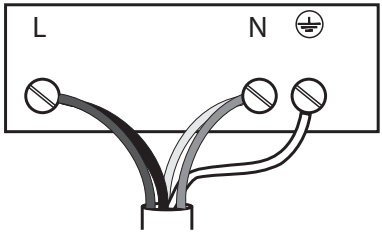
Електрични прикључак



- Електричне прикључке мора да постави квалификовани електричар.
- Ова јединица има везу типа „Y“ са каблом типаH05V2V2-F. Мин. попречни пресек жица: 5x2,5 мм².
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Прикључите уређај као на слици (према важећим релевантним националним стандардима за напон напајања).

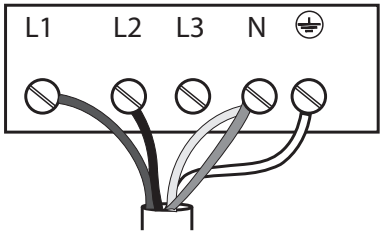
Дијаграм повезивања

220V - 240V 1N ∼



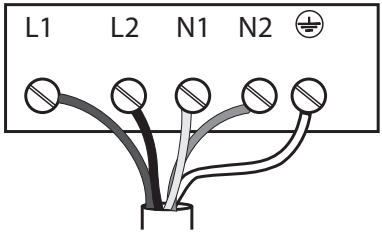
L	Црна
L	Браон
N	Плава
N	Сива
⏚	Жуто / Зелена

380V - 415V 2N ∼

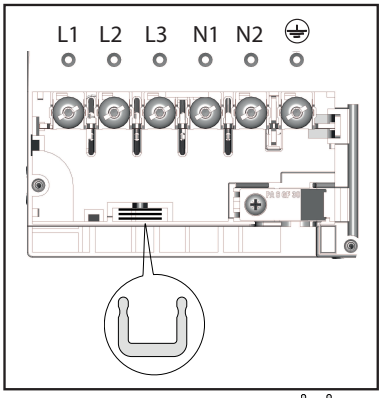


L1	Браон
L2	Црна
N	Плава
N	Сива
⏚	Жуто / Зелена

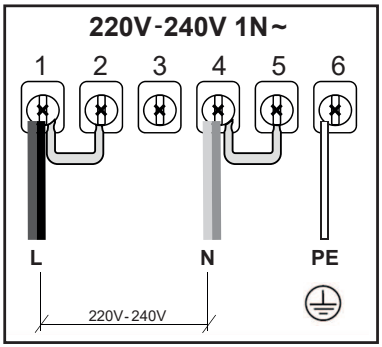
220V - 240V 2N ∼

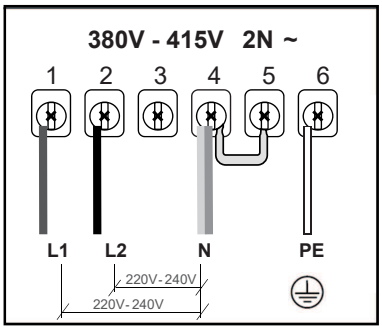


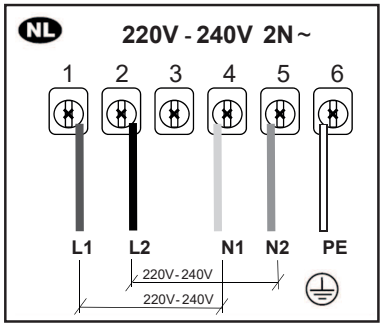
L1	Браон
L2	Црна
N	Плава
N	Сива
⏚	Жуто / Зелена



Поставите струјне шантове ⊔ између терминала као што је приказано







4. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Не конзумирајте остатке хране који су пали или се наталожили на површину и на функционалне или естетске елементе плоче за кување.
- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог чишћења или одржавања.
- Чистите уређај после сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити очврснуле или загореле трагове прљавштине.
- Да бисте уклонили свакодневну прљавштину, користите меку крпу или сунђер са одговарајућим детерџентом. Придржавајте се препорука произвођача о томе која средства за чишћење користити. Препоручује се употреба неутралних детерџената.
- Уклоните стврднуте трагове прљавштине, као што је млеко током кључања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Придржавајте се препорука произвођача о томе које стругаче користити.
- Уклоните остатке хране богате шећером, попут прскања џема

током кувања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку површину.

- Уклоните све остатке отопљене пластике помоћу стругача погодног за стаклокерамичке површине када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.
- Немојте сећи нити припремати храну на површини и избегавајте да на њу падну тврди предмети. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.
- Немојте користити парне чистаче.

Одржавање и поправке

- Уверите се да је одржавање електричних компоненти поверено искључиво произвођачу или Служби за техничку помоћ.
- Уверите се да ће оштећене каблове заменити само произвођач или сервисери.

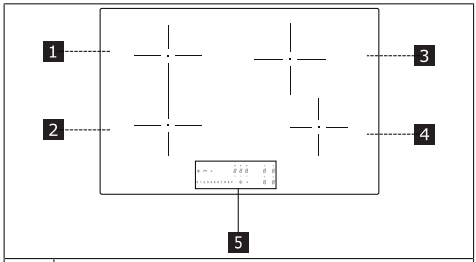
Ако постоји грешка, покушајте да пронађете решење пратећи упутства наведена у водичу за решавање проблема. Ако проблем није могуће решити, контактирајте корисничку службу.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:
- тип грешке
- модел уређаја (арт./шифра)
- серијски број (S.N.)

Ове информације се могу наћи на плочици са подацима. Плочица са подацима се налази на дну уређаја.
У случају неправилне употребе уређаја или инсталације коју није извршио овлашћени инсталатер, биће потребно платити посету техничару корисничке службе или продавцу чак и за време гарантног периода.

5. ОПИС ПРОИЗВОДА

Распоред површине за кување



1	Појединачна зона за кување (220 x 197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
2	Појединачна зона за кување (220 x 197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (200 мм) 2300 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (160 мм) 1400 W, са функцијом појачавања (Booster) 2100 W
5	Контролна табла
1 + 2	Комбинована зона за кување (220 x 395 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

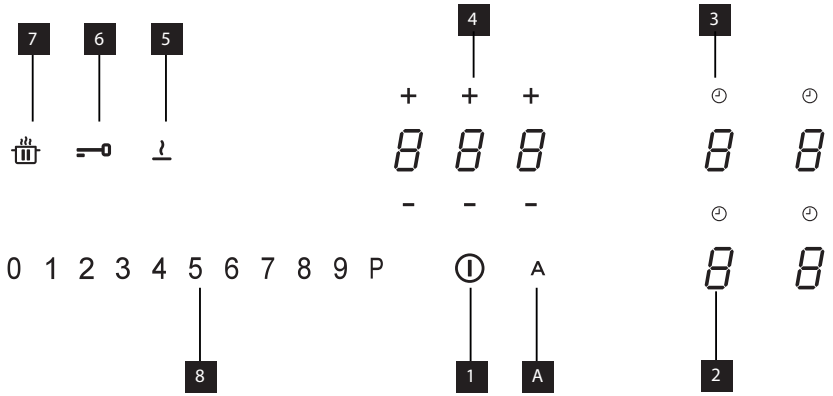
Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство шерпе на плочи за кување.
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање.
Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол U.

Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то да је површина простора за кување и даље на температури од 50 °Ц или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим

рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује H.

6. КОНТРОЛНА ТАБЛА



1	Укључено/Искључено
2	Индикатор нивоа снаге
3	Симбол тајмера
4	Контрола тајмера и индикатор времена кувања
5	Функцијски тастер Одмрзавање
6	Функцијски тастер Блокирање
7	Функцијски тастер Пауза
8	Клизна тастатура
A	Тастер за аутоматску функцију

Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку 8. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кухање аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала.

Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве и које су осветљене малим интензитетом. Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

7. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

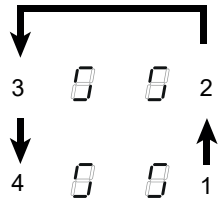
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.

Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу ⏻ или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

Спојите плочу за кување на кућну мрежу.

1. Све цифре се пале на неколико секунди, а затим се искључују и остаје само ⌇ која трепери.
2. Притисните и држите ⌇: цифре зоне за кување показују 0.
3. Док држите притиснуто ⌇, почните да притискате цифре зона у смеру супротном од смера казаљке на сату почевши од предње десне.



Лева задња цифра означава C и то је број који означава тип менија. Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

Изаберите цифру помоћу C и притисните „8“ на траци напајања.

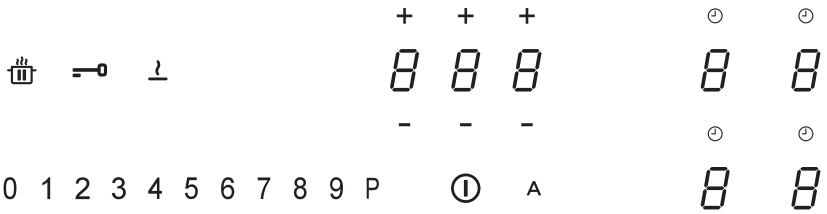
Изаберите леву предњу цифру и изаберите тачно подешавање.

Потражите спецификације у доњој табели:

Вредност на траци напајања	kW	Напомена
0	7,4	Стандардно почетно подешавање
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Када је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем ⏻.

8. ФУНКЦИЈЕ



Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја
	За активирање: ако се на плочи начази лонац, притисните и држите одговарајућу цифру 3 секунде. Ако на плочи за кување нема лонца, притисните и држите 3 секунде једну од 4 цифара (нису видљиве) поред тачке на левој страни. Отпустите и померите прст од 0 до 9 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Све цифре показују L. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
	За деактивирање: притисните и држите 3 секунде једну од 4 цифара зоне за кување. Отпустите и померите прст од 9 до 0 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
Блокирање	За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења. Функција остаје активна чак и ако се плоча за кување искључи и поново укључи. У случају нестанка струје, функција се деактивира.
	За активирање: притисните −0 и држите 1 секунду.
	За деактивирање: притисните −0.
Боост функција	Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 5 минута.
	За активирање: одаберите једну од 4 зоне за кување и одаберите вредност „П“ на траци напајања. Одговарајућа цифра показује P.
	За деактивирање: одаберите једну од осталих могућих вредности на траци напајања.

Тајмер зона за кување	Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување. Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер.
	За активирање: Када је зона за кување у функцији, притисните одговарајући симбол ⏲ да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону. Три цифре показују „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.  Сати - десетине - минуте Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време. На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер. Ако је тајмер активан за неколико зона за кување, 3 цифре ће увек означавати најближи тајмер када време истекне.
	Да бисте деактивирали: када је зона за кување у функцији, притисните одговарајући симбол ⏲ да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону. Подесите три цифре на „0 0 0“ користећи „+“ или „-“.
Тајмер (генерички)	Тајмер са алармом за општу употребу.
	За активирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување. Три цифре за команде тајмера означавају „- - -“. Притисните цифру да бисте приступили менију тајмера и приказали „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.  Сати - десетине - минуте Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време. На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер. Поновите описане операције да бисте променили вредност одбројавања.
	За деактивирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување. Притисните цифру да приступите менију тајмера и користите „+“ и „-“ да подесите екран на „0 0 0“.
Функција Одмрзавање	За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните ≀. Индикатор одговарајуће зоне показује U.
	За деактивирање: притисните ≀ или притисните ⏻.

<table>
<tr><td>Функција Грејање</td><td>Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:
<table>
<tr><th>Ниво снаге</th><th>Тајмер (секунде)</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>Није доступно</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Није доступно</td></tr>
</table>
Да бисте је активирали, са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување притисните и држите 3 секунде вредност (од 1 до 8) изабрану на траци за напајање. На дисплеју одговарајуће зоне за кување приказано је „A“.
Могуће је повећати ниво кувања, али са смањивањем нивоа функција се деактивира.
Такође се може деактивирати додиром и држањем 3 секунде тастера дотичне зоне за кување.</td></tr>
<tr><td>Функција Пауза</td><td>Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.</td></tr>
<tr><td>За активирање: Са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување, притисните и држите дугме функције Пауза ⏸ најмање 1 секунду. Сви дисплеји показују ⏸.</td></tr>
<tr><td>За деактивирање: притисните и држите 1 секунду ⏸ док не почне да трепће. Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.</td></tr>
<tr><td>Функција Опозива</td><td>Ова функција се користи за опозив поставки рада плоче за кување у случају ненамерног искључивања или изненадног прекида напајања.</td></tr>
<tr><td>Када се плоча искључи, ако је у року од 6 секунди укључите додиром на ⏻, дугме ⏸ трепће 6 секунди. Притисните дугме ⏸ да бисте повратили претходно постављене функције. За потврду операције чује се звучни сигнал.</td></tr>
<tr><td>Комбиновани режим (функција "премошћавања")</td><td>Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну и већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом.
Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве стране.</td></tr>
<tr><td>За активирање/деактивирање: истовремено притисните цифру леве зоне за кување да бисте изабрали 2 зоне које ће се премостити, све док се не појави цифра n која означава да је функција активирана. Друга цифра се користи за подешавање нивоа снаге.</td></tr>
<tr><td>Функција АУТО</td><td>Ова функција вам омогућава да активирате АУТО режим у коме плоча за кување и аспиратор раде на координисан начин. Укључивање плоче ће аутоматски укључити светла. Брзина аспиратора биће подешена аутоматски користећи највиши ниво снаге присутан у зонама за кување.</td></tr>
<tr><td>Упаривање плоча за кување-аспиратор
Да бисте започели процедуру повезивања, погледајте параграф „ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА“, шифра менија „У9“ и пратите сва упутства.</td></tr>
</table>

9. ТАБЛИЦА КУВАЊА

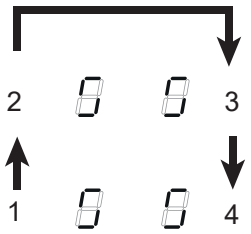
Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо

7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

10. ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

- Притисните ⏻.
- Притисните поново ⏻ и држите 3 секунде.
- Тастер 🍲 почиње да трепће.
- Притисните и држите 🍲: цифре зоне за кување показују 0.
- Док држите 🍲, почните да притискате цифру зоне за кување, настављајући у смеру казаљке на сату почев од оне напред лево.



Лева задња цифра означава наизменично U и један број од 2 до 9 који означава код менија.
Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

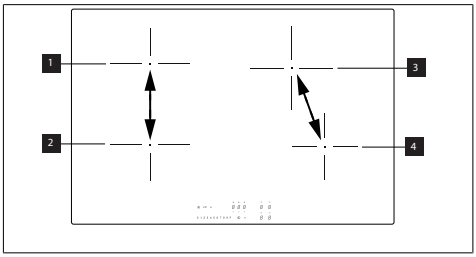
- Притисните леву задњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте приступили коду менија.
- Притисните леву предњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте изабрали једну вредност.
- Након што је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем ⏻ 2 секунде.
- Да бисте изашли из менија без чувања, притисните 🍲.

Ако се ништа не предузме, кориснички мени ће се затворити после 1 минута.
Потражите спецификације у доњој табели:

Код менија	Опис	Вредност
U2	Мени за управљање јачином звука дугмета.	0 - Звук искључен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Мени за управљање јачином звука тајмера.	0 - Звук искључен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Мени за управљање јачином осветљења екрана.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Мени за управљање анимацијом одбројавања.	0 - Анимација деактивирана 1 - Анимација активирана
U6	Мени функције препознавања присуства шерпе.	0 - Активна 1 - Није активна
U7	Мени за управљање крајем одбројавања.	0 - Непрекидно трептање и искључивање 1 - Десет трептаја и искључивање 2 - Један трептај и искључивање

U9	Мени за активирање процедуре **Упаривање плоча за кување-аспиратор**.	0 - Упаривање плоча за кување-аспиратор деактивирао 1 - Активира процедуру Упаривање плоча за кување-аспиратор. На екрану се приказује анимација. **ПАЖЊА:** после активирања процедуре, погледајте упутство за аспиратор и проверите да ли је активирана К-Линк процедура упаривања. Процес упаривања траје 2 минута.

11. ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ



"Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.
Погледајте илустрацију.
Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између зона за кување 1 и 2, оптимизујући дистрибуцију енергије и избегавајући ситуације преоптерећења система.
Плоча за кување на максималном нивоу снаге - функција дели снагу између зона за кување и аутоматски смањује снагу зоне за кување, ако је потребно (највећи приоритет се додељује последњој команди).
Плоча за кување са ограничењем снаге - функција дели снагу између зона за кување, спречавајући да се снага зоне за кување подеси на ниво изнад границе (да бисте повећали снагу одређене зоне за кување, потребно је да ручно смањите ниво снаге подешен за другу).
Пример:
Ако је додатни ниво снаге (боост) (П) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена."

12. ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити
Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.
Да бисте осигурали оптималну ефикасност, увек користите посуде са равним дном које могу равномерно расподелити топлоту. Дно које није савршено равно може утицати на проводљивост снаге и топлоте.

Како се користе лонци
Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.
Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.
Увек користите зону за кување која најбоље одговара пречнику дна шерпе.

Зоне кувања	Пречник дна шерпе

	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Задња десна	110 мм	200 мм
Предња десна	110 мм	145 мм
Задња лева	110 мм	190 мм
Предња лева	110 мм	190 мм

Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе.
Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Решавање проблема“.

Празни лонци/шерпе или са танким дном
Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче.

Савети/предлози
Бука за време рада
Када активирате зону за кување, чућете кратко зујање. Ова појава је типична за стаклокерамичке зоне за кување и не утиче ни на рад ни на радни век уређаја. Бука може зависити од шерпе која се користи. У присуству јаке сметње, можда је корисно заменити шерпу.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања нпосле 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Сензор температуре зоне за кување је блокиран. После укључивања плоче за кување није откривена довољна варијација температуре.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након што се охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.

14. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

FCH 84 DF KL

		Јединица	Вредност
Тип производа			**Интегрисана плоча за кување**
Димензије	Ширина	мм	**780**
	Дубина	мм	**520**
	Висина мин./макс	мм	**54**
Укупна снага		W	**7400**

Параметар	**Вредност**
Напон и фреквенција напајања	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Тежина уређаја	**10,4 кг**

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

Број грејних зона	**4**
Број зона за кување које се могу комбиновати	**1- Лева**
Технологија кувања	**Индукција**
Димензије комбиноване зоне за кување	**Лева 220 x 395 мм**
Димензије зоне за кување	**Предња лева 220 x 197 мм**
	Задња лева 220 x 197 мм
	Задња десна Ø 200 мм
	Предња десна Ø 145 мм
Потрошња енергије по комбинованој зони за кување	**192 Wh/kg**
Потрошња енергије по зони за кување	**Задња десна 185 Wh/kg**
	Предња десна 181 Wh/kg
Потрошња електричне енергије плоче за кување (електрични рад)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримереним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима, локалној служби за одлагање отпада или

продавници у којој сте купили производ.

Одлагање амбалажног материјала

Материјали са симболом ♺ могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлом или за отопљавање.

17. УСКЛАЂЕНОСТ

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2
ЕН/ИЕЦ 50564

CE

Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са ЕЕЗ смерницама .

„Технички подаци су наведени на плочици са подацима причвршћеној на дну производа.“

PT

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, controle se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação em massa adequada.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.

ADVERTÊNCIA: Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

ADVERTÊNCIA: A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclui-se crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso

acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura antichamas.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento completo em condições de sobrecarga de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Certifique-se de que o dispositivo esteja ligado diretamente na tomada de corrente.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões elétricas para ligar o dispositivo.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi concebido.
- As fritadeiras devem ser constantemente vigiadas durante a utilização: o óleo sobreaquecido pode incendiar-se.
- Não acione o aparelho utilizando um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado.
- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.
- Não esteja em pé em cima do aparelho, pois pode-se danificar.
- Não coloque panelas e frigideiras na borda, pois as juntas de silicone podem danificar-se.

Declaração de Conformidade

O fabricante declara que este aparelho com funcionalidade de rádio está em conformidade com a diretiva 2014/53/EU.

O texto completo da declaração de conformidade UE encontra-se disponível no seguinte endereço de Internet, fazendo uma pesquisa por código do produto:

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

Tal código pode ser consultado na etiqueta situada no interior do produto.

Bandas de frequência	Potência máxima transmitida
2,4 GHz	2 mW máx.

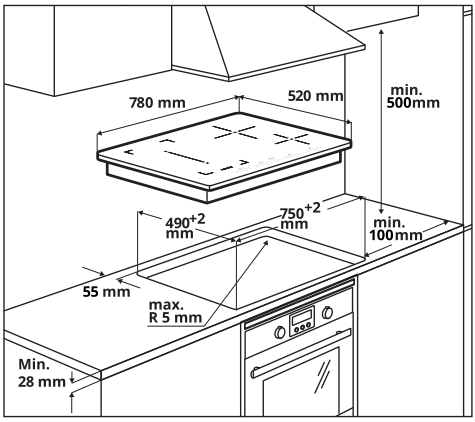
2. INSTALAÇÃO

Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho.
- Verifique se o espaço sob a placa de cozinha é suficiente para a circulação de ar. Consulte as instruções de montagem.
- O fundo do aparelho pode ficar muito quente. Se o aparelho for instalado sobre gavetas, certifique-se de instalar um painel de separação à ignífugo sob o aparelho para evitar o acesso ao fundo. Consulte as instruções de montagem.
- A ventilação do aparelho deve estar conforme as instruções do fabricante.
- Crie uma abertura dianteira de pelo menos 28 cm² no móvel de cozinha que deverá alojar a placa de cozinha para permitir uma correta ventilação do produto.

Requisitos do bloco de cozinha

- Se o aparelho for montado sobre materiais inflamáveis, é necessário observar rigorosamente as diretrizes e os regulamentos relativos aos sistemas de baixa tensão e as normas de prevenção de incêndios.
- Para as unidades encastradas, os componentes (em material plástico e madeira folheada) devem ser aplicados com adesivos resistentes ao calor (mín. 85 °C): a utilização de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações ou descolamentos dos componentes.
- É permitida a utilização de perfis de madeira maciça à volta da bancada atrás do aparelho, na condição de que as distâncias mínimas sejam sempre conformes às indicações fornecidas nos desenhos de instalação.



- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Se não houver um forno por baixo da placa de cozinha, instale um painel de separação por baixo do aparelho conforme indicado nas Instruções de montagem.

3. LIGAÇÃO ELÉTRICA

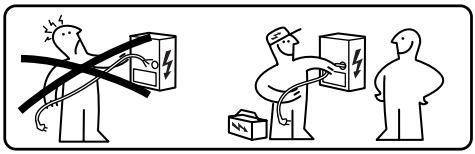
ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Antes de efetuar as ligações, verifique se a tensão nominal do aparelho, indicada na placa de dados, corresponde à tensão da rede de alimentação elétrica. A placa de dados é aplicada no lado inferior da placa de cozinha.
- Siga o esquema de ligação (situado na parte inferior da placa de cozinha).
- Utilize exclusivamente componentes originais fornecidos pelo serviço de peças sobressalentes.
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o com o sobressalente apropriado. Contacte o Serviço de Assistência.

Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

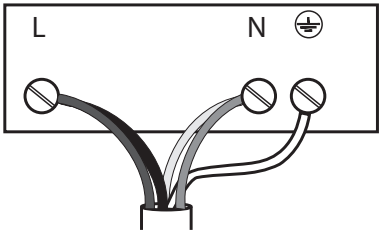
Ligação elétrica



- As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- Este aparelho apresenta uma ligação do tipo em "Y" com um cabo de tipo H05V2V2-F. Secção mín. dos condutores: 5x2,5 mm².
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as caraterísticas do sistema elétrico doméstico (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor a nível nacional).

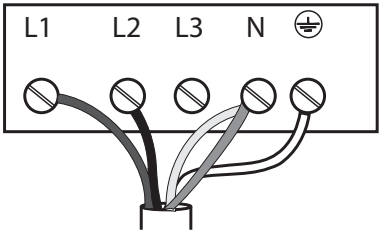
Esquema de ligação

220V - 240V 1N ∼



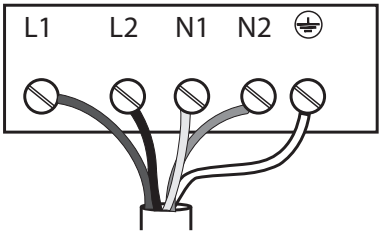
L	Preto
L	Castanho
N	Azul
N	Cinzento
⏚	Amarelo/verde

380V - 415V 2N ∼

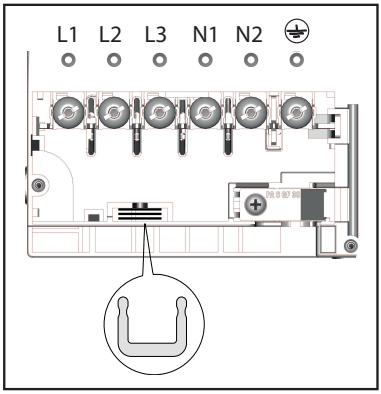


L1	Castanho
L2	Preto
N	Azul
N	Cinzento
⏚	Amarelo/verde

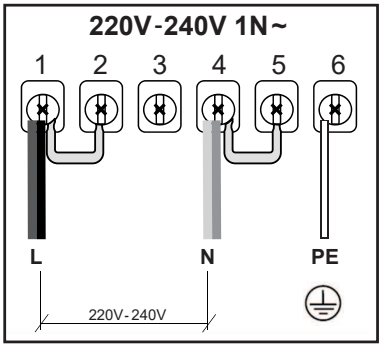
220V - 240V 2N ∼

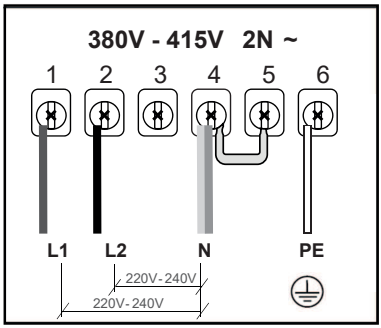


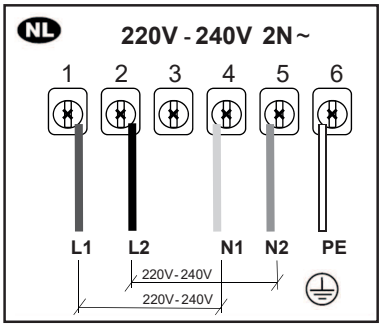
L1	Castanho
L2	Preto
N	Azul
N	Cinzento
⏚	Amarelo/verde



Insira shunts de corrente ⊔ entre os terminais como mostrado







4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Nunca utilize esfregões, palha de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou deixar sinais na superfície.
- Não consuma quaisquer resíduos alimentares que tenham caído ou sido acumulados na superfície e nos elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha.
- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. É muito mais difícil remover vestígios de sujidade endurecidos ou queimados.
- Para remover a sujidade do dia a dia, utilize um pano macio ou esponja com um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos agentes de limpeza a utilizar. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros.
- Remova os vestígios de sujidade endurecidos, como por exemplo leite derramado durante a fervura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos raspadores a utilizar.
- Remova os resíduos de alimentos ricos em açúcar, como por exemplo salpicos de compota durante a cozedura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos, podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova quaisquer resíduos de plástico derretido com um raspador adequado para superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos, podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução descalcificante, como por exemplo vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha se tiver arrefecido. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.
- Não corte ou prepare os alimentos na superfície e evite que caiam objetos duros sobre ela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Manutenção e reparações

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja confiada exclusivamente ao fabricante ou aos técnicos do Serviço de Assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos exclusivamente pelo produtor ou pelos técnicos do Serviço de Assistência.

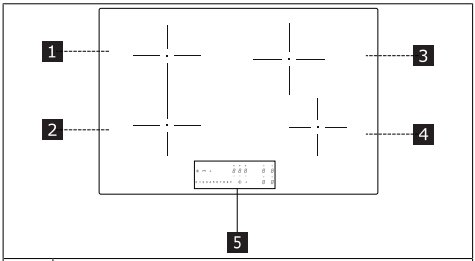
Se houver uma avaria, tente encontrar uma solução seguindo as instruções fornecidas no guia para a solução dos problemas. Se não for possível resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência.

Ao contactar o Serviço de Assistência, forneça as seguintes informações:
- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art./Cód.)
- número de série (S.N.)

Estas informações se encontram na plaqueta de dados. A plaqueta de dados está aplicada ao fundo do aparelho.
Em caso de utilização indevida do aparelho ou de instalação não efetuada por um instalador autorizado, pode ser necessário pagar a visita do técnico do Serviço de Assistência ou do revendedor, mesmo durante o período de validade da garantia.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Disposição da superfície de cozedura



1	Zona de cozedura individual (220 x 197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura individual (220 x 197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura simples (200 mm) 2300 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura simples (160 mm) 1400 W, com função Booster de 2100 W
5	Painel de comandos
1 + 2	Zona de cozedura combinável (220 x 395 mm) 3000 W, com função Booster 3700 W

INDICADORES

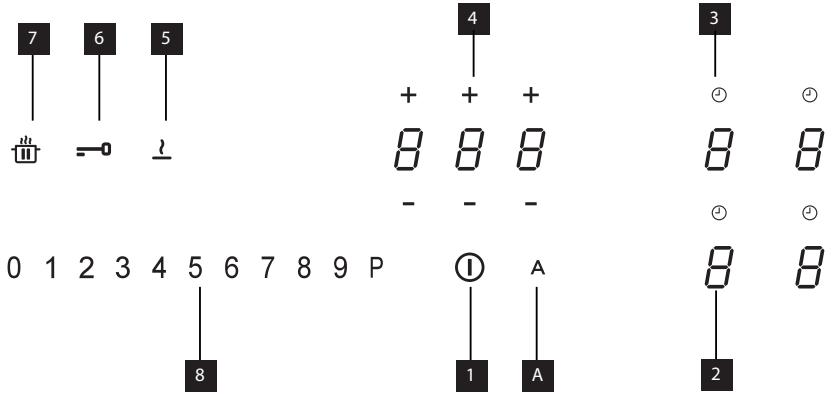
Deteção da presença de panela

Cada zona de cozedura está equipada com um sistema que deteta a presença de uma panela na placa de cozinha.
O sistema de deteção é capaz de reconhecer as panelas com fundo magnetizável de tipo adequado para a utilização nas placas de cozinha por indução.
Se a panela for removida durante o funcionamento, ou se for utilizada uma panela inadequada, no visor aparece o símbolo U.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para assinalar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou superior a 50 °C e pode assim causar queimaduras ao contactar com as mãos nuas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica H.

6. PAINEL DE COMANDOS



1	Aceso/Desligado
2	Indicador de nível de potência
3	Símbolo do temporizador
4	Controlo do temporizador e indicador do tempo de cozedura
5	Tecla da função de Descongelação
6	Botão da função Bloqueio
7	Botão da função Pausa
8	Teclado deslizante
A	Botão da função Auto

As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência 8. O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

7. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

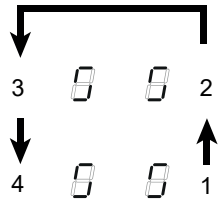
Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando ⏻ ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozinha à rede doméstica.

1. Todos os dígitos acendem por alguns segundos, depois desligam e ficam somente ⏦ a piscar.
2. Mantenha premido ⏦: os dígitos das zonas de cozedura indicam 5.

3. Mantenha premido , comece a premir os dígitos das zonas, procedendo no sentido anti-horário a partir daquela da frente à direita.



O dígito posterior esquerdo indica e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com e prima “8” na barra de potência.

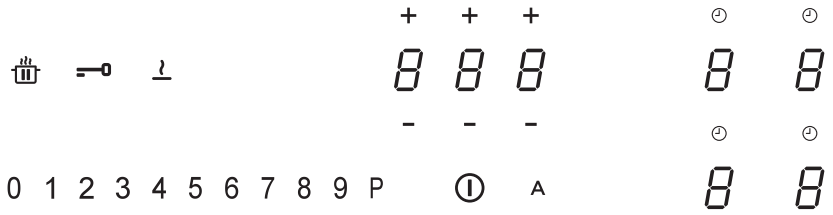
Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor na barra de potência	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Uma vez inserido o valor correto, confirme ao tocar e segurar .

8. FUNÇÕES



Dispositivo de segurança contra crianças	Esta função impede o acionamento acidental do aparelho
	Para ativar: se estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos o dígito correspondente. Se não estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos um dos 4 dígitos (não visíveis) ao lado do ponto do lado esquerdo. Solte e deslize o dedo do 0 ao 9 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. Todos os dígitos indicam . As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
	Para desativar: manter premido por 3 segundos um dos 4 dígitos das zonas de cozedura. Solte e deslize o dedo do 9 ao 0 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
Bloqueio	É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha. A função permanece ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada. No caso de interrupção da corrente, a função desativa-se.
	Para ativar: prima e mantenha premido por 1 segundo.
	Para desativar: prima .
Função Boost	Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.
	Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor “P” na barra de potência. O dígito correspondente indica .
	Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.

Temporizador das zonas de cozedura	O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.
	Para ativar: Com a zona de cozedura em função, prima o símbolo ⏲ correspondente para aceder aos comandos de gestão do temporizador daquela zona. Os 3 dígitos indicam " 0 0 0 ". Prima "+" o "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.  Horas - Décimos - Minutos Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão. Se o temporizador está ativo para mais zonas de cozedura, os 3 dígitos indicarão sempre o temporizador mais próximo do fim do tempo.
	Para desativar: com a zona de cozedura a funcionar, prima o símbolo ⏲ correspondente para aceder aos comandos de gestão do temporizador para aquela zona. Defina os três dígitos para "0 0 0" utilizando "+" ou "-".
Temporizador (genérico)	Temporizador com alarme para uso genérico.
	Para ativar: acenda a placa de cozinha e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam "- - -". Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar "0 0 0". Prima "+" o "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.  Horas - Décimos - Minutos Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão. Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.
	Para desativar: aceda a placa de cozinha ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e utilize "+" e "-" para definir o visor para "0 0 0".
Função de Descongelação	Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima ≀. O dígito da zona selecionada indica U.
	Para desativar: prima ≀ ou ⏻.

<table>
<tr><td>Função de Aquecimento</td><td>Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:
<table><tr><th>Nível de potência</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>Não disponível</td></tr><tr><td>P</td><td>Não disponível</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica “A”.
É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função.
Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.</td></tr>
<tr><td>Função Pausa</td><td>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.</td></tr>
<tr><td></td><td>Para ativar: Com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido o botão da função Pausa por, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicam .</td></tr>
<tr><td></td><td>Para desativar: mantenha premido por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha prossegue com as definições anteriores.</td></tr>
<tr><td>Função de Recuperação</td><td>Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.</td></tr>
<tr><td></td><td>Quando a placa de cozinha desliga, pode ser acesa dentro de 6 segundos ao tocar em , o botão pisca por 6 segundos. Prima o botão para recuperar as funções definidas anteriormente. É emitido um bip para confirmar a operação.</td></tr>
<tr><td>Modo combinado (função “ponte”)</td><td>Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como uma zona de cozedura única e mais ampla. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo.
As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as a esquerda.</td></tr>
<tr><td></td><td>Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos da zona de cozedura esquerda para selecionar as 2 zonas a serem ligadas em ponte, até aparecer o dígito a indicar que a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.</td></tr>
<tr><td>Função AUTO</td><td>Esta função permite ativar o modo AUTO no qual a Placa de cozinha e o Exaustor funcionam de maneira coordenada. Ao acender a Placa de cozinha acender-se-ão automaticamente as Luzes. A velocidade do exaustor será configurada automaticamente usando o nível de potência mais alto presente nas zonas do fogão.</td></tr>
<tr><td></td><td>Emparelhamento Placa-Exaustor
Para iniciar o procedimento de ligação, veja o parágrafo “PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR” código do menu “ U9 ” e siga todas as indicações.</td></tr>
</table>

9. TABELA DE COZEDURA

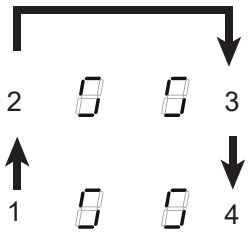
Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada

7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

10. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

- Prima ⏻.
- Prima de novo ⏻ e mantenha premido por 3 segundos.
- O botão 🗑 começa a piscar.
- Mantenha premido 🗑: os dígitos das zonas de cozedura indicam 0.
- Ao manter 🗑, comece a premer o dígito das zonas de cozedura ao proceder no sentido dos ponteiros do relógio a partir do primeiro à esquerda.



O dígito posterior esquerdo indica alternadamente U e um número de 2 a 9 indica o código do menu.
O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

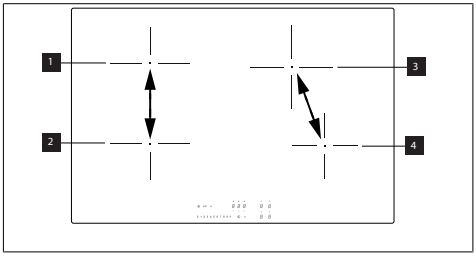
- Prima o dígito posterior esquerdo.
- Selecione um número na barra de potência para aceder ao código do menu.
- Prima o dígito anterior esquerdo.
- Selecione o número na barra de potência para selecionar um valor.
- Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo ⏻ premido por 2 segundos.
- Para sair do menu sem salvar, prima 🗑.

Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.
Veja a tabela seguinte para as especificações:

Código do menu	**Descrição**	**Valor**
U2	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U3	Menu de gestão do volume do alarme do temporizador.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U4	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Máx. 9 - Mín.
U5	Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso.	0 - Animação desativada 1 - Animação ativada
U6	Menu da função de reconhecimento de presença de tacho.	0 - Ativa 1 - Não ativa
U7	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Intermitente contínuo e desligamento 1 - Dez intermitentes e desligamento 2 - Um intermitente e desligamento

U9	Menu para ativar o procedimento de **Emparelhamento Placa-Exaustor**.	0 - Emparelhamento Placa-Exaustor desativado 1 - Ativado o procedimento de Emparelhamento Placa-Exaustor. O ecrã mostra uma animação. **ATENÇÃO:** uma vez ativado o procedimento, consulte o manual do exaustor e verifique se foi ativado o procedimento de Emparelhamento K-Link. O procedimento de acoplamento dura 2 minutos.

11. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA



"Este produto está equipado com uma função de gestão da potência por controlo eletrónico.
Veja a ilustração.
Esta função controla a dispensação da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura 1 e 2, otimizando a distribuição da potência e evitando situações de sobrecarga do sistema.
Placa de cozinha no nível máximo de potência - a função reparte a potência entre as zonas de cozedura e reduz automaticamente a potência de uma zona de cozedura, se necessário (é atribuída ao último comando a prioridade mais alta).
Placa de cozinha com limitação da potência - a função reparte a potência entre as zonas de cozedura, impedindo que a potência de uma zona de cozedura seja definida para um nível superior ao limite (para aumentar a potência de uma determinada zona de cozedura, é necessário reduzir manualmente o nível de potência definido para a outra).
Exemplo:
Se, para a zona de cozedura 1, se selecionar o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente."

12. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar
Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um íman no fundo do tacho. Se ficar agarrado, significa que o tacho é utilizável sobre uma placa de cozinha por indução.
Para garantir uma eficiência ideal, utilize sempre panelas com fundo plano capaz de distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos
Diâmetro mínimo do tacho/frigideira para as diferentes zonas de cozedura.
Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ter o diâmetro mínimo adequado.
Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponder ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)

Traseira direita	110 mm	200 mm
Dianteira direita	110 mm	145 mm
Traseira esquerda	110 mm	190 mm
Dianteira esquerda	110 mm	190 mm

Tachos/frigideiras vazias ou com fundo fino

Não utilize tachos/frigideiras vazios ou com o fundo fino na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura, se a temperatura for demasiado alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.

Se for exibida uma mensagem de erro, consulte a secção “Resolução de problemas”.

Conselhos/sugestões

Ruídos durante o funcionamento

Quanto ativa-se uma zona de cozedura, é possível ouvir um zumbido breve. Este fenómeno é tipico das zonas de cozedura em vitrocerâmica e não influi no funcionamento ou na vida útil do aparelho. O ruído pode depender do tacho utilizado. Na presença de uma forte perturbação, pode ser útil substituir o tacho.

13. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
ER03	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro anula-se automaticamente depois de 8 s e a zona de cozedura pode ser utilizada novamente. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
EH	A zona de cozedura correspondente desliga.	Sensor de temperatura da zona de cozedura bloqueado. Não é detetada uma variação de temperatura suficiente após a ligação da placa de cozinha.	Desligue a placa de cozinha e volte a ligá-la após se ter arrefecido. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.

14. DADOS TÉCNICOS

FCH 84 DF KL

		Unidade	Valor
Tipo de produto			**Placa de cozinha integrada**
Dimensões	Largura	mm	**780**
	Profundidade	mm	**520**
	Altura mín./máx.	mm	**54**
Potência total		W	**7400**

Parâmetro	**Valor**
Tensão/frequência de alimentação	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;** **2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Peso do aparelho	**10,4 kg**

15. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DA PLACA DE COZINHA

Número de zonas de cozedura	**4**
Número de zonas de cozedura combináveis	**1- Esquerda**
Tecnologia de cozinha	**Indução**
Dimensões da zona de cozedura combináveis	**Esquerda 220 x 395 mm**
Dimensões da zona de cozedura	**Dianteira esquerda 220 x 197 mm**
	Traseira esquerda 220 x 197 mm
	Traseira direita Ø 200 mm
	Dianteira direita Ø 145 mm
Consumo de energia por zona de cozedura combinável	**192 Wh/kg**
Consumo de energia por zona de cozedura	**Traseira direita 185 Wh/kg**
	Dianteira direita 181 Wh/kg
Consumo de energia elétrica da placa de cozinha (funcionamento elétrico)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de

eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

Eliminação dos materiais da embalagem

Os materiais com o símbolo ♺ são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Poupança de energia

É possível poupar energia diariamente durante a cozedura seguindo as sugestões que se seguem.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

17. CONFORMIDADE

Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014

Normas de referência:

EN/CEI 60350-2
EN/CEI 50564

CE

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com as diretivas da CEE.

"Os dados técnicos são fornecidos na placa de dados aplicada no fundo do produto."

SV

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions-och säkerhetsegenskaper. Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC- och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.

De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet ELEKTRISK ANSLUTNING.

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och terminalerna vara anordnade på ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att närmatningen har en lämplig jordanslutning.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Om matningskabeln är skada, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat servicecenter eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.

VARNING: Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

VARNING: Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
- Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

VARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

VARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten,utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

OBSERVERA: Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

VARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Försäkra dig att enheten är direkt ansluten till eluttaget.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningssladdar för att ansluta enheten.
- Använd aldrig apparaten för andra avsikter än för de den är utformad för.
- Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Aktivera inte apparaten med användning av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.

Förklaring om Överensstämmelse

Tillverkaren försäkrar att denna apparat med trådlös radiofunktion överensstämmer med direktiv 2014/53/EU.

Den fullständiga texten för EG-överensstämmelse är tillgänglig på följande Internet-adress, med sökning efter produktkod:

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

Denna kod återges på etiketten som är placerad på produktens insida.

Frekvensband	Max överförd effekt
2,4 GHz	2 mW max.

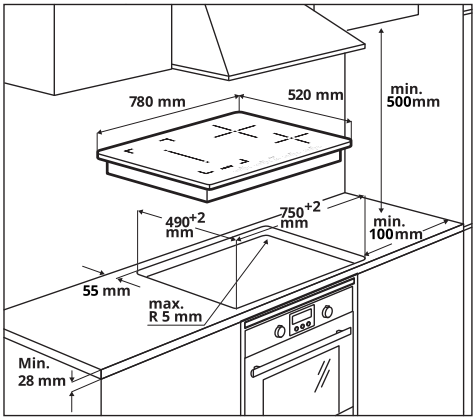
2. INSTALLATION

För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Använd inte silikontätningsmedel mellan apparaten och bänkskivan.
- Kontrollera att utrymmet under spishällen är tillräckligt för luftcirkulationen. Se monteringsanvisningarna.
- Apparatens botten kan bli mycket varm. Om apparaten är installerad ovanför lådor, se till att installera en brandsäker skiljepanel under apparaten för att hindra åtkomst till botten. Se monteringsanvisningarna.
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Skapa en främre öppning på minst 28 cm² i köksblocket som ska inrymma spishällen för att tillåta en korrekt luftning av produkten.

Krav på köksblocket

- Om apparaten monteras på brännbara material, är det nödvändigt att strikt iaktta vägledningen och de relativa föreskrifterna för lågspänningsanläggningar samt standarderna för att förebygga eldsvådor.
- För inbyggnadsenheterna ska komponenterna (i plast eller i fanerat trä) appliceras med värmebeständigt lim (min. 85 °C): användning av ej lämpliga material och lim kan orsaka deformationer eller lossnade komponenter.
- Det är tillåtet att använda profiler i massivt trä omkring arbetsbänken bakom apparaten, på villkor att minimum avstånden alltid överensstämmer med indikationerna i installationsritningarna.



- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Om det inte finns en ugn under spishällen, installera en skiljepanel under apparaten som visas i monteringsinstruktionerna.

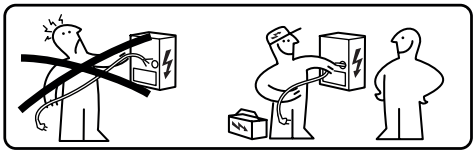
3. ELANSLUTNING

VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Innan anslutningarna utförs, kontrollera att apparatens märkspänning som anges på märkskylten motsvarar nätspänningen. Märkskylten är fäst på spishällens undersida.
- Följ kopplingsschemat (placerat på spishällens undersida).
- Använd uteslutande originalkomponenter som tillhandahålls av reservdelsservicen.
- Apparaten levereras med anslutningskabel.
- Om matningskabeln är skadad, byt ut den med lämplig reservdel. Kontakta Kundservice.

Observera! Utför inte svetsningar på sladdarna!

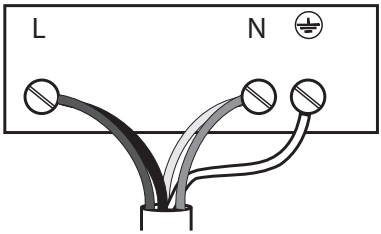
Elanslutning



- Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker.
- Denna apparat har en anslutning av ”Y”-typ med en kabel av typ H05V2V2-F. Minsta avsnitt av ledarna: 5x2,5 mm².
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten enligt schemat (i enlighet med gällande nationella referensstandarder för nätspänning).

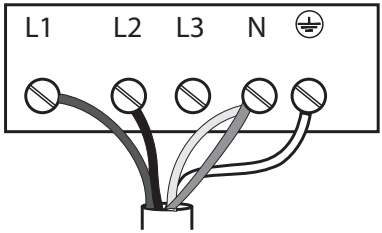
Anslutningsschema

220V - 240V 1N ∿



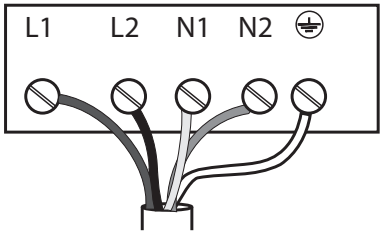
L	Svart
L	Brun
N	Blå
N	Grå
⏚	Gul / Grön

380V - 415V 2N ∿

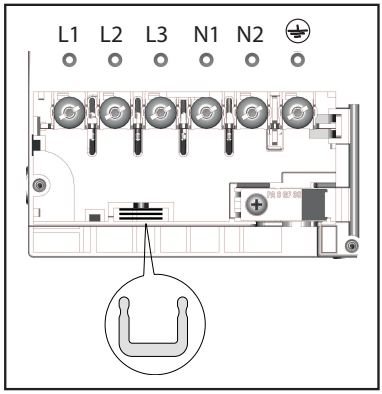


L1	Brun
L2	Svart
N	Blå
N	Grå
⏚	Gul / Grön

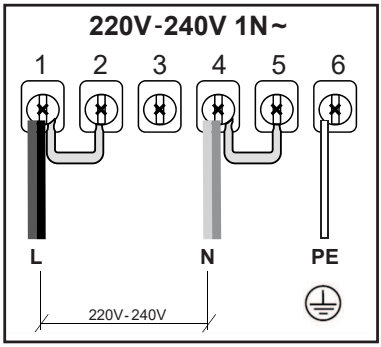
220V - 240V 2N ∿

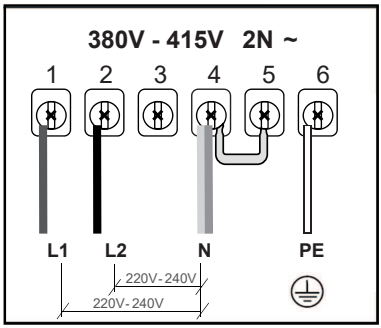


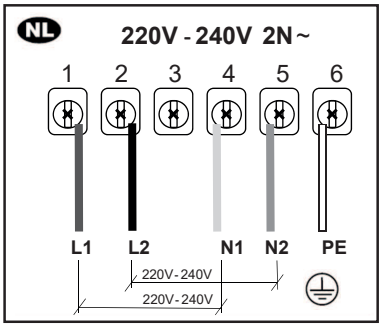
L1	Brun
L2	Svart
N	Blå
N	Grå
⏚	Gul / Grön



För in strömavledarna ⊔ mellan terminalerna som visas







4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Använd aldrig slipande svampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Konsumera inte matrester som har fallit eller ansamlats på ytan och på hällens funktionella eller estetiska element.
- Stäng av eller koppla bort apparaten från försörjningsnätet före alla rengörings- eller underhållsåtgärder.
- Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att matrester karboniseras. Det är mycket svårt att ta bort härdade eller brända smutsrester.
- För att avlägsna den dagliga smutsen, använd en mjuk trasa eller en svamp med lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens instruktioner beträffande rengöringsmedel att använda. Vi rekommenderar att använda neutrala rengöringsmedel.
- Avlägsna härdade rester av smuts, till exempel mjölk som runnit över under kokningen, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens instruktioner beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Avlägsna matrester med hög sockerhalt, t ex stänk av marmelad under kokning, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Avlägsna eventuella rester av smält plast, med användning av en skrapa, lämplig för ytor i glaskeramik när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.
- Skär eller förbered inte livsmedlen på ytan för att undvika att hårda föremål faller på den. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.
- Använd inte ångrengörare.

Underhåll och reparationer

- Försäkra dig att underhållet av de elektriska komponenterna uteslutande tilldelas tillverkaren eller service centrets tekniker.

- Försäkra dig att de skadade kablarna byts ut uteslutande av tillverkaren eller service centrets tekniker.

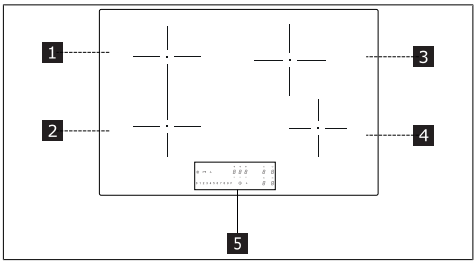
I närvaro av ett fel, försök att finna en lösning genom att följa indikationerna som ges i vägledningen för åtgärdande av fel. Om det inte är möjligt att lösa problemet, kontakta Teknisk Assistans.

När du kontaktar Kundtjänst, ber vi dig att uppge följande information:
- typ av fel
- modell på apparaten (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Dessa informationer finns på typskylten. Typskylten sitter på apparatens botten.
I händelse av felaktig användning av apparaten eller installation som inte utförs av en auktoriserad installatör kan det vara nödvändigt att ersätta besöket av teknikern från Teknisk Assistans eller återförsäljaren även under garantiperioden.

5. BESKRIVNING AV PRODUKTEN

Disposition av spishällen



1	Enkel kokzon (220 x 197 mm) 2100 W, med Booster funktion på 3000 W
2	Enkel kokzon (220 x 197 mm) 2100 W, med Booster funktion på 3000 W
3	Enkel kokzon (200 mm) 2300 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkel kokzon (160 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 2100 W
5	Manöverpanel
1 + 2	Kombinerbar kokzon (220 x 395 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

INDIKATIONSLAMPOR

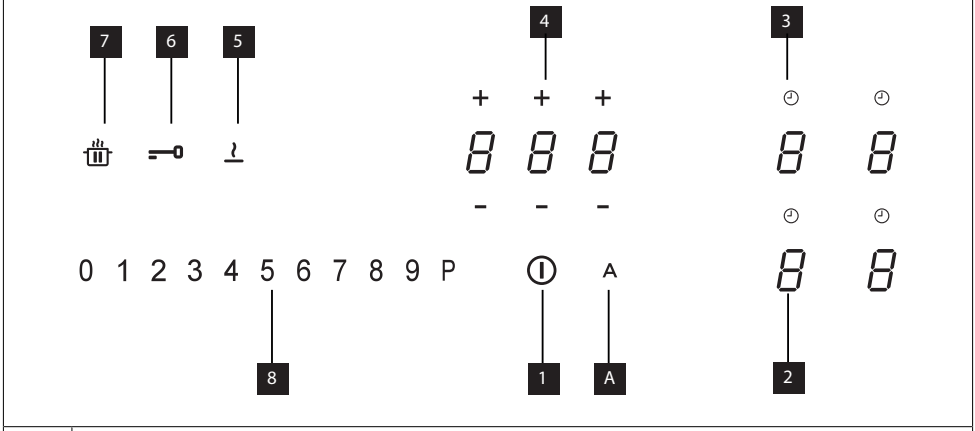
Detektering av kastrull

Varje kokzon är utrustad med ett system som känner av närvaron av en kastrull på hällen.
Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med magnetiserbar botten av den typ som lämpar sig för användning på induktionshällar.
Om kastrullen tas bort under drift eller en olämplig kastrull används, visas symbolen U, på displayen.

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion som indikerar att kokzonens yta fortfarande har en temperatur på 50 °C eller mer och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar H.

6. KONTROLLPANELEN



1	Påslagen/Avstängd
2	Indikator för effektnivån
3	Symbol för timern
4	Kontroll av timern och indikator för koktiden
5	Knapp för Smältfunktion
6	Knapp för Låsfunktion
7	Knapp för Paus-funktion
8	Rullknappar
A	Knapp för Auto-funktionen

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran 8. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaron och belyser den motsvarande teckenrutan för att aktivera den.

Om det inte finns kastruller eller andra föremål på kokzonen, är inte siffrorna synliga.

På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

7. EFFEKTBEGRÄNSNING

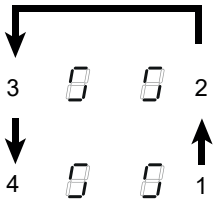
När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk.

Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med ⏻ eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyn.

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

Anslut hällen till hemmets elnät

1. Alla siffror tänds i några sekunder, slocknar sedan och endast förblir blinkande.
2. Tryck in och håll ner : kokzonens siffror anger 6.
3. Medan du håller intryckt , börja trycka på moturs på siffrorna för zonerna, med början från den längst framtill höger .



Den vänstra bakre siffran anger C och ett nummer som anger menytypen. Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

Välj siffran med C och tryck in “8” på effektstapeln.

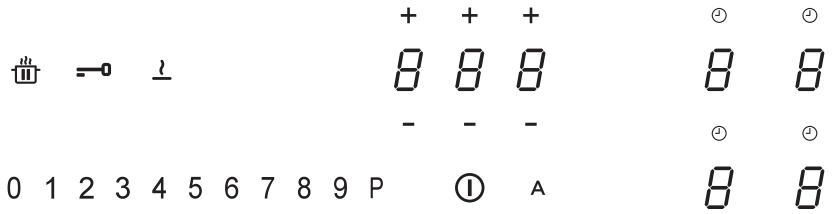
Välj den främre vänstra siffran och välj rätt inställning.

Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på effektstapeln	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

När korrekt värde införts bekräfta genom att röra vid och hålla intryckt ⏻.

8. FUNKTIONER



Barnsäkerhetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten
	För att aktivera: om det finns en kastrull på hällen, håll motsvarande siffra intryckt i 3 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hällen, tryck in och håll ned en av de 4 siffrorna (syns inte) bredvid punkten på vänster sida i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 0 till 9 längs effektfältet som visar driftssekvensen. Alla siffror indikerar L. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
	För att inaktivera: tryck in och håll intryckt en av de 4 siffrorna för kokzonerna i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftssekvensen. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
Lås	Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen. Funktionen förblir aktiverad även om kokzonen stängs av och slås på igen. I händelse av strömavbrott inaktiveras funktionen.
	För att aktivera: tryck in 🔒 och håll intryck i 1 sekund.
	För att inaktivera: tryck in 🔒.
Boost-funktion	Varje kokzon kan ställas in med en extra effektnivå i högst 5 minuter.
	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj värdet ”P”, på kraftfältet. Motsvarande siffra anger P.
	För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena på effektfältet.

<table>
<tr><td>Timer för kok-zonerna</td><td>Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden.
Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att aktivera: Med pågående tillagning, tryck in motsvarande symbol ⏲ för att komma åt kommandona för hantering av timern för den zonen.
De 3 siffrorna anger “ 0 0 0 “. Tryck in “+” eller “-” för att ställa in timerns nedräkning.

Timmar - Tiondelar - Minuter

Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.
Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst.
Om timern är aktiverad för flera kokzoner, anger de 3 siffrorna alltid den timer som är närmast avslutad tid.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att inaktivera: med kokzonen i funktion, tryck in den motsvarande symbolen ⏲ för att komma åt hanteringen av timer för den zonen.
Ställ in de tre siffrorna på “ 0 0 0 “ med användning av “+” o “-”.</td></tr>
<tr><td>Timer (allmän)</td><td>Timer med larm för allmän användning.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.
De 3 siffrorna för kontrollerna för hantering av timern anger ” - - -”.
Tryck in siffran för att komma åt timerns meny och visa “ 0 0 0 “.
Tryck in “+” eller “-” för att ställa in timerns nedräkning.

Timmar - Tiondelar - Minuter

Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.
Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst.
Upprepa ovanstående åtgärder för att ändra nedräkningsvärdet.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.
Tryck in siffran för att komma åt menyn och använd “+” och “-” för att ställa in displayen på “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td>Smältningsfunktion</td><td>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in ≀.

Siffran för zonen anger U.</td></tr>
<tr><td></td><td>För att inaktivera: tryck in ≀ eller tryck in ⏻.</td></tr>
<tr><td>Uppvärmningsfunktion</td><td>Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:
<table>
<tr><th>Effektnivå</th><th>Timer (sekunder)</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>Inte tillgänglig</td></tr>
<tr><td>P</td><td>Inte tillgänglig</td></tr>
</table>
Med en kastrull på hällen och vald kokzon trycker du ner det valda värdet (från 1 till 8) på effektfältet i 3 sekunder för att aktivera det. Displayen för motsvarande kokzon indikerar “A”.
Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen.
Den kan också inaktiveras genom att trycka in och hålla ned knappen för den aktuella kokzonen i 3 sekunder.</td></tr>
</table>

Paus-funktion	Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.
	För att aktivera: Med en kastrull på spishällen och vald kokzon, tryck in och håll knappen för Pausfunktionen intryckt i minst 1 sekund. Samtliga displayer anger .
	För att inaktivera: tryck in och håll intryckt i 1 sekund tills den blinkar. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.
Återkallningsfunktion	Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishällen i händelse av oavsiktligt eller plötsligt strömavbrott.
	När hällen stängs av, om du slår på den inom 6 sekunder genom att trycka på , blinkar knappen i 6 sekunder. Tryck in knappen för att hämta de tidigare inställda funktionerna. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.
Kombinerat läge ("överbryggnings" -funktion)	Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten. De valbara kokzonerna för denna funktionen är uteslutande de till vänster.
	För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zonerna som ska överbryggas, tills siffran visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektnivån.
AUTO-funktion	Denna funktionen tillåter att aktivera AUTO-läget i vilket Hällen och Fläkten fungerar koordinerat. Lamporna tänds automatiskt när du slår på Hällen. Fläktens hastighet ställs in automatiskt på den högsta effektnivån som finns på spishällens zoner.
	Parning Häll-Fläkt För att starta anslutningsproceduren, se avsnittet "ANPASSA ANVÄNDARMENYN", menykod "U9" och följ alla instruktioner.

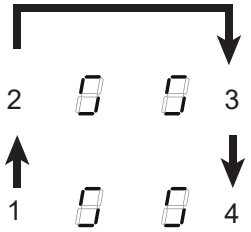
9. TILLAGNINGSTABELL

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

10. PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

- Tryck in ⏻.
- Tryck in ⏻ på nytt och håll intryckt i 3 sekunder.
- Knappen 🗑 börjar blinka.
- Tryck in och håll ner 🗑: kokzonens siffror anger 0.
- Medan du håller 🗑 intryckt, börja trycka in kokzonernas siffror medurs med början från den främre till vänster.



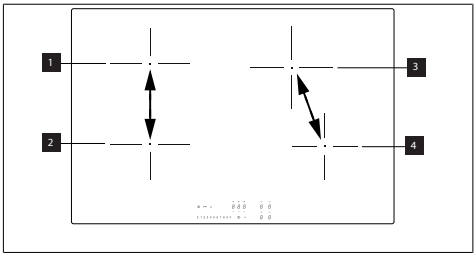
Den bakre vänstra teckenrutan anger omväxlande U och ett nummer från 2 till 9 som anger menykoden.
Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

- Tryck in den bakre siffran till vänster.
- Välj ett nummer på effektfältet för att nå menykoden.
- Tryck in den främre vänstra siffran.
- Välj ett nummer på effektfältet för att välja ett värde.
- När korrekt värde införts, bekräfta genom att röra vid ⏻ och hålla intryckt i 2 sekunder.
- För att lämna menyn utan att spara, tryck in 🗑.

Om du inte utför någon procedur stängs användarmenyn av efter 1 minut.
Se tabellen nedan för specifikationer:

Meny- koden	Beskrivning	Värde
U2	Meny för hantering av knapparnas ljudnivå.	0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meny för hantering av volymen på minuträknarens summer.	0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meny för att hantera displayens ljusstyrka.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meny för att hantera visningen av nedräkningen.	0 - Visning inaktiverad 1 - Visning aktiverad
U6	Meny för funktionen för avkänning av närvaro kastrull.	0 - Aktiverad 1 - Inte aktiverad
U7	Meny för hantering av avslutad nedräkning.	0 - Kontinuerlig blinkning och släckning 1 - Tio blinkningar och släckning 2 - En blinkning och släckning
U9	Meny för att aktivera proceduren för **Parning Häll-Fläkt**.	0 - Parning Häll-Fläkt inaktiverad 1 - Aktiverar proceduren för Parning Häll-Fläkt. På displayen visas en animering. **OBSERVERA:** när proceduren aktiverats, se manualen för fläkten och kontrollera att proceduren för Parning K-Link har aktiverats. Sammankopplingsproceduren varar 2 minuter.

11. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN



”Denna produkt är utrustad med en elektroniskt styrd energisparfunktion.
Se bild.
Denna funktion styr leveransen av den maximala effekten på 3700 W mellan kokzonerna 1 och 2, optimerar effektfördelningen och undviker situationer med överbelastning av systemet.
Spishäll på maximal effektnivå - funktionen fördelar effekten mellan kokzonerna och minskar automatiskt effekten av en kokzon vid behov (det sista kommandot har högsta prioritet).
Spishäll med effektbegränsning - funktionen fördelar effekten av kokzonen - funktionen fördelar effekten mellan kokzonerna och hindrar en zon från att ställas in till en nivå som är högre än gränsen (för att öka effekten för en viss kokzon är det nödvändigt att manuellt minska effektnivån som ställts in för den andra).
Exempel:
Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.”

12. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda
Använd uteslutande kastruller med botten i järnmagnetiskt material, lämpligt för användning på induktions spishäll:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även inte helt)
- aluminium med järnmagnetisk beklädnad eller botten med järnmagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen är närvarande (normalt stansad på botten). Du kan även närma en magnet till kastrullens botten. Denna symbol visar att kastrullen kan användas på en induktionshäll.
För att säkerställa optimal effekt bör du alltid använda kastruller med plan botten så att värmen kan fördelas jämnt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeledningen.

Hur man använder kastrullerna
Minsta diameter hos kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.
För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, måste kastrullen täcka en eller fler av referenspunkterna på spishällens yta och ha den minsta, lämpliga diametern.
Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar kastrullens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Bakre höger	110 mm	200 mm
Främre höger	110 mm	145 mm
Bakre vänster	110 mm	190 mm
Främre vänster	110 mm	190 mm

Kastruller/stekpannor som är tomma eller med tunn botten
Använd inte kastruller/pannor som är tomma eller har tunn botten på spishällen då dessa inte låter dig reglera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen blir alltför hög, med påföljande risk att skada kastrullen eller spishällens yta.
Om detta inträffar ska du inte röra någonting och vänta tills samtliga komponenter har svalnat.
Om ett felmeddelande visas, gå till avsnittet ”Åtgärdande av fel”.

Rekommendationer/råd
Buller under användningen
När en kokzon aktiveras är det möjligt att ett kort surrande ljud hörs. Detta är ett typsikt fenomen för kokzoner i glaskeramik och påverkar inte vare sig funktionen eller apparatens livstid. Bullret kan bero på den använda kastrullen. I närvaro av en stark störning, kan det vara en god idè att byta ut kastrullen.

13. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstå, kontakta Teknisk Assistans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
EH	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Kokzonens temperatursensor blockerad. En tillräcklig temperaurskiftning efter påslagning av spishällen avläses inte.	Stäng av spishällen och slå på den igen efter att den svalnat. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

14. TEKNISKA DATA

FCH 84 DF KL

	Enhet	Värde
Produkttyp		**Integrerad spishäll**

Dimensioner	Bredd	mm	**780**
	Djup	mm	**520**
	Höjd min./max	mm	**54**
Total effekt		W	**7400**

Parameter	**Värde**
Matningsspänning/-frekvens	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Apparatens vikt	**10,4 kg**

15. SPISHÄLLENS ELEKTRISKA EFFEKT

Antal kokzoner	**4**
Antal kombinerbara kokzoner	**1- Vänster**
Tillagningsteknik	**Induktion**
Den kombinerbara kokzonens dimensioner	**Vänster 220 x 395 mm**
Kokzonens dimensioner	**Främre vänster 220 x 197 mm**
	Bakre vänster 220 x 197 mm
	Bakre höger Ø 200 mm
	Främre höger Ø 145 mm
Energiförbrukning per kombinerbar kokzon	**192 Wh/kg**
Energiförbrukning per kokzon	**Bakre höger 185 Wh/kg**
	Främre höger 181 Wh/kg
Spishällens elektriska energiförbrukning (elektrisk funktion)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

Symbolen på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Bortskaffning av förpackningsmaterial

Material med symbolen är återvinningsbara. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Genom att följa nedanstående råd går det att spara energi dagligen under matlagningen.

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

17. ÖVERENSSTÄMMELSE

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Denna apparat har designats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEC-direktiven.
"Tekniska data finns på typskylten som sitter på produktens botten."

FI

1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.

Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.

Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liitinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan irrottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.

- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syynä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottua jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitusliitäntä.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.

VAROITUS: Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

VAROITUS: Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.

- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vastuksiin.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.

- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.

VAROITUS: Keittotason vartioimatta jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

HUOMIO: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla koskettimet (3 mm) siten, että katkaisu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Varmista, että laite on liitetty suoraan pistorasiaan.
- Älä käytä adaptereita, monipistorasioita tai jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Älä käytä laitetta koskaan muihin tarkoituksiin kuin mihin se on suunniteltu.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Jotta laite ei pääsisi ylikuumenemaan, sitä ei tule koskaan asentaa koristeoven taakse.
- Älä seiso laitteen päällä, koska se saattaa vaurioitua.
- Älä laita kattiloita tai paistinpannuja reunalle, koska silikonitiivisteet saattavat vaurioitua.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Valmistaja vakuuttaa, että tämä radiotoiminnolla varustettu laite vastaa direktiiviä 2014/53/EU.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla tuotekoodihaulla seuraavasta verkko-osoitteesta:

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

Kyseinen koodi on tuotteen sisällä olevassa tarrassa.

Taajuuskaistat	Suurin lähetysteho
2,4 GHz	2 mW maks.

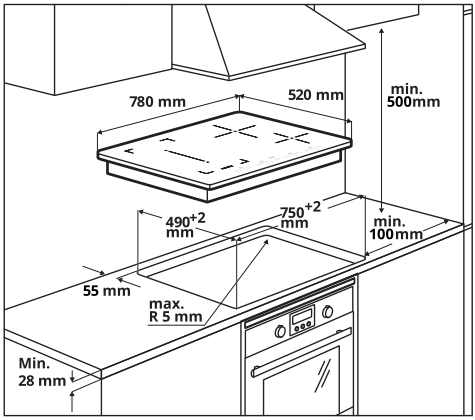
2. ASENNUS

Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Jos haluat tietää enemmän asennuksesta, tutustu kokoonpano-ohjeisiin.
- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille.
- Tarkista, että keittotason alla oleva tila on riittävä ilmanvaihtoa varten. Viittaa asennusohjeisiin.
- Laitteen pohja saattaa kuumentua rajusti. Jos laite on asennettu laatikoiden päälle, muista asentaa tulenkestävästä materiaalista valmistettu välipaneeli laitteen alle, jotta laatikot eivät ole kosketuksissa laitteen pohjaan. Viittaa asennusohjeisiin.
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Tee vähintään 28 cm²:n aukko keittiön osioon, johon keittotaso asennetaan, jotta tuotteessa olisi kunnollinen ilmanvaihto.

Keittiön osion vaatimukset

- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan pienjännitejärjestelmiä ja paloturvallisuutta koskevia suuntaviivoja ja määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (min. 85 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa osien vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Täyspuusta valmistettujen profiilien asennus työtason ympärille ja laitteen taakse on sallittu sillä ehdolla, että asennuskuvissa osoitettuja minimietäisyyksiä noudatetaan.



- Jos haluat tietää enemmän asennuksesta, tutustu kokoonpano-ohjeisiin.
- Jos keittotason alla on uuni, asenna välipaneeli laitteen alle noudattamalla kokoonpano-ohjeita.

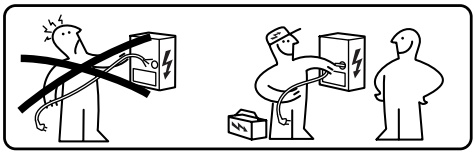
3. SÄHKÖLIITÄNTÄ

VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Ennen liitäntöjä tarkista, että laitteen nimellisjännite, joka on kerrottu tyyppikilvessä, vastaa syöttöverkon jännitettä. Tietokyltti on kiinnitetty keittotason alapuolelle.
- Noudata liitäntäkaaviota (kiinnitetty keittotason alapuolelle).
- Käytä yksinomaan alkuperäisiä osia, jotka varaosapalvelu on toimittanut.
- Laitteeseen kuuluu liitäntäkaapeli.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihda se vastaavaan alkuperäiseen varaosaan. Ota yhteyttä huoltopalveluun.

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

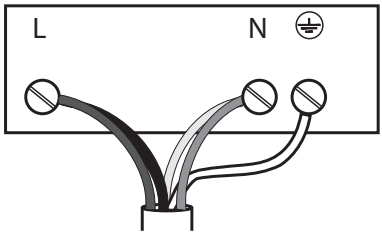
Sähköliitäntä



- Sähköliitännät saa tehdä vain erikoisteknikko.
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä ja H05V2V2-F-tyyppinen johto. Jodinten minimiläpimitta: 5x2,5 mm².
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite kaavion mukaisesti (voimassa olevien kansallisten verkkojännitteen viitenormien mukaisesti).

Liitäntäkaavio

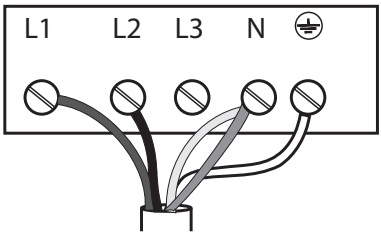
220V - 240V 1N ∿



L	Musta
L	Ruskea
N	Sininen
N	Harmaa

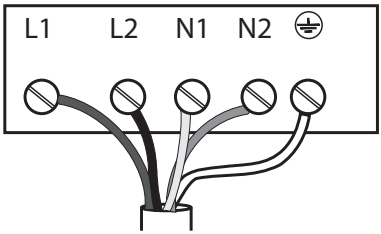
⏚	Kelta/vihreä

380V - 415V 2N ~

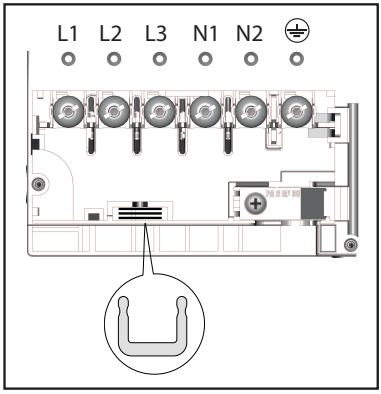


L1	Ruskea
L2	Musta
N	Sininen
N	Harmaa
⏚	Kelta/vihreä

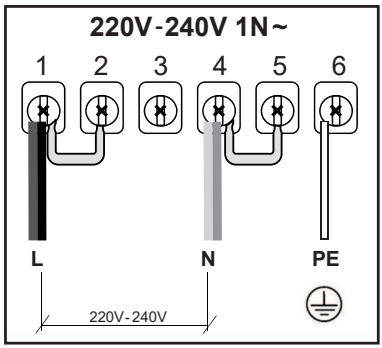
220V - 240V 2N ~

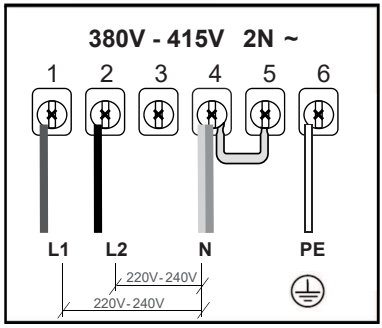


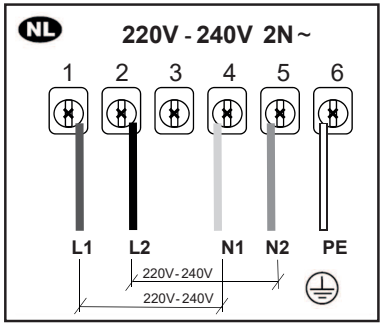
L1	Ruskea
L2	Musta
N	Sininen
N	Harmaa
⏚	Kelta/vihreä



Laita virranjakajat ⏛ liitinten väliin näytetysti







4. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen jälkiä.
- Älä käytä keittotason pinnalle ja toimintaosien tai esteettisten element-

tien päälle mahdollisesti pudonneita tai kerääntyneitä ruokajäämiä.
- Sammuta ja kytke irti laitteen virransyöttö ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista.
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen välttääksesi ruokajäämien hiiltymistä. Kovettuneet tai palaneet likajäänteet on paljon vaikeampi poistaa.
- Poista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. Neutraalien pesuaineiden käyttöä suositellaan.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella, kun keittotaso on yhä lämmin. Noudata käytettävien kaavinten suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista jäänteet sokeria sisältävistä ruoista, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Jos kyseisiä jäänteitä ei poisteta, ne voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista mahdolliset sulaneen muovin jäänteet lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Jos kyseisiä jäänteitä ei poisteta, ne voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.
- Älä leikkaa tai valmistele ainesosia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.
- Älä käytä höyrypuhdistimia.

Huolto ja korjaukset
- Varmista, että sähkökomponenttien huollon tekevät vain valmistaja tai huoltopalvelun teknikot.
- Varmista, että vahingoittuneet johdot vaihtaa vain valmistaja tai huoltopalvelun teknikot.

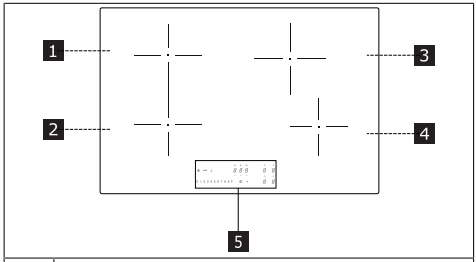
Jos on vika, yritä löytää ratkaisu noudattamalla vianmäärityksessä annettuja ohjeita. Jos ongelmaa ei ole mahdollista ratkaista, ota yhteys huoltopalveluun.

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:
- vian tyyppi
- laitemalli (tuote/koodi)
- sarjanumero (S.N.)

Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Tyyppikilpi on kiinnitetty laitteen pohjaan.
Jos laitetta käytetään väärin tai valtuutettu asentaja ei ole suorittanut asennusta, huoltopalvelun tai jälleenmyyjän teknikon käynti saatetaan joutua maksamaan myös takuun voimassaoloaikana.

5. TUOTTEEN KUVAUS

Keittopinnan osiot



1	Yksittäinen keittoalue (220 x 197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (220 x 197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (200 mm) 2300 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (160 mm) 1400 W, jossa 2100 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
1 + 2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (220 x 395 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

MERKKIVALOT

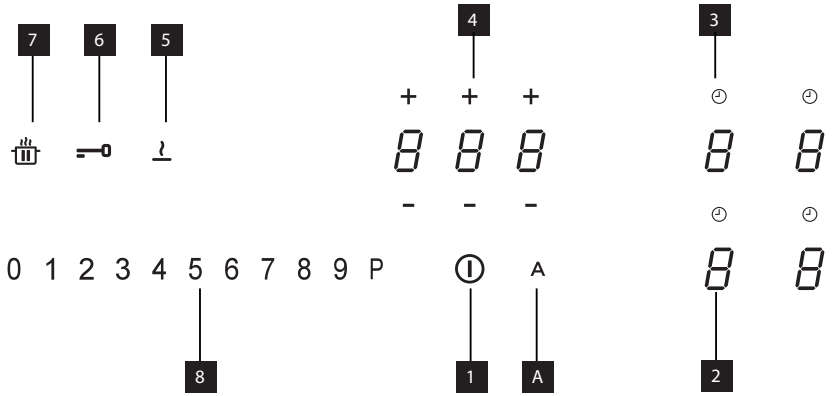
Kattilan läsnäolon tunnistus.

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnista-

maan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi.
Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli U.

Jäännöslämmön ilmaisin
Jäännöslämmön ilmaisin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinta on yhä viimeistään 50 °C ja saattaa näin ollen aiheuttaa palovammoja, jos siihen kosketaan paljain käsin. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy H.

6. OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Tehotason ilmaisin
3	Ajastimen symboli
4	Ajastimen hallinta ja keittoajan ilmaisin
5	Sulatustoiminnon näppäin
6	Lukitustoiminnon näppäin
7	Taukotoiminnon näppäin
8	Liukunäppäimistö
A	Automaattisen toiminnon näppäin

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä 8. Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.
Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.
Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttöjä ei näy.
Ohjauspaneelilla valittavissa olevat toiminnot ovat aina ne, jotka näkyvät, mutta joiden voimakkuus on alhainen. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

7. TEHON RAJOITUS

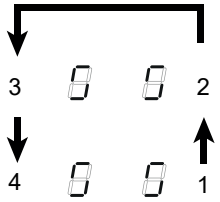
Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.
Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta ⏻ tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla

kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

Liitä keittotaso verkkovirtaan.

1. Kaikki numeronäytöt valaistuvat muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten, jolloin vain jää vilkkumaan.
2. Paina ja pidä painettuna , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
3. Pidä painettuna kohtaa ja ala painaa keittoalueiden numeronäyttöjä vastapäivään etuoikealta alkaen.



Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa kohtaa ja numeroa, joka kertoo valikkotyypin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

Valitse numeronäyttö kohdasta ja paina tehopalkin numeroa ”8”.

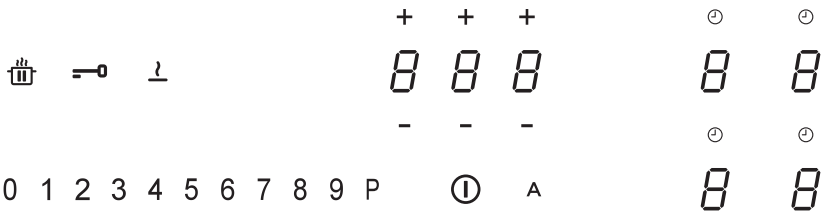
Valitse edessä vasemmalla olema numeronäyttö ja valitse oikeaoppinen asetus.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Tehopalkin arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla ja pitämällä painettuna symbolia .

8. TOIMINNOT



Lapsilukko	Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.
	Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäyttöä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä 4 numeronäytöstä (eivät näy) vasemmalla kohdan . vieressä. Vapauta ja liu´uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytöissä näkyy . Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
	Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen 4 numeronäytöstä. Vapauta ja liu´uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
Lukitus	Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiinkin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen. Jos virta katkeaa, toiminto kytkeytyy pois päältä.
	Päälle laittaminen: paina ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan.
	Pois päältä ottaminen: paina .

Boost-tehotoiminto	Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.
	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse ”P”-arvo tehopalkista. Vastaava numeronäyttö näyttää P.
	Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.
Keittoalueiden ajastin	Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.
	Päälle laittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina vastaavaa symbolia ⏲ päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin. 3 numeronäytössä näkyy ”0 0 0”. Paina ”+” tai ”-” asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan. 8 8 8 Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos ajastin on päällä useamman keittoalueen kohdalla, 3 numeronäyttöä osoittavat aina ajastinta, jonka aika on loppumassa ensin.
	Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina vastaavaa symbolia ⏲ päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin. Aseta kolmeen numeronäyttöön “ 0 0 0 “ kohdasta “+” tai “-”.
Ajastin (yleinen)	Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.
	Päälle laittaminen: laita keittotaso päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai päällä olevia keittoalueita. Ajastimen hallinnan ohjainten 3 numeroa näyttävät ”- - -”. Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja nähdäksesi lukemat ”0 0 0”. Paina ”+” tai ”-” asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan. 8 8 8 Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Toista kuvaillut toimenpiteet muokataksesi lähtölaskennan arvoa.
	Pois päältä ottaminen: laita keittotaso päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai keittoalueita, jotka ovat päällä. Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja käytä kohtia “+” ja “-” asettaaksesi näyttöön lukemat ”0 0 0”.
Sulatustoiminto	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina ≀. Valitun alueen numeronäytössä näkyy U.
	Pois päältä ottaminen: paina ≀ tai paina ⏻.

<table>
<tr><td>Lämmitystoiminto</td><td colspan="2">Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:</td></tr>
<tr><td></td><td>Tehotaso</td><td>Ajastin (sekunnit)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>Ei saatavilla</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>Ei saatavilla</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1–8) tehopalkista. Valitun keittoalueen näytössä näkyy ”A”.
Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytkeytyy pois päältä.
Voit kytkeä sen pois päältä myös siten, että kosketat kyseessä olevan keittoalueen näppäintä ja pidät sitä painettuna 3 sekunnin ajan.</td></tr>
<tr><td>Taukotoiminto</td><td colspan="2">Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy .</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna 1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotaso jatkaa edellisillä asetuksilla.</td></tr>
<tr><td>Muistitoiminto</td><td colspan="2">Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminta-asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Kun keittotaso sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia , näppäin vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.</td></tr>
<tr><td>Yhdistelmätila (”silta”-tila)</td><td colspan="2">Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi.
Tälle toiminnolle valittavat keittoalueet ovat yksinomaan vasemmalla olevat.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemmanpuoleisen keittoalueen numeronäyttöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi.</td></tr>
<tr><td>AUTO-toiminto</td><td colspan="2">Tästä toiminnosta voidaan aktivoida AUTO-toiminto, jossa taso ja liesituuletin toimivat koordinoidusti. Kun taso laitetaan päälle, valot syttyvät automaattisesti. Liesituulettimen nopeus asetetaan automaattisesti keittotason alueiden suurinta tehotasoa käyttämällä.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Tason-liesituulettimen liitäntä
Liitäntämenetelmän aloittamiseksi katso kappale “KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS”, valikon koodi on “ U9 ”, ja noudata kaikkia ohjeita.</td></tr>
</table>

9. KYPSENNYSTAULUKKO

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetyt ja paistetut ruoat, makkara

8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

10. KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

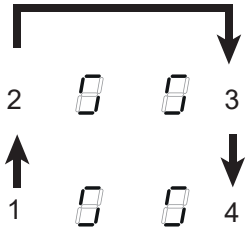
– Paina ⏻.

– Paina uudelleen ⏻ ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan.

– Näppäin 🗑 alkaa vilkkua.

– Paina ja pidä painettuna 🗑, jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät 5.

– Pidä painettuna kohtaa 🗑 ja ala painaa keittoalueiden numeronäyttöjä myötäpäivään. Aloita etuvasemmalta.



Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa vuorotellen U ja numeroa välillä 2–9, joka kertoo valikkokoodin.
Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

– Paina vasenta takanumeronäyttöä.
– Valitse tehopalkin numero siirtyäksesi valikon koodiin.
– Paina vasenta etunumeronäyttöä.
– Valitse tehopalkin numero valitaksesi arvon.

– Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa ⏻ ja pitämällä sitä painettuna 2 sekunnin ajan.

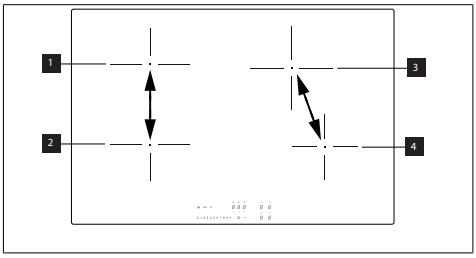
– Jos tahdot poistua valikosta tallentamatta, paina 🗑.

Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluttua.
Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Valikon koodi	**Kuvaus**	**Arvo**
U2	Näppäinten äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minuuttilaskurisummerin äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Näytön kirkkaustason hallinnointivalikko.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Lähtölaskennan animaation hallintavalikko.	0 - Animaatio pois käytöstä 1 - Animaatio käytössä
U6	Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko.	0 - Päällä 1 - Pois
U7	Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko.	0 - Jatkuva vilkkuminen ja sammuminen 1 - Kymmenen vilkkumista ja sammuminen 2 - Yksi vilkkuminen ja sammuminen

U9	Valikko, josta aktivoidaan menetelmä **Tason-liesituulettimen liitäntä**.	0 - Tason-liesituulettimen liitäntä kytketty pois päältä 1 - Aktivoi Tason-liesituulettimen liitännän menetelmän. Näytössä näkyy animaatio. **VAROITUS:** kun menetelmä on aktivoitu, tutustu liesituulettimen oppaaseen ja tarkista, että K-Link-liitännän menettely on aktivoitu. Liitäntämenetelmä kestää 2 minuuttia.

11. TEHON HALLINNAN TOIMINTO



“Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.
Katso kuva.
Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n maksimitehonantoa keittoalueiden 1 ja 2 välillä, optimoiden tehon jakautumisen ja välttäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.
Keittotaso maksimaalisella tehotasolla -toiminto jakaa tehon keittoalueiden välille ja vähentää automaattisesti yhden keittoalueen tehoa tarvittaessa (viimeiselle ohjaimelle annetaan korkein prioriteetti).
Keittotaso, jossa tehon rajoitus -toiminto jakaa tehon keittoalueiden välille estäen yhden keittoalueen tehon asettamisen rajoitusta suuremmalle tasolle (jos jonkin tietyn keittoalueen tehoa halutaan lisätä, toisen keittoalueen tehoasetuksen tasoa tulee vähentää manuaalisesti).
Esimerkki:
Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9, ja sitä rajoitetaan automaattisesti.”

12. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi tarkista, että siinä on symboli (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se pysyy kiinni, kattilaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.
Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina litteäpohjaisia kattiloita lämmön tasaista jakautumista varten. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Kattiloiden käyttö

Kattilan/paistinpannun minimihalkaisija eri keittoalueille.
Keittotason oikeaoppista toimintaa varten kattilan tulee peittää yksi tai useampi keittotason pinnan viitekohta, ja sen minimihalkaisijan tulee olla soveltuva.
Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Takaoikea	110 mm	200 mm
Etuoikea	110 mm	145 mm
Takavasen	110 mm	190 mm
Etuvasen	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa au-

tomaattisesti liian korkean lämpötilan tapauksessa, jolloin kattila tai keittotason pinta saattaa vaurioitua.
Jos niin käy, älä koske mihinkään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.
Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon ”Vianetsintä”.

Neuvot/vinkit
Äänet toiminnan aikana
Kun keittoalue laitetaan päällä, voit kuulla vaimeaa surinaa. Tämä on tyypillistä lasikeraamisilla alueilla, eikä vaikuta laitteen toimintaan tai käyttöikään. Melu voi johtua käytetystä kattilasta. Jos se on häiritsevää, kattilan vaihto saattaa olla tarpeen.

13. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
EH	Vastaava keittoalue sammuu.	Keittoalueen lämpötila-anturi on jumissa. Riittävää lämpötilan vaihtelua ei havaita keittotason päälle kytkemisen jälkeen.	Sammuta keittotaso ja käynnistä se uudelleen, kun se on jäähtynyt. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

14. TEKNISET TIEDOT
FCH 84 DF KL

		Yksikkö	Arvo
Tuotetyyppi			**Integroitu keittotaso**
Mitat	Leveys	mm	**780**
	Syvyys	mm	**520**
	Korkeus min./maks.	mm	**54**
Kokonaisteho		W	**7400**

Parametri	**Arvo**
Syöttöjännite/taajuus	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Laitteen paino	**10,4 kg**

15. KEITTOTASON ENERGIATEHOKKUUS

Keittoalueiden määrä	**4**
Yhdistettävien keittoalueiden määrä	**1- Vasen**
Keittoteknologia	**Induktio**
Yhdistettävän keittoalueen mitat	**Vasen 220 x 395 mm**
Keittoalueen mitat	**Etuvasen 220 x 197 mm**
	Takavasen 220 x 197 mm
	Takaoikea Ø 200 mm
	Etuoikea Ø 145 mm
Yhdistettävän keittoalueen energiankulutus	**192 Wh/kg**
Keittoaluekohtainen energiankulutus	**Takaoikea 185 Wh/kg**
	Etuoikea 181 Wh/kg
Keittotason sähkönkulutus (sähkökäyttö)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

17. VAATIMUSTENMUKAISUUS

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.
“Tekniset tiedot on annettu tuotteen pohjassa olevassa tyyppikilvessä.”

DA

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten afdet implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet ELEKTRISKE TILSLUTNINGER inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være anbragt på en sådan måde, at den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.

- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Hovedafbryderne i det faste el-anlæg skal installeres i henhold til forskrifterne om kabelsystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.

ADVARSEL: Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

ADVARSEL: Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

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

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Sørg for, at enheden er tilsluttet direkte til stikkontakten.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, som det er beregnet til.
- Friturегryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Betjen ikke apparatet ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.

Overensstemmelseserklæring

Producenten erklærer, at denne enhed med radiofunktionalitet er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

Den fulde tekst til EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende webadresse ved at søge efter produktkode:

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

Denne kode findes på etiketten placeret inde i produktet.

Frekvensbånd	Maksimal transmissionseffekt
2,4 GHz	2 mW maks.

2. INSTALLATION

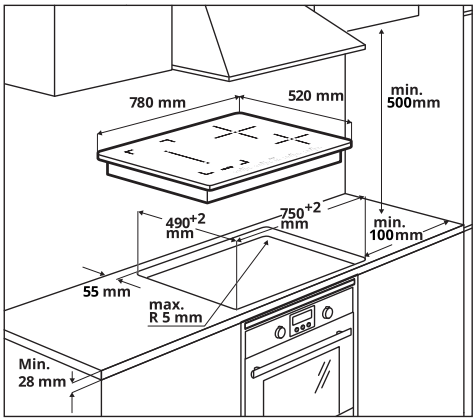
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Se monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installation.
- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads under kogepladen til luftcirkulation. Se monteringsvejledningen.

- Bunden af apparatet kan blive meget varm. Hvis apparatet er installeret over skuffer, skal man sørge for at installere et brandsikkert adskillelsespanel under apparatet for at forhindre adgang til bunden. Se monteringsvejledningen.
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Der skal laves en åbning på mindst 28 cm² foran i den køkkenblok, som skal rumme kogepladen, for at sikre en god ventilation af produktet.

Krav til køkkenblokken

- Hvis apparatet er monteret på brændbare materialer, skal retningslinjerne og bestemmelserne for lavspændingsinstallationer og brandforebyggelsesbestemmelser overholdes nøje.
- For indbyggede enheder skal komponenterne (i plast og træfiner) påføres med varmebestandig lim (min. 85 °C): Brug af uegnede materialer og lim kan medføre deformationer eller, at komponenterne løsner sig.
- Det er tilladt at anvende massive træprofiler omkring bordpladen bag apparatet, så længe minimumsafstanden altid er i overensstemmelse med oplysningerne i installationstegningerne.



- Se monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installation.
- Hvis der ikke er nogen ovn under kogepladen, skal man installere et adskillelsespanel under apparatet som vist i installationsvejledningen.

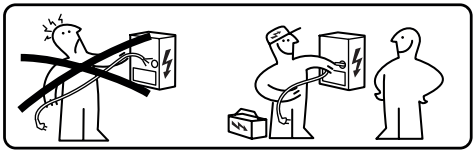
3. ELEKTRISK TILSLUTNING

ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Inden der udføres tilslutninger, skal man kontrollere, at apparatets nominelle spænding, som angivet på typeskiltet, svarer til netspændingsforsyningen. Typeskiltet sidder på nederste side af kogepladen.
- Følg tilslutningsskemaet (anbragt på undersiden af kogepladen).
- Brug kun originale dele fra reservedelsservicen.
- Apparatet leveres med et tilslutningskabel.
- Hvis elkablet er beskadiget, skal det udskiftes med den rigtige originale reservedel. Kontakt serviceafdelingen.

Vigtigt! Svejs ikke kabler!

Elektrisk tilslutning



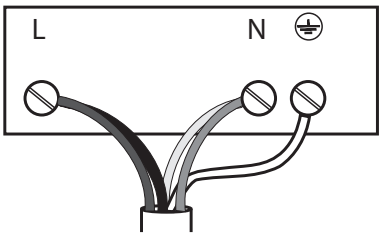
- De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale.
- Dette apparat har en 'Y'-tilslutning med kabeltype H05V2V2-F. Min. tværsnit på ledere: 5x2,5 mm².
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist på diagrammet (i overensstemmelse med de na-

tionale, gældende referencestandarder for netspænding).

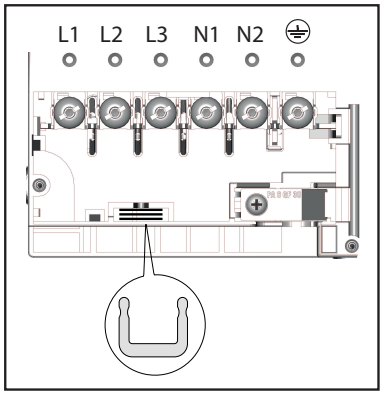
N	Blå
N	Grå
⏚	Grå / Grøn

Tilslutningsskema

220V - 240V 1N ∿

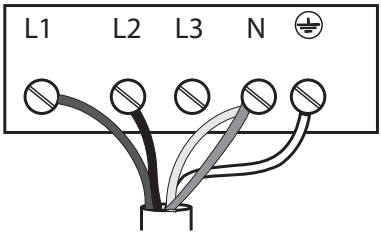


L	Sort
L	Brun
N	Blå
N	Grå
⏚	Grå / Grøn

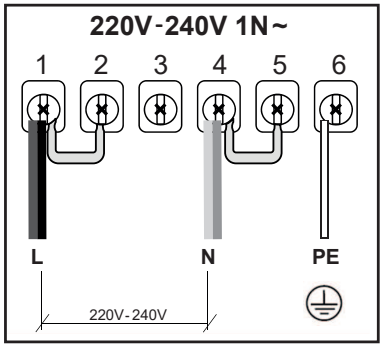


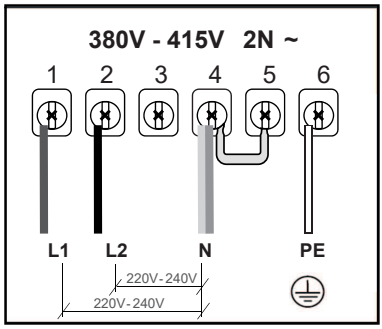
Indsæt strømfordelerne ⊔ mellem klemmerne som vist

380V - 415V 2N ∿

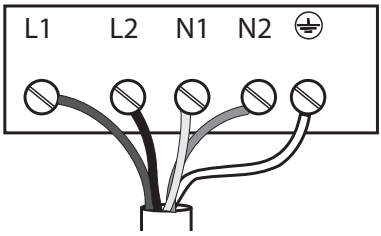


L1	Brun
L2	Sort
N	Blå
N	Grå
⏚	Grå / Grøn

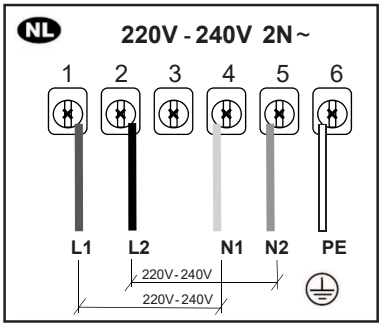




220V - 240V 2N ∿



L1	Brun
L2	Sort



4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Spis ikke eventuelle madrester fra overfladen eller kogepladens funktions- eller pynteelementer.
- Sluk apparatet eller kobl det fra strømforsyningen inden rengøring eller vedligeholdelsesarbejde.
- Rengør apparatet efter hver brug for at undgå forkulning af eventuelle madrester. Det er meget vanskeligere at fjerne hærdet eller brændt snavs.
- Brug en blød klud eller svamp med et passende rengøringsmiddel til at fjerne snavs dagligt. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de rengøringsmidler, der skal anvendes. Vi anbefaler at bruge neutrale rengøringsmidler.
- Fjern hærdede spor af snavs, f.eks. mælk, der er løbet over under kogning, ved hjælp af en glaskeramisk overfladeskraber, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de skrabere, der skal anvendes.
- Fjern sukkerholdige madrester, f.eks. stænk af marmelade under madlavning, ved hjælp af en skraber til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern eventuelle rester af smeltet plast med en skraber, der er egnet til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- Du må ikke skære eller tilberede mad på overfladen, og undgå at lade hårde genstande falde ned på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.
- Brug ikke damprensere.

Vedligeholdelse og reparationer

- Sørg for, at elektriske komponenter kun serviceres af producenten eller teknikere fra Serviceafdelingen.
- Sørg for, at beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller teknikere fra Serviceafdelingen.

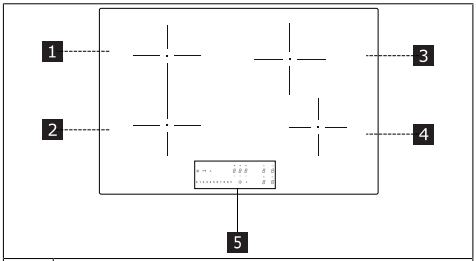
Hvis der opstår en fejl, skal man forsøge at finde en løsning ved at følge vejledningen til afhjælpning af problemer. Kontakt Kundeservice, hvis problemet ikke kan løses.

Når du kontakter serviceafdelingen, skal du oplyse følgende data:
- type fejl
- apparatets model (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Disse oplysninger kan ses på typeskiltet. Typeskiltet er fastgjort i bunden af apparatet.
I tilfælde af forkert brug eller installation, der ikke er udført af en autoriseret installatør, skal man muligvis selv betale for besøg af en tekniker fra servicecentret eller forhandleren i garantiperioden.

5. PRODUKTBESKRIVELSE

Kogepladens opdeling



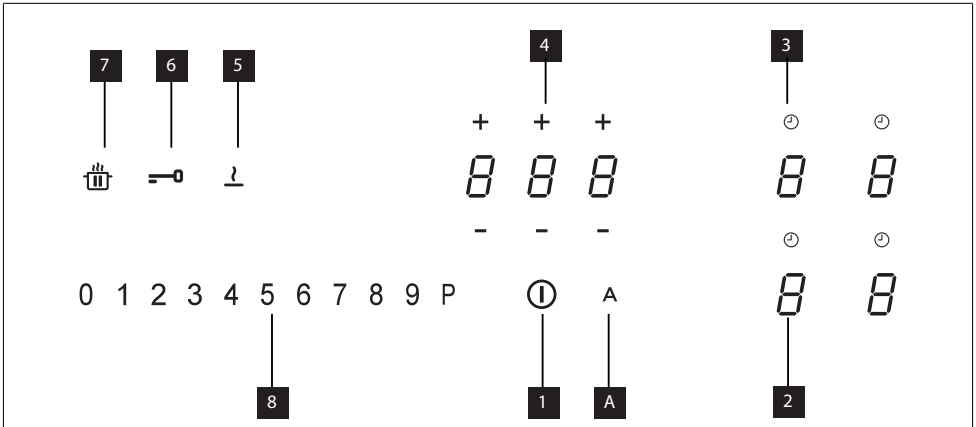
1	Enkelt kogezone (220 x 197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (220 x 197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (200 mm) 2300 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (160 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 2100 W
5	Betjeningspanel
1 + 2	Kombineret kogezone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W

INDIKATORER

Detektering af kogegrej
Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.
Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol U.

Indikator for restvarme
Indikatoren for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50 °C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver H.

6. BETJENINGSPANEL



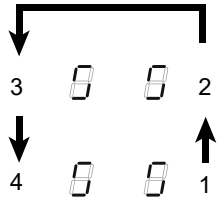
1	Tændt/Slukket
2	Effektniveauindikator
3	Timersymbol
4	Kontrol af timer og indikator for tilberedningstid
5	Knap for smeltefunktion
6	Knap for Låsefunktion
7	Knap for Pausefunktion
8	Rulletastatur
A	Knap for Autofunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet 8. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.
Når en gryde placeres på en afde 4 kogezoner, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den.
Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.
På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

7. EFFEKTBEGRÆNSNIN G

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.
Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med ⏻ eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.
Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.
Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.

1. Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun ⏻ blinker.
2. Tryk og hold på ⏻: kogezonens tal angiver 5.
3. Hold ⏻ nede og begynd at trykke på tallene for zonerne mod urets retning og start med det forrest til højre.

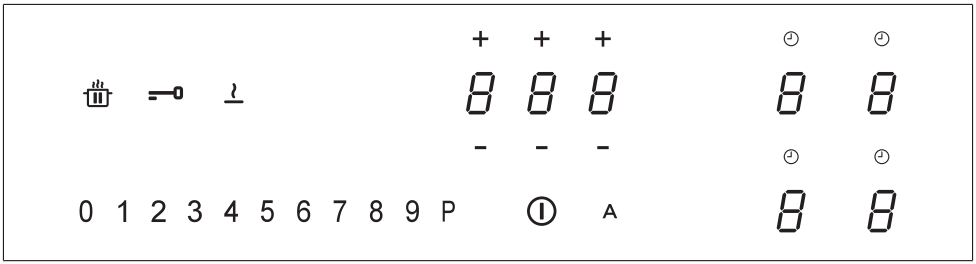


Det bageste venstre tal angiver C og et nummer, der angiver menutypen. Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.
Vælg tallet med C, og tryk på “8” på effektbjælken.
Vælg forreste venstre tal, og vælg den korrekte indstilling.
Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på effektbjælken	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Bekræft ved at berøre og holde ⏻ nede, når den korrekte værdi er indtastet.

8. FUNKTIONER



Børnelås	Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet
	For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af de 4 tal (ikke synligt) ved siden afpunktet på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver . De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
	For at deaktivere: tryk og hold et af de 4 kogezonetal nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
Lås	Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen. Funktionen deaktiveres i tilfælde af strømsvigt.
	For at aktivere: tryk på og hold nede i 1 sekund.
	For at deaktivere: tryk på .
Boost-funktion	Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.
	For at aktivere: vælg en afde 4 kogezoner, og vælg "P"-værdien på effektbjælken. Det tilsvarende tal angiver .
	For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.
Timer for kogezoner	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.
	For at aktivere: Når kogezonen er i funktion, skal man trykke på det tilsvarende symbol for at få adgang til knapperne til timerstyring for den pågældende zone. De 3 tal angiver " 0 0 0 ". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.  Timer - Tiendedele - Minutter Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Hvis timeren er aktiv i flere kogezoner, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.
	For at deaktivere: Når kogezonen er i funktion, skal man trykke på det tilsvarende symbol for at få adgang til knapperne til timerstyring for den pågældende zone. Indstil de tre tal til " 0 0 0 " med "+" eller "-".
Timer (generelt)	Timer med alarm til generel brug.
	For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner. De 3 tal til styring af timeren angiver "- - -". Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se " 0 0 0 ". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.  Timer - Tiendedele - Minutter Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.
	For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner. Tryk på tallet for at få adgang til timermenuen og brug "+" og "-" til at indstille displayet til "0 0 0 ".
Smeltefunktion	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på . Den valgte zones tal angiver .
	For at deaktivere: tryk på eller tryk på .

<table>
<tr><td>Opvarmningsfunktion</td><td colspan="2">Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezonen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:</td></tr>
<tr><td></td><td>Effektniveau</td><td>Timer (sekunder)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet forden tilsvarende kogezone indikerer “A”.
Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen.
man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.</td></tr>
<tr><td>Pausefunktion</td><td colspan="2">Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen ⏸ og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver ⏸.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">For at deaktivere: tryk på ⏸ og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.</td></tr>
<tr><td>Tilbagekaldelsesfunktion</td><td colspan="2">Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på ⏻, blinker knappen ⏸ i 6 sekunder. Tryk på knappen ⏸ for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.</td></tr>
<tr><td>Kombineret tilstand (”bro”-funktion)</td><td colspan="2">Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoner for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund.
Det er kun kogezonerne til venstre, der kan vælges til denne funktion.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.</td></tr>
<tr><td>AUTO-funktion</td><td colspan="2">Med denne funktion kan man aktivere AUTO-tilstanden, hvor kogepladen og emhætten fungerer koordineret. Når man tænder kogepladen, tændes lyset automatisk. Emhættehastigheden indstilles automatisk ved hjælp af det højeste effektniveau på kogepladens zoner.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Parring af kogeplade-emhætte
For at starte tilslutningsproceduren, se afsnittet "TILPASNING AF BRUGERMENU" menukode " U9 " og følg alle anvisningerne.</td></tr>
</table>

9. TILBEREDNINGSTABEL

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser

8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

10. TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

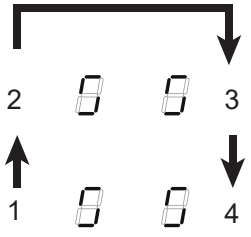
– Tryk på ⏻.

– Tryk igen på ⏻ og hold nede i 3 sekunder.

– Knappen begynder at blinke.

– Tryk og hold på : kogezonens tal angiver .

– Mens du holder trykket, skal du trykke på kogezonetallet og gå frem i urets retning ved at starte fra den forreste til venstre.



Det bageste venstre tal angiver skiftevis U og et nummer fra 2 til 9, der angiver menukoden.
Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

– Tryk på det bagerste venstre tal.

– Vælg et nummer på effektbjælken for at komme til menukoden.

– Tryk på det forreste venstre tal.

– Vælg et nummer på effektbjælken for at vælge værdien.

– Bekræft ved at berøre og holde ⏻ i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.

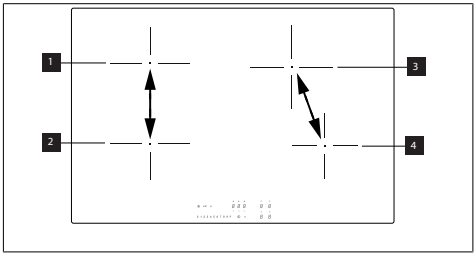
– Tryk på for at forlade menuen uden at gemme.

Brugermenuen lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.
Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Menukode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af knappernes lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu til styring af minutælleralarmens lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu til styring af nedtællingsanimering.	0 - Animering deaktiveret 1 - Animering aktiveret
U6	Menu til gryderegistreringsfunktionen.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Menu til styring af nedtællingens afslutning.	0 - Blinker konstant og slukning 1 - Ti blink og slukning 2 - Et blink og slukning

U9	Menu til aktivering af proceduren **Parring af kogeplade-emhætte**.	0 - Parring af kogeplade-emhætte 1 - Aktiver proceduren Parring af kogeplade-emhætte. Displayet viser en animering. **VIGTIGT:** Når proceduren er blevet aktiveret, skal du se i emhættens manual og kontrollere, at K-Link-parringsproceduren er blevet aktiveret. Pairing processen tager 2 minutter.

11. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION



Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk.
Se illustration.

Denne funktion styrer fordelingen af den maksimale effekt på 3700 W mellem kogezonerne 1 og 2, hvilket optimerer fordelingen af effekten og forhindrer overbelastning af systemet.

Kogeplade på maksimalt effektniveau - funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne og reducerer automatisk effekten for en anden kogezone, hvis det er nødvendigt (den sidste betjening har højest prioritet).

Kogeplade med effektbegrænsning - funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne og forhindrer, at man indstiller effekten for en enden kogezone højere end grænsen (for at øge effekten for en bestemt kogezone skal det indstillede effektniveau for den anden kogezone reduceres manuelt).

Eksempel:
Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

12. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder
Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.
For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne
minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezoner.
For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.
Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Bagerste højre	110 mm	200 mm
Forreste højre	110 mm	145 mm
Bagerste venstre	110 mm	190 mm
Forreste venstre	110 mm	190 mm

Tomme eller tyndbundede gryder/pander
Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere tempera-

turen eller automatisk slukke for kogezonen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.
Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.
Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet “Afhjælpning af problemer”.

Gode råd/anbefalinger
Støj i forbindelse med funktion
Når du aktiverer en kogezone, hører du muligvis en kort brummen. Dette fænomen er typisk for glaskeramiske kogezoner og påvirker ikke apparatets funktion eller levetid. Støjen kan skyldes den anvendte gryde. I tilfælde af kraftig forstyrrelse kan det være en god idé at udskifte gryden.

13. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezonen kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezonen tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
EH	Den tilsvarende kogezone slukker.	Temperatursensoren for kogezonen er blokeret. Der registreres ikke tilstrækkelig temperaturændring, efter at kogepladen er tændt.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen, når den er afkølet. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

14. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

FCH 84 DF KL

		Enhed	Værdi
Produkttype			**Indbygget kogeplade**
Mål	Bredde	mm	**780**
	Dybde	mm	**520**
	Min./maks. højde	mm	**54**
Samlet effekt		W	**7400**

Parameter	**Værdi**
Forsyningsspænding/-frekvens	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Apparatets vægt	**10,4 kg**

15. KOGEPLADENS ENERGIEFFEKTIVITET

Antal kogezoner	**4**
Antal kombinerbare kogezoner	**1 - Venstre**
Tilberedningsteknologi	**Induktion**
Dimensioner for den kombinerbare kogezone	**Venstre 220 x 395 mm**
Dimensioner for kogezonen	**Forreste venstre 220 x 197 mm**
	Bagerste venstre 220 x 197 mm
	Bagerste højre Ø 200 mm
	Forreste højre Ø 145 mm
Energiforbrug pr. kombinerbar kogezone	**192 Wh/kg**
Energiforbrug pr. kogezone	**Bagerste højre 185 Wh/kg**
	Forreste højre 181 Wh/kg
Kogepladens elektriske energiforbrug (elektrisk funktion)	**188 Wh/kg – (FCH 84)**

16. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Bortskaffelse af emballagemateriale

Materialer med symbolet kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezonen.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezoner.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

17. OVERENSSTEMMELSE

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

Referencestandarder:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.
"De tekniske data er angivet på typeskiltet, der er fastgjort på produktets bund."

UK

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для вашої безпеки і правильної роботи приладу уважно прочитайте це керівництво перед установкою і експлуатацією. Завжди зберігайте ці інструкції поряд з приладом, навіть в разі продажу або передачі третім особам. Важливо, щоб користувачі знали всі особливості роботи та безпеки пристрою. Ці варильні поверхні оснащені індукційними системами, які відповідають вимогам директив EMC і EMF і не повинні заважати роботі інших електронних пристроїв. Особи з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою, щоб оцінити їх сприйнятливість до перешкод.

Електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем. Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний переріз проводів між точкою кріплення кабелю і клемами повинні бути розташовані таким чином, щоб можна було вийняти струмовідний провід перед кабелем заземлення в разі його відкріплення.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що мережеве живлення відповідає тому, що вказано на табличці, закріпленій всередині продукту.
- Відсічні пристрої повинні бути встановлені в стаціонарній системі відповідно до правил системи електропроводки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутове джерело живлення має надійне заземлення.
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, уповноважений сервісний центр або компетентний технік, щоб уникнути будь-якого ризику або небезпечної ситуації.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Перед установкою пристрою зніміть захисні плівки.

- Використовуйте тільки гвинти та інше обладнання, що поставляється з приладом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо гвинти або кріпильні деталі не будуть встановлені, як описано в даній інструкції, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення та догляду, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.
- Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або без досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під ретельним наглядом і не проінструктовані щодо безпечного використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Даним приладом можуть користуватися діти у віці до 8 років і люди з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під ре-

тельним наглядом і проінструктовані щодо безпечного користування приладу та небезпеки, які це тягне за собою. . Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Не торкайтесь приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Не використовуйте пароочисні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтесь на датчики посуду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити полум'я водою, а вимкніть прилад і придушіть полум'я, наприклад кришкою або ковдрою.

УВАГА: За процесом готування слід наглядати. Короткий процес приготування слід постійно контролювати.

- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Переконайтеся, що пристрій підключено безпосередньо до розетки.
- Не використовуйте адаптери, перехідники або подовжувачі для підключення пристрою.
- В жодному разі не використовуйте пристрій для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час використання фритюрниці за нею потрібно постійно наглядати: перегріта олія може загорітися.
- Не використовуйте зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Не ставайте на прилад, оскільки так його можна пошкодити.
- Не ставте каструлі та сковорідки на край, оскільки силіконові з'єднання можуть бути пошкоджені.

Декларація про відповідність

Виробник заявляє, що цей пристрій з функцією радіообладнання відповідає директиві 2014/53/ЄС.

Повний текст декларації відповідності ЄС доступний за наступною Інтернет-адресою, виконавши пошук за кодом товару:

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

Цей код можна знайти на етикетці, розташованій усередині виробу.

Діапазони частот	Максимальна передавана потужність
2,4 ГГц	2 mW макс.

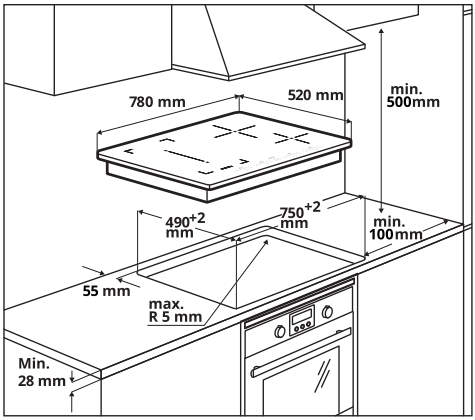
2. ВСТАНОВЛЕННЯ

Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.
- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею.
- Переконайтеся, що під варильною поверхнею достатньо місця для циркуляції повітря. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Дно приладу може сильно нагріватися. Якщо прилад встановлюється над полицями, обов'язково встановіть вогнетривку розділову панель під приладом, щоб перекрити контакт з дном приладу. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Вентиляція пристрою повинна відповідати інструкціям виробника.
- Забезпечити простір спереду розміром щонайменше 28 см² у кухонному блоці, де повинна розташовуватися варильна поверхня, щоб забезпечити належну вентиляцію виробу.

Вимоги до кухонного блоку

- Якщо прилад встановлюється на легкозаймистих матеріалах, необхідно суворо дотримуватися інструкцій і правил для низьковольтних установок і правил протипожежної безпеки.
- Компоненти вбудованих корпусів (пластик і дерев'яний шпон) повинні бути приклеєні термостійкими клеями (мін. 85 °C): використання невідповідних матеріалів і клеїв може призвести до деформації або відшарування компонентів.
- Допускається використання профілів з масиву дерева навколо робочої поверхні за приладом за умови, що мінімальні відстані відповідають значенням, наведеним у монтажних кресленнях.



- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.
- Якщо під варильною поверхнею немає духовки, встановіть під приладом розділову панель, як показано в Інструкції з монтажу.

3. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

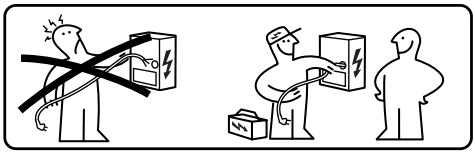
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Перед підключенням переконайтеся, що номінальна напруга приладу, зазначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі в мережі. Табличка з даними прикріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Дотримуйтеся схеми підключення (знаходиться на нижній стороні варильної поверхні).

- Використовуйте тільки оригінальні комплектуючі, які надаються сервісним центром у відділі запасних частин.
- Прилад постачається разом із з'єднувальним кабелем.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, замініть його на відповідний оригінальний. Зверніться до Сервісного центру.

Увага! Не зварюйте кабелі!

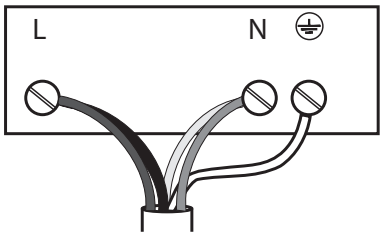
Електричне підключення



- Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст.
- Цей прилад має з'єднання типу «Y» за допомогою кабелю типу H05V2V2-F. Мін. перетин провідників: 5x2,5 мм².
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).

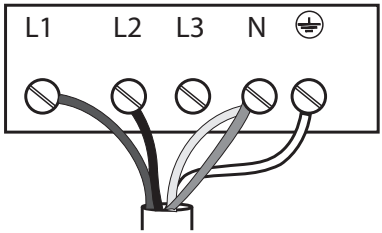
Схема підключення

220V - 240V 1N ~



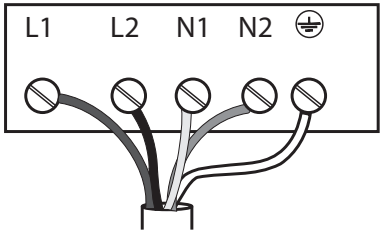
L	Чорний
L	Коричневий
N	Синій
N	Сірий
⏚	Жовтий / Зелений

380V - 415V 2N ~

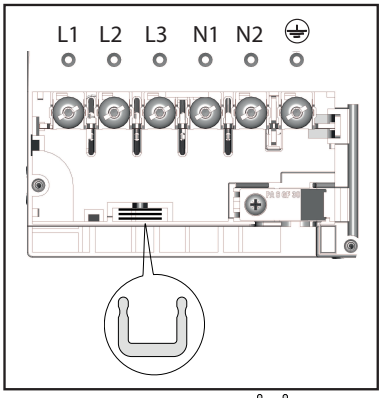


L1	Коричневий
L2	Чорний
N	Синій
N	Сірий
⏚	Жовтий / Зелений

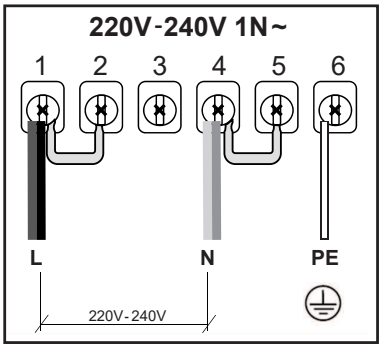
220V - 240V 2N ~

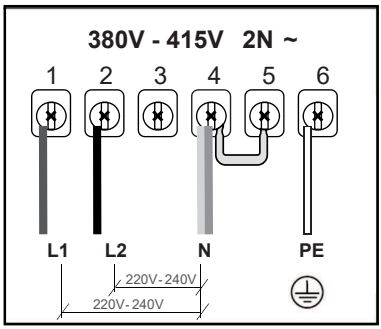


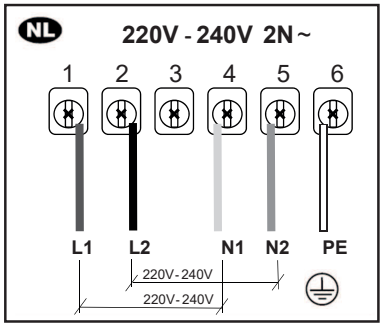
L1	Коричневий
L2	Чорний
N	Синій
N	Сірий
⏚	Жовтий / Зелений



Вставте струмові шунти ⊔ між клемами, як показано







4. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Не вживайте будь-які залишки їжі, які впали або накопичилися на поверхні та на функціональних або декоративних елементах плити.
- Перед будь-якими операціями з очищення або технічного обслуговування вимкніть або від'єднайте прилад від електромережі.
- Очищуйте прилад після кожного використання, щоб запобігти обвугленню можливих залишків їжі. Затверділі або пригорілі сліди бруду набагато складніше видалити.
- Для повсякденного видалення використовуйте м'яку ганчірку або губку з відповідним миючим засобом. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання миючих засобів. Рекомендується використовувати нейтральні миючі засоби.
- Видаліть затверділі сліди бруду, наприклад молоко, що перелилося під час кип'ятіння, за допомогою скребка для склокерамічних плит, коли плита ще гаряча. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання скребків.

- Видаліть залишки їжі з цукром, наприклад бризки варення під час приготування, за допомогою склокерамічного скребка, коли плита ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть залишки розплавленого пластику за допомогою скребка, що підходить для склокерамічних поверхонь, коли варильна панель ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.
- Не ріжте та не готуйте їжу на поверхні та уникайте падіння на неї твердих предметів. Не перетягуйте посуд по поверхні.
- Не використовуйте пароочищувачі.

Технічне обслуговування та ремонт

- Переконайтеся, що технічне обслуговування електричних компонентів виконується виключно виробником або фахівцями сервісного центру.
- Переконайтеся, що пошкоджені кабелі замінює лише виробник або фахівець з Сервісного центру.

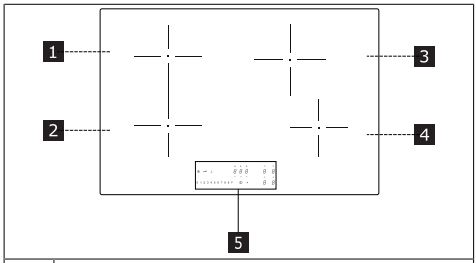
Якщо є несправність, спробуйте знайти рішення, дотримуючись вказівок, наведених у Рекомендаціях з усунення несправностей. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до Сервісного центру.

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. ОПИС ТОВАРУ

Компонування варильної поверхні



1	Одинарна конфорка (220 x 197 мм) 2100 Вт, з функцією Booster на 3000 Вт
2	Одинарна конфорка (220 x 197 мм) 2100 Вт, з функцією Booster на 3000 Вт
3	Одинарна конфорка (200 мм) 2300 Вт, з функцією Booster на 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (160 мм) 1400 Вт, з функцією Booster на 2100 Вт
5	Панель управління
1 + 2	Комбінована конфорка (220 x 395 мм) 3000 Вт, з функцією Booster на 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Система виявлення наявності каструлі

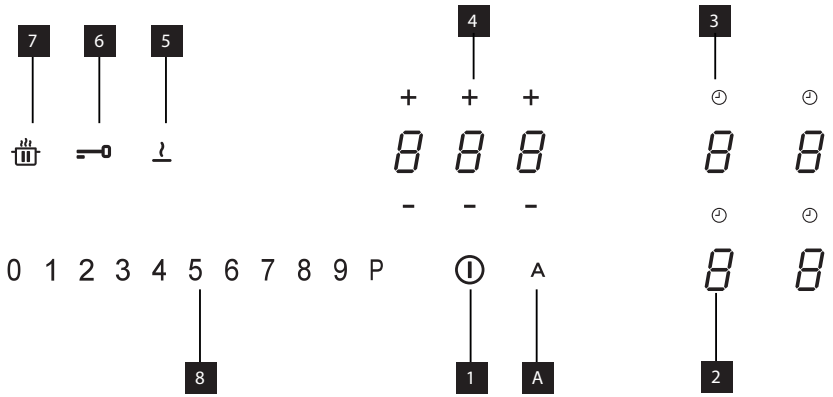
Кожна конфорка оснащена системою, яка визначає наявність посуду на варильній поверхні.
Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.
Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ **U**.

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла – це

функція безпеки, яка сигналізує про те, що поверхня варильної зони все ще має температуру 50 °C або вище і тому може спричинити опіки, якщо доторкнутися до неї голими руками. Сенсор відповідної конфорки вказує H.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений
2	Індикатор рівня потужності
3	Символ таймера
4	Контроль таймера та індикатор часу приготування
5	Кнопка функції Розморожування
6	Кнопка функції Блокування
7	Кнопка функції Пауза
8	Висувна клавіатура
A	Кнопка функції Авто

Конфорки можна активувати натисканням відповідного сенсора 8. Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

Коли на одній з 4 конфорок розміщують, наприклад, каструлю, варильна поверхня автоматично визначає її присутність і загоряється відповідний сенсор, щоб її активувати.

Якщо на плиті немає каструль та інших предметів, сенсор не загоряється.

На панелі керування, функції, які можна вибрати, завжди є видимими, але світяться з низькою інтенсивністю. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

7. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

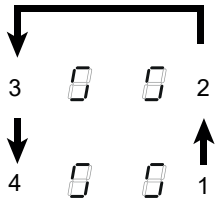
При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за допомогою ⏻ або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

Підключіть варильну панель до домашньої мережі.

1. Всі сенсори загоряються на кілька секунд, потім гаснуть і залишається тільки , який блимає.
2. Натисніть і утримуйте : сенсори конфорки показують .
3. Утримуючи кнопку , починайте натискати сенсори конфорок, рухаючись проти годинникової стрілки, починаючи з передньої правої конфорки.



Лівий задній сенсор показує і число, що позначає тип меню. Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

Виберіть сенсор з і натисніть «8» на шкалі потужності.

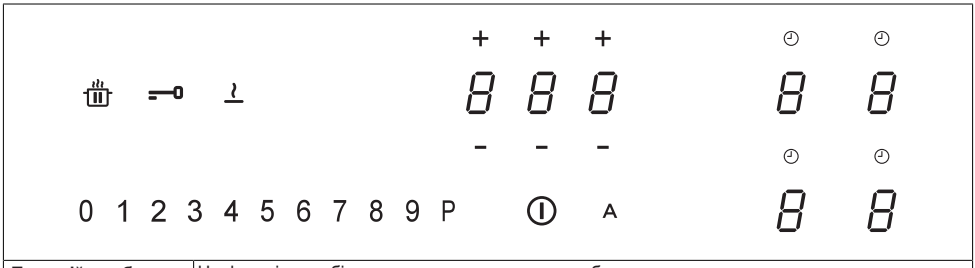
Виберіть лівий передній сенсор і виберіть правильне налаштування.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

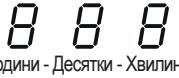
Значення на шкалі потужності	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши і утримуючи .

8. ФУНКЦІЇ



Пристрій для безпеки дітей	Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання
	Щоб активувати: якщо на варильній поверхні є каструля, натисніть і утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо на варильній поверхні немає каструлі, натисніть і утримуйте один з 4 сенсорів (що не світяться) поруч з точкою , з лівої сторони протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Всі сенсори показують . Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
	Щоб відключити: натисніть і утримуйте один з 4 сенсорів конфорки протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
Блокування	Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плиту вимкнути і знову включити. У разі збою живлення функція відключається.
	Для активації: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди.
	Щоб відключити: натисніть .

Функція Boost	Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 5 хвилин.
	Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «P» на шкалі потужності. Відповідний сенсор вказує P.
	Щоб відключити: виберіть одне з інших можливих значень на шкалі потужності.
Таймер конфорок	Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.
	Для активації: Коли конфорка працює, натисніть відповідний символ ⏲, щоб отримати доступ до команд керування таймером для цієї зони. 3 сенсори показують «0 0 0». Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера.  Години - Десятки - Хвилини Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою. Якщо таймер активний для декількох конфорок, 3 сенсори завжди будуть вказувати той таймер, який спливає першим.
	Для вимкнення: коли конфорка працює, натисніть відповідний символ ⏲, щоб отримати доступ до команд керування таймером для цієї зони. Встановіть три сенсори на "0 0 0 " за допомогою "+" або "-".
Таймер (загальний)	Таймер із сигналізацією для загального користування.
	Для активації: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. 3 сенсори для управління таймером показують «- - -». Натисніть сенсор, щоб увійти в меню таймера і відобразити «0 0 0». Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера.  Години - Десятки - Хвилини Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою. Повторіть зазначені вище операції, щоб змінити значення зворотного відліку.
	Для вимкнення: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок. Натисніть сенсор для входу в меню таймера і за допомогою кнопок "+" і "-" встановіть на дисплеї значення " 0 0 0".
Функція розморожування	Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть ≀. Сенсор обраної зони показує U.
	Щоб відключити: натисніть ≀ або натисніть ⏻.

<table>
<tr><td>Функція розігріву</td><td colspan="2">Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:</td></tr>
<tr><td></td><td>Рівень потужності</td><td>Таймер (секунди)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>Не доступний</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>Не доступний</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Для активації, поставивши посуд на плиту та вибравши конфорку, натисніть та утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності протягом 3 секунд. На дисплеї відповідної конфорки відображається “A”.
Можна підвищити рівень приготування, але його зменшення вимикає функцію.
Його також можна відключити, торкнувшись і утримуючи кнопку відповідної конфорки протягом 3 секунд.</td></tr>
<tr><td>Функція Пауза</td><td colspan="2">Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Для активації: Поставивши каструлю на варильну поверхню та вибравши конфорку, натисніть і утримуйте кнопку функції Пауза принаймні 1 секунду. Усі дисплеї показують .</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди, поки не почне блимати. Натисніть будь-яку іншу клавішу протягом 10 секунд. Функція деактивована, і варильна поверхня продовжує працювати згідно попередніх налаштувань.</td></tr>
<tr><td>Функція виклику</td><td colspan="2">Ця функція використовується для виклику налаштувань варильної поверхні у випадку її випадкового відключення або раптового відключення електроенергії.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Коли плита вимикається, якщо ви ввімкнете її протягом 6 секунд, торкнувшись , кнопка блимає протягом 6 секунд. Натисніть кнопку , щоб відновити раніше встановлені функції. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.</td></tr>
<tr><td>Комбінований режим (функція "міст")</td><td colspan="2">Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном.
Конфорки, які можна вибрати для цієї функції, знаходяться виключно ліворуч.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Щоб увімкнути / вимкнути: одночасно натискайте сенсори лівої конфорки, щоб вибрати 2, які потрібно об'єднати, поки не з'явиться сенсор , що підтверджує активацію функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.</td></tr>
<tr><td>Функція АВТО</td><td colspan="2">Ця функція дозволяє активувати режим АВТО, при якому варильна поверхня і витяжка працюють узгоджено. При увімкненні поверхні автоматично вмикається світло. Швидкість витяжки встановлюється автоматично, використовуючи найвищий рівень потужності на конфорках варильної поверхні.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Під'єднання варильної панелі та витяжки
Щоб розпочати процедуру об'єднання, див. параграф «ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА», код меню «U9» і дотримуйтесь усіх вказівок.</td></tr>
</table>

9. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба

6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьошті (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

10. ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

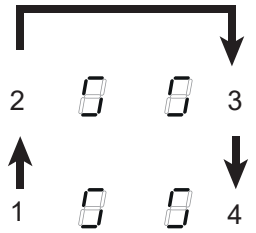
– Натисніть ⏻.

– Натисніть ⏻ ще раз і утримуйте протягом 3 секунд.

– Клавіша 🔒 починає блимати.

– Натисніть і утримуйте 🔒: сенсори конфорки показують 5.

– Утримуючи 🔒, почніть натискати сенсор конфорки, рухаючись за годинниковою стрілкою, починаючи з передньої ліворуч.



Задній лівий сенсор по черзі показує U, а число від 2 до 9 позначає код меню.
Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

– Натисніть лівий задній сенсор.

– Виберіть число на шкалі живлення, щоб отримати доступ до коду меню.

– Натисніть лівий передній сенсор.

– Виберіть число на шкалі потужності, щоб вибрати значення.

– Після введення правильного значення, підтвердіть, натиснувши і утримуючи ⏻ протягом 2 секунд.

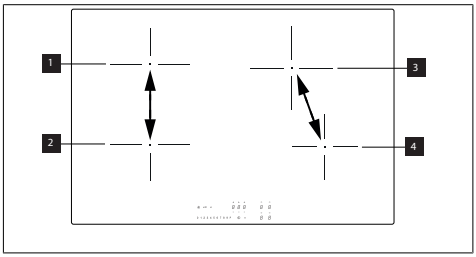
– Щоб вийти з меню без збереження, натисніть 🔒.

Якщо не виконується жодна дія, меню користувача закриється через 1 хвилину.
Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Код меню	**Опис**	**Значення**
U2	Меню управління гучністю звуку клавіш.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U3	Меню управління гучністю зумера таймера.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U4	Меню управління рівнем яскравості дисплея.	0 - макс. 9 - мін.
U5	Меню управління анімацією зворотного відліку.	0 - Анімація вимкнена 1 - Анімація активована
U6	Меню функції розпізнавання наявності посуду.	0 - Активована 1 - Не активована
U7	Меню управління часом зворотного відліку.	0 - Постійне блимання та вимкнення 1 - Десять спалахів і вимкнення 2 - Один спалах і вимкнення

U9	Меню для активації процедури з'єднання **Сполучення Панелі та Витяжки**.	0 - Сполучення Панелі та Витяжки вимкнено 1 - Активується процедура Сполучення Панелі та Витяжки. На дисплеї відображається анімація. **УВАГА:** коли процедуру було активовано, див. посібник до витяжки, щоб упевнитися, що процес сполучення K-Link активовано. Процес сполучення триває 2 хвилини.

11. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ



Цей пристрій має функцію електронного керування потужністю.
Див. ілюстрацію.

Ця функція контролює передачу максимальної потужності 3700 Вт між конфорками 1 і 2, оптимізуючи розподіл потужності та уникаючи ситуацій перевантаження системи.

Варильна поверхня з максимальним рівнем потужності – функція розподіляє потужність між конфорками та автоматично зменшує потужність конфорки в разі потреби (останньому регулюванню присвоюється найвищий пріоритет).

Варильна поверхня з обмеженням потужності – функція розподіляє потужність між конфорками, запобігаючи встановленню потужності однієї конфорки вище граничної (для збільшення потужності певної конфорки необхідно вручну зменшити рівень потужності, встановлений для іншої).

Приклад:
Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена."

12. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

Використовуйте лише каструлі з феромагнітним дном, придатні для використання на індукційних плитах:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (також частково)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластиною

Щоб визначити придатність посуду, перевірте наявність символу (як правило, такий символ нанесений на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він пристає до неї, це означає, що каструля придатна для використання на індукційній плиті.

Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі з плоским дном, здатним рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

Як користуватися каструлями

Мінімальний діаметр каструлі/сковороди для різних конфорок.

Щоб гарантувати правильну роботу варильної поверхні, каструля повинна покривати одну або кілька контрольних точок, зазначених на поверхні, і мати відповідний мінімальний діаметр.

Завжди використовуйте ту конфорку, яка найкраще відповідає діаметру дна каструлі.

Конфорки	Діаметр дна посуду

	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Задня права	110 мм	200 мм
Передня права	110 мм	145 мм
Задня ліва	110 мм	190 мм
Передня ліва	110 мм	190 мм

Порожні каструлі/сковороди або каструлі з тонким дном

Не використовуйте на варильній панелі порожні каструлі/сковороди або каструлі з тонким дном, оскільки це не дозволить вам контролювати температуру або автоматично вимкнути варильну зону, якщо температура занадто висока, що може пошкодити каструлю або варильну поверхню.

Якщо це сталося, нічого не чіпайте і дочекайтеся, поки всі компоненти охолонуть.

Якщо з'являється повідомлення про помилку, перегляньте розділ «Усунення несправностей».

Поради/рекомендації

Шум під час роботи

Коли конфорка активується, може бути чутно коротке дзижчання. Це явище характерне для склокерамічних конфорок і не впливає ні на роботу, ні на термін служби приладу. Шум може залежати від використовуваної каструлі. За наявності сильного шуму, можливо слід замінити посуд.

13. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
ER03	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатню вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
EH	Відповідна конфорка вимикається.	Датчик температури конфорки заблокований. Після ввімкнення варильної поверхні не виявляється достатня зміна температури.	Вимкніть плиту і знову увімкніть її після того, як вона охолоне. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.

E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

FCH 84 DF KL

		Од. вим.	**Значення**
Тип виробу			**Вбудована варильна поверхня**
Розміри	Ширина	мм	**780**
	Глибина	мм	**520**
	Мін. / макс. висота	мм	**54**
Загальна потужність		Вт	**7400**

Параметр	**Значення**
Напруга/частота струму живлення	**220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц;** **2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц;**
Вага приладу	**10,4 кг**

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Кількість зон приготування	**4**
Кількість конфорок, які можна комбінувати	**1- Ліворуч**
Технологія приготування	**Індукція**
Розміри комбінованої зони приготування	**Ліворуч 220 x 395 мм**
Розміри конфорки	**Передня ліворуч 220 x 197 мм**
	Задня ліворуч 220 x 197 мм
	Задня права Ø 200 мм
	Передня права Ø 145 мм
Енергоспоживання на одну комбіновану конфорку	**192 Вт.год/кг**
Енергоспоживання на одну конфорку	**Задня права 185 Вт.год/кг**
	Передня права 181 Вт.год/кг
Енергоспоживання варильної поверхні (електричне функціонування)	**188 Вт/кг - (FCH 84)**

16. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

Символ  на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати разом із звичайними побутовими відходами. Виріб слід утилізувати в центрі, що спеціалізується на переробці електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути внаслідок неналежної утилізації. Щоб отримати більш детальну інформацію про те, як переробити цей виріб, зверніться до місцевих органів влади, місцевої

служби утилізації відходів або магазину, де ви придбали продукт.

Утилізація пакувальних матеріалів

Матеріали, позначені символом ♺ підлягають повторній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

17. ВІДПОВІДНІСТЬ

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Цей прилад був розроблений, виготовлений та продається відповідно до Директив ЄЕС.
«Технічні дані наведені на заводській табличці в нижній частини приладу.»

CE

991.0742.556_01 - D0000000010351_00 - 250506