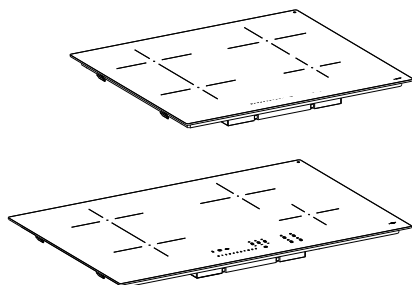


TR	KİTAPÇIK KULLANIN
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
BG	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
SI	NAVODILO ZA UPORABO
HR	KNJIŽICA S UPUTAMA
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ
DA	BRUGSVEJLEDNING



FCH 84 GR KL
 FBH 84 BK KL
 FCH 64 GR KL
 FBH 64 BK KL

TR	3
GR	18
BG	35
PL	52
SI	69
HR	84
CZ	100
DA	116

1. GÜVENLİKLE İLGİLİ BİLGİLER

 Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışması için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları daima cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıların, cihazın tüm işletim ve güvenlik özelliklerini bilmeleri önemlidir. Bu ocaklarda, EMC ve EMF direktiflerinin gereksinimlerini karşılayan ve diğer elektronik cihazlarla bir araya getirilmemesi gereken endüksiyon sistemleri bulunmaktadır. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişiler, duyarlılık derecelerini değerlendirmek için doktorlarına veya implant cihazın üreticisine danışmalıdır.

 Elektrik bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmadan önce **ELEKTRİK BAĞLANTILARI** bölümünü okuyun.

Güç kaynağı kablosuna sahip cihazlar için, kablonun çapa bağlantı noktası ile terminaller arasındaki terminaller veya tellerin enine kesiti, canlı iletkenin topraklama kablosunun çapa-

sından çıkması durumunda topraklama kablosunun üst kısmına çekilmesine izin verecek şekilde düzenlenmelidir.

- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- Bağlantı kesme cihazları, kablolama sistemindeki yönetmeliklere uygun olarak sabit sisteme monte edilmelidir.
- Sınıf I cihazlarda evdeki besleme şebekesinde yeterli bir toprak bağlantısı bulunduğundan emin olun.
- Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir risk veya tehlikeli durumdan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya yetkin bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

 **UYARI:** Cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- Yalnızca cihazla birlikte verilen vidaları ve diğer donanım öğelerini kullanın.

 **UYARI:** İşbu talimatlara uygun vida ve sabitleyicilerle monte edilmemesi, elektrik şokla sonuçlanabilir.

- Temizlik ve bakım işlemleri, bir yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz, psikolojik, psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce (çocuklar dahil), güvenliklerinden sorumlu birisi tarafından gözlemlenmedikçe ve talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaşının altındaki çocuklar tarafından ve psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri sınırlı veya bilgi ve becerileri yetersiz olan kişiler tarafından, cihazın emniyetli bir şekilde nasıl kullanılacağı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında dikkatlice denetlenmeleri ve talimatlandırılmaları şartıyla, kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin vermemeyin.



UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

UYARI: Yüzeyde çatlaklar varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.

- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.

- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısınaabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; tencere sensörlerine güvenmeyin.

UYARI: Sıvı veya katı yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlikeli bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın, ancak cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya aleve dayanıklı bir örtü ile söndürün.

DİKKAT: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.

- Cihaz, kategori III aşırı yük koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan kontaklar (3 mm) arasında bir açıklık ile güç kaynağından ayrılmaya izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

- Cihazın elektrik prizine doğrudan bağlı olduğundan emin olun.
- Cihazı bağlamak için adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- Kızartıcıların kullanım sırasında daima izlenmeleri gerekir: aşırı ısınan yağ tutuşabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanarak çalıştırmayın.
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihazın üzerinde ayakta durmayın, hasar görebilir.
- Silikon bağlantılar hasar görebileceğinden, tencereleri ve tavaları kenarlara yerleştirmeyin.

2. KURULUM

Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

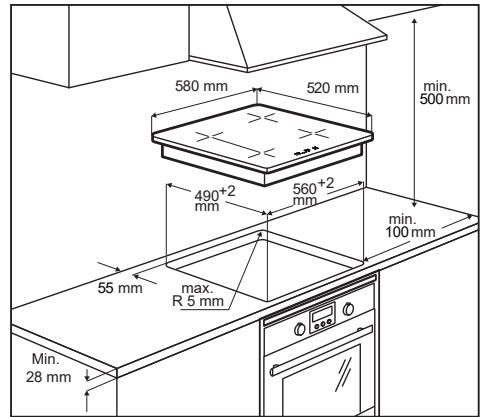
- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın.
- Ocağın altındaki boşluğun hava sirkülasyonu için yeterli olup olmadığını kontrol edin. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın tabanı fazla ısınabilir. Eğer cihaz çekmecelerin üzerine monte edilmişse, alta erişimi önlemek için ciha-

zın altına yanmaz bir ayırma paneli takmanız gereklidir. Montaj talimatlarına bakın.

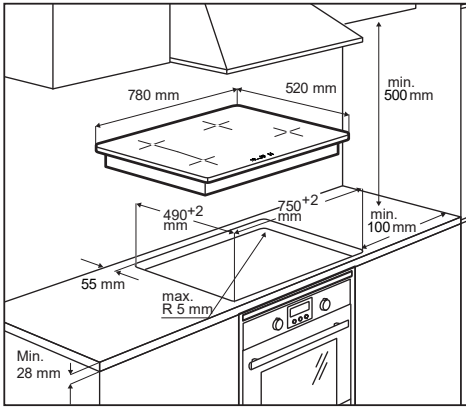
- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ürünün doğru şekilde havalandırılmasını sağlamak için ocağı yerleştireceğiniz mutfak bloğunun önünde en az 28 cm² açıklık oluşturun.

Mutfak bloğu gereksinimleri

- Cihaz yanıcı malzemelerin üstüne monte edilirse, alçak gerilim sistemleri ve yangın önleme kuralları ile ilgili kurallara ve düzenlemelere kesinlikle uymak gerekir.
- Ankastré ünitelerde bileşenler (plastik ve vernikli ahşap malzemeden) ısıya dayanıklı (min. 85 °C) tutkallarla uygulanmalıdır: uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması bileşenlerde deformasyona veya ayrılma-ya neden olabilir.
- Minimum mesafelerin her zaman kurulum çizimlerinde verilen değerlere uygun olması koşuluyla, cihazın arkasındaki tezgah etrafında masif ahşap profillerin kullanılmasına izin verilir.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Ocağın altında fırın yoksa, cihazın altına montaj talimatlarında gösterildiği gibi bir ayırma paneli monte edin.

3. ELEKTRİK BAĞLANTSII



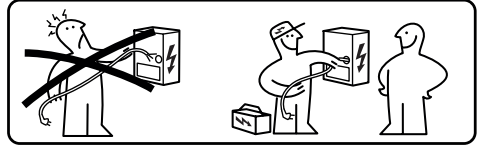
UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantıları yapmadan önce, cihazın veri plakasında belirtilen voltajının güç kaynağının voltajına uygun olduğunu kontrol edin. Veri plakası ocağın tabanına takılmıştır.
- Bağlantı şemasını (ocağın alt tarafındadır) takip edin.
- Yalnızca yedek parça servisi tarafından sağlanan orijinal parçaları kullanın.
- Cihaz bir bağlantı kablosuyla birlikte verilir.
- Güç kablosu hasar görürse, uygun orijinal yedek parça ile değiştirin. Yetkili Servise bağlantı kurun.



Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

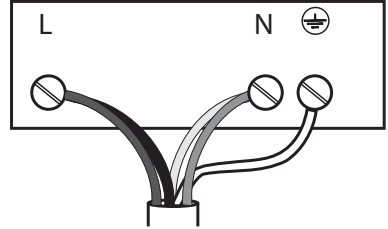
Elektrik bağlantıları



- Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazda H05V2V2-F tipi kabloya sahip "Y" tipi bağlantı bulunur. İletkenlerin minimum kesiti: 5x2,5 mm².
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazın iletkileriyle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).

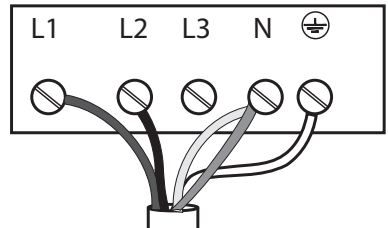
Bağlantı şeması

220V - 240V 1N ~



L	Siyah
L	Kahverengi
N	Mavi
N	Gri
⏏	Sarı / Yeşil

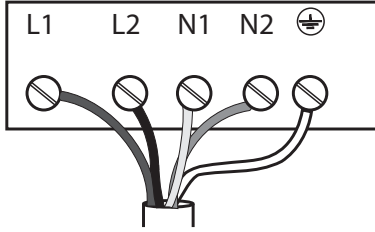
380V - 415V 2N ~



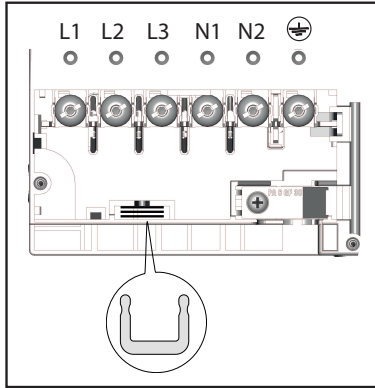
L1	Kahverengi
L2	Siyah

N	Mavi
N	Gri
	Sarı / Yeşil

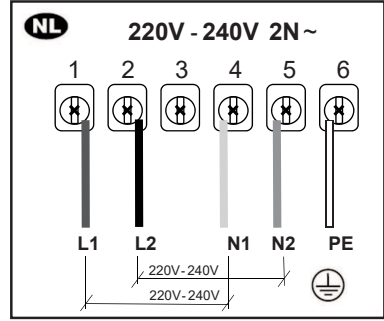
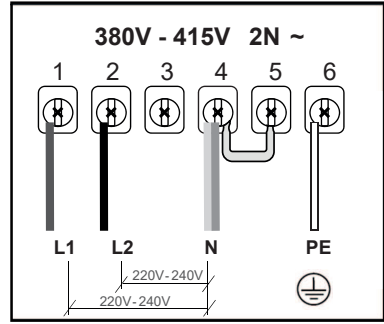
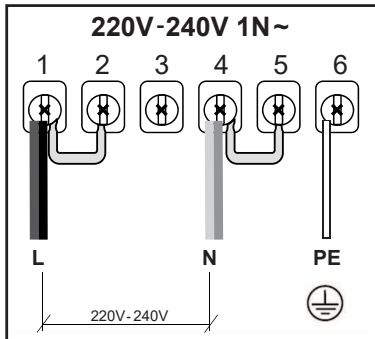
220V - 240V 2N ~



L1	Kahverengi
L2	Siyah
N	Mavi
N	Gri
	Sarı / Yeşil



Gösterildiği gibi, terminaller arasına a-kım yönlendiricileri  yerleştirin



4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Yüzeye ve ocağın işlevsel veya estetik elemanları üstüne düşen veya buralarda biriken yiyecek artıklarını tüketmeyin.
- Her türlü temizlik ya da bakım operasyonundan önce, cihazı kapatın ya da elektrik besleme şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Sertleşmiş veya yanmış kir izlerini temizlemek çok daha zordur.
- Günlük kirleri temizlemek için uygun bir deterjanla yumuşak bir bez veya sünger kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Nötr deterjanların kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak süt taşması gibi

sertleşmiş kir izlerini temizleyin. Kullanılacak kazıyıcılarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.

- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak reçel gibi şekerli yiyecek artıklarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak plastik kalıntılarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.
- Yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın ve üzerine sert cisimlerin düşmesini önleyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Bakım ve onarım

- Elektrikli parçaların bakımının sadece üretici veya Yetkili Servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya Yetkili Servis teknisyenleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Bir hata oluşursa, sorun giderme kılavuzundaki talimatları izleyerek bir çözüm bulmaya çalışın. Sorun giderilemezse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

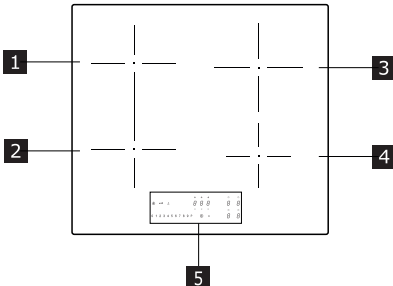
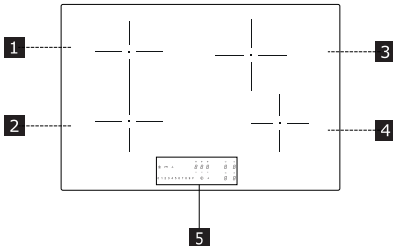
- Arıza tipi
- Cihaz modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

Bilgiler, ürünün veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası cihazın altına takılmıştır.

Cihazın yanlış kullanımı veya yetkili bir montajcı tarafından yapılmayan kurulum durumunda, garanti süresi içinde olunsu bile Yetkili Servis veya bayiye ücret ödemek gerekebilir.

5. ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI

Pişirme yüzeyinin düzenlenmesi

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL	
	
1	Tek pişirme bölgesi (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (200 mm) 2300 W, 3000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (145 mm) 1400 W, 1850 W Booster işlevli
5	Kumanda paneli
1+2	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli
FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
	
1	Tek pişirme bölgesi (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (220 x 197 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (200 mm) 2300 W, 3000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (160 mm) 1400 W, 2100 W Booster işlevli
5	Kumanda paneli
1+2	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (220 x 395 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli

GÖSTERGELER

Tencere varlığı tespiti

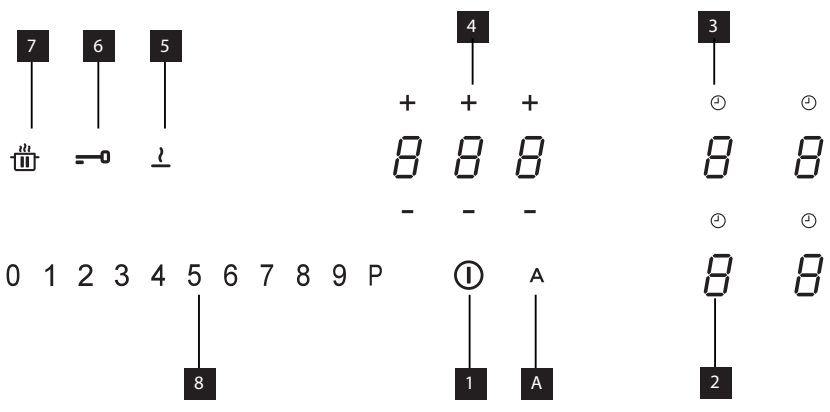
Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.

Algılama sistemi, indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir. Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda  sembolü görünür.

Artık ısı göstergesi

Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 50°C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin göstergesinde **H** görüntülenir.

6. KUMANDA PANELİ



1	Yanar/Söner
2	Güç seviyesi göstergesi
3	Zamanlayıcı simgesi
4	Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
5	Buz çözme işlevi tuşu
6	Kilitleme işlevi tuşu
7	Duraklatma işlevi tuşu
8	Kayırmalı tuş takımı
A	Otomatik işlevi tuşu

Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine  basılarak etkinleştirilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklarını yakar.

Ocağın üzerinde tencere veya başka nesneler yoksa, rakam göstergeleri görünmez.

Kumanda panelinde seçilebilen işlevler düşük yoğunluklu ışıkla görünür halde olanlardır. İlgili simgeye basarak işlevleri seçin.

7. GÜÇ SINIRLAMASI

Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.

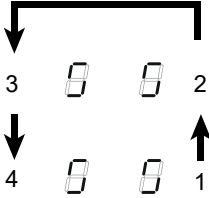
Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan  kullanılarak veya

alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.

Bu prosedürü uygulamadan önce paragrafın tamamının okunması önerilir.

Ocağı ev şebekesine bağlayın.

1. Tüm rakam göstergeleri birkaç saniyelğine yanar, ardından söner ve yalnızca **1** yanıp söner halde kalır.
2. **1** ögesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde **8** gösterilir.
3. **1** ögesini basılı tutarken, sağ önden başlayarak saat yönünün tersine doğru gitmek suretiyle bölgelerin rakam göstergelerine basmaya başlayın.



Sol arka rakam göstergesinde **8** ile menü tipini bildiren bir sayı gösterilir. Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.

8 ögesiyle rakam göstergesini seçin ve güç çubuğunda “8” ögesine basın.

Sol ön rakam göstergesini seçin ve doğru ayarı seçtiğinizden emin olun.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Güç çubuğundaki değer	KW	Notlar
0	7,4	Standart başlangıç ayarı
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Doğru değeri girdikten sonra **1** ögesini basılı tutarak onaylayın.

8. İŞLEVLER

	+ + + 8 8 8 - - - ⌚ ⌚	⌚ ⌚ ⌚ ⌚
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P 1 A		
Çocuk güvenliği cihazı	Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere varsa, ilgili rakam göstergesini 3 saniye boyunca basılı tutun. Ocak üzerinde tencere yoksa, sol tarafında nokta 8 bulunan 4 basamak göstergesinden birini (görünmez) 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 0'dan 9'a doğru kaydırın. Tüm rakam göstergeleri 8 gösterir. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.	
Kilitleme	Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgelerini 4 basamak göstergesinden birini 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 9'dan 0'a doğru kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır. Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Ocak kapatılıp yeniden açılrsa dahi bu işlev etkin halde kalır. Elektrik kesilmesi halinde işlev devreden çıkar. Etkinleştirmek için: 1 ögesini 1 saniye basılı tutun. Devre dışı bırakmak için: 1 ögesine basın.	

Boost işlevi	Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir. Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda "P" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde P gösterilir. Devre dışı bırakmak için: Güç çubuğunda bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.
Pişirme bölgeleri zamanlayıcısı	Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir. Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışır durumdayken o bölgenin zamanlayıcı yönetim komutlarına erişmek için ilgili ⌚ simgesine basın. 3 rakam göstergesinde "0 0 0" öğeleri gösterilir. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" öğelerine basın.  Saat - Ondalık - Dakika Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz. Birden çok pişirme bölgesinde zamanlayıcı etkinse, 3 rakam göstergesi daima süresi dolmaya en yakın olan zamanlayıcıyı gösterir. Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgesi çalışır durumdayken o bölgenin zamanlayıcı yönetim komutlarına erişmek için ilgili ⌚ simgesine basın. "+" veya "-" öğesini kullanarak üç rakam göstergesini "0 0 0" olarak ayarlayın.
Zamanlayıcı (genel)	Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı. Etkinleştirmek için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın. Zamanlayıcı yönetim komutları için 3 rakam göstergesinde "- - -" gösterilir. Zamanlayıcı menüsüne erişmek ve "0 0 0" görüntülemek için rakam göstergesine basın. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" öğelerine basın.  Saat - Ondalık - Dakika Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz. Geri sayım değerini değiştirmek için açıklanan işlemleri tekrarlayın. Devre dışı bırakmak için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın. Zamanlayıcı menüsüne erişmek için rakam göstergesine basın ve göstergeyi "0 0 0" olarak ayarlamak için "+" ve "-" öğelerini kullanın.
Buz Çözme İşlevi	Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve ⌚ öğesine basın. Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde ⌚ görüntülenir. Devre dışı bırakmak için: ⌚ veya ⌚ öğesine basın.

Isıtma İşlevi	Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:	
	Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Kullanılmaz
	P	Kullanılmaz
	Etkinleştirmek için, ocak üzerinde bir tencere var ve pişirme bölgesi seçilmişken güç çubuğunda seçilen değeri (1 ile 8 arasında) 3 saniye basılı tutun. Pişirme bölgesine karşılık gelen göstergede "A" gösterilir.	
	Pişirme seviyesini arttırabilirsiniz ancak azalttığınızda işlev devre dışı kalır. Aynı zamanda söz konusu pişirme bölgesinin tuşunu 3 saniye basılı tutarak da işlevi devre dışı bırakabilirsiniz.	
Duraklatma İşlevi	Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.	
	Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere var ve pişirme bölgesi seçiliyken Duraklatma işlevi tuşunu  en az 1 saniye basılı tutun. Tüm göstergelerde  gösterilir.	
	Devre dışı bırakmak için:  öğesini yanıp sönene kadar 1 saniye basılı tutun. 10 saniye içinde herhangi başka bir tuşa basın. İşlev devre dışı bırakılır ve ocak önceki ayarlarla devam eder.	
Geri Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması veya elektriğin aniden kesilmesi halinde ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.	
	Ocak kapatıldığında saniye içinde ① tuşuna basarak açılırsa,  tuşu 6 saniye boyunca yanıp söner. Daha önce ayarlanan işlevleri geri yüklemek için  tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.	
Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanağı sunar.	
	Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakilerdir.	
	Etkinleştirme/devre dışı bırakmak için: Köprü bağlantısı kurmak amacıyla 2 bölgeyi seçmek için bu işlevin etkinleştirildiğini göstermek amacıyla  rakam göstergesi görüntülenene kadar sol pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine aynı anda basın. Diğer rakam göstergesi güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.	
Otomatik İşlevi	Bu işlev, Ocak ve Davlumbazın eşgüdümünde çalıştıkları Otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesini sağlar. Ocak açıldığında ışıklar da otomatik olarak açılır. Davlumbazın hızı, ocak bölgelerinin üzerinde bulunan en yüksek güç seviyesi kullanılarak otomatik ayarlanır.	
	Ocak-Davlumbaz Bağlantısı Bağlantı prosedürünü başlatmak için "KULLANICI MENÜSÜNÜN KİŞİSELLEŞTİRİLMESİ" paragrafında "U9" menü koduna bakın ve tüm talimatları izleyin.	

9. PİŞİRME TABLOSU

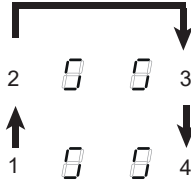
Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, kıvamaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, kıvamaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis

8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

10. KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ

Bu prosedürü uygulamadan önce bütün paragrafın okunması tavsiye edilir.

- ① ögesine basın.
- ① ögesine yeniden basın ve 3 saniye basılı tutun.
-  tuşu yanıp sönmeye başlar.
-  ögesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde  gösterilir.
-  ögesini basılı tutarken, sol önden başlayarak saat yönünde gitmek suretiyle pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine basmaya başlayın.



Sol arka rakam göstergesinde  ile menü kodunu bildiren 2 ile 9 arasında bir sayı değişmeli olarak gösterilir. Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.

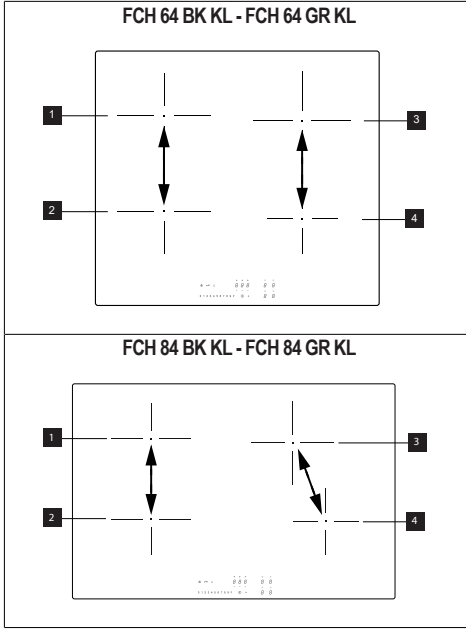
- Sol arka rakam göstergesine basın.
- Menü koduna erişmek için güç çubuğunda bir rakamı seçin.
- Sol ön rakam göstergesine basın.
- Bir değer seçmek için güç çubuğundaki bir rakamı seçin.
- Doğru değeri girdikten sonra ① ögesini 2 saniye basılı tutarak onaylayın.
- Kaydetmeden menüden çıkmak için  ögesine basın.

Hiçbir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Menü kodu	Tanım	Değer
U2	Tuşların ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U3	Dakika sayacı sesli alarminin ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U4	Ekran parlaklığının seviyesini yönetme menüsü.	0 - Maks 9 - Min.
U5	Geri sayım animasyonunu yönetme menüsü.	0 - Animasyon devre dışı 1 - Animasyon etkin
U6	Tencere varlığı algılama işlevi menüsü.	0 - Etkin 1 - Etkin değil
U7	Geri sayım süresini yönetme menüsü.	0 - Kesintisiz yanıp sönmeye ve kapanma 1 - On kez yanıp sönmeye ve kapanma 2 - Bir kez yanıp sönmeye ve kapanma
U9	Ocak-Davlumbaz Bağlantısı prosedürünü etkinleştirme menüsü.	0 - Ocak-Davlumbaz Bağlantısı devre dışı 1 - Ocak-Davlumbaz Bağlantısı prosedürünü etkinleştirme. Göstergede bir animasyon görüntülenir. DİKKAT: Bu prosedür etkinleştirildikten sonra davlumbazın kılavuzuna bakın ve K-Link Bağlantı prosedürünün etkinleştirilip etkinleştirilmediğini kontrol edin. Eşleştirme prosedürü 2 dakika zaman alır.

11. GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ



Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

Şekle bakın.

Bu işlev, pişirme bölgeleri 1 ve 2 arasında maksimum 3700 W'lık güç dağıtımını kontrol ederek güç dağıtımını optimize eder ve sistemi aşırı yüklenmeden kaçındırır.

Maksimum güç seviyesinde ocak - işlev, kullanılan pişirme bölgeleri arasında güçlü böler ve gerekirse bir pişirme bölgesinin gücünü otomatik olarak azaltır (son komuta en yüksek öncelik atanır).

Güç sınırlamalı ocak - işlev, pişirme bölgeleri arasındaki güçlü böler ve bir pişirme bölgesinin ısısının sınırı aşılabacak şekilde bir güç ayarlamasına engel olur (belirli bir pişirme bölgesinin gücünü artırmak için, diğeri için ayarlanmış güç seviyesini manuel olarak azaltmak gerekir).

Örneğin:

Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi (boost) (P) seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşamaz ve otomatik olarak sınırlandırılır

12. TENCERE KULLANMA REHBERİ

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

- dökme demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (tamamen olmayabilir)
- ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere indüksiyon ocağında kullanıma uygundur.

Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencereler kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencereler nasıl kullanılmalı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı.

Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır.

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgeleri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sağ arka	110 mm	200 mm
Sağ ön	110 mm	145 mm
Sol arka	110 mm	190 mm
Sol ön	110 mm	190 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller.

Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

İpuçları / öneriler

İşletim sırasındaki sesler

Bir pişirme bölgesi etkinleştirildiğinde, kısa bir uğultu duyulabilir. Bu özellik cam seramik pişirme bölgelerine özgüdür ve cihazın çalışmasını veya servis ömrünü etkilemez. Gürültü kullanılan tencereye bağlı olabilir. Ciddi sorun olursa, tencereyi değiştirmek yararlı olabilir.

13. SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arazanın olası nedeni	Çözüm
ER03	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuşlara sürekli basıldığı algılandı. Kumanda panelinin üstünde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın.
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Ocakta yeterince havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil. Tencerenin veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere uygun değil. Tencere manyetik özelliklerini kaybetmiş ve induksiyonlu ocağa zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Bu hata 8 sn sonra otomatik olarak iptal edilir ve pişirme bölgesi yeniden kullanılabilir. Başka hatalar varsa, tencerenin değiştirilmesi gerekir. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Şebeke gerilimini ve/veya frekansını kontrol edin. Gerekirse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fan tozlar veya liflerle tıkanmış.	Fanı temizleyin ve muhtemel yabancı cisimleri gidirin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
EH	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Pişirme bölgesi sıcaklık sensörü bloke olmuş. Ocak açıldıktan sonra yeterli sıcaklık değişimi algılanmıyor.	Ocağı kapatın, soğuduktan sonra yeniden açın. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.		

14. TEKNİK VERİLER

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	580
	Derinlik	mm	520
	Yükseklik min./maks	mm	54
Toplam Akış		W	7400

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	780
	Derinlik	mm	520
	Yükseklik min./maks	mm	54
Toplam Akış		W	7400

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	10,4 kg

15. OCAĞIN ENERJİ VERİMİ

Pişirme bölgesi sayısı	4
Birleştirilebilir pişirme bölgesi sayısı	1- Sol
Pişirme teknolojisi	İndüksiyon
Birleştirilebilir pişirme bölgesinin boyutları	Sol 220 x 395 mm
Pişirme bölgesinin boyutları	Sol ön 220 x 197 mm
	Sol arka 220 x 197 mm
	Sağ arka Ø 200 mm
	Sağ ön Ø 145 mm – (FCH 64)
	Sağ ön Ø 160 mm – (FCH 84)
Birleştirilebilir pişirme bölgesi enerji tüketimi	192 Wh/kg
Pişirme bölgesi enerji tüketimi	Sağ arka 185 Wh/kg
	Sağ ön 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Sağ ön 187 Wh/kg – (FCH 84)
Ocağın enerji tüketimi (elektrikli işlev)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

Ev aletlerinin bertarafı

Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertaraftan kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

 sembolünü taşıyan malzemeler geri dönüştürülebilirler. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji Tasarrufu

Aşağıdaki ipuçlarını göz önünde bulundurarak pişirme sırasında günlük enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

17. UYGUNLUK

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

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

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

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε περίπτωση που προκληθεί ζημιά λόγω ακατάλληλης εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εξωτερικό του προϊόντος.
- Τα συστήματα διακοπής πρέπει να εγκατασταθούν στη μόνη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας πολυπολικό διακόπτη.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιεσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.

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

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

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

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

υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

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

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

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

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

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

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.

- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

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

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

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

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

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαι-

ρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).

- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτζές πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή

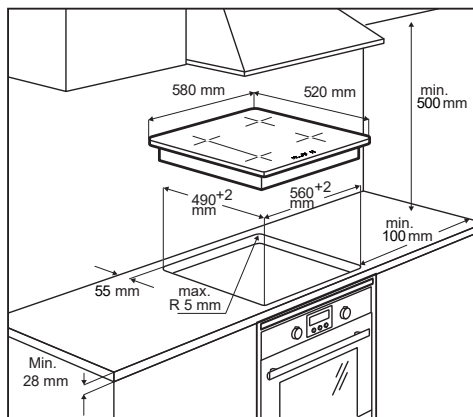
ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

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

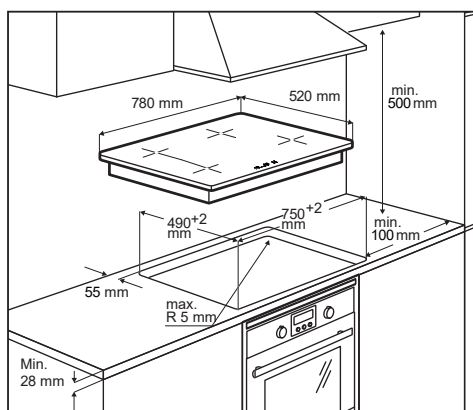
Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

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

νταποκρίνονται πάντα με τις υποδείξεις των σχεδίων εγκατάστασης.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

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

3. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



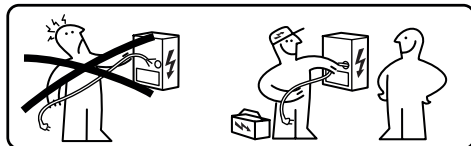
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

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



Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολήσεις στα καλώδια!

Ηλεκτρική σύνδεση



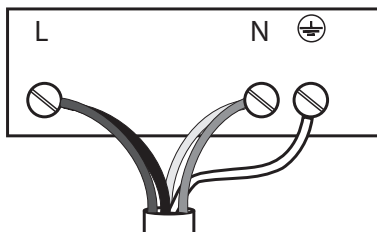
- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Υ» με καλώδιο τύπου H05V2V2-F. Ελάχ. διατομή αγωγών: 5x2,5 mm².
- Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής σύνδεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι

συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

- Συνδέστε τη συσκευή όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τα πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο).

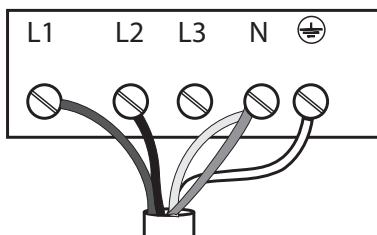
Σχεδιάγραμμα σύνδεσης

220V - 240V 1N ~



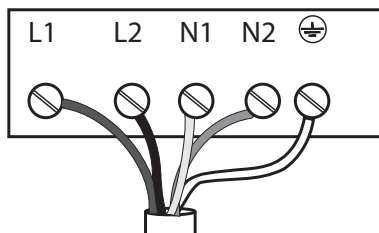
L	Μαύρο
L	Καφέ
N	Μπλε
N	Γκρι
⏏	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ~

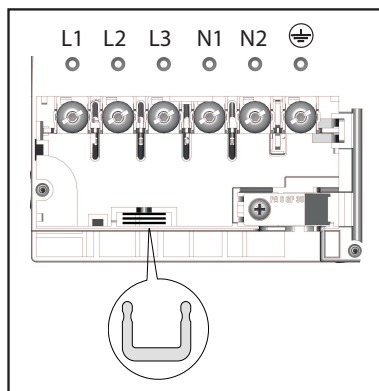


L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
N	Γκρι
⏏	Κίτρινο / Πράσινο

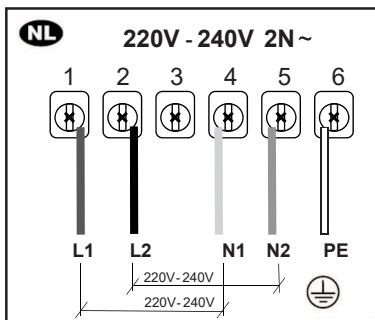
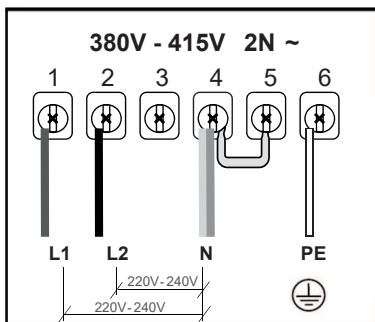
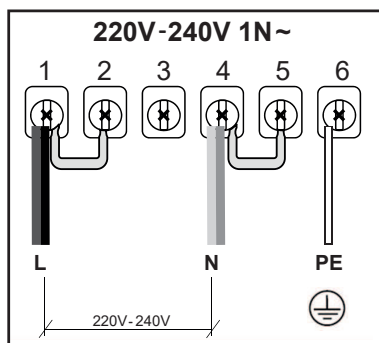
220V - 240V 2N ~



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



Εισάγετε διακλαδωτές ρεύματος ανάμεσα στους ακροδέκτες όπως φαίνεται στην εικόνα



4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

Συντήρηση και επισκευές

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

Σε περίπτωση βλάβης, προσπαθήστε να βρείτε μια λύση ακολουθώντας τις υπο-

δείξεις στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Σέρβις.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

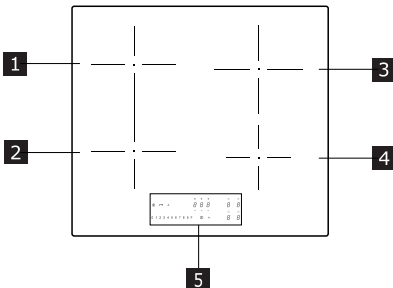
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (Art./Cod.)
- σειριακός αριθμός (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή εγκατάστασης που δεν έγινε από εγκεκριμένο εγκαταστάτη, μπορεί ενδεχομένως να χρειαστεί να πληρώσετε την επίσκεψη του τεχνικού του Σέρβις ακόμα και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Διάταξη της επιφάνειας μαγειρέματος

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL	
	
1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220 x 197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220 x 197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (145 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 1850 W
5	Πίνακας ελέγχου
1+2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220 x 197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220 x 197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (160 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 2100 W
5	Πίνακας ελέγχου
1+2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (220 x 395 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

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

Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.

Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση με 50 °C και μπορεί συνεπώς να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση επαφής με γυμνά χέρια. Το αντίστοιχο ψηφίο της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη

6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

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

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο αναφοράς **8**. Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος πάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών εντοπίζει αυτόματα την παρουσία του σκεύους και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσει.

Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.

Στον πίνακα χειρισμού, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές αλλά που φωτίζονται με χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.

7. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΙΣΧΥΟΣ

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

Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το **1** ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

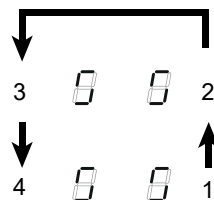
Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.

1. Όλα τα ψηφία φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, έπειτα σβήνουν και παραμένει μόνο το **1** που αναβοσβήνει.

2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το **1**: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν **8**.

3. Κρατώντας πατημένο το **1**, αρχίστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών προχωρώντας αριστερόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά δεξιά.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει **8** και έναν αριθμό που παραπέμπει στον τύπο μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

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

Επιλέξτε το μπροστινό αριστερό ψηφίο και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

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

Μόλις εισάγετε τη σωστή τιμή επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το **1**.

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

		+ + + 8 8 8 - - -			⌚ ⌚ 8 8		
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ⓘ A					⌚ ⌚		
Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την τυχαία ενεργοποίηση της συσκευής Για ενεργοποίηση: εάν υπάρχει κάποιο σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το αντίστοιχο ψηφίο. Εάν δεν υπάρχει κανένα σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία (μη ορατά) δίπλα από το σημείο  στην αριστερή πλευρά. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 0 ως το 9 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Όλα τα ψηφία δείχνουν . Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων. Για απενεργοποίηση: πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 9 ως το 0 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.						
Κλειδώμα	Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η λειτουργία απενεργοποιείται. Για ενεργοποίηση: πατήστε  και κρατήστε το πατημένο για 1 δευτερόλεπτο. Για απενεργοποίηση: πατήστε .						
Λειτουργία Boost	Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο. Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή «P» στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει . Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στη γραμμή ισχύος.						
Χρονοδιακόπτης ζωνών μαγειρέματος	Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμία διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Για ενεργοποίηση: Με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Τα 3 ψηφία δείχνουν « 0 0 0 ». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη. 8 8 8 Ωρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, τα 3 ψηφία θα δείχνουν πάντα το χρονόμετρο που βρίσκεται πιο κοντά στη λήξη του χρονικού ορίου. Για απενεργοποίηση: με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Ρυθμίστε τα τρία ψηφία στο « 0 0 0 » χρησιμοποιώντας το «+» ή «-».						

Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση. Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Τα 3 ψηφία για τα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνουν «- -». Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και να εμφανιστεί η ένδειξη «0 0 0». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.  Ώρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται για να αλλάξετε την τιμή της αντίστροφης μέτρησης. Για απενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα «+» και «-» για να ρυθμίσετε την ένδειξη σε «0 0 0».																						
Λειτουργία Τήξης	Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 εστίες μαγειρέματος και πατήστε . Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει . Για απενεργοποίηση: πατήστε  ή πατήστε .																						
Λειτουργία Θέρμανσης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα: <table border="1" data-bbox="266 719 1042 1018"> <thead> <tr> <th>Επίπεδο ισχύος</th><th>Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> <tr><td>P</td><td>Μη διαθέσιμο</td></tr> </tbody> </table> Για ενεργοποίηση, με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 ως 8) στη γραμμή ισχύος. Η ένδειξη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος δείχνει «Α». Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος, ωστόσο αν το μειώσετε απενεργοποιείται η λειτουργία. Επίσης μπορείτε να την απενεργοποιήσετε αγγίζοντας παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Μη διαθέσιμο	P	Μη διαθέσιμο
Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Μη διαθέσιμο																						
P	Μη διαθέσιμο																						
Λειτουργία Παύσης	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα. Για ενεργοποίηση: Με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύσης  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν . Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολεπτών. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών συνεχίζει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.																						

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

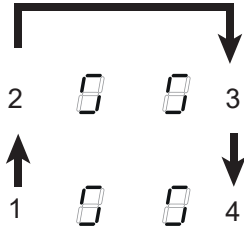
9. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

10. ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

- Πατήστε ❶.
- Πατήστε ξανά ❶ και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.
- Το πλήκτρο  αρχίζει να αναβοσβήνει.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το : τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν 5.
- Κρατώντας πατημένο το , αρχίστε να πατάτε το ψηφίο των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας δεξιόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά αριστερά.



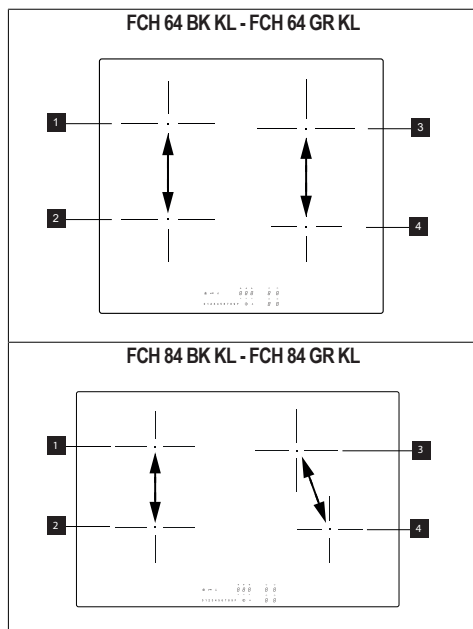
- Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει εναλλάξ  και έναν αριθμό από το 2 ως το 9 υποδεικνύοντας τον κωδικό του μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.
- Πιέστε το πίσω αριστερό ψηφίο.
 - Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να αποκτήσετε πρόσβαση στον κωδικό του μενού.
 - Πιέστε το μπροστινό αριστερό ψηφίο.
 - Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να επιλέξετε μια τιμή.
 - Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ❶ για 2 δευτερόλεπτα.
 - Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε .

Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Κωδικός με- νού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού ρύθμισης της έντασης ή- χου των πλήκτρων.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της έντασης του βομβητή του χρονοδιακόπτη.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U4	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Μέγ. 9 - Ελάχ.
U5	Μενού ρύθμισης της κινούμενης ένδειξης της αντίστροφης μέτρη- σης.	0 - Κινούμενη ένδειξη απενεργοποιημένη 1 - Κινούμενη ένδειξη ενεργοποιημένη
U6	Μενού λειτουργίας αναγνώρισης παρουσίας σκευούς.	0 - Ενεργή 1 - Μη ενεργή
U7	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρω- σης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Συνεχής αναλαμπή και σβήσιμο 1 - Δέκα αναλαμπές και σβήσιμο 2 - Μία αναλαμπή και σβήσιμο
U9	Μενού για την ενεργοποίηση της διαδικασίας Σύζευξη Μονάδας Ε- στιών-Απορροφητήρα .	0 - Σύζευξη Μονάδας Εστιών-Απορροφητήρα απενεργοποιημένη 1 - Ενεργοποίηση της διαδικασίας Σύζευξης Μονάδας Εστιών-Απορροφη- τήρα. Η οθόνη δείχνει μια κινούμενη ένδειξη. ΠΡΟΣΟΧΗ: μόλις ενεργοποιηθεί η διαδικασία συμβουλευτείτε το εγχειρί- διο του απορροφητήρα και επιβεβαιώστε ότι έχει ενεργοποιηθεί η διαδικα- σία Σύζευξης K-Link. Η διαδικασία σύζευξης διαρκεί 2 λεπτά.

11. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ



Το προϊόν αυτό διαθέτει λειτουργία διαχείρισης της ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Δείτε την εικόνα.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W στις ζώνες μαγειρέματος 1 και 2, βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Μονάδα εστιών στο μέγιστο επίπεδο ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος και αυτομάτως μειώνει την ισχύ μιας ζώνης μαγειρέματος, όταν είναι αναγκαίο (η προτεραιότητα αποδίδεται στην τελευταία χρονικά εντολή).

Μονάδα εστιών με περιορισμό ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος, εμποδίζοντας επιλογές ισχύος μιας ζώνης μαγειρέματος σε ένα επίπεδο μεγαλύτερο από το όριο αυτό (για να αυξήσετε την ισχύ μιας συγκεκριμένης

ζώνης μαγειρέματος, πρέπει να μειώσετε χειροκίνητα το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος στην άλλη ζώνη).

Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί ταυτοχρόνως το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτομάτως."

12. ΟΔΗΓΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

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

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

Για να διαπιστώσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο  (συνήθως τυπωμένο στη βάση). Μπορείτε επίσης να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Αν παραμείνει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

Για να διασφαλίζετε την ιδανική απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Τρόπος χρήσης των σκευών

Ελάχιστη διάμετρος της κασαρόλας/του τηγανιού για τις διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος.

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα

σημεία αναφοράς που είναι τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που πλησιάζει περισσότερο στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

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

Κενές καταρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

Μην χρησιμοποιείτε στη μονάδα εστιών κενές καταρόλες/τηγάνια ή σκεύη με λεπτή βάση, καθώς αυτό δεν επιτρέπει τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή το αυτόματο σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος όταν η

θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, με κίνδυνο πρόκλησης ζημιάς στο σκεύος ή στην επιφάνεια της μονάδας εστιών.

Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγιάζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα.

Αν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος, συμβουλευτείτε την ενότητα “Επίλυση προβλημάτων”.

Συμβουλές/συστάσεις

Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

Όταν ενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος, μπορεί να ακούσετε έναν σύντομο βόμβο. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό για τις κεραμικές εστίες και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος μπορεί εξαρτάται από το σκεύος που χρησιμοποιείται. Σε περίπτωση παρουσίας ενοχλητικού θορύβου, ενδέχεται να απαιτείται αντικατάσταση του σκεύους.

13. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
EH	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος εμποδίζεται. Δεν ανιχνεύεται επαρκής μεταβολή θερμοκρασίας μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών.	Σβήστε τη μονάδα εστιών και ανάψτε την και πάλι αφού πρώτα κρυώσει. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Μονάδα	Τιμή
Τύπος προϊόντος			Ενιαία μονάδα εστιών
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	580
	Βάθος	mm	520
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	54
Συνολική ισχύς		W	7400

Παράμετρος	Τιμή
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz. 220 V, 60 Hz. 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz.
Βάρος συσκευής	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

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

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Αριθμός συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος	1- Αριστερά
Τεχνολογία μαγειρέματος	Επαγωγική
Διαστάσεις της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Αριστερά 220 x 395 mm
Διαστάσεις της μονάδας μαγειρέματος	Μπροστά αριστερά 220 x 197 mm
	Πίσω αριστερά 220 x 197 mm
	Πίσω δεξιά Ø 200 mm
	Μπροστά δεξιά Ø 145 mm – (FCH 64)
	Μπροστά δεξιά Ø 160 mm – (FCH 84)
Κατανάλωση ενέργειας ανά συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος	192 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος	Πίσω δεξιά 185 Wh/kg
	Μπροστά δεξιά 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Μπροστά δεξιά 187 Wh/kg – (FCH 84)
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική τροφοδοσία)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Διάθεση των ηλεκτρικών συσκευών

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

Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

17. ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

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

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

“Τα τεχνικά χαρακτηριστικά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος του προϊόντος.”

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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



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

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

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електрозахранване разполага с правилно заземяване.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез

многополюсен превключвател.

- Ако хранящият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.

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

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

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

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

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

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

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

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

- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.

- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

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

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

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

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

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влиянието от околната среда (дъжд, слънце).

- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

2. ИНСТАЛИРАНЕ

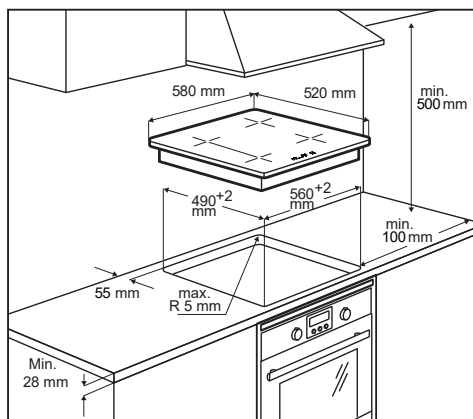
По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.

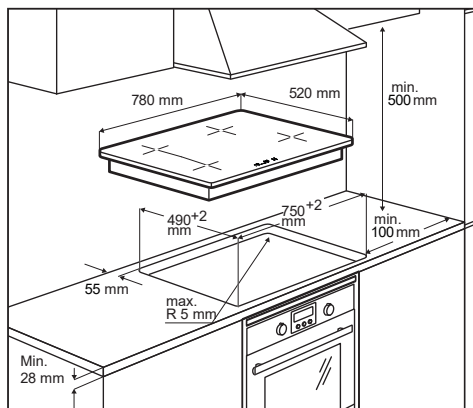
- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот.
- Уверете се, че под плота има достатъчно пространство за циркулация на въздух. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната повърхност на уреда се нагорещява. Ако го монтирате над чекмеджета, непременно монтирайте под уреда разделителен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

Изисквания относно кухненските шкафове

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



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

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

3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



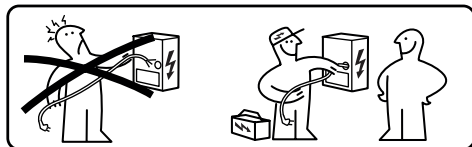
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

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



Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!

Електрическо свързване

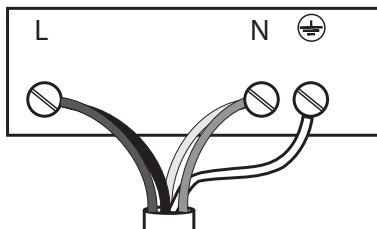


- Кабелното свързване трябва да бъде извършено от компетентен техник.
- Този уред има връзка тип "Y" с кабел от тип H05V2V2-F. Мин. сечение на проводниците: 5x2,5 mm².
- За достъп до свързващите клеми, свалете капака на клемната кутия.
- Уверете се, че характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение,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

- Свържете уреда както е показано на схемата (в съответствие с мрежовото напрежение и действащия в страната стандарт).

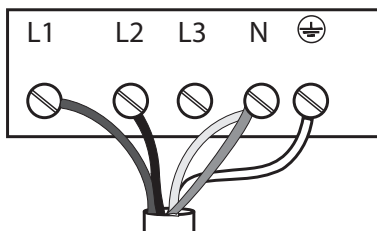
Схема на свързване

220V - 240V 1N ~



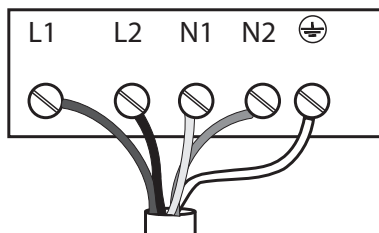
L	Черен
L	Кафяв
N	Син
N	Сив
⏏	жълт/зелен

380V - 415V 2N ~

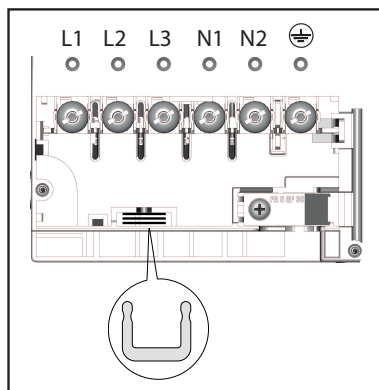


L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
⏏	жълт/зелен

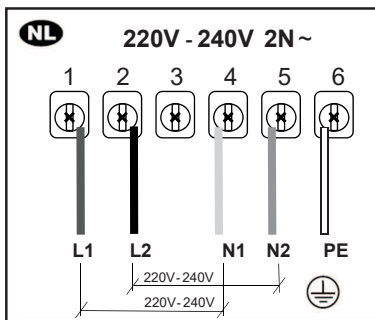
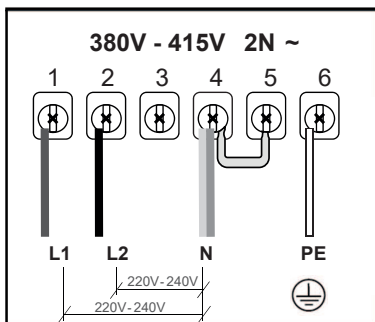
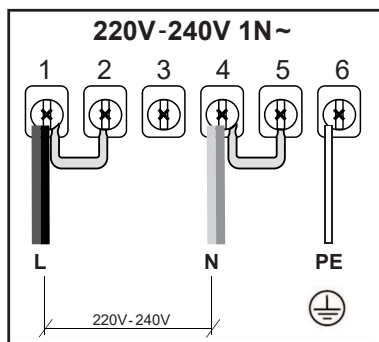
220V - 240V 2N ~



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



Поставете токови разклонители между клемите, както е показано



4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

ля. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.

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

Техническо обслужване и ремонти

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

Ако възникне неизправност, опитайте да я отстраните, следвайки насоките за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде ре-

шен, свържете с Отдел Техническо Обслужване.

Когато се свързвате с центъра за следпродажбен сервис, посочвайте следната информация:

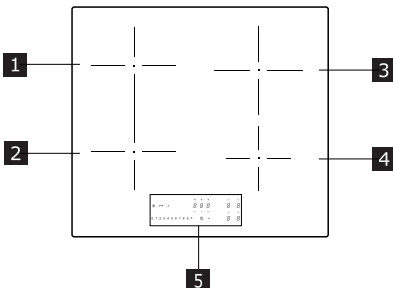
- вид неизправност
- модел на уреда (чл./Код)
- сериен номер (S.N.)

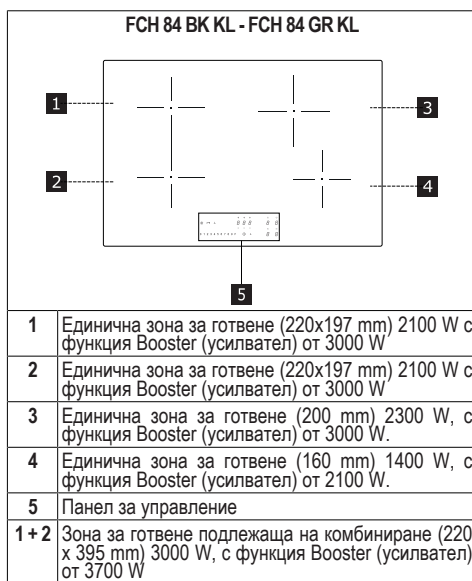
Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена отдолу на уреда.

Ако сте използвали уреда неправилно или монтажът не е извършен от квалифициран електротехник, посещение-то на техник от центъра за следпродажбен сервис или от сервиса на търговеца няма да е безплатно дори по време на гаранционния срок.

5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готвене на плота

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL	
	
1	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W с функция Booster (усилвател) от 3000 W
2	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
4	Единична зона за готвене (145 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 1850 W.
5	Панел за управление
1+2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W



Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.

Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

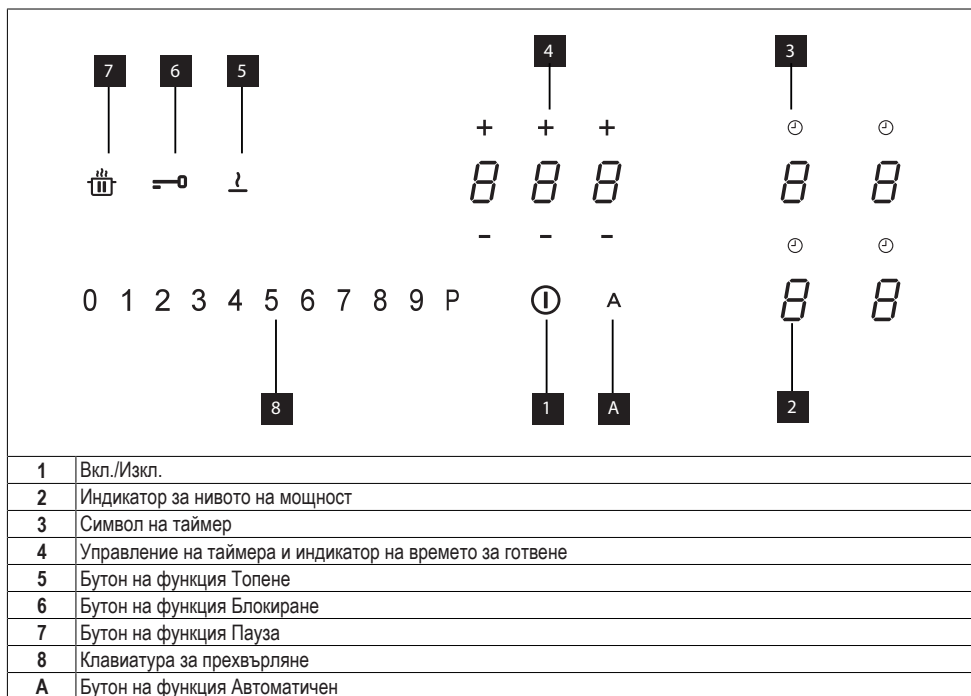
Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е характеристика за безопасност; той показва, че повърхността на зоната за готвене все още е с температура над 50°C и има опасност от изгаряне при докосване с ръка. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва

ПОКАЗАТЕЛИ

6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак . Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Когато се позиционира една тенджерa върху една от 4-те зони за готвене, плотът за готвене автоматично отчита присъствието ѝ и светва съответния знак за го активира.

Ако няма тенджери или други предмети върху плота за готвене, знаците не са видими.

На контролния панел избираемите функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

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

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

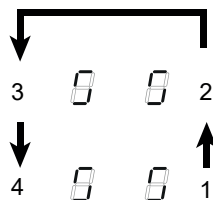
Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

Включете плота в електрическата мрежа.

1. Всички знаци светват за няколко секунди, след това се изключват и само  мига.

2. Натиснете и задръжте натиснат : знаците на зоните за готвене обозначават .

3. Задръжте натиснат , започнете да натискате знаците на зоните, които се движат обратно на часовниковата стрелка, започвайки от предната вдясно.



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

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

Изберете предния ляв знак и изберете правилната настройка.

Виж следната таблица за спецификации:

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

След като въведете правилната стойност, потвърдете чрез докосване и задръжане .

8. ФУНКЦИИ

		+ + + 8 8 8 - - -			⌚ ⌚ 8 8 ⌚ ⌚	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P		① A			8 8	
Заклучване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда					
	За активиране: ако е налична тенджерата върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди съответния знак. Ако не е налична тенджерата върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 4-те знака (не са видими) до точката  от лявата страна. Отпуснете и плъзнете пръст от 0 до 9 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Всички знаци показват  . Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.					
	За деактивиране: натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 4-те знака на зоните за готвене. Отпуснете и плъзнете пръст от 9 до 0 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.					
Блокиране	Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене. Функцията остава активна, дори ако плотът за готвене бъде изключен и включен отново.					
	В случай на прекъсване на захранването, функцията се изключва.					
	За да се активира: натиснете  и задръжте натиснат за 1 секунда.					
	За деактивиране: натиснете  .					
Усилване на мощността	Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути.					
	За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "P" на лентата за мощност. Съответният знак показва  .					
	За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на лентата за мощност.					
Таймер на зоните на готвене	Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време.					
	Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.					
	За да активирате: С работеща зона за готвене, натиснете съответния символ  за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.					
	3-те знака показват "0 0 0". Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.					
	8 8 8 Часове - Десетици - Минути					
	Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.					
	След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.					
	Ако таймерът е активен за повече зони за готвене, 3-те знака винаги ще показват таймера, който е най-близо до изтичане на времето.					
	За да се деактивира: при функционираща зона за готвене, натиснете съответния символ  за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.					
	Задайте трите знака на "0 0 0" като използвате "+" или "-".					

Таймер (общ)	Таймер с аларма за обща употреба. За да активирате: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене. 3-те знака за командите за управление на таймера показват "- - -". Натиснете знака, за да влезете в менюто на таймера и за да визуализирате "0 0 0". Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.  Часове - Десетици - Минути Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време. След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон. Повторете описаните операции, за да промените стойността на обратното броене. За активиране: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене. Натиснете знака за достъп до менюто на таймера и използвайте "+" и "-", за да настроите дисплея на "0 0 0".																						
Функция Топене	За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете . Знакът на избраната зона показва . За деактивиране: натиснете  или натиснете .																						
Функция Нагряване	Тази функция се използва за загреване на тенджера на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата: <table border="1" data-bbox="266 703 1044 999"> <thead> <tr> <th>Ниво на мощност</th><th>Таймер (секунди)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е налично</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не е налично</td></tr> </tbody> </table> За да активирате, с една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата за мощност. Дисплеят на съответната зона за готвене показва "A". Възможно е да се увеличи нивото на готвене, но при неговото намаляване се деактивира функцията. Може да се деактивира и с докосване и задръжане за 3 секунди на бутона на дадената зона за готвене.	Ниво на мощност	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не е налично	P	Не е налично
Ниво на мощност	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не е налично																						
P	Не е налично																						
Функция Пауза	Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плътът за готвене се изключва автоматично. За да активирате: С една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат бутона на функцията Пауза  за поне 1 секунда. Всички дисплеи показват . За изключване: натиснете и задръжте натиснат  за 1 секунда, докато мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плътът за готвене продължава с предходните настройки.																						

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

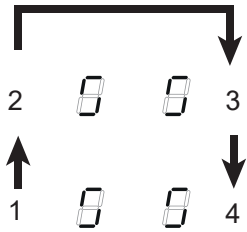
9. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

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

10. ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

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

- Натиснете ①.
- Натиснете отново ① и задръжте натиснат за 3 секунди.
- Бутонът  започва да мига.
- Натиснете и задръжте натиснат : знаците на зоните за готвене обозначават .
- Задръжайки , започнете да натискате знака на зоните за готвене, като продължите по посока на часовниковата стрелка, започвайки от тази напред отляво.



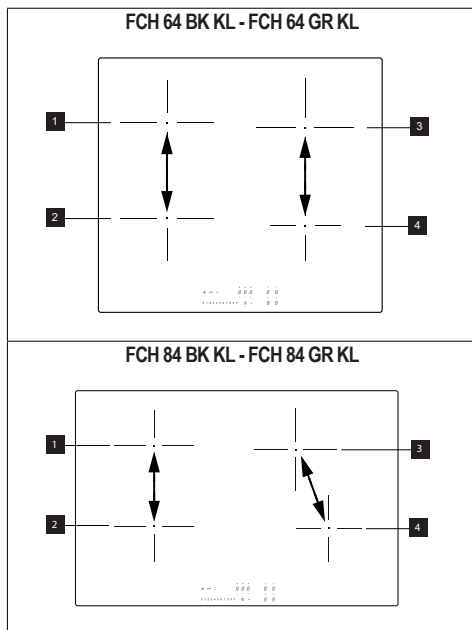
Левият заден знак показва алтернативно  и цифра от 2 до 9, показваща код на менюто. Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

- Натиснете задния ляв знак.
- Изберете една цифра на лентата за мощност за достъп до кода на менюто.
- Натиснете предния ляв знак.
- Изберете една цифра на лента за мощност за да изберете една стойност.
- След като въведете правилната стойност, потвърдете като докоснете и задръжте за ① 2 секунди.
- За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете .

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

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

11. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА



“Уредът е оборудван с електронно управление на мощността. Вж. илюстрацията.

Вижте илюстрацията.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W за зоните за готвене 1 и 2, като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

Плотът е със зададена настройка за пълна мощност – функцията разделя мощността между зоните за готвене и автоматично намалява мощността на другата зона за готвене, ако е необходимо (последната команда има най-висок приоритет).

Плотът е със зададена настройка за ограничаване на мощността – функцията разделя мощността между зоните за готвене и не позволява да задавате мощност за другата зона за готвене, надвишаваща ограничението

(за да увеличите мощността на определена зона за готвене, трябва да намалите ръчно настройката за мощност на другата зона).

Пример:

Ако за зона 1 сте избрали усиление на мощността (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво 9 и автоматично се ограничава.”

12. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

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

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

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа  (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове.

За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене.

За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

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

Празни съдове и съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плотът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе

до повреда на съда или на повърхността на плота.

Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Съвети

Шумове по време на готвене

Когато зоната за готвене е активна, е възможно да издава кратки шумове. Това е характерно за всички зони за готвене от керамично стъкло и не оказва влияние върху работата и експлоатационния срок на уреда. Шумът зависи от използваните съдове за готвене. Ако е силен и дразнещ, може да се замени съдът.

13. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

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

EH	Съответната зона за готвене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готвене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервисния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.		

14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Единица	Стойност
Вид уред			Вграден плот
Размери	Ширина	mm	580
	Дълбочина	mm	520
	Мин./макс. височина	mm	54
Обща мощност		W	7400

Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Тегло на уреда	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

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

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Брой на зоните за готвене	4
Брой зони за готвене, които могат да бъдат комбинирани	1- Лява
Технология за готвене	Индукционен нагревател
Размери на подлежаща на комбиниране зона за готвене	Лява 220 x 395 mm

Размери на зона за готвене	Предна лява 220 x 197 mm
	Задна лява 220 x 197 mm
	Задна дясна Ø 200 mm
	Предна дясна Ø 145 mm – (FCH 64)
	Предна дясна Ø 160 mm – (FCH 84)
Консумация на енергия за зона за готвене, която може да се комбинира	192 Wh/kg
Консумация на енергия на зона за готвене	Задна дясна 185 Wh/kg
	Предна дясна 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Предна дясна 187 Wh/kg – (FCH 84)
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакинските уреди

Символът  върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електрическа и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Изхвърляне на опаковъчните материали

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

Пестене на енергия

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

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

17. СЪОТВЕТСТВИЕ

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС. "Техническите данни са посочени върху табелката с данни, която е поставена отдолу на уреда."

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca posiada odpowiednie połączenie z masą.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym

celu wyłącznika wielobiegunowego.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

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

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

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

ustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

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

- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i po-

- krywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. **NIGDY** nie należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

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

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

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

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.

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

2. INSTALACJA

W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozpo-

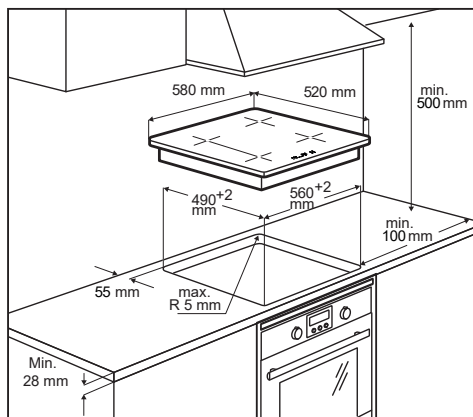
urządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

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

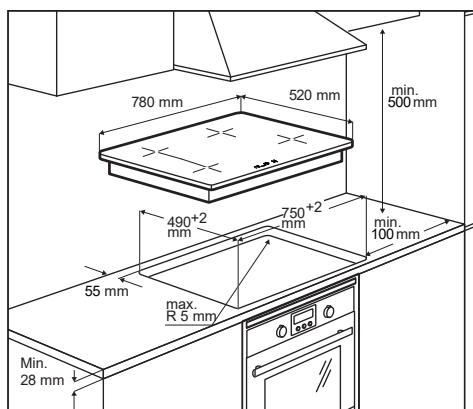
Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

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

urządzeniem, pod warunkiem że minimalne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

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

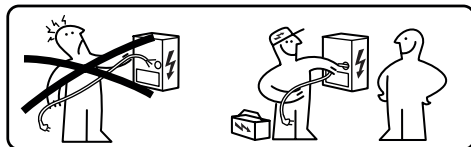
3. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

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

⚠ Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

Połączenie elektryczne

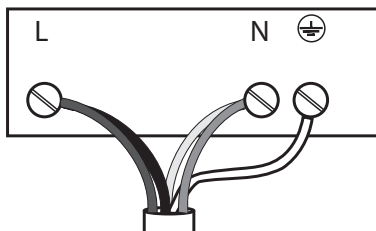


- Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- Urządzenie posiada połączenie typu „Y” z kablem typu H05V2V2-F. Min. przekrój przewodów: 5x2,5 mm².
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.

- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

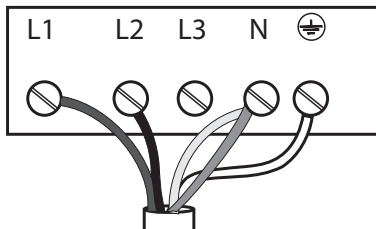
Schemat połączeń

220V - 240V 1N ~



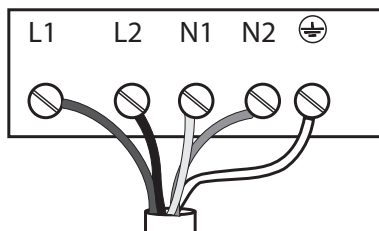
L	Czarny
L	Brązowy
N	Niebieski
N	Szary
⏏	Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ~

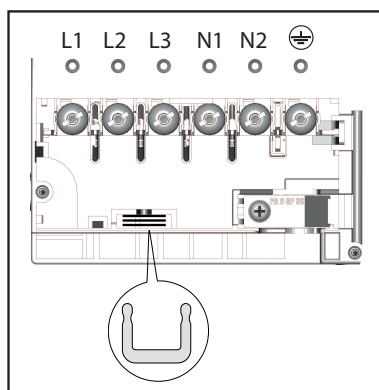


L1	Brązowy
L2	Czarny
N	Niebieski
N	Szary
⏏	Żółto-Zielony

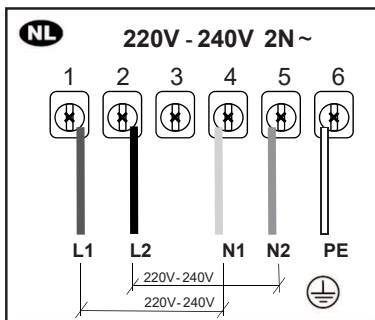
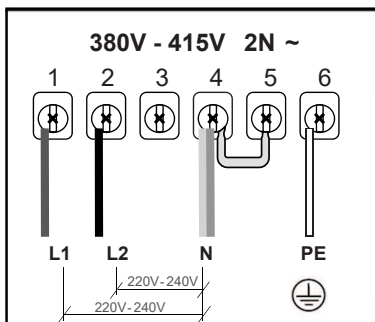
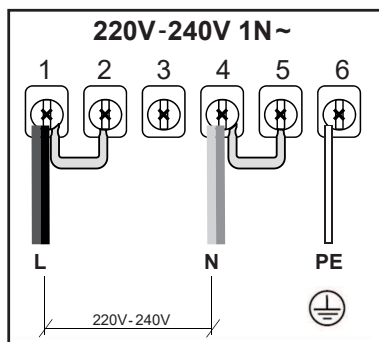
220V - 240V 2N ~



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



Zastosować pomiędzy zaciskami boczni-
niki prądowe U, jak wskazano



4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

- odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zalecamy używać neutralnych środków czyszczących.
- Zaschnięte plamy, na przykład mleko, które wykipiało podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich skrobaków.
 - Resztki jedzenia o dużej zawartości cukru, na przykład plamy z konfitury powstałe podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
 - Ewentualne, stopione resztki plastiku należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
 - Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty kuchennej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.
 - Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Stać się nie dopuścić do tego, aby spały na nią twarde przedmioty. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.
 - Nie używać myjek parowych.

Konserwacja i naprawy

- Upewnić się, że konserwacja komponentów elektrycznych jest powierzana wyłącznie producentowi lub technikom serwisu technicznego.

- Upewnić się, że uszkodzone kable są wymieniane wyłącznie przez producenta lub techników serwisu technicznego.

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

W trakcie kontaktowania się z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

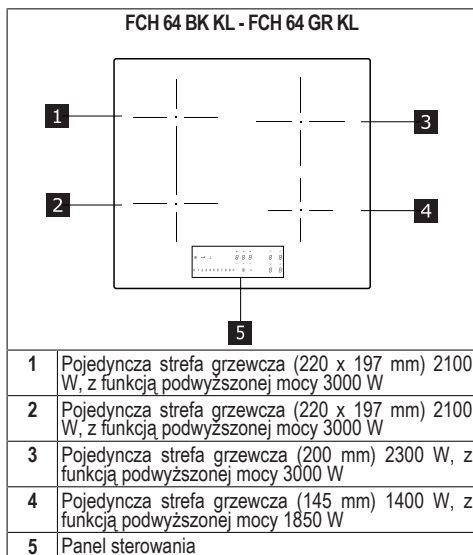
- rodzaj usterki
- model urządzenia (Art./Kod)
- numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się pod spodem urządzenia.

W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub wykonania instalacji przez nieautoryzowanego instalatora, może okazać się konieczna zapłata za wizytę technika serwisu lub sprzedawcy, nawet w okresie trwania gwarancji.

5. OPIS PRODUKTU

Układ powierzchni gotowania



1+2	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W
FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
1	Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 197 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (160 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 2100 W
5	Panel sterowania
1+2	Kombinowana strefa grzewcza (220 x 395 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczynia do gotowania na płycie kuchennej.

System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol

Wskaźnik pozostałego ciepła

Wskaźnik pozostałego ciepła to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje

WSKAŹNIKI

6. PANEL STEROWANIA

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

Strefy grzewcze można uaktywnić wciśnięciem odpowiedniego przycisku cyfrowego . Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

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

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

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

7. OGRANICZENIE MOCY

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

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

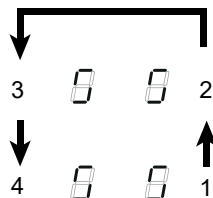
Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, a następnie wyłączą się i będzie migać tylko .

2. Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .

3. Trzymając wciśnięty przycisk , zacząć wciskać przyciski cyfrowe stref, postępując w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od tych z przodu po prawej stronie.



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

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

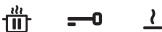
Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

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

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy potwierdzić dotykając i przytrzymując .

8. FUNKCJE

										+ + + 8 8 8 - - -			⌚ ⌚ 8 8 ⌚ ⌚						
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ⓘ A													8 8						
Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia																		
	Aby uaktywnić: jeśli na płycie grzewczej znajduje się garnek, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiedni przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie nie ma garnka, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok kropki  po lewej stronie. Puścić i przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują  .																		
	Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.																		
	Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych strefy grzewczej. Puścić i przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania.																		
	Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.																		
Blokada	Podczas użytkowania można zablokować funkcję płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej. W przypadku braku zasilania funkcja dezaktywuje się.																		
	Aby uaktywnić: wcisnąć  i przytrzymać przez 1 sekundę.																		
	Aby dezaktywować: wcisnąć  .																		
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 5 minut.																		
	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wybrać wartość „P” na pasku mocy. Dany przycisk cyfrowy wskazuje  .																		
	Aby dezaktywować: wybrać jedną z innych wartości na pasku mocy.																		
Timer stref grzewczych	Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.																		
	Aby uaktywnić: Po włączeniu strefy grzewczej wcisnąć odpowiedni symbol  , aby uzyskać dostęp do odpowiadającego jej timer.																		
	3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.																		
	8 8 8 Godziny - Dziesiątne - Minuty																		
	Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.																		
	Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk.																		
	Jeśli timer jest aktywny na więcej niż jednej strefie grzewczej, 3 przyciski cyfrowe zawsze wskazują najbliższy ten najbliższy zakończeniu ustawionego czasu.																		
	Aby dezaktywować: gdy strefa grzewcza jest włączona, wcisnąć odpowiedni symbol  , aby wejść do poleceń zarządzania odpowiadającym jej timer.																		
	Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0” za pomocą „+” lub „-”.																		

Timer (ogólny)	Timer z alarmem do ogólnego użytku. Aby uaktywnić: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. 3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.  Godziny - Dziesiątne - Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania. Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0”.																						
Funkcja Rozpuszczania	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć . Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje . Aby dezaktywować: wcisnąć  lub wcisnąć .																						
Funkcja Podgrzewania	Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela: <table border="1" data-bbox="267 679 1044 983"> <thead> <tr> <th>Poziom mocy</th><th>Timer (sekundy)</th></tr> </thead> <tbody> <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>Niedostępne</td></tr> <tr><td>P</td><td>Niedostępne</td></tr> </tbody> </table> Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”. Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję. Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.	Poziom mocy	Timer (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Niedostępne	P	Niedostępne
Poziom mocy	Timer (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Niedostępne																						
P	Niedostępne																						
Funkcja Pauzy	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie. Aby uaktywnić: Po ustawieniu na płycie garnka i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk  funkcji Pauza. Wszystkie wyświetlacze wskazują . Aby dezaktywować: Wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę, dopóki nie zacznie migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.																						
Funkcja Przywracania	Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania. Po wyłączeniu płyty, jeśli zostanie ona ponownie włączona w ciągu 6 sekund poprzez dotknięcie , przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Wcisnąć przycisk , aby odzyskać ustawione wcześniej funkcje. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.																						

Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefami grzewczymi, które można wybrać do tej funkcji, są strefy znajdujące się po lewej stronie. Aby uaktywnić/dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowej lewej strefy grzewczej w celu wybrania 2 stref do połączenia, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy 7 oznaczający, że funkcja została uaktywniona. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.
Funkcja AUTO	Funkcja ta pozwala na uaktywnienie trybu AUTOMATYCZNEGO, w którym Płyta i Okap działają w sposób skoordynowany. Po włączeniu Płyty, automatycznie włączy się Oświetlenie. Prędkość okapu zostanie ustawiona automatycznie za pomocą najwyższego poziomu mocy w strefach płyty kuchennej. Parowanie Płyta-Okap Aby rozpocząć procedurę połączenia skonsultować paragraf „PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA” kod menu „U9” i postępować zgodnie z podanymi wskazówkami.

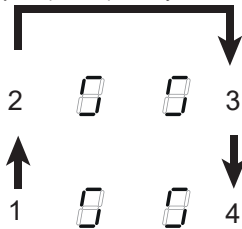
9. TABELA GOTOWANIA

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

10. PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

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



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

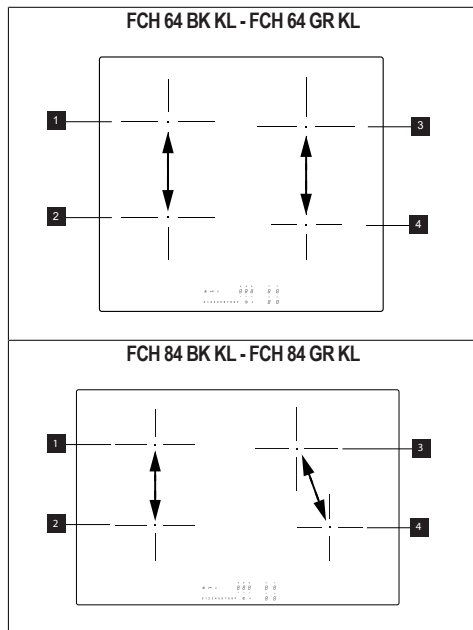
- Wcisnąć lewy tylny przycisk cyfrowy.
- Wybrać numer na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu.
- Wcisnąć przedni lewy przycisk cyfrowy.
- Wybrać liczbę na pasku mocy, aby wybrać wartość.
- Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy ❶.
- Aby wyjść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

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomej jasności wyświetlacza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna 1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnika.	0 - Aktywne 1 - Nieaktywne
U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie 1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie 2 - Jedno mignięcie i wyłączenie
U9	Menu aktywacji procedury Parowania Płyty-Okapu .	0 - Parowanie Płyty-Okapu wyłączone 1 - Uruchomić procedurę Parowania Płyty-Okapu. Na wyświetlaczu jest pokazana animacja. OSTRZEŻENIE: po uruchomieniu procedury należy zapoznać się z instrukcją obsługi okapu i sprawdzić, czy procedura Parowania K-Link została uaktywniona. Procedura parowania trwa 2 minuty.

11. FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ



„Ten produkt posiada funkcję zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Patrz: ilustracja.

Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi 1 i 2, optymalizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu.

Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze i, jeśli to konieczne, automatycznie redukuje moc w jednej ze stref grzewczych (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze, uniemożliwiając ustawienie mocy dla jednej strefy grzewczej na poziomie przekraczającym górną granicę (w celu zwiększenia mocy dla danej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla drugiej).

Na przykład:

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

12. PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

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

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

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

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

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia/patelni dla poszczególnych stref grzewczych.

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a

jego średnica powinna być jak najmniej-
sza.

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

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

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować na płycie kuchen-
nej naczyń/patełni pustych lub o cienkim
dnie, ponieważ uniemożliwiają one kon-
trolowanie temperatury lub automatycz-
ne wyłączenie strefy grzewczej w przy-
padku zbyt wysokiej temperatury, powo-
dując tym samym ryzyko uszkodzenia

naczynia lub powierzchni płyty kuchen-
nej.

Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy
niczego dotykać i odczekać do momentu
schłodzenia się wszystkich komponent-
tów.

Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie,
patrz rozdział: „Rozwiązywanie proble-
mów”.

Porady/wskazówki

Hałas w trakcie pracy

Po włączeniu strefy grzewczej będzie
słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to
jest typowe dla ceramicznych stref
grzewczych i nie wpływa na działanie lub
trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu za-
leży od stosowanego naczynia do goto-
wania. W przypadku wystąpienia silnych
zakłóceń, należy użyć innego naczynia
do gotowania.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się wo- da lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ce- ramicznej powierzchni lub panelu ster- owania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponent- tów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchen- nej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posia- da wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponent- tów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchen- nej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkośna strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości ma- gnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowa- ny po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymie- nić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włą- cza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotli- wość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłącza- ją się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewen- tualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

EH	Odkł. strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Odkł. płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

14. DANE TECHNICZNE

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			Zintegrowana płyta kuchenna
Wymiary	Szerokość	mm	580
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	54
Moc całkowita		W	7400

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	10,4 kg

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA PŁYTY KUCHENNEJ

Liczba stref grzewczych	4
Liczba stref grzewczych do połączenia	1- Lewa
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary strefy gotowania do połączenia	Lewa 220 x 395 mm

Wymiary strefy grzewczej	Przednia lewa 220 x 197 mm
	Tylna lewa 220 x 197 mm
	Tylna prawa Ø 200 mm
	Przednia prawa Ø 145 mm – (FCH 64)
	Przednia prawa Ø 160 mm – (FCH 84)
Zużycie energii na strefę grzewczą do połączenia	192 Wh/kg
Zużycie energii na strefę grzewczą	Tylna prawa 185 Wh/kg
	Przednia prawa 181 Wh/kg - (FCH 64)
	Przednia prawa 187 Wh/kg - (FCH 84)
Zużycie energii elektrycznej przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Usuwanie sprzętu AGD

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

Usuwanie materiałów opakowaniowych

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwi oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

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

17. ZGODNOŚĆ

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

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu.”

1. INFORMACIJE O VARNOSTI

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

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

Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika

pod napetostjo pred ozemljitvenim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.

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

 **OPOZORILO:** Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

- Uporabite izključno vijake in ostale drobne dele, ki so bili dobavljeni z napravo.

 **OPOZORILO:** Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z opisom v teh navodilih, lahko pride do električnega udara.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem, razen če jih glede varne uporabe naprave ne vodi in pozorno nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi psihičnimi, fizičnimi ali zaznavnimi sposobnostmi ali nezadostnimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati napravo le, če so pod nadzorom odgovornih oseb in če so bili poučeni glede varne uporabe naprave in z njo povezanih tveganj. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

V nobenem primeru se ne dotikajte uporov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če niso pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Če so na kuhalni plošči prisotne razpoke, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.

- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustrezno tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.

OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. Plamenov ne poskušajte NIKOLI pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamene zadušite s pokrovko ali protipožarno odejo.

POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalno ploščo ne odlagajte predmetov.

- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.

- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Prepričajte se, da je naprava priklopljena neposredno v električno vtičnico.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Naprave nikoli ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko poškodujete.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji poškodujejo.
- Prepričajte se, da je pod kuhalno ploščo dovolj prostora za kroženje zraka. Glejte navodila za montažo.
- Dno naprave se lahko zelo segreje. Če napravo namestite nad predali, pod njo namestite ločilno ploščo s toplotno zaščito, da preprečite dostop do dna. Glejte navodila za montažo.
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom izdelovalca.
- V kuhinjskem bloku ustvarite sprednjo odprtino, velikost najmanj 28 cm², za kuhalno ploščo, ki omogoča ustrezno prezračevanje izdelka.

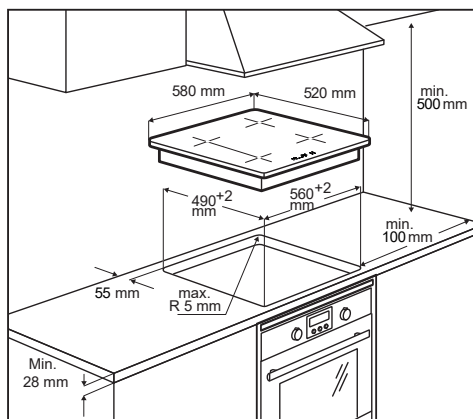
Zahteve za kuhinjsko enoto

- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede nizkonapetostne napeljave in predpise glede protipožarne zaščite.
- Pri vgradnih enotah je treba sestavne dele (iz plastike in furniranega lesa) nanesti s toplotno odpornimi lepili (najmanj 85 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacijo ali odstopanje sestavnih delov.
- Dovoljena je uporaba profilov iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo, če so najmanjše razdalje vedno skladne z navodili, podanimi v nacrtech za namestitvev.

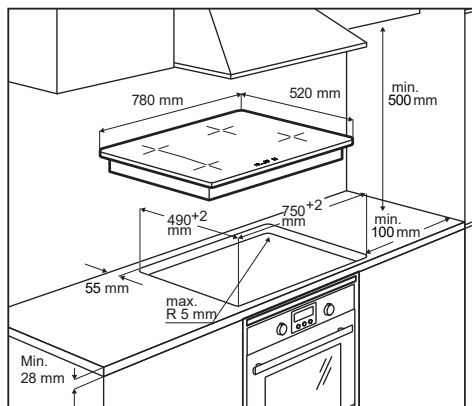
2. NAMESTITEV

Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Če pod kuhalno ploščo ni pečice, pod napravo namestite ločilno ploščo, kot je prikazano v navodilih za montažo.

3. PRIKLOP NA ELEKTRIKO



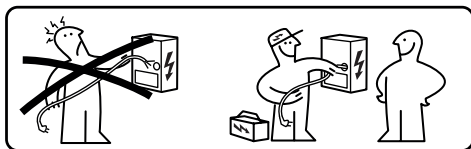
OPOZORILO: Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebje.

- Pred priključitvijo se prepričajte, da nazivna napetost naprave, navedena na podatkovni ploščici, ustreza napetosti napajalnega omrežja. Podatkovna ploščica je nameščena na spodnji strani kuhalne plošče.
- Glejte shemo za priključitev (nameščena je na spodnji strani kuhalne plošče).
- Uporabite izključno originalne sestavne dele, ki jih dobavi služba za nadomestne dele.
- Naprava je dobavljena s priključnim kablom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte z ustreznim originalnim nadomestnim kablom. Obrnite se ne službo za pomoč strankam.



Pozor! Kablov ne varite!

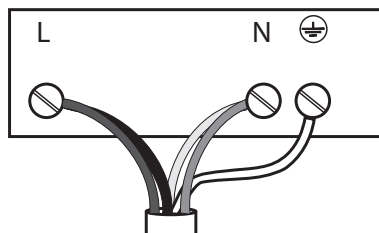
Priključitev na električno omrežje



- Električne priključitve mora izvesti usposobljeno tehnično osebje.
- Ta naprava ima priključek tipa »Y« s kablom tipa H05V2V2-F. Min. presek prevodnikov: 5 x 2,5 mm².
- Do priključnih spojk je mogoče dostopiti tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjanskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite kot je prikazano na shemi (v skladu z referenčnimi predpisi za omrežno napetost, ki so veljavni na nacionalni ravni).

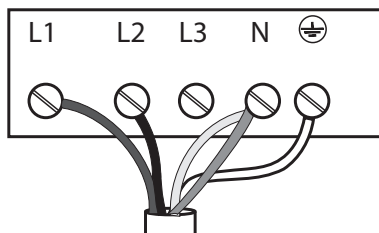
Shema za priključitev

220V - 240V 1N ~



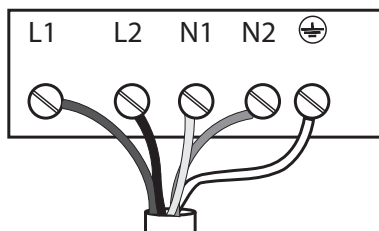
L	Črna
L	Rjava
N	Modra
N	Siva
⏏	Rumena/zelena

380V - 415V 2N ~

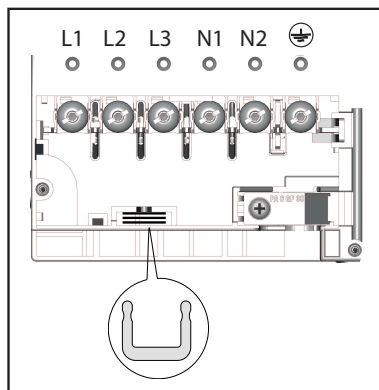


L1	Rjava
L2	Črna
N	Modra
N	Siva
⏏	Rumena/zelena

220V - 240V 2N ~

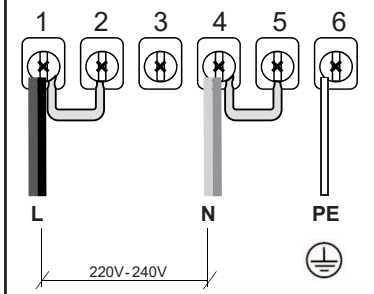


L1	Rjava
L2	Črna
N	Modra
N	Siva
⏏	Rumena/zelena

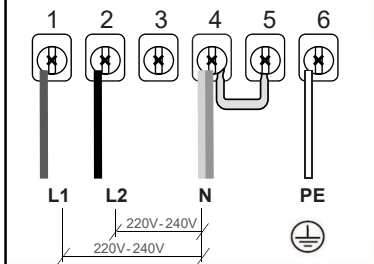


Tokovne derivatorje  vstavite med priključne spojke kot je prikazano

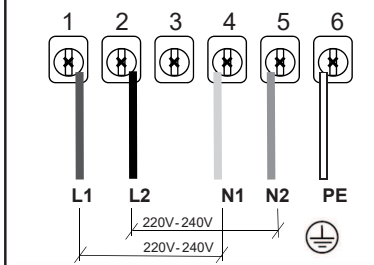
220V-240V 1N~



380V - 415V 2N ~



NL 220V - 240V 2N ~



4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gob, jeklene volne, klorovodikove kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko kuhalno ploščo poškodovali ali na njej pustili sledi.
- Ne zaužijte morebitnih ostankov hrane, ki so padli s plošče in delovnih oziroma okrasnih elementov kuhalne plošče ali so se na njih nabrali.

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem napravo vedno ugasnite ali izključite iz napajalnega omrežja.
- Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Veliko težje je odstraniti sledi strjene ali zažgane umazanije.
- Za odstranjevanje umazanije uporabite mehko krpo ali gobico s primernim čistilnim sredstvom. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih čistilnih sredstev. Priporočamo uporabo nevtralnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sledi strjene umazanije, na primer prevreto mleko, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih strgal.
- Odstranite ostanke živil z visoko vsebnostjo sladkorja, na primer marmelado, ki se je prelila med kuhanjem, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Odstranite morebitne ostanke stopljene plastike s strgalom, primernim za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. raztopine kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z moko krpo.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na kuhalni plošči in pazite, da nanjo ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.
- Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav.

Vzdrževanje in popravila

- - Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.

- - Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za pomoč strankam.

V primeru okvare poskusite težavo rešiti tako, da sledite navodilom za odpravljanje težav. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:

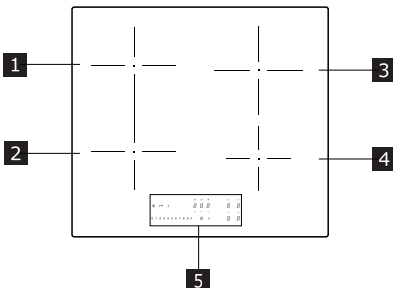
- vrsta okvare
- model naprave (Izd. / Koda)
- serijska številka (S.ŠT.)

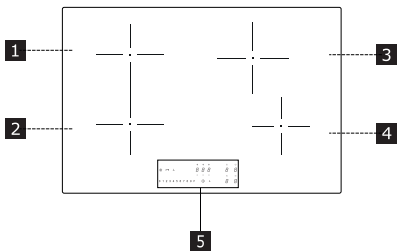
Te informacije so na podatkovni ploščici. Podatkovna ploščica je na dnu naprave.

V primeru neustrezne uporabe ali kadar namestitve ni izvedel pooblaščen servis, se lahko obisk tehnika servisne službe ali trgovine zaračuna tudi v obdobju veljavnosti garancije.

5. OPIS IZDELKA

Opis kuhalne plošče

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL	
	
1	Posamezno kuhalno mesto (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W
2	Posamezno kuhalno mesto (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W
3	Posamezno kuhalno mesto (200 mm) 2300 W, s funkcijo Booster 3000 W
4	Posamezno kuhalno mesto (145 mm) 1400 W, s funkcijo Booster 1850 W
5	Nadzorna ploščica
1+2	Kuhalno mesto, ki ga je mogoče kombinirati (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcijo Booster 3700 W

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
	
1	Posamezno kuhhalno mesto (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W
2	Posamezno kuhhalno mesto (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W
3	Posamezno kuhhalno mesto (200 mm) 2300 W, s funkcijo Booster 3000 W
4	Posamezno kuhhalno mesto (160 mm) 1400 W, s funkcijo Booster 2100 W
5	Nadzorna plošča
1+2	Kuhhalno mesto, ki ga je mogoče kombinirati (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcijo Booster 3700 W

KONTROLNE LUČKE

Zaznavanje prisotnosti lonca

Vsako kuhhalno mesto je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost lonca na kuhhalni plošči.

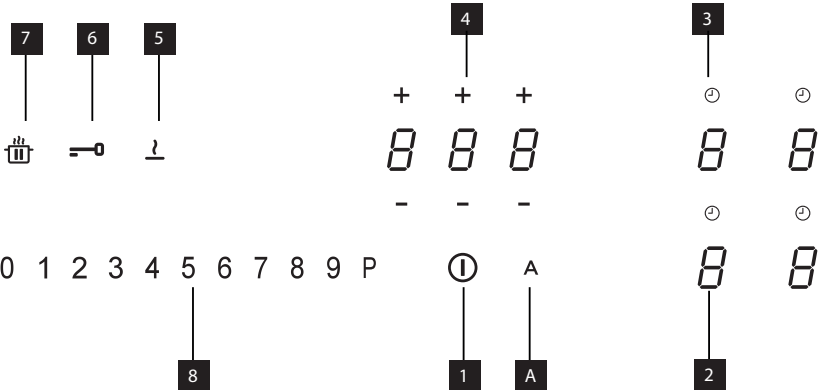
Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhhalnih ploščah.

Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol .

Kontrolna lučka odpadne toplote

Kontrolna lučka odpadne toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhhalnega mesta še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhhalno mesto povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Na prikazovalniku ustreznega kuhhalnega mesta se izpiše .

6. NADZORNA PLOŠČA

	
1	Vklopljeno/izklopljeno
2	Kontrolna lučka ravni moči
3	Simbol časovnika
4	Upravljanje časovnika in prikazovalnik časa kuhanja
5	Tipka funkcije topitev
6	Tipka funkcije blokada
7	Tipka funkcije premor
8	Drсна tipkovnica
A	Tipka funkcije samodejno

Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko . Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

Ko je lonec postavljen na eno od 4 kuhalnih mest, kuhalno mesto samodejno zazna njegovo prisotnost in prižge ustrezno številko, da jo aktivira.

Če na kuhalnem mestu ni loncev ali drugih predmetov, številke niso vidne.

Na nadzorni plošči so izbirne funkcije vedno tiste, ki so vidne, vendar osvetljene z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

7. OMEJEVANJE MOČI

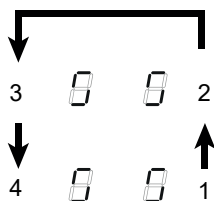
Ko je naprava prvič priključena na električno omrežje, mora monter nastaviti moč kuhalnih površin glede na dejansko zmogljivost domačega električnega sistema.

Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo vključite neposredno s tipko  ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisane-mu postopku.

Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

Kuhalno ploščo priključite na gospodinjsko električno omrežje.

1. Vsi indikatorji se zasvetijo za nekaj sekund, nato se ugasnejo in ostane samo , ki utripa.
2. Pritisnite in zadržite : na indikatorjih kuhališč se prikaže .
3. Medtem ko držite pritisnjeno , začnite pritiskati indikatorje mest v nasprotni smeri urnega kazalca, začnši spredaj desno.



Levi zadnji indikator prikazuje  in številko, ki označuje vrsto menija. Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

Z  izberite indikator in na vrstici moči pritisnite »8«.

Izberite levi sprednji indikator in izberite pravo nastavitvev.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednost na vrstici moči	KW	Opombe
0	7,4	Standardna začetna nastavitvev
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po vnosu prave vrednosti potrdite z dotikom ali pritiskom na .

8. FUNKCIJE

										+ + + 8 8 8 - - -			⌚ ⌚ 8 8 ⌚ ⌚		
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P										① A			8 8		
Varovalo za o- roke	Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave														
	Aktiviranje: če je na kuhalni plošči lonec, pritisnite in zadržite ustrezeni indikator 3 sekunde. Če na kuhalni plošči ni lonca, pritisnite in zadržite enega od 4 indikatorjev (niso vidni) ob točki  na levi strani 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 0 do 9 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Vsi indikatorji prikazujejo  . Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.														
Blokada	Za izklop: pritisnite in zadržite eno od 4 indikatorjev kuhalnih območij 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 9 do 0 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.														
	Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge. V primeru izpada električne energije se funkcija izklopi.														
	Aktiviranje: pritisnite  in zadržite 1 sekundo. Za izklop: pritisnite  .														
Funkcija Bo- oster	Vsako kuhalno mesto lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 5 minut.														
	Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in izberite vrednost »P« na vrstici za moč. Na ustreznem indikatorju se prikaže  . Za izklop: izberite eno od drugih možnih vrednosti v vrstici za moč.														
Časovnik ku- halnih mest	Časovnik omogoča, da določeno kuhalno mesto izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna mesta lahko programirate posamično, saj ima vsaka svoj časovnik.														
	Aktiviranje: Ko deluje kuhalno mesto, pritisnite ustrezeni simbol  za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to mesto. 3 indikatorji prikazujejo »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.														
	8 8 8 Ure - desetine - minute														
Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar. Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke. Če je časovnik aktiven za več kuhalnih mest, bodo 3 indikatorji vedno prikazovali časovnik, ki se mu bo najprej iztekel čas.															
Za izklop: ko deluje kuhalno mesto, pritisnite ustrezeni simbol  za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to mesto. Nastavite tri indikatorje na »0 0 0« s pomočjo »+« ali »-«.															

Časovnik (splošni)	Časovnik z alarmom za splošno uporabo. Aktiviranje: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhalnih mest ni aktivno. 3 indikatorji za ukaze za upravljanje časovnika prikazujejo »- -«. Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in prikažete »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.  Ure - desetinke - minute Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar. Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke. Ponovite opisane postopke za spremembo vrednosti odštevanja časa. Za izklop: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhalnih mest ni aktivno. Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in uporabite »+« in »-« za nastavev zaslon na »0 0 0«.																						
Funkcija topi-tev	Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in pritisnite . Indikator izbranega mesta prikazuje . Za izklop: pritisnite  ali pritisnite .																						
Funkcija se-grevanje	Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhhalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavljenega stopnje kuhanja. Glejte tabelo: <table border="1" data-bbox="200 624 824 919"> <thead> <tr> <th>Raven moči</th><th>Časovnik (sekunde)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ni na voljo</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ni na voljo</td></tr> </tbody> </table> Za aktivacijo z loncem na kuhhalni plošči in izbranim kuhalnim mestom pritisnite in zadržite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici za moč 3 sekunde. Na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta se prikaže »A«. Možno je povečati raven kuhanja, vendar se, če jo zmanjšate, se funkcija izključi. Prav tako jo je mogoče izklopiti z dotikom ali zadržanjem tipke zadevnega kuhalnega mesta 3 sekunde.	Raven moči	Časovnik (sekunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ni na voljo	P	Ni na voljo
Raven moči	Časovnik (sekunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ni na voljo																						
P	Ni na voljo																						
Funkcija pre-mor	Ta funkcija omogoča premor / ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvi vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhhalna plošča samodejno izključi. Aktiviranje: Ko je ponev na kuhhalni plošči in je izbrano kuhhalno polje, pritisnite in zadržite tipko funkcije premor  vsaj za 1 sekundo. Vsi zasloni prikazujejo . Za izklop: pritisnite  in zadržite 1 sekundo da začne utripati. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izključi in kuhhalna plošča deluje s prejšnjimi nastavitvami.																						
Funkcija prik-líc	Ta funkcija se uporablja za priklic nastavev delovanja kuhhalne plošče v primeru nenamernega izklopa ali nenadnega izpada električne energije. Ko se kuhhalna plošča izključi, če jo v 6 sekundah vklopite z dotikom , tipka  utripa 6 sekund. Pritisnite tipko , da obnovite prej nastavljene funkcije. Za potrditev postopka se oglasi pisk.																						
Kombinirani način (funkcija »most«)	Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhhalno mesto. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom. Za to funkcijo lahko uporabite izključno kuhhalna mesta na levi. Za vklop / izklop: istočasno pritisnite indikatorje na levem kuhalnem mestu, da izberete 2 mesti, ki ju želite mostno povezati, dokler se ne prikaže indikator , ki prikazuje, da je bila funkcija aktivirana. Drugi indikator se uporablja za nastavev stopnje moči.																						

Funkcija SAMODEJNO	Ta funkcija omogoča vklop načina SAMODEJNO, v katerem kuhalna plošča in napa delujeta usklajeno. Pri avtomatskem vklopu plošče se prižgejo luči. Hitrost nape bo samodejno nastavljena z uporabo najvišje stopnje moči na območjih kuhalne plošče. Spajanje nape in kuhalne plošče Če želite začeti postopek povezave, glejte odstavek »PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA« v menijski kodi »U9« in sledite vsem navodilom.
---------------------------	--

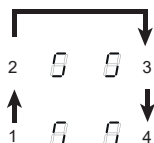
9. KAKO KUHATI

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž
4	Daljšo kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljšo kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljšo kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rösti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vretje vode

10. PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

- Pritisnite **1**.
- Ponovno pritisnite **1** in zadržite 3 sekunde.
- Tipka **1** začne utripati.
- Pritisnite in zadržite **1**: na indikatorjih kuhališč se prikaže **5**.
- Medtem, ko držite pritisnjeno **1**, začnete pritiskati indikatorje kuhališč v nasprotni smeri urnega kazalca, začenši spredaj levo.



Zadnji indikator na levi strani izmenično označuje **U** in številka od 2 do 9, ki označuje kodo menija.

Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

- Pritisnite indikator na levi strani zadaj.
- Za dostop do kode menija izberite številko v vrstici za vklop.
- Pritisnite levo sprednjo številko.
- V vrstici za vklop izberite številko, da odberete vrednost.
- Po vnosu prave vrednosti, potrdite z dotikom ali zadržanjem pritiska na **1** 2 sekundi.
- Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete **1**.

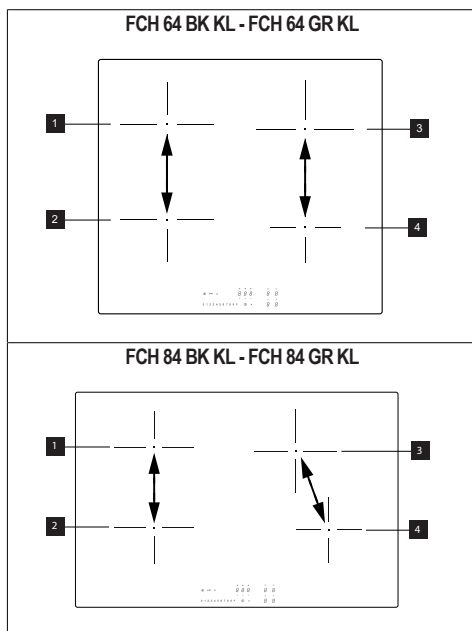
Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Koda menija	Opis	Vrednost
U2	Meni za upravljanje zvočne jakosti tipk.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.

U3	Meni za upravljanje zvočne jakosti signalnika števca minut.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Meni za upravljanje animacije odštevanja.	0 - Animacija je onemogočena 1 - Animacija je omogočena
U6	Meni funkcije za zaznavanje prisotnosti lonca.	0 - Aktivna 1 - Ni aktivna
U7	Meni za upravljanje funkcije odštevanja.	0 - Neprekinjeno utripanje in izklop 1 - Deset utripov in izklop 2 - En utrip in izklop
U9	Meni za vklop postopka spajanja nape in kuhalne površine .	0 – spajanje nape in kuhalne površine je izklopljeno 1 – vkopi postopek spajanja nape in kuhalne površine. Na zaslonu se izriše animacija. POZOR: ko vklopite postopek, v priročniku za napo preverite, ali ste vklopili postopek spajanja K-Link. Postopek seznanjanja traja 2 minuti.

11. FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI



»Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom.

Glejte sliko.

Ta funkcija nadzira dovajanje največje moči 3700 W kuhalnima mestoma 1 in 2, pri tem pa optimizira porazdelitev moči in preprečuje preobremenitev sistema.

Kuhalna plošča pri največji ravni moči – funkcija porazdeli moč kuhalnim mestom in po potrebi samodejno zmanjša moč enega od kuhalnih mest (zadnji ukaz prejme najvišjo prioriteto).

Kuhalna plošča z omejevanjem moči – funkcija porazdeli moč kuhalnim mestom, pri tem pa prepreči nastavitev moči enega kuhalnega mesta, ki bi presegla omejitev (za povečanje moči določene kuhalnega mesta je treba ročno zmanjšati raven moči, ki je bila nastavljena za drugo mesto).

Primer:

če za kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.*

12. NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate

Uporabljate lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol  (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če se magnet pripne na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabljati lonce

Najmanjši premer loncev/ponev za različna kuhalna mesta.

Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhalno mesto, ki najbolj ustreza premeru dna lonca.

Kuhalna mesta	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	maks. Ø (priporočen)
Zadnje desno	110 mm	200 mm
Sprednje desno	110 mm	145 mm

Zadnje levo	110 mm	190 mm
Sprednje levo	110 mm	190 mm

Prazni lonci/ponve ali lonci/ponve s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali loncev/ponev s tankim dnom, saj to ne omogoča nadziranja temperature ali samodejnega izklopa kuhalnega mesta, če je temperatura previsoka, pri tem pa se lahko lonci ali kuhalna plošča poškodujejo.

V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.

Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Nasveti/priporočila

Hrup med delovanjem

Ob vklopu kuhalnega mesta je mogoče slišati kratko brnenje. Gre za običajen hrup, ki ga oddajajo steklokeramična kuhalna mesta, in ne vpliva na delovanje ali življenjsko dobo naprave. Hrup je odvisen od uporabljenega lonca. Če je hrup zelo močan, poskusite zamenjati lonec.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne grejte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhalno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.

E6	Kuhalno mesto se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in / ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhalna mesta se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
EH	Ustrezno kuhhalno mesto se izklopi.	Senzor za temperaturo kuhhalne plošče je blokiran. Po zagonu kuhhalne plošče ni zaznati zadosne spremembe temperature.	Ugasnite kuhhalno ploščo in jo ponovno prižgite, po tem, ko se bo ohladila. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Kuhhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhhalno ploščo znova priklpite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

14. TEHNIČNI PODATKI

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Enota	Vrednost
Vrsta izdelka			Vgrajena kuhhalna plošča
Mere	Širina	mm	580
	Globina	mm	520
	Višina najm./najv.	mm	54
Skupna moč		W	7400

Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Teža naprave	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

		Enota	Vrednost
Vrsta izdelka			Vgrajena kuhhalna plošča
Mere	Širina	mm	780
	Globina	mm	520
	Višina najm./najv.	mm	54
Skupna moč		W	7400

Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Teža naprave	10,4 kg

15. ENERGIJSKA UČINKOVITOST KUHALNE PLOŠČE

Število kuhalnih mest	4
Število kuhalnih mest, ki jih je mogoče kombinirati	1 – Levo
Kuhalna tehnologija	Indukcijska
Mere kuhalnega mesta, ki ga je mogoče kombinirati	Levo: 220 x 395 mm
Mere kuhalnega mesta	Sprednje levo 220 x 197 mm
	Zadnje levo 220 x 197 mm
	Zadnje desno Ø 200 mm
	Sprednje desno Ø 145 mm – (FCH 64)
	Sprednje desno Ø 160 mm – (FCH 84)
Poraba energije za kuhavno mesto, ki ga je mogoče kombinirati	192 Wh/kg
Poraba energije na kuhavno mesto	Zadnje desno 185 Wh/kg
	Sprednje desno 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Sprednje desno 187 Wh/kg – (FCH 84)
Poraba energije kuhalne plošče (električno delovanje)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol  na izdelku ali embalaži označuje, da se izdelek ne sme odlagati med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Odstranjevanje embalaže

Materiale s simbolom  je mogoče reciklirati. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Med kuhanjem lahko dnevno prihranite energijo z upoštevanjem spodnjih priporočil.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.

- Preden vklopite kuhavno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

17. SKLADNOST

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ta naprava je bila projektirana in izdelana ter se trži v skladu z direktivami EGS. »Tehnični podatki so navedeni na podatkovni ploščici na dnu izdelka.«

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

-  Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Važno je da su korisnici upoznati sa svim karakteristikama rada i sigurnosti uređaja. Ove ploče za kuhanje imaju indukcijske sustave koji su usklađeni sa zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Direktive o elektromagnetskim poljima i ne bi smjele ometati druge elektroničke uređaje. Osobe koje nose srčani elektrostimulator ili druge elektroničke uređaje moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem uređaja kako bi procijenili stupanj osjetljivosti na smetnje.

-  Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitatte odlomak **ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE**.

bela stezaljke moraju biti oblikovane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.

- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Provjerite da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- Glavni izolatori moraju biti instalirani u fiksnom uređaju u skladu s propisima o sustavima ožičenja.
- Za uređaje klase I provjerite da li kućna mreža napajanja ima odgovarajući priključak za uzemljenje.
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.

 **UPOZORENJE:** Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.

- Upotrebljavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s uređajem.

Za uređaje s kablom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja ka-

⚠ UPOZORENJE: Ako se vijci ili učvršni elementi ne postave u skladu s ovim uputama, mogu uzrokovati opasnost od električnog udara.

- Radove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije uputila u sigurnu uporabu uređaja.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom i ako ih se pouči o načinu uporabe uređaja na siguran način i opasnostima koje su povezane s time. Ne dopustite da se djeca igraju s uređajem.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

Djecu mlađu od 8 godina držite podalje osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.

UPOZORENJE: Ako su na površini prisutne pukotine, ugasite uređaj kako biste spriječili električni udar.

- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.

UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar. Vatru NIKADA nemojte pokušavati ugasiti vodom, nego ugasite uređaj pa plamen ugasite primjerice poklopcem ili vatrogasnom dekom.

POZOR: Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne stavite ga predmete na površinu za kuhanje.

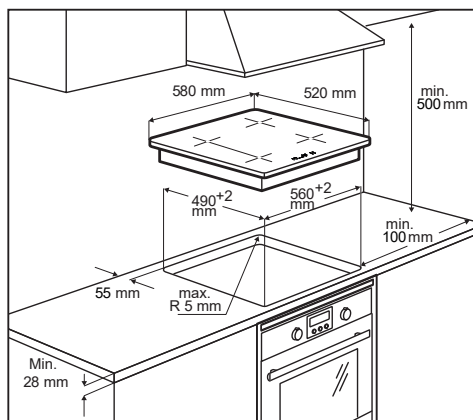
- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenošću između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Pobrinite se da je uređaj priključen izravno na električnu mrežu.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.
- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo.
- Provjerite da je prostor oko ploče za kuhanje dovoljno velik za cirkuliranje zraka. Proučite upute za montažu.
- Dno uređaja može se jako zagrijati. Ako se uređaj postavlja iznad ormarića, pobrinite se da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu uređaja. Proučite upute za montažu.
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Na kuhinjskom bloku napravite prednji otvor od najmanje 28 cm² u koji se mora postaviti ploča za kuhanje kako bi se omogućila ispravna ventilacija uređaja.

Zahtjevi za kuhinjski blok

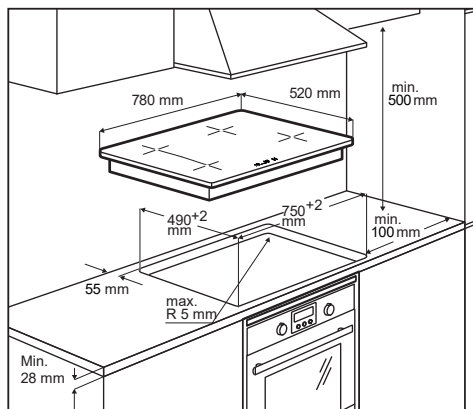
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, valja se strogo pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelove (od plastike i furniranog drva) treba postaviti ljepilom otpornim na toplinu (min. 85 °C): upotreba neprikladnih materijala i ljepila može uzrokovati deformaciju ili odvajanje dijelova.
- Ako se poštuju minimalne udaljenosti navedene na crtežima za ugradnju, dopuštena je uporaba profila od masivnog drva oko radne ploče iza uređaja.

2. INSTALIRANJE

Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

- Za detaljne informacije o ugradnji pročitajte upute za montažu.
- Ako se ispod ploče za kuhanje ne nalazi pećnica, ispod uređaja postavite pregradnu ploču kako je prikazano na crtežima u uputama za montažu.

3. ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Prije izvođenja priključaka provjerite da je nazivni napon uređaja naveden na identifikacijskoj pločici u skladu s

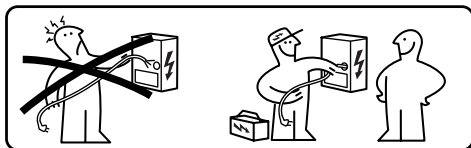
naponom električne mreže. Identifikacijska pločica nalazi se na donjoj strani ploče za kuhanje.

- Pridržavajte se sheme spoja (koja se nalazi na donjoj strani ploče za kuhanje).
- Upotrebljavajte samo originalne komponente koje isporučuje služba za rezervne dijelove.
- Uređaj je isporučen s kabelom za napajanje.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, zamijenite ga odgovarajućim originalnim rezervnim dijelom. Kontaktirajte servisnu službu.



Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

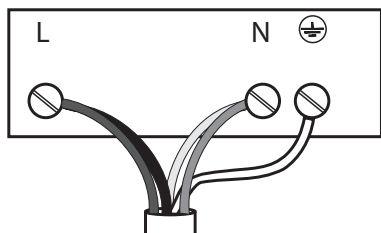
Električno priključivanje



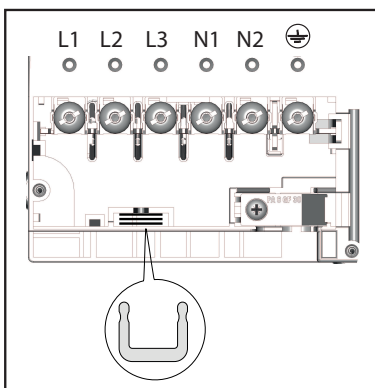
- Električne priključke mora izvesti specijalizirani tehničar.
- Ovaj uređaj ima priključak tipa "Y" s kabelom tipa H05V2V2-F. Min. presjek vodiča: 5x2,5 mm².
- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Uređaj priključite kako je prikazano na shemi (u skladu s relevantnim nacionalnim normama za napon mreže).

Shema spoja

220V - 240V 1N ~

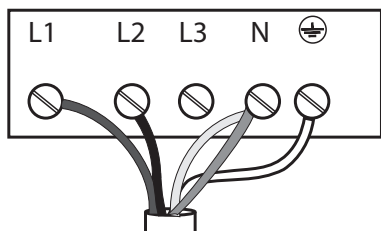


L	Crna
L	Smeđa
N	Plava
N	Siva
⏏	Žuta/zelena

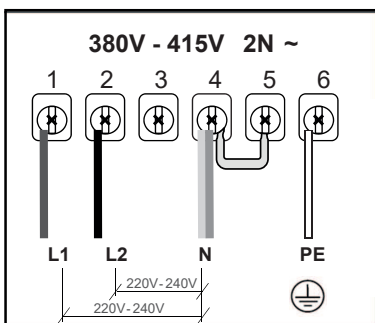
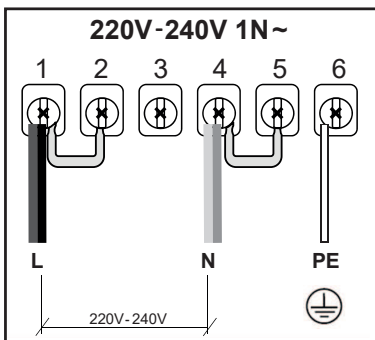


Umetnite šantove U između terminala kao što je prikazano

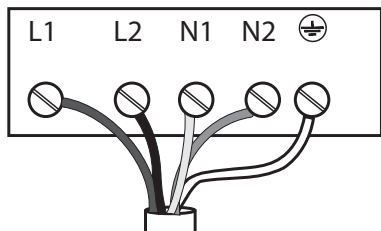
380V - 415V 2N ~



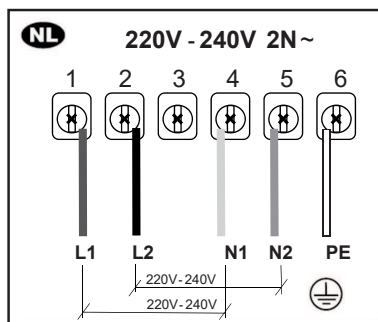
L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
⏏	Žuta/zelena



220V - 240V 2N ~



L1	Smeđa
L2	Crna
N	Plava
N	Siva
⏏	Žuta/zelena



4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Nemojte konzumirati ostatke hrane koji su možda pali na površinu i funkcionalne ili ukrasne elemente ploče za kuhanje niti koji su se nakupili na njoj.
- Isključite ili prekinite napajanje uređaja prije bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Mnogo je teže ukloniti stvrdnute ili zagorjele ostatke prljavštine.
- Kako biste uklonili svakodnevnu prljavštinu, upotrijebite mekanu krpu ili spužvicu s odgovarajućim deterdžentom. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Preporučuje se uporaba neutralnih deterdženata.
- Stvrdnute ostatke prljavštine, primjerice mlijeko koje je iskipjelo, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Ostatke hrane bogate šećerom, primjerice tragove od kuhanja džema, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone,

mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.

- Moguće ostatke rastopljene plastike uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.
- Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Održavanje i popravljanje

- Pobrinite se da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili servisna služba.
- Pobrinite se da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili servisna služba.

Ako je prisutan kvar, proučite upute navedene u vodiču za rješavanje i tako pokušajte pronaći rješenje. Ako se problem ne može riješiti, kontaktirajte servisnu službu.

Kada se obratite servisnoj službi, molimo vas da navedete sljedeće podatke:

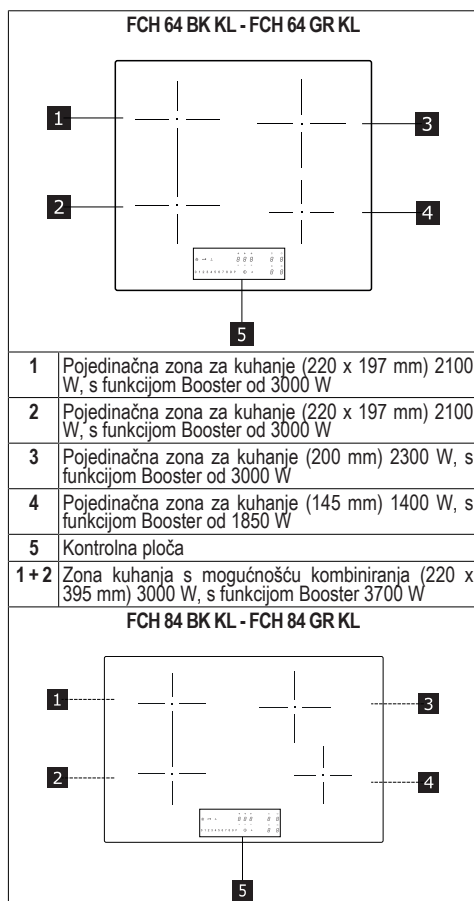
- vrsta kvara
- model uređaja (Art./Šif.)
- serijski broj (S.Br.)

Ti se podatci nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

U slučaju neodgovarajuće uporabe uređaja ili ako je uređaj postavljen bez pridržavanja uputa za montažu, možda će biti potrebno platiti posjet tehničara servisne službe ili zastupnika i u razdoblju valjanosti jamstva.

5. OPIS PROIZVODA

Izgled površine za kuhanje



1	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
2	Pojedinačna zona za kuhanje (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
3	Pojedinačna zona za kuhanje (200 mm) 2300 W, s funkcijom Booster od 3000 W
4	Pojedinačna zona za kuhanje (160 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 2100 W
5	Kontrolna ploča
1+2	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje.

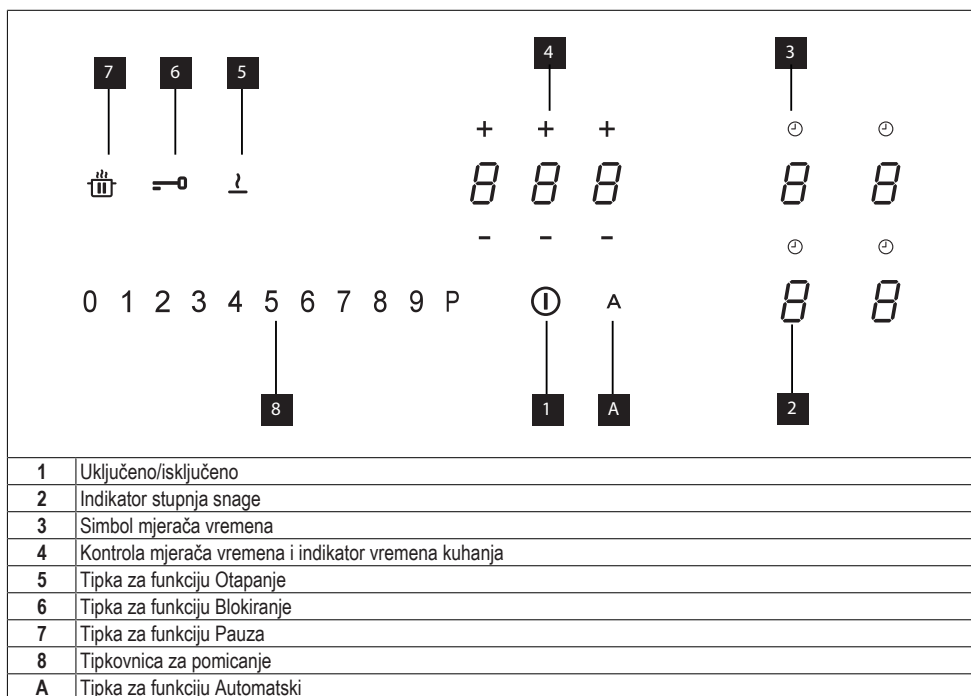
Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.

Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol .

Indikator preostale topline

Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 50 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će .

6. KONTROLNA PLOČA



Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj **8**. Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.

Ako na ploči za kuhanje nema lonaca, brojevi nisu vidljivi.

Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabo osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

7. OGRANIČENJE SNAGE

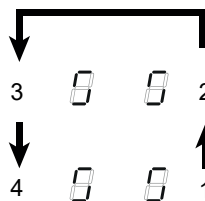
Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.

Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na ❶ ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu.

1. Svi se brojevi osvijetle na nekoliko sekundi a zatim se gase i ostaje samo **1** koji treperi.
2. Pritisnite i držite pritisnutim **1**: brojevi iz zone kuhanja označavaju **5**.
3. Držeći pritisnutim **1**, počnite pritisnivati gumbе iz zona nastavljajući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed desno.



Broj natrag lijevo označava i broj koji označava vrstu izbornika. Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

Odaberite broj s i pritisnite “8” na traci snage.

Odaberite prednji lijevi broj i odaberite ispravne postavke.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost na traci snage	KW	Napomene
0	7,4	Standardna početna postavka
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Kada se unese ispravna vrijednost potvrdite dodirom i držanjem .

8. FUNKCIJE

		+ + + 8 8 8 - - - ⌚ ⌚ 8 8 ⌚ ⌚ 8 8
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A		
Uređaj za zaštitu djece	Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja Za aktiviranje: ako na ploči za kuhanje postoji lonac, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odgovarajući broj. Ako lonac nije nazočan na ploči za kuhanje, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 4 broja (nisu vidljivi) pored točke na lijevoj strani. Pustite i pomaknite prst od 0 do 9 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Svi brojevi označavaju . Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi. Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 4 broja iz zona kuhanja. Pustite i pomaknite prst od 9 do 0 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.	
Blokiranje	Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali. U slučaju prekida napajanja, funkcija se deaktivira. Za aktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 1 sekundu. Za deaktiviranje: pritisnite .	
Funkcija Boost	Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta. Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „P” na traci snage. Odgovarajući broj označava . Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na traci snage.	

Mjerač vremena zona kuhanja	Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena. Za aktiviranje: Sa zonom kuhanja u funkciji, pritisnite odgovarajući simbol  za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za ovu zonu. Tri broja pokazuju "000". Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.  Sati - desetine - minuti Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Ako je mjerač vremena aktivan za više zona kuhanja, 3 broja će uvijek pokazivati mjerača vremena koji je najbliži kraju vremena. Za deaktiviranje: dok zona kuhanja radi, pritisnite odgovarajući simbol  za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za tu zonu. Postavite tri broja na „000“ koristeći „+“ ili „-“.																						
Mjerač vremena (generički)	Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu. Za aktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonca ili aktivnih zona kuhanja. Tri broja za komande upravljanja mjerača vremena pokazuju „---“. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i prikazuje se „000“. Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.  Sati - desetine - minuti Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Poštujte radnje opisane za izmjenu vrijednosti odbrojavanja. Za deaktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonca ili aktivnih zona kuhanja. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i koristite „+“ i „-“ za postavljanje prikaza na „000“.																						
Funkcija Otapanje	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite . Broj odabrane zone pokazuje . Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite .																						
Funkcija grijanja	Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu: <table border="1" data-bbox="264 1062 1043 1366"> <thead> <tr> <th>Stupanj snage</th><th>Mjerač vremena (sekunde)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nije raspoloživo</td></tr> </tbody> </table> Za aktiviranje, sa loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na traci snage. Prikaz odgovarajuće zone kuhanja označava „A“. Moguće je povećati razinu kuhanja ali njeno smanjenje deaktivira funkciju. Moguće je i deaktivirati i dodir i držanjem na 3 sekunde tipke odgovarajuće zone kuhanja.	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nije raspoloživo	P	Nije raspoloživo
Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nije raspoloživo																						
P	Nije raspoloživo																						

Funkcija pauze	Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi. Za aktiviranje: S loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutom tipku funkcije Pauza  bar jednu sekundu. Svi prikazi pokazuju . Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutom  na 1 sekundi dok ne zatreperi. Pritisnite bilo koju drugi tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.
Funkcija Podsjetnika	Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog ili iznenadnog prekida električne energije. Kada se ploča za kuhanje ugasi, ako se upali u roku od 6 sekundi, dodirnom na , tipka  treperi na 6 sekundi. Pritisnite tipku  za povratak prethodno postavljenih funkcija. Emitira se bip za potvrdu radnje.
Kombinirani način (funkcija „most“)	Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom. Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su samo one lijevo. Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite u isto vrijeme broj zone kuhanja lijevo za odabir 2 zone koje ćete spojiti mostom, sve dok se ne pojavi broj  koji označava da je funkcija aktivirana. Drugi broj se koristi za postavljanje razine snage.
Funkcija AUTOMATSKI	Ova funkcija omogućava aktiviranje načina AUTOMATSKI u kojem ploča i napa funkcioniraju koordinirano. Paleći ploču automatski se pale i svjetla. Brzina nape postaviti će se automatski koristeći najvišu razinu snage prisutnu u zonama ploče za kuhanje. Spajanje površina-napa Za početak postupka spajanja vidi paragraf „PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA“, ispod izbornika „U9“ i slijedite sve indicacije.

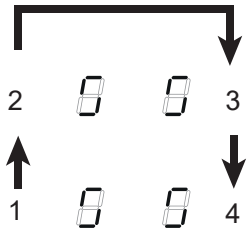
9. TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, brežiranje	Tjesteninu, juhe, brežirano meso
7	Lagano prženje	Rōsti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i prženju hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

10. PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

- Pritisnite ❶.
- Pritisnite ponovo ❶ i držite pritisnutim 3 sekunde.
- Tipka  počinje treperiti.
- Pritisnite i držite pritisnutim : brojevi iz zone kuhanja označavaju .
- Držeći , počnite pritiskivati gumbе iz zona nastavljajući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed lijevo.



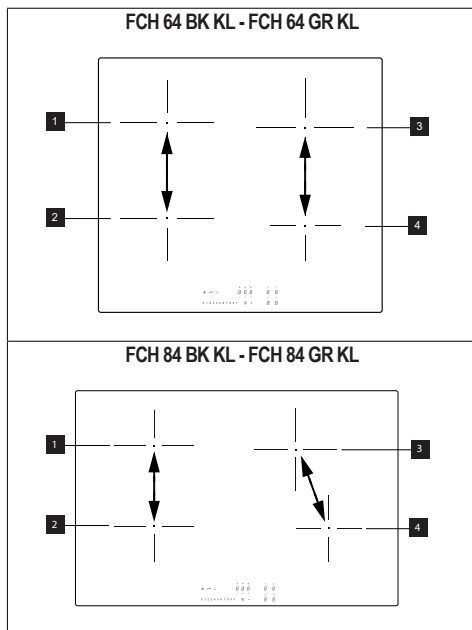
Stražnja lijeva znamenka naizmjenice označava  i broj od 2 do 9 koji označava kôd izbornika. Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

- Pritisnite stražnju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage za pristup kodu izbornika.
- Pritisnite prednju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage da biste odabrali vrijednost.
- Kada se unese ispravna vrijednost, potvrdite dodirom i držanjem ❶ na 2 sekunde.
- Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite .

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute. Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Kod izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik upravljanja jačinom zvuka tipki.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Izbornik upravljanja jačinom zujalice s mjeračem vremena.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Izbornik upravljanja animacijom odbrojavanja.	0 - Animacija je deaktivirana 1 - Animacija je aktivirana
U6	Izbornik funkcije za nazočnost lonca.	0 - Aktivna 1 - Nije aktivna
U7	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja.	0 - Stalno treperenje i gašenje 1 - Deset bljeskova i isključenje 2 - Jedan bljesak i isključenje
U9	Izbornik za aktiviranje postupka Spajanje površina-napa.	0 - Spajanje površina-napa isključeno 1 - Aktivirajte postupak Spajanje površina-napa. Zaslon prikazuje animaciju. POZOR: nakon što je postupak aktiviran, pogledajte priručnik nape i provjerite je li aktiviran postupak uparivanja K-Link. Postupak uparivanja traje 2 minute.

11. FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM



„Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Vidi ilustraciju.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W na zone za kuhanje 1 i 2 tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Ploča za kuhanje na maksimalnom stupnju snage - funkcija dijeli snagu na zone za kuhanje i automatski smanjuje snagu jedne zone za kuhanje ako je to potrebno (posljednjoj komandi dodijeljen je najviši prioritet).

Ploča za kuhanje s ograničenjem snage - funkcija dijeli snagu na zone za kuhanje i sprečava namještanje snage jedne zone za kuhanje veće od ograničenja (za povećanje snage neke zone za kuhanje valja ručno smanjiti stupanj snage koji je namješten za drugu zonu za kuhanje).

Primjer:

Ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatni stupanj snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višem stupnju snage od 9 i automatski će joj se ograničiti stupanj snage.“

12. VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

Upotrebljavajte isključivo lonce s feromagnetskim dnom prikladnim za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:

- lijevani čelik
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminij s feromagnetskim premazom ili dnom s feromagnetskom pločom

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol (obično je otisnut na dnu). Dnu lonca možete i približiti magnet. Ako se zalijepi, znači da se lonac može upotrebljavati na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebljavajte lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

Kako bi se osiguralo da ploča za kuhanje ispravno funkcionira, lonac mora prekriti jednu ili više točaka koje su označene na površini ploče za kuhanje i mora imati minimalan odgovarajući promjer.

Uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone za kuhanje	Promjer dna lonca	
	Ø min. (preporučeno)	Ø maks. (preporučeno)
Stražnja desna	110 mm	200 mm
Prednja desna	110 mm	145 mm

Stražnja lijeva	110 mm	190 mm
Prednja lijeva	110 mm	190 mm

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

Savjeti/prijedlozi Zvukovi tijekom rada

Kada se aktivira neka zona za kuhanje, može se začuti kratkotrajno zujanje. To je tipično za staklokeramičke zone za kuhanje i ne utječe na rad niti vijek uporabe uređaja. Zvuk može ovisiti i o upotrijebljenom loncu. Ako je prisutno snažno ometanje, zamijenite lonac.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Ne zagrijavajte prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
EH	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Blokiran je senzor temperature zone kuhanja. Nakon uključivanja ploče za kuhanje nije otkrivena dovoljna varijacija temperature.	Isključite i ponovo uključite ploču za kuhanje nakon što se ohladi. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.

E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.
---	---

14. TEHNIČKI PODATCI

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Jedinica	Vrijednost
Tip proizvoda			Integrirana ploča za kuhanje
Dimenzije	Širina	mm	580
	Dubina	mm	520
	Visina min./maks.	mm	54
Ukupna snaga		W	7400

Parametar	Vrijednost
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Opis uređaja	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

		Jedinica	Vrijednost
Tip proizvoda			Integrirana ploča za kuhanje
Dimenzije	Širina	mm	780
	Dubina	mm	520
	Visina min./maks.	mm	54
Ukupna snaga		W	7400

Parametar	Vrijednost
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Opis uređaja	10,4 kg

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST PLOČE ZA KUHANJE

Broj zona za kuhanje	4
Broj zona kuhanja koje se mogu kombinirati	1- Lijevo
Tehnologija kuhanja	Magnetska indukcija
Dimenzije zone kuhanja koje se mogu kombinirati	Lijevo 220 x 395 mm
Dimenzije zone za kuhanje	Prednje lijevo 220 x 197 mm
	Stražnje lijevo 220 x 197 mm
	Stražnja desna Ø 200 mm
	Prednja desna Ø 145 mm – (FCH 64)
	Prednja desna Ø 160 mm – (FCH 84)

Potrošnja energije po zoni kuhanja koja se može kombinirati	192 Wh/kg
Potrošnja energije po zoni za kuhanje	Stražnja desna 185 Wh/kg
	Prednja desna 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Prednja desna 187 Wh/kg – (FCH 84)
Potrošnja energije ploče za kuhanje (rad na struju)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

Simbol  na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o uporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Energetska ušteda

Ako se pridržavate savjeta u nastavku, možete svakodnevno štedjeti energiju tijekom kuhanja.

- Kada zagrijevate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje.
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.

17. USKLADENOST

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i pušten u prodaju u skladu s Direktivama EEZ-a.

„Tehnički podatci navedeni su na identifikacijskoj pločici koja se nalazi na dnu proizvoda.“

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

i Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje. Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

! Elektrická připojení musí provést kvalifikovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte oddíl ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vymount vodič pod napětím před

zemnicím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.

- Výrobce nemůže nést odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo používáním.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je domácí napájecí zdroj dostatečně uzemněn.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.

! **UPOZORNĚNÍ:** Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

! **UPOZORNĚNÍ:** Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.

- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj mohou používat děti do 8 let a osoby se sníženými psychofyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje a rizicích, která z toho plynou. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

 **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Bud'te velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud má povrch praskliny, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.

- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte na senzory hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární přikrývkou.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Ujistěte se, že je zařízení zapojeno přímo do zásuvky.

- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále sledovány: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nepoužívejte přístroj pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Nestoupejte si na přístroj, protože by se mohl poškodit.
- Nepokládejte hrnce a pánve na okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.
- V kuchyňském bloku vytvořte přední otvor o velikosti alespoň 28 cm², který musí obsahovat varnou desku tak, aby bylo zajištěno správné větrání výrobku.

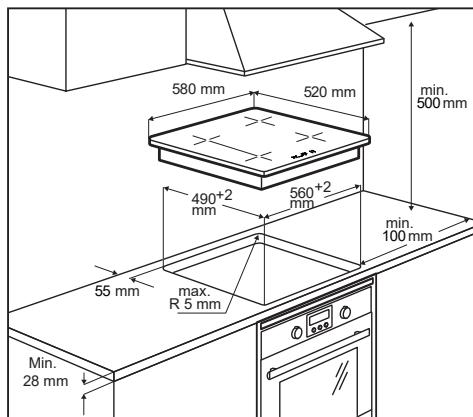
Požadavky na kuchyňský blok

- Pokud je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat směrnice a předpisy týkající se nízkonapěťových systémů a předpisy požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (z plastu a dýhovaného dřeva) nanášeny žáruvzdornými lepidly (min. 85 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci nebo uvolnění komponentů.
- Používání profilů z masivního dřeva kolem pracovní desky za přístrojem je povoleno za předpokladu, že minimální vzdálenosti vždy odpovídají údajům uvedeným v instalačních výkresech.

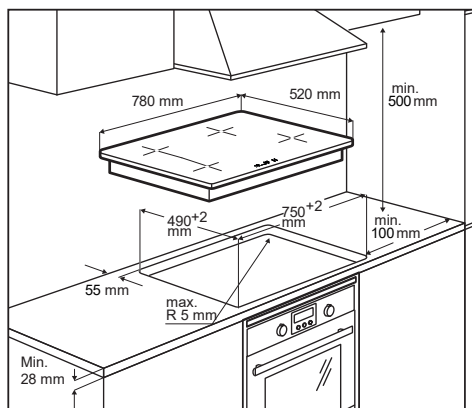
2. INSTALACE

Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel.
- Zkontrolujte, zda je prostor pod varnou deskou dostatečný pro cirkulaci vzduchu. Viz montážní pokyny.
- Spodní část přístroje se může velmi zahřát a být horká. Pokud je přístroj instalován nad zásuvkami, nezapomeňte pod přístroj nainstalovat protipožární dělicí panel, aby se zabránilo přístupu ke spodní části. Viz montážní pokyny.
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Pokud pod varnou deskou není žádná trouba, nainstalujte pod přístroj oddělovací panel, jak je uvedeno v montážních pokynech.

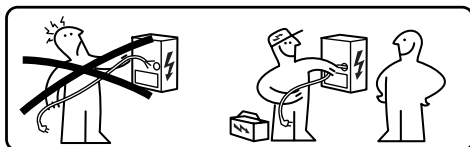
3. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Všechna elektrická připojení musí být provedena autorizovaným instalačním technikem.

- Před provedením zapojení zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje uvedené na typovém štítku odpovídá napětí napájecího zdroje. Typový štítek je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Postupujte podle schématu zapojení (umístěného na spodní straně varné desky).
- Používejte pouze originální komponenty dodávané servisem náhradních dílů.
- Zařízení je dodáváno s připojovacím kabelem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, vyměňte jej za originální náhradní díl. Kontaktujte poprodejní servis.

⚠ Pozor! Kabley nesvařujte!

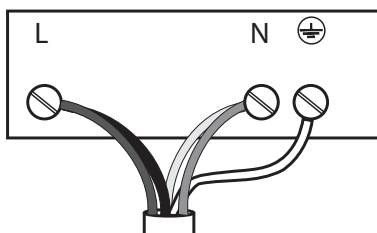
Elektrické připojení



- Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- Tento přístroj má připojení typu „Y“ s kabelem typu H05V2V2-F. Min. průřez vodičů: 5x2,5 mm².
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).

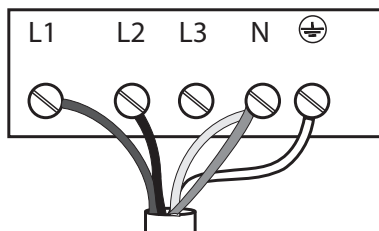
Schéma připojení

220V - 240V 1N ~



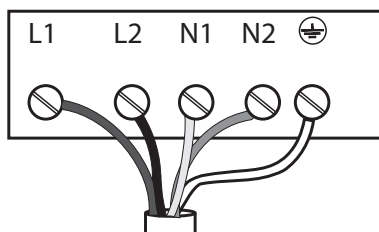
L	Černý
L	Hnědý
N	Modrý
N	Šedý
⏏	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ~

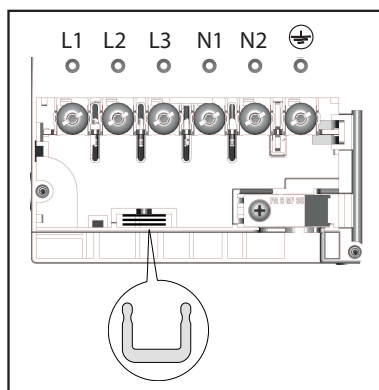


L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý
⏏	Žlutý/zelený

220V - 240V 2N ~

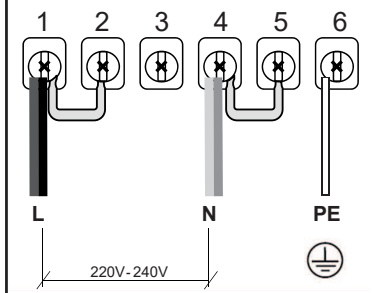


L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
N	Šedý
⏏	Žlutý/zelený

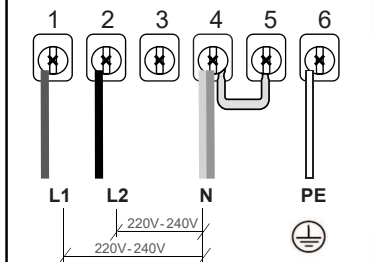


Vložte proudové bočníky  mezi svorky, jak se zobrazeno

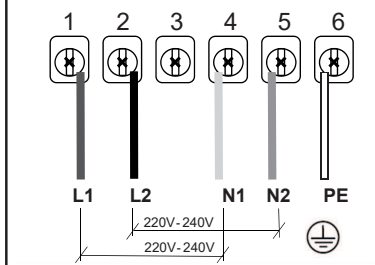
220V-240V 1N~



380V - 415V 2N ~



NL 220V - 240V 2N ~



4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nekonzumujte žádné zbytky jídla, které spadly nebo se nahromadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné desky.
- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou přístroj vypněte nebo odpojte od napájení.

- Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili karbonizaci zbytků jídla. Je mnohem obtížnější odstranit ztvrdlé nebo spálené stopy nečistot.
- K odstranění každodenních nečistot použijte měkký hadřík nebo houbičku s vhodným čistícím prostředkem. Dodržujte doporučení výrobce ohledně toho, jaké čisticí prostředky používat. Doporučuje se používat neutrální čisticí prostředky.
- Odstraňte ztvrdlé stopy nečistot, jako je přeteklé mléko během vaření, pomocí sklokeramické stěrky na povrch, když je varná deska ještě horká. Řiďte se doporučeními výrobce ohledně toho, jaké škrabky používat.
- Odstraňte zbytky potravin bohatých na cukr, například vystříknutý džem během vaření, pomocí sklokeramické škrabky, když je varná deska ještě horká. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Pokud je varná deska ještě horká, odstraňte veškeré roztavené zbytky plastu pomocí škrabky vhodné na sklokeramické povrchy. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.
- Neřežte ani nepřipravujte jídlo na povrchu a zabraňte pádu tvrdých předmětů. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.
- Nepoužívejte parní čističe.

Údržba a opravy

- Zajistěte, aby byla údržba elektrických součástí svěřena výhradně výrobcí nebo servisní technici.
- Dbejte na to, aby poškozené kabely vyměňoval pouze výrobce nebo servisní technici.

Pokud dojde k poruše, zkuste najít řešení podle pokynů uvedených v návodu pro řešení problémů. Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte poprodejní servis.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím následující informace:

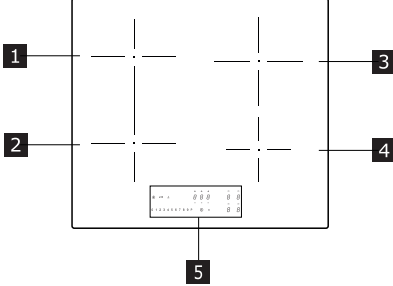
- typ poruchy
- model přístroje (pol./kód)
- sériové číslo (S.N.)

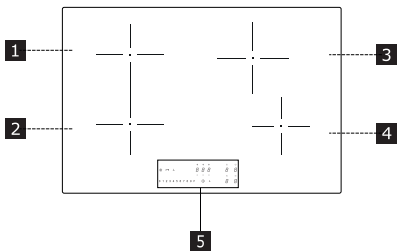
Tyto informace naleznete na typovém štítku. Typový štítek je umístěn na spodní straně přístroje.

V případě nesprávného použití přístroje nebo instalace, kterou neprovede autorizovaný instalátor, může být nutné navštívit servisního technika nebo prodejce i během záruční doby.

5. POPIS VÝROBKU

Uspořádání varné plochy

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL	
	
1	Jednoduchá varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
2	Jednoduchá varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (145 mm) 1400 W, s funkcí Booster 1850 W
5	Ovládací panel
1+2	Kombinovatelná varná zóna (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
	
1	Jednoduchá varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
2	Jednoduchá varná zóna (220 x 197 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkcí Booster 2100 W
5	Ovládací panel
1+2	Kombinovatelná varná zóna (220 x 395 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce.

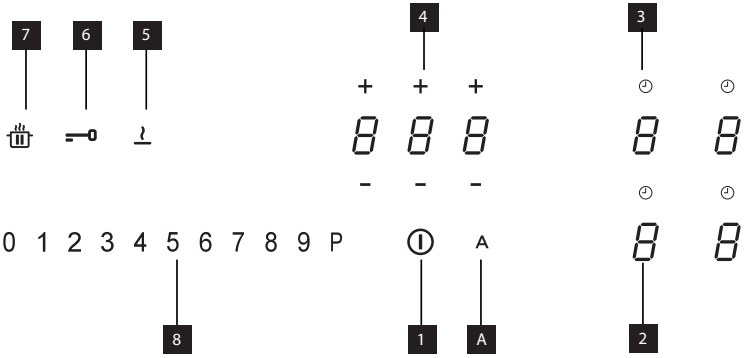
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.

Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol .

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která indikuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 50 °C, a proto by mohl při kontaktu s holými rukama způsobit popáleniny. Digit na odpovídající varné zóně indikuje .

6. OVLÁDACÍ PANEL

	
1	Rozsvícení/Zhasnutí
2	Indikátor úrovně výkonu
3	Symbol časovače
4	Ovládání časovače a indikátor doby vaření
5	Tlačítko funkce Rozpuštění
6	Tlačítko funkce Blokování
7	Tlačítko funkce Pauza
8	Posuvný ovladač
A	Tlačítko funkce Auto

Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu . Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

Když je na jedné ze 4 varných zón umístěn hrnec, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit k její aktivaci.

Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce nebo jiné předměty, Digits nejsou viditelné.

Na ovládacím panelu jsou volitelné vždy ty funkce, které jsou viditelné, ale osvětlené nízkou intenzitou. Vyberte funkce dotknutím se příslušného symbolu.

7. OMEZENÍ VÝKONU

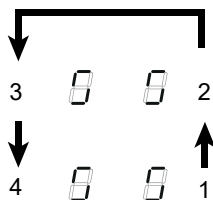
Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.

Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí  anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

Připojte varnou desku k domácí síti.

1. Všechny Digits se na několik sekund rozsvítí, poté zhasnou a zůstane blikat pouze .
2. Stiskněte a podržte : Digits varných zón indikují .
3. Podržte stisknuté , a začněte tisknout Digits zón postupem proti směru hodinových ručiček, počínaje od přední pravé zóny.



Levý zadní Digit označuje  a číslo udávající typ nabídky. Levý přední Digit

označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

Vyberte Digit s  a stiskněte „8“ na liště výkonu.

Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Hodnota na liště výkonu	kW	Poznámky
0	7,4	Standardní počáteční nastavení
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotykem a podržením .

8. FUNKCE

										+ + + 8 8 8 - - -			⌚ ⌚ 8 8 ⌚ ⌚	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P										① A			8 8	
Dětská pojistka	Tato funkce zabráňuje náhodnému spuštění přístroje Aktivace: pokud je na varné desce hrnec, stiskněte a držte stisknutý příslušný Digit po dobu 3 sekund. Pokud na varné desce není žádný hrnec, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 4 Digitů (nejsou vidět) vedle tečky . Uvolněte a posuňte prst od 0 do 9 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Všechny Digits označují . Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund. Deaktivace: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 4 Digitů varných zón. Uvolněte a posuňte prst od 9 do 0 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.													
Blokování	Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta. V případě výpadku proudu je funkce deaktivována. Aktivace: stiskněte  a přidržte 1 sekundu. Deaktivace: stiskněte .													
Funkce Boost	Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut. Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a vyberte hodnotu „P“ na liště výkonu. Odpovídající Digit indikuje . Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na liště výkonu.													
Časovač varných zón	Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač. Aktivace: Je-li varná zóna v chodu, stiskněte odpovídající symbol  pro přístup k ovládacím prvkům pro správu časovače pro tuto zónu. 3 Digits indikují "0 0 0". Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače. 8 8 8 Hodiny - Desítky - Minuty Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka. Pokud je časovač aktivní pro několik varných zón, budou 3 Digits vždy označovat časovač nejbližší k uplynutí doby. Deaktivace: když je varná zóna v chodu, stiskněte příslušný symbol  pro přístup k ovládacím prvkům pro správu časovače pro tuto zónu. Nastavte tři Digits na "0 0 0" pomocí "+" o "-".													

Časovač (obecný)	Časovač s alarmem pro obecné použití. Aktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou přítomné žádné hrnce nebo aktivní varné zóny. 3 Digits pro ovladače správy časovače označují „- - -“. Stisknutím Digitu vstoupíte do nabídky časovače a zobrazíte „0 0 0“. Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.  Hodiny - Desítky - Minuty Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka. Opakováním výše uvedených operací změníte hodnotu odpočítávání. Deaktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou aktivní žádné hrnce nebo varné zóny. Stiskněte Digit pro přístup do nabídky časovače a použijte „+“ a „-“ pro nastavení displeje na „0 0 0“.																						
Funkce Rozpuštění	Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a stiskněte . Digit vybrané zóny označuje . Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte .																						
Funkce Ohřev	Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka: <table border="1" data-bbox="264 660 1044 962"> <thead> <tr> <th>Stupeň výkonu</th><th>Časovač (sekundy)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Není k dispozici</td></tr> <tr><td>P</td><td>Není k dispozici</td></tr> </tbody> </table> Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte vybranou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“. Je možné zvýšit úroveň vaření, ale jejím snížením se funkce deaktivuje. Deaktivaci lze provést také stisknutím a podržením stisknutého tlačítka příslušné varné zóny po dobu 3 sekund.	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Není k dispozici	P	Není k dispozici
Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Není k dispozici																						
P	Není k dispozici																						
Funkce Pauza	Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne. Aktivace: Když je hrnec na varné desce a je zvolena varná zóna, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza  po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny displeje označují . Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté  po dobu 1 sekundy, dokud bliká. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozím nastavením.																						
Funkce Vyvolání	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí nebo náhlého vypadku proudu. Když se varná deska vypne, pokud ji zapnete do 6 sekund dotykem , bude tlačítko  blikat po dobu 6 sekund. Stiskněte tlačítko  pro vyvolání dříve nastavených funkcí. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.																						

Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem. Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo.
	Aktivace/deaktivace: současným stisknutím Digitů levé varné zóny vyberte 2 zóny, které chcete přemostit, dokud se neobjeví Digit 7 označující, že funkce byla aktivována. Druhý Digit se používá k nastavení úrovně výkonu.
Funkce AUTO	Tato funkce umožňuje koordinovaně aktivovat režim AUTO, ve kterém varná deska a digestoř pracují. Zapnutím plochy se automaticky rozsvítí světla. Rychlost digestoře se nastaví automaticky při použití nejvyššího stupně výkonu přítomného v zónách varné plochy.
	Párování deska-digestoř Chcete-li zahájit postup připojení, přečtěte si odstavec „PŘÍZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY“, kód nabídky „U9“, a postupujte podle všech pokynů.

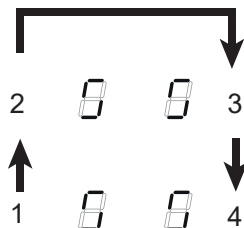
9. TABULKA VAŘENÍ

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Ohřátí	Rýže
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky
P	Rychlý ohřev	Vření vody

10. PŘÍZPŮSOBNÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

- Stiskněte .
- Stiskněte znovu  a držte stisknuté po dobu 3 sekund.
- Tlačítko  začne blikat.
- Stiskněte a přidržte : digity varných zón indikují .
- Držte  a začněte tisknout Digit varných zón a pokračujte ve směru hodinových ručiček počínaje od předního levého.



Levý zadní Digit střídavě označuje  a číslo od 2 do 9 označující kód nabídky.

Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

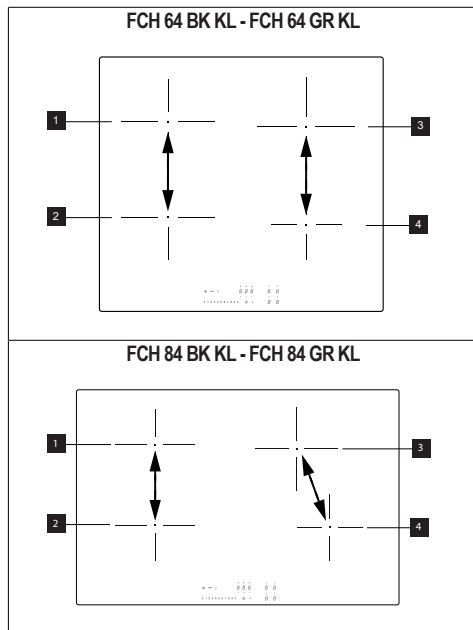
- Stiskněte levý zadní Digit.
- Zvolte číslo na liště výkonu, abyste získali přístup ke kódu nabídky.
- Stiskněte levý přední Digit.
- Zvolte číslo na liště výkonu pro výběr hodnoty.
- Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  po dobu 2 sekund.
- Pro výstup z nabídky bez uložení stiskněte .

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U2	Nabídka řízení hlasitosti zvuku tlačítek.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U3	Nabídka řízení hlasitosti bzučáku časovače.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U4	Nabídka řízení úrovně jasu displeje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Nabídka řízení animace odpočítávání.	0 - Animace vypnuta 1 - Animace zapnuta
U6	Nabídka funkcí rozpoznávání přítomnosti hrnce.	0 - Zapnuta 1 - Vypnuta
U7	Nabídka řízení konce odpočítávání.	0 - Nepřetržitě blikání a vypnutí 1 - Deset bliknutí a vypnutí 2 - Jedno bliknutí a vypnutí
U9	Nabídka pro aktivaci postupu Párování deska-digestoř .	0 - Párování deska-digestoř deaktivováno 1 - Aktivovat postup Párování deska-digestoř. Na displeji se zobrazí animace. POZOR: jakmile je postup aktivován, přečtěte si návod k digestoři a zkontrolujte, zda byl aktivován postup párování K-Link. Postup párování trvá 2 minuty.

11. FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU



Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Viz obrázek.

Tato funkce řídí dodávku maximálního výkonu 3700 W mezi varnými zónami 1 a 2, optimalizuje distribuci energie a předchází situacím přetížení systému.

Varná deska na maximální výkon - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a v případě potřeby automaticky snižuje výkon varné zóny (poslednímu příkazu je přiřazena nejvyšší priorita).

Varná deska s omezením výkonu - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a brání tomu, aby byl výkon varné zóny nastaven na úroveň nad mezní hodnotou (pro zvýšení výkonu konkrétní varné zóny je nutné ručně snížit nastavenou úroveň výkonu pro jinou).

Příklad:

Pokud je pro varnou zónu 1 zvolen další stupeň výkonu (boost) (P), nemůže varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

12. PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

Používejte pouze s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne zcela úplně)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte,

zda je přítomen symbol  (obvykle vyražený na dně). Můžete také umístit magnet blízko dna hrnce. Pokud zůstane přichycený, znamená to, že hrnec může být použit na indukční varné desce.

Abyste zajistili optimální účinnost, vždy používejte hrnce s plochým dnem, které mohou rovnoměrně distribuovat teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

Aby byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Pravá zadní	110 mm	200 mm
Pravá přední	110 mm	145 mm
Levá zadní	110 mm	190 mm
Levá přední	110 mm	190 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí riziko poškození povrchu hrnce nebo varné desky.

Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou.

Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

Rady/doporučení Hluk během provozu

Při aktivaci varné zóny je možné slyšet krátké bzučení. Tento jev je typický pro sklokeramické varné zóny a nemá vliv na provoz ani na životnost přístroje. Hluk může záviset na použitém hrnci. V případě silného hluku může pomoci vyměnit hrnec.

13. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větrána. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahrívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrncem ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	Teplotní čidlo varné zóny je blokováno. Po zapnutí varné desky není detekována dostatečná změna teploty.	Vypněte varnou desku a po vychladnutí ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

14. TECHNICKÉ ÚDAJE

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			Integrovaná varná deska
Rozměry	Šířka	mm	580
	Hloubka	mm	520
	Výška min./max.	mm	54
Celkový výkon		W	7400

Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Hmotnost přístroje	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			Integrovaná varná deska
Rozměry	Šířka	mm	780
	Hloubka	mm	520
	Výška min./max.	mm	54
Celkový výkon		W	7400

Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Hmotnost přístroje	10,4 kg

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOST S VARNOU DESKOU

Počet varných zón	4
Číslo varných zón, které lze kombinovat	1- Levá
Technologie vaření	Indukce
Rozměry kombinovatelné varné zóny	Levá 220 x 395 mm
Rozměry varné zóny	Levá přední 220 x 197 mm
	Levá zadní 220 x 197 mm
	Pravá zadní Ø 200 mm
	Pravá přední Ø 145 mm – (FCH 64)
	Pravá přední Ø 160 mm – (FCH 84)
Spotřeba energie na kombinovatelnou varnou zónu	192 Wh/kg
Spotřeba energie na varnou zónu	Pravá zadní 185 Wh/kg
	Pravá přední 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Pravá přední 187 Wh/kg – (FCH 84)
Spotřeba elektrické energie varné desky (elektrický provoz)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

EN/IEC 50564



Likvidace domácích spotřebičů

Symbol  na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástek. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

„Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na spodní straně výrobku.“

Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Energetická úspora

Postupem podle následujících pokynů můžete během vaření ušetřit energii každý den.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

17. SHODA

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

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 af det 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.
- 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 fjernbetjeningsystem.

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.

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

Vær forsigtig og rør ikke varmelagerne.

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 adaptore, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, som det er beregnet til.
- Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedning af olie kan antænde.
- Betjen ikke apparatet ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- 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.
- 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.

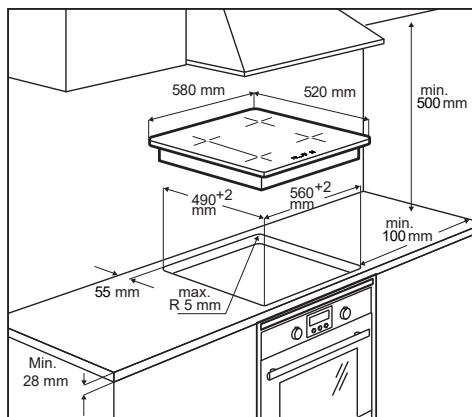
Krav til køkkenblokken

- 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.

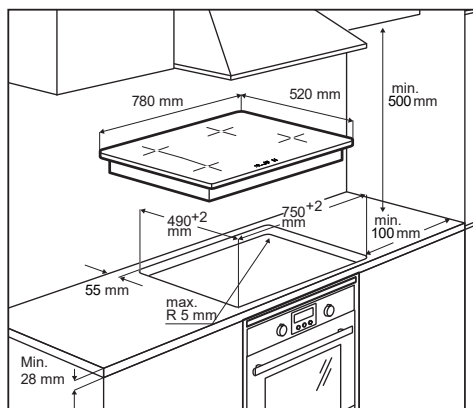
2. INSTALLATION

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.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

- 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

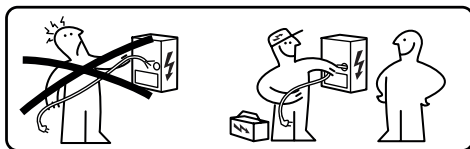
⚠ ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- 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!

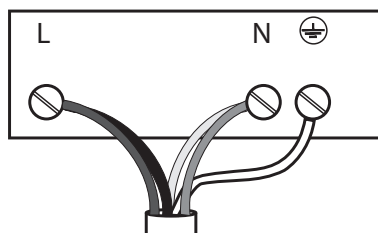
Elektrisk tilslutning



- De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale.
- Dette apparat har en 'Y'-tilslutning med kabeltype H05V2V2-F. Min. tværsnit på ledere: $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$.
- 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 nationale, gældende referencestandarder for netspænding).

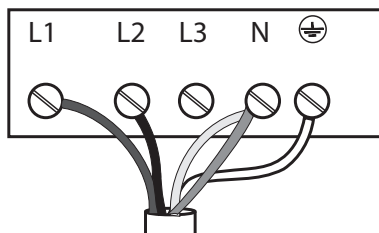
Tilslutningsskema

220V - 240V 1N ~



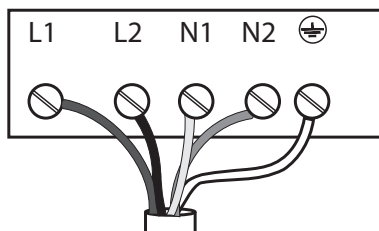
L	Sort
L	Brun
N	Blå
N	Grå
⊕	Grå / Grøn

380V - 415V 2N ~

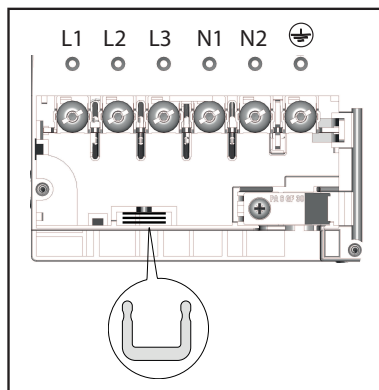


L1	Brun
L2	Sort
N	Blå
N	Grå
⏏	Grå / Grøn

220V - 240V 2N ~

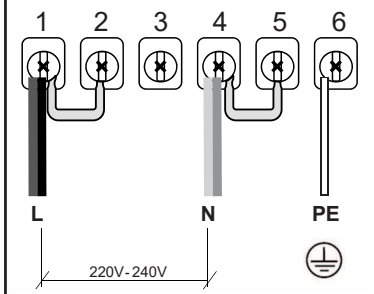


L1	Brun
L2	Sort
N	Blå
N	Grå
⏏	Grå / Grøn

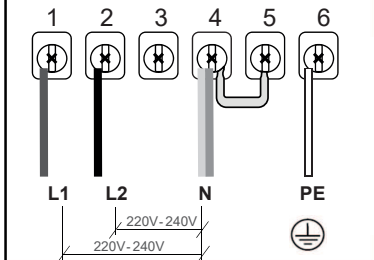


Indsæt strømfordelerne  mellem klemmerne som vist

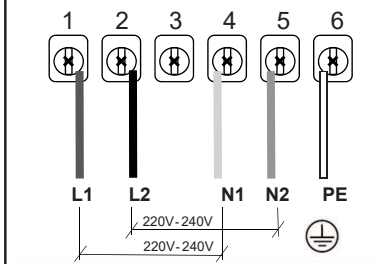
220V-240V 1N~



380V - 415V 2N ~



NL 220V - 240V 2N ~



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 forkluring af eventuelle madrester. Det er meget vanskeligt 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 skraber, 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:

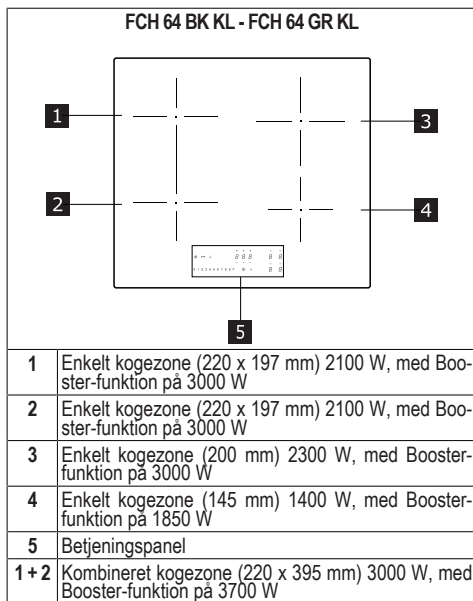
- type af fejl
- apparatets model (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

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 instalatør, skal man muligvis selv betale for besøg af en tekniker fra servicecentret eller forhandleren i garantiperioden.

5. PRODUKTBESKRIVELSE

Kogepladens opdeling



FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
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 kogevej

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

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezone's 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

6. BETJENINGSPANEL

1	Tændt/Slukket
2	Effektniveauindikator
3	Timersymbol
4	Kontrol af timer og indikator for tilberedningstid
5	Knap for smeltfunktion
6	Knap for Låsefunktion
7	Knap for Pausefunktion
8	Rulletastatur
A	Knap for Autofunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet . Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en af de 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. EFFEKTBEGRÆNSNING

G

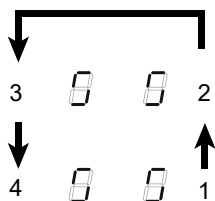
Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.

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 .
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 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 , 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

---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Timer (generelt)	Timer med alarm til generel brug. For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezone. 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 kogezone. 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 kogezone og tryk på . Den valgte zones tal angiver . For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .																						
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezone holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen: <table border="1" data-bbox="266 627 800 922"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th><th>Timer (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <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>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table> For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den 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.	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
Effektniveau	Timer (sekunder)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk. For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver . 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.																						
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse. 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.																						

Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone 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 kogezoneerne til venstre, der kan vælges til denne funktion.
	For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet 7 vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.
AUTO-funktion	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.
	Parring af kogeplade-emhætte For at starte tilslutningsproceduren, se afsnittet "TILPASNING AF BRUGERMENU" menukode " U9 " og følg alle anvisningerne.

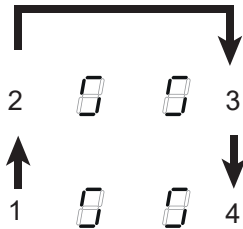
9. TILBEREDNINGSTABEL

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	Kartoffelrøsti, 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 ①.
- Tryk igen på ① 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  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.

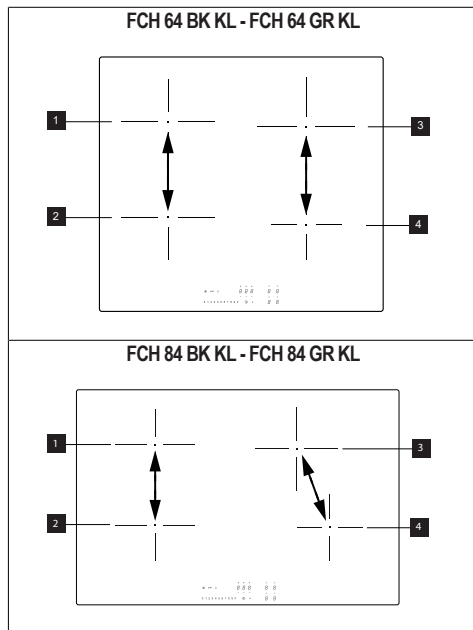
- Tryk på det bageste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at komme til menukoden.
- Tryk på det forreste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at vælge værdien.
- Bekræft ved at berøre og holde ① i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.
- Tryk på  for at forlade 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 gryderegreringsfunktionen.	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 betjening.

Se illustrationen.

Denne funktion styrer fordelingen af den maksimale effekt på 3700 W mellem kogezoneerne 1 og 2, hvilket optimerer fordelingen af effekten og forhindrer overbelastning af systemet.

Kogeplade på maksimalt effektniveau - funktionen fordeler effekten mellem kogezoneerne 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 kogezoneerne og forhindrer, at man indstiller effekten for en anden 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 kogezone.

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 gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezone, 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 kogezone 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 aktivring af tastene. 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 kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezone tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezone 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 kogezone 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 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Enhed	Værdi
Produkttype			Indbygget kogeplade
Mål	Bredde	mm	580
	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	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR 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 kogezone	4
Antal kombinerbare kogezone	1 - Venstre
Tilberedningsteknologi	Induktion
Dimensioner for den kombinerbare kogezone	Venstre 220 x 395 mm
Dimensioner for kogezone	Forreste venstre 220 x 197 mm
	Bagerste venstre 220 x 197 mm
	Bagerste højre Ø 200 mm
	Forreste højre Ø 145 mm – (FCH 64)
	Forreste højre Ø 160 mm – (FCH 84)

Energiforbrug pr. kombinerbar kogezone	192 Wh/kg
Energiforbrug pr. kogezone	Bagerste højre 185 Wh/kg
	Forreste højre 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Forreste højre 187 Wh/kg – (FCH 84)
Kogepladens elektriske energiforbrug (elektrisk funktion)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	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 kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.
- 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



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."

