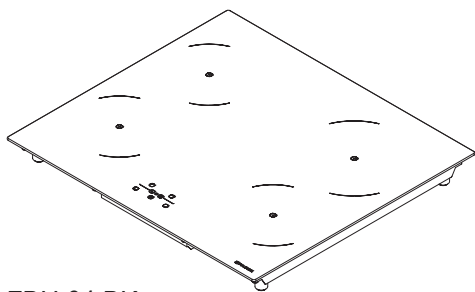
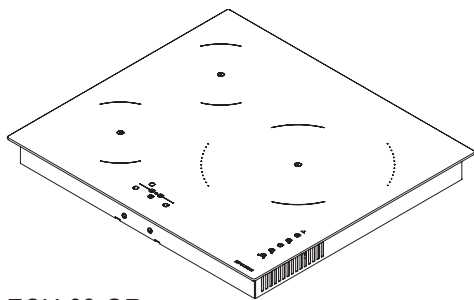


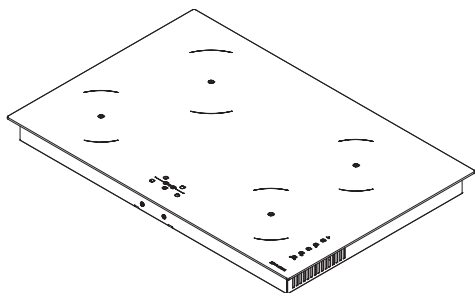
- CS INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
- SK INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA
- RO PLITĂ CU INDUCȚIE
- PL INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA
- HR INDUKCIJSKO KUHALIŠTE
- SL INDUKCIJSKE KUHALNA PLOŠČ
- EL ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ
- TR İNDÜKSİYONLU OCAK
- BG ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ
- AR موقد يعمل بالحث



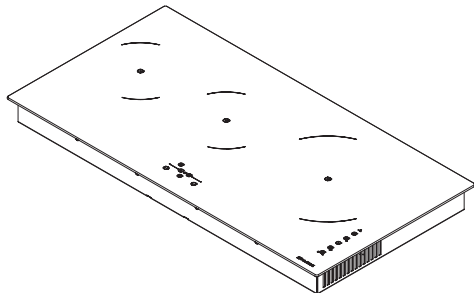
FBH 64 BK



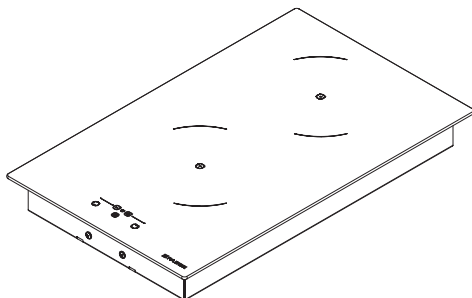
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR



FBH 83 BK
FCH 83 GR



FBH 32 BK

CS	NÁVOD PRO UŽIVATELE	3
SK	NÁVOD NA OBSLUHU	18
RO	MANUAL DE UTILIZARE	33
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	48
HR	KORISNIČKI PRIRUČNIK	63
SL	NAVODILO ZA UPORABO	78
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	93
TR	KULLANIM KILAVUZU	108
BG	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ	123
AR	دليل المستخدم	138

CS O tomto návodu

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou u vašeho konkrétního modelu k dispozici.

Společnost Faber si vyhrazuje právo provádět úpravy svých produktů bez předchozího upozornění. Všechny informace jsou správné v okamžiku vydání.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Uschovejte návod pro uživatele.
- ▶ Zařízení popisované v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

Symbol	Význam
	Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím zranění.
▷	Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít zranění nebo škodě.
▶	Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.
■	Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.
✓	Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujícího úkonu.

Určený účel

Tato varná deska je určena výhradně k neprofesionálnímu použití v domácím prostředí.

Varná deska byla navržena tak, aby nabízela profesionální výkon v domácnosti. Jedná se o značně všestranný spotřebič umožňující snadný výběr různých způsobů přípravy pokrmů.


Bezpečnostní informace

- ▷ Před prvním použitím spotřebiče si přečtete návod k obsluze.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody v důsledku nesprávné instalace a nesprávného, nevhodného nebo nerozumného používání.

V zájmu zajištění bezpečného a efektivního provozu tohoto elektrického zařízení:

- ▷ Obracejte se pouze na autorizovaná servisní střediska.
- ▷ Neupravujte žádné vlastnosti tohoto zařízení.

 Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, bez dozoru nebo poučení s ohledem na používání spotřebiče ze strany osob, odpovědných za jejich bezpečnost. Děti mohou používat spotřebič pouze pod dozorem dospělých osob, aby bylo možné zabránit tomu, že si nebudou hrát se spotřebičem.

Toto zařízení není hračka.

- ▷ Zabraňte přístupu dětí k zařízení a obalovému materiálu.
- ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▷ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.

- ▷ Nedovolte dětem dotýkat se zařízení nebo jeho ovládacích prvků během používání a bezprostředně po použití.

Indukční systémy těchto varných desek splňují požadavky norem EMC, stejně jako směrnice o EMF a neměly by rušit jiná elektronická zařízení.

- ▷ Uživatelé srdečních kardiostimulátorů nebo jiných elektronických implantátů by se měli poradit s lékařem nebo výrobcem implantátu, zda jsou tato zařízení dostatečně odolná proti rušení.

Správná montáž a umístění

Spotřebič se musí namontovat a připojit k elektrickému napájení podle samostatných pokynů pro montáž. Potřebné práce svěřte kvalifikovanému instalačnímu technikovi/elektrikáři.

Spotřebič je určen k přípravě pokrmů v domácím prostředí. Výrobce neponese odpovědnost za žádné škody způsobené nesprávným používáním nebo nevhodným zacházením.

Pokud má být spotřebič trvale připojen k napájení:

- ▷ Zajistěte, aby montáž zařízení prováděl pouze zákaznický servis, elektrikář nebo vyškolený personál s náležitými znalostmi a kvalifikací.
- ▷ Zajistěte, aby způsob montáže zařízení umožňoval odpojení od napájení s takovou vzdáleností mezi kontakty, která zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III (3 mm).
- ▷ Ujistěte se, že zařízení je zapojeno přímo do síťové zásuvky.
 - K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely.

- ▷ Ujistěte se, že napájecí kabel není poškozený. V případě poškození se obraťte na zákaznický servis.
- ▷ Zajistěte, aby zařízení nebylo vystaveno povětrnostním podmínkám (dešti, slunci).
- ▷ Zajistěte, aby byla ventilace zařízení v souladu s pokyny výrobce.



Nebezpečí smrtelného úrazu!

- ▷ Zabraňte přístupu domácích zvířat k zařízení.

Obalové materiály, např. plastová fólie a polystyren, mohou být pro děti nebezpečné.

- ▷ Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

Náležitě používání

- ▷ Používejte zařízení pouze k přípravě a vaření pokrmů.
- ▷ Při používání zařízení se řiďte návody k zařízením na přípravu jídla, které se používají společně s varnou deskou.
- ▷ Nepokládejte napájecí kabely elektrických spotřebičů na horké části spotřebiče.
- ▷ V blízkosti spotřebiče nepoužívejte hořlavé tekutiny.
- ▷ Po použití vypněte varnou desku pomocí jejich ovládacích prvků. Nespolehejte na detektor nádoby.
- ▷ Neovládejte spotřebič pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- ▷ Je třeba dohlížet na průběh vaření.
 - Krátkodobé vaření vyžaduje nepřetržitý dozor.
 - Po použití vypněte zónu varné desky pomocí ovládacího prvku a nespolehejte pouze na detektor nádoby.

- ▷ Aby bylo možné zabránit přehřátí, není dovoleno spotřebič instalovat za dekorativní dvířka.



Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během používání zahřívá. Při používání zachovávejte opatrnost, aby nedošlo ke kontaktu s varnou deskou.

VÝSTRAHA: Přístupné části mohou být během používání horké. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebiče.

- ▷ Nedotýkejte se topných článků.
- ▷ Na povrch varné desky se nesmí pokládat kovové předměty, například nože, vidličky, lžice a poklice, protože by se mohly silně ohřát.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení!

- ▷ **VÝSTRAHA:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli případnému úrazu elektrickým proudem.
- ▷ Nezapínejte zařízení, pokud má prasklý povrch nebo došlo k narušení tloušťky materiálu.
- ▷ Nedotýkejte se spotřebiče mokřými částmi těla.
- ▷ Kontaktujte zákaznický servis.



Nebezpečí požáru!

- ▷ Neskladujte předměty na varném povrchu.



Nebezpečí požáru!

Příprava pokrmů s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. Horký olej snadno vzplane.

- ▷ Pokrmy s velkým množstvím tuku (například smažené hranolky) připravujte pouze pod trvalým dozorem.
- ▷ Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou.
- ▷ V případě vzplanutí vypněte spotřebič a zakryjte plamen např. pokličkou nebo hasicí rouškou.

Ochrana spotřebiče před poškozením

- ▷ V případě poruchy ohřevu vypněte varnou deskou a nechte ji úplně vychladnout. Nepokládejte na ni žádné nádoby. Za žádných okolností ji neochlazujte vodou.
- ▷ Nestoupejte na spotřebič.
- ▷ Nepokládejte horké nádoby na rám, aby se nepoškodila silikonová výplň.
- ▷ Na povrchu nekrájejte ani nepřipravujte potraviny, ani na něj neupouštějte těžké předměty. Nepřetahujte nádoby po povrchu.
- ▷ Zajistěte, aby se na horké varné zóny nedostaly žádné sladké potraviny nebo šťávy. Tím by se mohl povrch poškodit. Pokud na horkých varných zónách ulpí sladké potraviny nebo šťávy, ihned je odstraňte škrabkou na sklokeramické varné desky (dokud je deska stále horká).
- ▷ Za provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.

Hrnce z čisté mědi nebo hliníku zanechávají stopy, které se obtížně čistí. Pokud se takové stopy neodstraní ihned po vaření vhodným čisticím prostředkem, mohou se trvale vypálit do povrchu a navždy tak zkazit vzhled spotřebiče.

- ▷ K přípravě pokrmů nepoužívejte hrnce, které mají spodní část z čisté mědi nebo hliníku.

Posunováním hrců a kuchyňského náčiní po sklokeramickém povrchu vznikají škrábance.

- ▷ Při pokládání na místo je zdvihejte, abyste zabránili vzniku škrábanců.

Varná deska je předmětem každodenního používání; známky používání jako škrábance nebo viditelný oděr materiálu z hrců nebo kuchyňského náčiní jsou běžným jevem. Intenzivní používání má za následek patrnější známky používání. V takových případech spotřebič nadále bezvadně funguje a stížnosti jsou neopodstatněné. Vždy je zaručena bezpečnost.

Údržba a čištění

- ▷ Pro čištění varné desky nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a následnému roztržení skla.
- ▷ Nepoužívejte pamí čističe ani přímý proud vody.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

- ▷ Zajistěte, aby dovnitř zařízení nevnikla žádná tekutina.
- ▷ K čištění zařízení nepoužívejte tlakovou páru.

Opravy

Spotřebič se vyrábí v souladu s platnými bezpečnostními normami.

- ▷ Montáž a opravy spotřebiče nesvěřujte nikomu jinému kromě kvalifikovaného personálu.
- ▷ V následujících případech kontaktujte servisní středisko s autorizací od výrobce nebo kvalifikovaný personál:

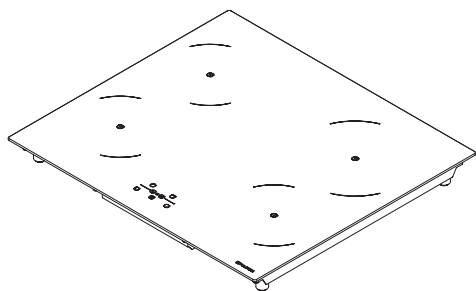
- Ihned po vybalení, pokud se objeví pochybnosti o celistvosti zařízení
- Během montáže (podle pokynů výrobce)
- V případě pochybností o správné funkčnosti zařízení
- V případě závady nebo neuspokojivého chodu
- V případě výměny síťové zásuvky, pokud není kompatibilní se síťovou zástrčkou zařízení
- Pokud se poškodí napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo riziku.

- ▷ Používejte pouze originální náhradní díly.

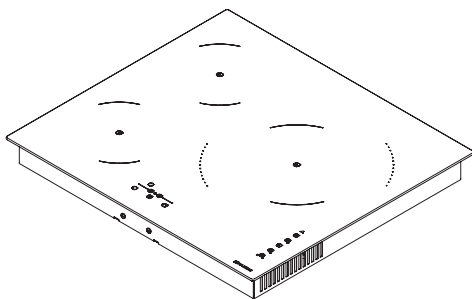
Vyřazení z provozu

- ▷ Pokud se již spotřebič nebude používat, zavolejte servisní středisko nebo kvalifikovaný personál, aby ho odpojil od napájení.

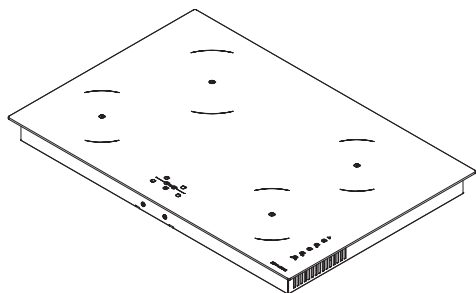
Přehled



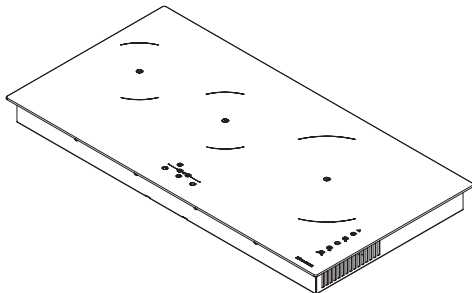
FBH 64 BK



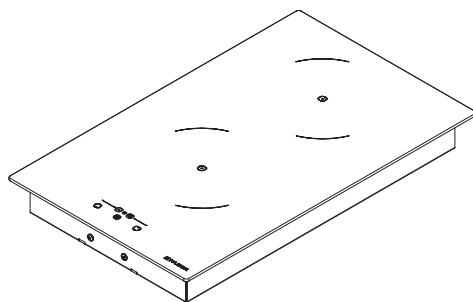
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

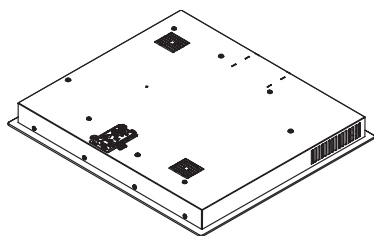


FBH 83 BK
FCH 83 GR



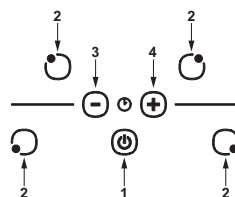
FBH 32 BK

Elektrické zapojení



Tlačítka a zobrazovací prvky Tj. varná deska se 4 varnými zónami

1. Tlačítko On/Off
(Zap/vyp)
2. Pozice varné zóny
3. Snížení stupně výkonu /
zkrácení doby vaření
4. Zvýšení stupně výkonu /
prodloužení doby vaření




Váš spotřebič


Jak fungují indukční varné desky

Indukční varné desky fungují na zcela jiném principu než běžné varné desky nebo desky s topnou spirálou. Indukční cívka pod sklokeramickou deskou vytváří střídavé magnetické pole s vysokou frekvencí, které přímo ohřívá magnetizovatelné dno nádoby. Sklokeramická deska se ohřívá pouze působením horké nádoby. Pokud se nádoba odebere z varné zóny, napájení se ihned přeruší.

Detekce nádoby

Každá varná zóna je vybavena detekcí nádoby. Detekce nádoby rozpozná nádoby s magnetizovatelným dnem, která je vhodná k použití s indukčními varnými deskami. Pokud se nádoba odebere za provozu nebo se použije nevhodná nádoba, na displeji vedle sloupcového ukazatele bude blikat symbol .

Pokud se během detekční doby 10 sekund nepostaví žádná nádoba do varné zóny:

- Varná zóna se po 10 sekundách automaticky vypne.
- Na displeji každé varné zóny se zobrazuje symbol .

Nádobi

Vhodné nádoby

K přípravě pokrmů na indukční varné desce jsou vhodné pouze nádoby, jejichž dno lze úplně zmagnetizovat. Magnet se přichytí ke každému místu po celém dnu takové nádoby.

Nádoby vhodné pro použití při indukčním vaření


Nádoby používané na indukčních varných deskách musí být kovové, s magnetickými vlastnostmi a dostatečně velké dno.

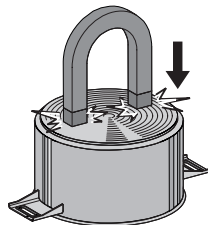
Vhodné nádoby:

- ✓ smaltované ocelové nádoby se silným dnem.
- ✓ litinové nádoby se smaltovaným dnem.
- ✓ nádoby z vícevrstvé nerezové oceli, feritické nerezové oceli a hliníku se speciálním dnem.

Nevhodné nádoby:

- ✓ měděné, nerezové, hliníkové, dřevěné, keramické, terakotové nádoby nebo nádoby z ohnivzdorného skla.

- Pro kontrolu vhodnosti nádoby přiložte do blízkosti jejího dna magnet: pokud je přitahován, je nádoba vhodná pro indukční vaření. Pokud nemáte magnet k dispozici, můžete do nádoby nalít malé množství vody, umístit ji do varné zóny a zapnout varnou zónu. Pokud se na displeji zobrazí symbol , znamená to, že nádoba není vhodná.



Poznámka: Používejte pouze nádoby s dokonale rovným dnem, které jsou vhodné pro použití v indukčních varných zónách. Používání nádob s nepravidelným dnem může mít za následek snížení účinnosti topného systému a může bránit rozpoznání nádob ve varných zónách.

Hluk během vaření

Nádobi může během vaření vydávat hluk. Neznamená to žádnou závadu, ani to nijak neovlivňuje fungování spotřebiče.

Hluk je závislý na používaném nádobí. Pokud je hluk značně rušivý, možná pomůže výměna nádobí.

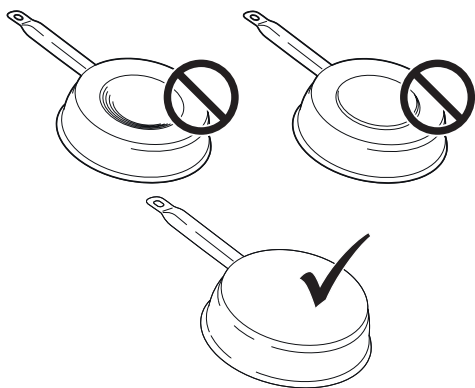
Doporučení pro úsporu energie

- Průměr dna nádoby musí odpovídat průměru varné zóny.



- Při nákupu nádoby zkontrolujte, zda je uváděn průměr horní části nebo dna nádoby, protože horní část je obvykle větší než dno.
- Při přípravě pokrmů s dlouhou dobou vaření můžete ušetřit čas a energii použitím tlakového hrnce, který také umožňuje uchovat vitamíny obsažené v potravinách.
- Ujistěte se, že je v tlakovém hrnci dostatečné množství tekutiny, protože by v opačném případě mohlo při přehřátí dojít k poškození tlakového hrnce i varné zóny.

- ▶ Pokud je to možné, vždy zakrývejte nádoby vhodnou pokličkou.
- ▶ Vybírejte vhodnou velikost nádob podle množství zpracovávaných potravin. Používání velkých a poloprázdných nádob má za následek plýtvání energií.



Varná zóna	Průměr dna nádoby	
	Min. průměr	Max. průměr
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Dvojitá zóna Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Běžný provozní hluk varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato pole mohou vytvářet teplo přímo na dně nádob. Hmce a pánve mohou být zdrojem různých hluků nebo vibrací, podle způsobu jejich výroby.

Tyto hluky lze rozdělit do následujících kategorií:

Mírné hučení (jako transformátor)

Tento hluk vzniká během vaření při vysokých teplotách. Je produkován množstvím energie přenášené z varné desky na nádoby. Po snížení teploty tento hluk ustává nebo se ztišuje.

Tiché pískání

Tento hluk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Po nalití vody nebo vložení potravin do nádoby tento hluk ustává.

Praskání

Tento hluk je patrný při používání nádob vyrobených z různých vrstev materiálů. Je způsoben vibracemi povrchu, kde dochází ke kontaktu odlišných materiálů. Hluk se vyskytuje u nádob a může se lišit podle množství a způsobu přípravy potravin.

Hlasité pískání

Tento hluk je patrný při používání nádob vyrobených z různých vrstev materiálů a při vaření na maximální výkon, a také při vaření na dvou varných zónách. Po snížení teploty tento hluk ustává nebo se ztišuje.

Hlučnost ventilátoru

Pro zajištění správné funkce elektronického systému je nutná regulace teploty varné desky. Pro tyto účely je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snížení a regulaci teploty elektronického systému. Pokud je po vypnutí varné desky zjištěná teplota stále příliš vysoká, může být ventilátor v provozu také po vypnutí spotřebiče.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikání hodin

Tento hluk je patrný, pouze když jsou používány minimálně tři varné zóny a zmizí nebo se ztiší, když dojde k vypnutí některé z nich.

Uvedené hluky představují běžný stav popisované indukční technologie a nesmí být posuzovány jako závady.

První zapnutí

Během několika prvních hodin používání může z varné zóny vycházet nepříjemný zápach. Jedná se o běžný jev u zcela nových spotřebičů.

► Zajistěte důkladné větrání místnosti.

Provoz

Stupně výkonu

Stupeň výkonu	Způsob přípravy	Použití pro
1	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Bobtnání	Rýže
4	Nepřetržité vaření, zředování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Nepřetržité vaření, zředování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Nepřetržité vaření, dušení	Těstoviny, polévka, dušené maso
7	Mírné smažení	Rösti (bramborové placky), omelety, obalované pokrmů, smažené pokrmů, párky
8	Smažení, fritování	Maso, hranolky
9	Prudké smažení	Biftek
P	Rychlý ohřev	Vaření vody

Zapnutí varné zóny

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Zvolte požadovanou varnou zónu pomocí ovládacích tlačítek příslušné zóny (☉ například: levá zadní varná zóna).
- ▶ Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ nastavte varný výkon od 1 do 9 nebo jiným způsobem aktivujte funkci výkonu (viz „Funkce výkonu“).

Vypnutí varné zóny

- ▶ Pomocí ovládacích tlačítek zóny vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
- ▶ Stiskněte tlačítko ⊖ pro nastavení hodnoty výkonu na 0 (nula).

Poznámka: Pro současné vypnutí všech varných zón podržte stisknuté tlačítko On/Off (Zap/vyp) ⊕ po dobu minimálně 2 sekundy.

Rychlá volba

Tato funkce vám umožňuje rychle nastavit varné zóny na maximální výkon.

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Zvolte požadovanou varnou zónu pomocí ovládacích tlačítek příslušné zóny (☉ například: levá zadní varná zóna).
- ▶ Stiskněte tlačítko ⊖. Bude nastaven stupeň výkonu 9.

Zbytkové teplo



Nesprávné použití Nebezpečí popálení!

- ▶ Zajistěte pečlivý dozor dětí, protože nemají možnost předem vidět kontrolku tepla. Varné zóny zůstávají po určitou dobu i po jejich vypnutí horké. Zajistěte, aby se děti nikdy varné desky nedotýkaly.

Poznámka: Pokud je varná zóna po vypnutí stále horká, bude na displeji zobrazeno H. Symbol zhasne, když poklesne teplota pod 40 °C.

Funkce výkonu

Tato funkce vám umožňuje používat maximální dostupný výkon pro danou varnou zónu.

Po zapnutí požadované varné zóny:

- ▶ Stiskněte tlačítko ⊕ pro nastavení výkonu na stupeň 9.
- ▶ Stiskněte znovu tlačítko ⊕ na displeji bude zobrazeno P.
- ▶ Stiskněte tlačítko ⊖ pro deaktivaci funkce výkonu.

Poznámka: Pouze pro levou přední a pravou zadní varnou zónu: funkce výkonu je k dispozici po dobu 5 minut, po uplynutí této doby klesne výkon automaticky na stupeň 9.

Minutka

Tato funkce je používána pro nastavení minutky. Po uplynutí nastaveného času (1 až 99 minut) zazní zvukový signál.

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊕ a ⊖, bude zobrazeno □, □, .
- ▶ Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ nastavte požadovaný čas v minutách (pro rychlejší nastavení času podržte tlačítka stisknutá). Jako ukazatel odpočítávání budou zobrazeny blikající světelné body.

Poznámka:

- Při používání minutky nedojde k vypnutí varných zón, tato funkce slouží uživateli pouze pro informaci, že došlo k uplynutí nastaveného času.
- Časovač lze aktivovat, když jsou varné zóny zapnuté nebo vypnuté.

Po uplynutí nastaveného času upozorní varná deska uživatele pomocí několika zvukových signálů. Pro ukončení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko.

Poznámka: Pro deaktivaci minutky během odpočítávání vynulujte nastavený čas pomocí tlačítka ⊖. Když bude na displeji zobrazeno □, □, ., bude časovač deaktivován.

Časovač automatického vypnutí varných zón

Tato funkce slouží k naprogramování automatického vypnutí jednotlivých varných zón po uplynutí nastaveného času (1 až 99 minut).

- ▶ Zvolte varnou zónu pomocí příslušných tlačítek volby zóny (☉ např.: levá zadní varná zóna).
- ▶ Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ zvolte úroveň výkonu od 1 do 9 nebo aktivujte funkci Power (viz „Funkce Power“).
- ▶ S aktivovanou led příslušné varné zóny stiskněte zároveň ⊕ a ⊖.

- ▶ Stiskněte ⊕ nebo ⊖ pro nastavení požadovaného času (držte tlačítka stisknutá pro rychlejší nastavení času).

Časovač lze aktivovat současně pro více varných zón.

Pokud chcete upravit nastavený čas:

- ▶ Vyberte varnou zónu, kterou chcete upravit.
- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊕ a ⊖, až se u příslušné varné zóny rozsvítí světelný bod.
- ▶ Stiskněte tlačítka ⊕ a ⊖ pro nastavení nového požadovaného času.
- ▶ Vyberte varnou zónu, kterou chcete použít.
- ▶ Po uplynutí nastaveného času bude příslušný displej blikat, varná deska deaktivuje požadovanou varnou zónu a upozorní uživatele pomocí několika zvukových signálů. Pro ukončení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko.

Dětský zámek

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊖ a Q.
- ▶ Po zvukovém signálu stiskněte tlačítko Q.
 - Ovládací prvky jsou nyní zablokovány a na displeji bude zobrazeno L.

Poznámka: Při výpadku elektrické energie nedojde ke zrušení blokování ovládacích prvků.

Pro odblokování ovládacích prvků:

Po zapnutí varné desky:

- ▶ Stiskněte současně tlačítka ⊖ a Q.
- ▶ Po zvukovém signálu stiskněte tlačítko ⊖.

Pozn.: objeví se ikona desky se 4 varnými zónami; ikona pro desky s 3 a 2 varnými zónami je na pravé straně.

Řízení výkonu

V závislosti na maximálním nastavení dostupného výstupního výkonu (viz následující oddíl „Nastavení omezení výkonu“) se může stát, že nebude možné nastavit všechny varné zóny na požadovaný stupeň nebo je aktivovat.

V takovém případě bude na displeji několik vteřin blikat informace o maximálním povoleném výkonu.

Pokud nebudou provedeny žádné úpravy v ostatních oblastech, bude zahájeno vaření se zobrazeným stupněm.

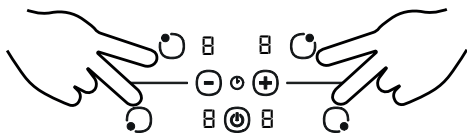
Nastavení omezení výkonu

Nastavení omezení výkonu je možné u všech následujících modelů: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

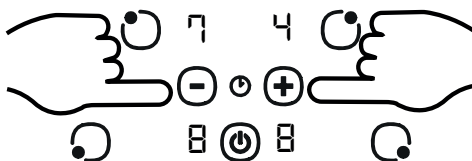
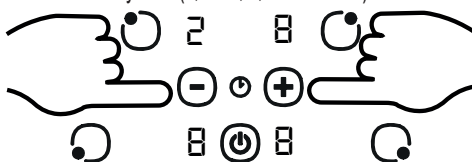
- **Nastavení je možné pouze během prvních dvou minut po zapojení spotřebiče.**
- Dotykový panel musí být odblokovaný a všechny topné články musí být vypnuté.
- Výrobní nastavení výkonu je maximální úroveň.
- Při výpadku elektrické energie zůstane úroveň výkonu beze změny.

Příklad nastavení omezení výkonu varné desky se čtyřmi varnými zónami (FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):

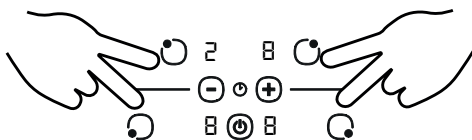
- ▶ Stiskněte současně všechny čtyři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál.



- ▶ Pokud neuslyšíte zvukový signál do 10 sekund, opakujte postup a pokuste se lépe umístit prsty.
- ▶ Nyní můžete pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ přepínat stupně omezení výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



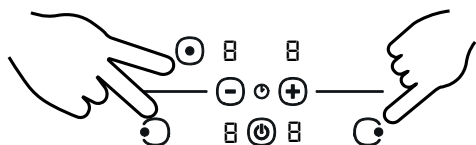
- ▶ Nyní stiskněte současně čtyři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál, který potvrdí nastavení výkonu.



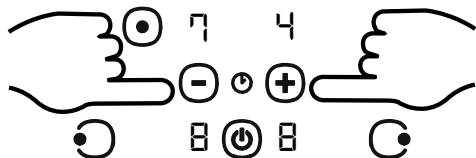
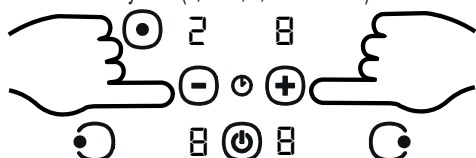
Poznámka: Pokud po nastavení stupně výkonu nepotvrdíte volbu dotykem prstů s následným zvukovým signálem během 60 sekund, nebude nové nastavení varné desky provedeno.

Příklad nastavení omezení výkonu varné desky se třemi varnými zónami (FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

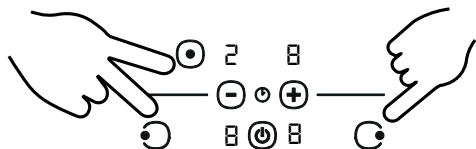
- ▶ Stisknete současně všechny tři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál.



- ▶ Pokud neuslyšíte zvukový signál do 10 sekund, opakujte postup a pokuste se lépe umístit prsty.
- ▶ Nyní můžete pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ přepínat stupně omezení výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



- ▶ Nyní stisknete současně všechny tři varné zóny a podržte je, až uslyšíte zvukový signál, který potvrdí nastavení výkonu.



Poznámka: Pokud po nastavení stupně výkonu nepotvrdíte volbu dotykem prstů s následným zvukovým signálem během 60 sekund, nebude nové nastavení varné desky provedeno.

MODEL	FBH 64 BK	FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
Nastavení Zobrazení	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem	Max. Výkon Celkem
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4- MAX	6,75 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Výkon v kW @ 230V - 50/60 Hz					

Ovládací panel digestoře



	ON/OFF motoru, při stisknutí tohoto tlačítka se motor spustí na jedničku
	Při stisknutí tohoto tlačítka se bude snižovat rychlost motoru, až k dosažení jedničky
	Při stisknutí tohoto tlačítka se bude zvyšovat rychlost motoru, až k dosažení maximální rychlosti (Booster), která zůstane aktivní 7 minut
	Stiskněte tlačítko pro zapnutí světla. Stiskněte ho znovu pro vypnutí.
	TIMER: aktivuje se stisknutím tlačítka po zvolení požadované rychlosti; digestoř se úplně vypne po 5 minutách.

Pozn.: příkazy zvolené na varné desce se budou zobrazovat na displeji uprostřed panelu.

Čištění a péče



Nebezpečí popálení!

- ▷ Nečistíte spotřebič, dokud nevychladne.

Před zahájením jakéhokoli čištění a péče:

- ▷ Přečtěte si všeobecné bezpečnostní informace o čištění v kapitole „Bezpečnostní informace“.
- ▷ Vypněte spotřebič.

Všeobecná doporučení

- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ K čištění skleněných částí spotřebiče nepoužívejte hrubé brusné materiály ani ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch a způsobit roztržení skla.
- ▷ Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.

Čištění spotřebiče

- ▶ Čistěte varnou desku po každém použití, aby se předešlo připálení zbytků jídla. Čištění zaschlých a připálených nečistot vyžaduje větší úsilí.
- ▶ Ke každodennímu odstraňování nečistot použijte měkkou látku nebo houbu s vodou a vhodným čisticím prostředkem. Řiďte se radami výrobce ohledně čisticích prostředků. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- ▶ Nečistoty s tvrdým povlakem, například překypěné mléko, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Řiďte se radami výrobce ohledně škrabky.
- ▶ Sladké potraviny, například překypěnou marmeládu, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- ▶ Roztavené plasty odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- ▶ Skvrny vodního kamene odstraňujte po vychladnutí varné desky malým množstvím roztoku rozpouštějícího vápenec, např. octa nebo citrónové šťávy. Potom povrch vyčistěte znovu vlhkou látkou.

Řešení problémů

Varná deska nefunguje:

- ▶ Ujistěte se, že je varná deska připojena k přívodu elektrické energie a že je zapnutý hlavní vypínač.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k žádnému výpadku elektrické energie.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k přepálení pojistky. V takovém případě pojistku vyměňte.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k rozpojení elektrického jističe domovního elektrického rozvodu. V takovém případě znovu zapněte elektrický jistič.

Výsledky vaření jsou neuspokojivé:

- ▶ Ujistěte se, že není teplota vaření příliš vysoká nebo příliš nízká.

Varná deska vydává kouř:

- ▶ Po dokončení vaření nechte varnou desku vychladnout a očistěte ji.
- ▶ Ujistěte se, že nedošlo k rozlítí potravin z nádoby a v případě potřeby používejte větší varnou nádobu.

Opakovaně dochází k přepálení pojistky nebo rozpojení elektrického jističe domovního elektrického rozvodu.

- ▶ Obratě se na technickou podporu nebo na elektrikáře.

Na varné desce jsou patrné praskliny nebo pukliny:

- ▶ Spotřebič okamžitě vypněte, odpojte jej od přívodu elektrické energie a obraťte se na technickou podporu.

Varná deska vydává hluk:

- ▶ V případě výskytu hluku se obraťte na oddíl „Běžný provozní hluk varné desky“ (strana 9).

Chybové kódy

Modely: FBH 64 BK

Chybový kód	Popis	Náprava
ER03 a trvalý zvukový signál	Trvalá aktivace tlačítka, ovládání se vypne po 10 s	Očistěte uživatelské rozhraní.
ER22	Porucha analýzy tlačítka, ovládání se vypne po 3,5-7,5 s	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
ER20	Chyba flešování	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
ER47	Chyba komunikace Lin	Připojovací kabel není správně zapojen nebo je poškozený.
E2	Nadměrná teplota	Nechte spotřebič vychladnout
E3	1. Hrnec/pánev nejsou vhodné 2. Výkon varných zón trvale překročen.	Vyměřte hrnec/pánev, pokud chyba přetrvává, obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E5	Chyba síťového napětí	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E6	Chyba síťových synchronizačních impulsů	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E8	Porucha ventilátoru	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E9	Poškozený snímač teploty (NTC) na indukční cívce	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
EA	Chyba hardwaru	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/H	Porucha pevného rezistoru	Nechte spotřebič vychladnout
U400	Nesprávné připojení/přepětí 400 V	Obraťte se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.

Chybový kód	Popis	Náprava
C	Varnou zónu je možné konfigurovat.	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
C/-	Varná zóna bude nakonfigurována. Pokud není zobrazeno „-“, zkontrolujte možné příčiny chyby E/5.	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E	Blikající symbol „E“ u všech varných zón označuje, že budou všechny konfigurace vymazány.	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/2 (chybový kód u některých uživatelských rozhraní)	Došlo k překročení teplotních limitů.	Spotřebič je nutné nechat vychladnout.
E/3	Nevhodný hmeec	Vyměňte hmeec/pánev, pokud chyba přetrvává, obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/4	Indukční modul bez konfigurace	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/5	Chybějící komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/6	Rušení elektrické sítě	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/7		Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/8	Porucha ventilátoru	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/9	Vadná teplotní sonda na indukční cívce	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/A	Hardwarová chyba indukčního modulu	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/C	Chyba konfigurace	Obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.
E/H	Pevná hodnota snímače	Nechte spotřebič vychladnout.
Žádná funkce a žádné zobrazení	Přepětí impulzně řízeného napájení (bez funkce)	Odpojte a připojte přípojku elektrické energie, pokud chyba přetrvává, obratťe se na autorizované středisko technické pomoci a uveďte chybový kód.

Údržba a opravy

- ▷ Zajistíte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- ▷ Zajistíte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- ▶ Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:
 - typ závady
 - model spotřebiče (Art.)
 - sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Typový štítek je připevněn na spodní straně. Pokud se na spotřebič vztahuje stále záruční doba, musíte také předložit nákupní doklad.

Likvidace

Obalový materiál

Veškerý obalový materiál (kartón, plastová fólie (PE) a polystyren (EPS)) je náležitě označen a měl by se pokud možno předat k recyklaci a ekologicky zlikvidovat.

Odpojení

- ▶ Odpojte spotřebič od síťového napájení. Pevně připojený spotřebič musí odpojit kvalifikovaný elektrikář.

Bezpečnost

- ▶ Zablokujte spotřebič, abyste předešli nehodám v důsledku nesprávného používání, zejména při dětských hrách.

Likvidace



Tento symbol na produktu nebo obalu znamená, že zařízení se nesmí vyhazovat do domovního odpadu.

Náležitou likvidací zařízení pomůžete předejít škodlivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Další informace o recyklaci zařízení jsou k dispozici u kompetentního úřadu, místní společnosti zajišťující odklizení odpadu nebo dodavatele zařízení.

- ▷ Zařízení určené k vyřazení zlikvidujte prostřednictvím specializované sběry odpadních elektrických a elektronických zařízení.

Zařízení je v souladu s článkem č. 15 legislativního nařízení z 25. července o zavádění směnic 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES týkajících se omezení používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických spotřebičích a likvidace odpadu.

Symbol přeškrtnuté popelnice na spotřebiči znamená, že po skončení provozní životnosti se produkt nesmí vyhazovat jako domovní odpad.

Z toho plyne, že až spotřebič dosáhne konce provozní životnosti, uživatel ho musí dopravit do vhodného střediska zabývajících se recyklací elektrických a elektronických odpadních zařízení nebo vrátit zpět prodejci při nákupu nového spotřebiče stejného typu.

Náležité třídění odpadu zahrnujícího vyřazený spotřebič za účelem následné recyklace, zpracování a ekologické likvidace pomáhá předcházet potenciálně nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví a usnadňuje recyklaci materiálů použitých v konstrukci spotřebiče.

Zákaznický servis

- ▶ Kontaktní adresu pro vaši zemi najdete na zadní straně nebo na našich webových stránkách:
 - www.faberspa.com

Doplňující informace

Označení produktu

Typ: FHSM-B2
Modely: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Typ: FHSM-B3
Modely: FBH 64 BK

- ▶ Viz typový štítek umístěný na spodní straně produktu. Výrobce neustále vylepšuje své produkty. Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na stránkách:
www.faberspa.com

SK Informácie o tomto návode na obsluhu

Tento návod na obsluhu platí pre viaceré modely spotrebičov. Niektoré vlastnosti a funkcie opísané v tomto návode na obsluhu nemusia byť vo vami zakúpenom modeli dostupné.

Spoločnosť Faber si vyhradzuje právo na vykonanie zmien bez predchádzajúceho upozornenia. Všetky uvedené informácie sú aktuálne v momente vydania.

- ▶ Pred používaním tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod.
- ▶ Tento návod na obsluhu uschovajte.
- ▶ Používajte spotrebič opísaný v tomto návode na obsluhu iba v súlade so zamýšľaným účelom použitia.

Symbol	Význam
	Výstražný symbol. Výstraha pred nebezpečenstvom poranenia.
	Bezpečnostné opatrenia a upozornenia zabráňujúce poraneniu osôb a poškodeniu zariadenia.
	Úkon. Špecifikuje úkon, ktorý je potrebné vykonať.
	Výsledok. Výsledok jedného alebo viacerých úkonov.
	Predpoklad, ktorý musí byť splnený pred vykonaním nasledujúcej operácie.

Zamýšľané použitie

Táto indukčná doska je navrhnutá len na neprofesionálne používanie v domácnosti.

Je koncipovaná tak, aby poskytovala profesionálne výsledky pri použití v domácnosti. Je všestranným spotrebičom, ktorý umožňuje jednoducho a bezpečne kombinovať rôzne metódy varenia.


Bezpečnostné informácie

- ▷ Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody, ku ktorým by mohlo dôjsť v súvislosti s nesprávnou inštaláciou a nevhodným, nesprávnym alebo nerozumným použitím spotrebiča.

Aby bola zaistená bezpečná a účinná prevádzka tohto elektrospotrebiča:

- ▷ Obracajte sa iba na autorizované servisné strediská.
- ▷ Nemeňte ani neupravujte funkcie spotrebiča.

 Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí bez zodpovedajúceho dozoru alebo pokynov na použitie prístroja poskytnutých osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť vždy pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Tento spotrebič nie je hračka.

- ▷ Spotrebič a obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▷ Nenechávajte deti v blízkosti spotrebiča bez dohľadu.

- ▷ Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- ▷ Nedovoľte deťom, aby sa počas a po použití spotrebiča dotýkali jeho povrchu alebo ovládacích prvkov.

Indukčné systémy týchto varných dosiek spĺňajú požiadavky noriem na elektromagnetickú kompatibilitu EMC, sú v súlade so smernicou o EMP a nemali by spôsobovať interferenciu s inými elektronickými prístrojmi.

- ▷ Nositelia kardiosťimulátora alebo iných elektronických implantátov by sa mali poradiť s lekárom alebo zistiť od výrobcu implantátu, či je daný prístroj dostatočne odolný voči rušeniu.

Správne umiestnenie a inštalácia

Spotrebič musí byť inštalovaný a pripojený k elektrickej sieti v zhode s príslušným návodom na montáž. Všetky súvisiace práce zverte kvalifikovanému elektrikárovi/inštalatérovi. Spotrebič je určený na prípravu jedál v domácnostiach. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nevhodným alebo nesprávnym používaním.

Pokiaľ má byť spotrebič trvalo pripojený k elektrickej sieti:

- ▷ Uistite sa, že spotrebič bude nainštalovaný servisným technikom, elektrikárom alebo zaškoleným odborníkom s potrebnými znalosťami/kvalifikáciou.
- ▷ Uistite sa, že spotrebič bude mať do elektrického prívodu zaradený vypínač, ktorý musí mať zodpovedajúcu vzdialenosť kontaktov (3 mm), a ktorý zabezpečí v prípade potreby odpojenie spotrebiča od elektrickej siete vo všetkých póloch za podmienok prepäťovej kategórie III.

- ▷ Uistite sa, že spotrebič bude zapojený priamo do sieťovej zásuvky.
 - Na jeho pripojenie nepoužívajte adaptéry, rozvodky alebo predĺžovacie káble.
- ▷ Presvedčte sa, že prírodný kábel nie je poškodený. V prípade, že je poškodený, sa obráťte na servisné stredisko.
- ▷ Chráňte svoj spotrebič pred atmosférickými vplyvmi (nevystavujte ho účinkom slnečného svetla, dažďa).
- ▷ Uistite sa, že odvetranie spotrebiča je v súlade s pokynmi výrobcu.



Nebezpečenstvo smrteľného zranenia!

- ▷ Spotrebič udržiujte mimo dosah zvierat.

Obalové materiály (napr. plastové fólie, polystyrén) môžu byť nebezpečné pre deti.

- ▷ Udržiujte všetky obalové materiály mimo dosahu detí.

Správne používanie

- ▷ Tento spotrebič používajte iba na varenie a prípravu jedál.
- ▷ Ak spolu s varnou doskou používate iné kuchynské prístroje, dodržiavajte pokyny uvedené v príslušných návodoch.
- ▷ Elektrické káble ani iné elektrospotrebiče sa nesmú dotýkať horúcich častí varnej dosky.
- ▷ Nepoužívajte horľavé kvapaliny v blízkosti spotrebiča.
- ▷ Po použití varnú dosku vypnite pomocou príslušných ovládacích prvkov. Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- ▷ Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.

- ▷ Proces varenia musí byť pod dozorom.
 - Krátkodobý proces varenia musí byť pod stálym dozorom.
 - Po použití varnú dosku vypnite pomocou príslušných ovládacích prvkov. Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- ▷ Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič sa nesmie nainštalovať za dekoračné dverka.

Riziko vzniku popálenín!

Súčasti spotrebiča sa môžu zahriať počas jeho použitia na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies vnútri varnej dosky.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas použitia zahriať na vysokú teplotu. Zabráňte v prístupu malým deťom.

- ▷ Nedotýkajte sa výhrevných telies.
- ▷ Na indukčnú varnú dosku nikdy neukladajte kovové predmety ako napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky z hrcov a podobne, pretože by sa mohli veľmi zahriať

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom v dôsledku poškodeného spotrebiča!

- ▷ **VAROVANIE:** Keď zistíte na doske prasklinu, okamžite spotrebič vypnite, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom.
- ▷ Nepoužívajte varnú dosku, ak je jej povrch prasknutý alebo má trhlinky.
- ▷ Spotrebiča sa nedotýkajte mokrými časťami tela.
- ▷ Obráťte sa na servisné stredisko.

Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

- ▷ Na varné plochy nekladte žiadne predmety.

Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru, obzvlášť pri príprave na tuku alebo oleji. Mohlo by dôjsť k rýchlemu vznieteniu, ak by došlo k spáleniu. Prehriaty olej sa môže rýchlo zapáliť.

- ▷ Jedlá s masťou alebo olejom (napr. hranolky) pripravujte opatrne a pod stálym dozorom.
- ▷ Nikdy sa nepokúšajte zahasť oheň vodou.
- ▷ Vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo mokrou tkaninou.

Ako zamedziť poškodeniu spotrebiča

- ▷ V prípade tepelnej poruchy varnú platňu vypnite a nechajte ju úplne vychladnúť. Nekladte na ňu riad. V žiadnom prípade sa nepokúšajte ochladiť platňu naliatím studenej vody.
- ▷ Nevystupujte na spotrebič.
- ▷ Aby sa nepoškodilo silikónové tesnenie, nekladte horúce hmce ani panvice na rám varnej dosky.
- ▷ Sklenený povrch spotrebiča sa nesmie používať ako pracovná plocha na krájanie alebo sekание potravín. Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety. Panvice a hmce musia byť zdvíhané a kladené na plochu varnej dosky bez ťahania po nej.
- ▷ Pokrmu alebo tekutiny s vysokým obsahom cukru môžu pri kontakte natrvalo poškodiť sklokeramický povrch varnej dosky. Sladké jedlá a tekutiny je preto potrebné okamžite odstrániť zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo (hoci je varná zóna ešte horúca).

- ▷ Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.

Riad s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť prichytávanie zvyškov kovu na platničke, ktoré môže byť ťažké odstrániť neskôr. Ak tieto zvyšky hneď po použití neodstránite vhodným čistiacim prostriedkom, môžu sa spáliť a natrvalo poškodiť vzhľad vášho spotrebiča.

- ▷ Na varenie nepoužívajte riad, ktorý má medené alebo hliníkové dno.

Panvice a hrnce môžu poškrabať sklokeramickú plochu, pokiaľ sú po nej ťahané.

- ▷ Musia byť zdvihnuté, aby sa predišlo škrabancom pri ich kladení na plochu.

Varná doska je spotrebič na každodenné použitie: viditeľné stopy používania, ako sú škrabance, odery alebo ryhy spôsobené panvicami a hrncami sú normálnym javom. Pri intenzívnom používaní budú zanechané stopy výraznejšie. Tieto stopy nenarušujú bezchybné fungovanie spotrebiča a nie sú dôvodom na reklamáciu. Zostáva pritom stále zachovaná bezpečnosť

Čistenie a údržba

- ▷ Nepoužívajte hrubé brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky pre čistenie varnej dosky, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- ▷ Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom v dôsledku vniknutia kvapalín!

Spotrebič obsahuje elektrické súčasti.

- ▷ Dbajte na to, aby dovnútra spotrebiča nevnikla žiadna kvapalina.
- ▷ Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte natlakovanú paru.

Oprava

Spotrebič je vyrobený v súlade s príslušnými platnými bezpečnostnými normami.

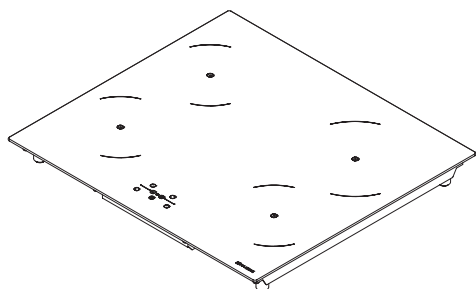
- ▷ Inštalčné práce a opravy spotrebiča smie vykonávať iba riadne kvalifikovaná osoba.
- ▷ V nasledujúcich prípadoch sa obráťte na autorizované servisné stredisko výrobcu alebo inú kvalifikovanú osobu:
 - Ihneď po vybalení, ak máte pochybnosti o celistvosti spotrebiča
 - Pri inštalácii (v súlade s pokynmi výrobcu)
 - V prípade pochybností o správnom fungovaní spotrebiča
 - V prípade výskytu funkčnej poruchy alebo neoptimálneho fungovania
 - Pri výmene elektrickej zásuvky, pokiaľ je nekompatibilná so zástrčkou spotrebiča
 - Ak dôjde k poškodeniu prívodného kábla, o jeho výmenu požiadajte výrobcu, jeho servisného zástupcu alebo kvalifikovanú osobu, aby ste predišli nebezpečenstvu.

- ▷ Používajte len originálne náhradné diely.

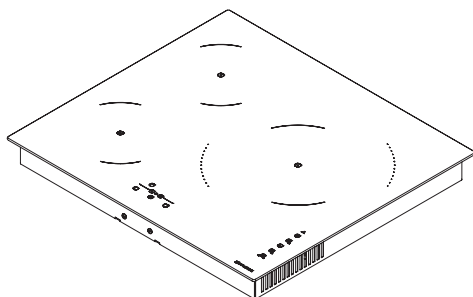
Odstavenie spotrebiča

- ▷ Pokiaľ spotrebič nebudete už používať, obráťte sa za účelom jeho odpojenia z elektrickej siete na servisné stredisko alebo inú kvalifikovanú osobu.

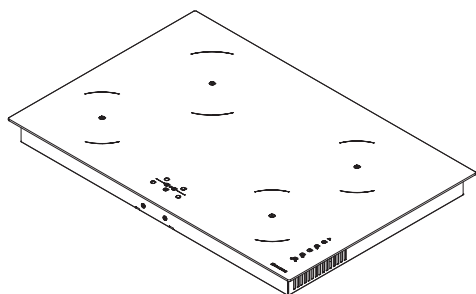
Prehľadné zobrazenie



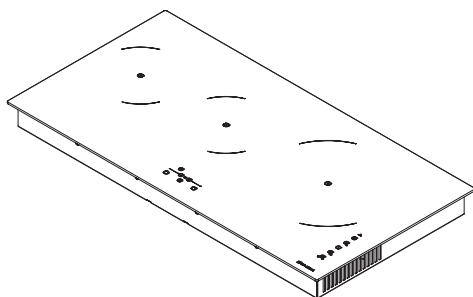
FBH 64 BK



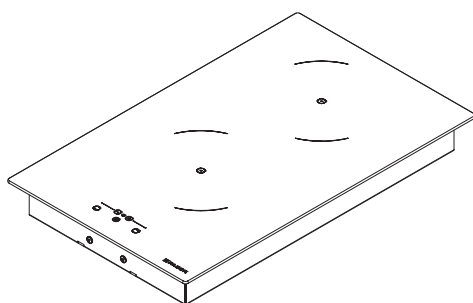
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

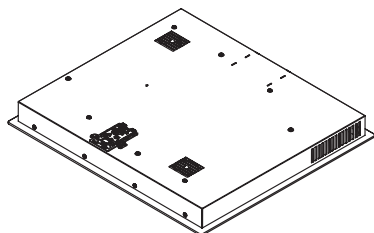


FBH 83 BK
FCH 83 GR



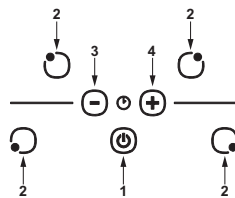
FBH 32 BK

Elektrické pripojenie



Tlačidlá a zobrazovacie prvky Varná zóna 1 až 4

1. Zap / Vyp
2. Poloha varnej zóny
3. Zníženie úrovne výkonu / skrátenie doby varenia
4. Zvýšenie úrovne výkonu / predĺženie doby varenia




Popis spotrebiča

Princíp fungovania indukcie

Indukčné varné dosky fungujú pomerne odlišným spôsobom a na inom princípe ako klasické varné dosky a panely. Indukčná cievka, ktorá je umiestnená pod sklokeramickým povrchom dosky vytvára rýchlo sa meniace magnetické pole, pomocou ktorého vzniká vo dne varnej nádoby (ktoré môže byť zmagnetizované) vírivý prúd, ktorým sa nádoba zahrieva. Sklokeramická doska je ohrievaná len horúcim hmcom. Akonáhle odoberte hniec z varnej zóny, dôjde k prerušeniu prívodu energie.

Rozpoznanie prítomnosti hmca

Každá varná zóna je vybavená funkciou automatického rozpoznávania prítomnosti hmca. Funkcia automatického rozpoznávania prítomnosti hmca rozpozná, či je na dosku umiestnená varná nádoba vhodná na varenie pomocou indukcie.

V prípade, že varnú nádobu odoberte počas činnosti, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu, začne symbol  na ukazovateli vedľa stĺpcového grafu blikať.

Ak v priebehu 10 sekúnd nepostavíte na varnú zónu žiadnu varnú nádobu:

- Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí 10 sekúnd.
- Na displeji všetkých varných zón sa zobrazí .

Varné nádoby

Vhodný varný riad

Na varenie na indukčnej varnej doske používajte iba varné nádoby s dnom, ktoré môže byť úplne zmagnetizované. Magnet musí držať na dne nádoby v každom bode.

Varný riad vhodný na varenie indukciou


Na indukčné varenie je vhodný iba kovový riad s magnetickými vlastnosťami a dostatočne veľkým dnom.

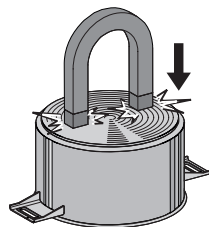
Vhodný varný riad:

- ✓ Smaltované oceľové nádoby s hrubým dnom;
- ✓ Liatinové nádoby so smaltovaným dnom;
- ✓ Nádoby z viacrstvovej nerezovej ocele, feritickéj nehrdzavejúcej ocele a hliníka so špeciálnym dnom.

Nevhodný varný riad:

- ✓ Nádoby z meďi, normálnej nehrdzavejúcej ocele, hliníka, ohňovzdorného skla, dreva, keramiky a terakoty.

- Aby ste zistili, či je riad vhodný, skúste priložiť magnet k jeho dnu: ak priťahuje magnet, možno ho použiť na indukčné varenie. Ak nemáte magnet, nalejte trochu vody do riadu, ktorý chcete testovať. Umiestnite ho na indukčnú varnú zónu a spustíte varenie. Ak sa zobrazí symbol  na displeji, znamená to, že riad nie je vhodný.



Poznámka: Používajte iba varné nádoby s plochým dnom, vhodné pre indukčnú varnú zónu. Nerovné dno nádoby môže zhoršiť privádzanie tepla a znemožniť jej rozpoznanie na varnej zóne.

Zvuky počas varenia

V závislosti od riadu na varenie môžu pri prevádzke vzniknúť zvuky. Tieto zvuky sú normálne a nepoukazujú na žiadne poškodenie či poruchu spotrebiča.

Sú produkované v závislosti od používanej varnej nádoby. Stačí zmeniť varnú nádobu, aby ste sa zbavili nepríjemných rušivých zvukov.

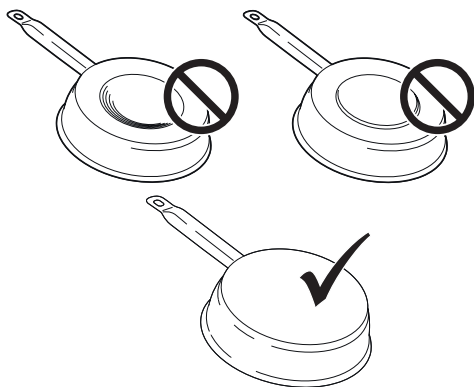
Tipy na úsporu energie

- Priemer dna riadu by mal zodpovedať priemeru varnej zóny.



- Pri kupovaní varného riadu dávajte pozor na výber veľkosti: priemer hmca sa zvyčajne vzťahuje na horný okraj nádoby, ktorý je často väčší ako dno nádoby.
- Pri príprave jedál s dlhou dobou varenia použite tlakový hniec. Nielenže ušetríte čas a energiu, ale suroviny si pritom zachovávajú viac vitamínov.
- Vždy sa uistite, že v tlakovom hmci je dostatok tekutiny. V opačnom prípade sa hniec môže prehriať, čo môže viesť k poškodeniu tak hmca ako aj varnej zóny.

- ▶ Varný riad vždy pokiaľ možno zakrývajte pokrievkami vhodnej veľkosti.
- ▶ Mali by ste používať veľkosť riadu primeranú k množstvu pripravovaného jedla. Ak použijete nadmerne veľký hrniec na malé množstvo jedla, spotrebujete oveľa viac energie.



Varná zóna	Priemer dna riadu	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Duálna zóna Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Bežné zvuky vznikajúce pri prevádzke varnej dosky

Indukčná technológia je založená na vytváraní elektromagnetických polí. Vysoká teplota sa vďaka tomu vytvára priamo na dne riadu. V závislosti od typu riadu na varenie môžu pri prevádzke varnej dosky vznikáť rôzne zvuky a vibrácie.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie (aké poznáme pri transformátore)

Vzniká pri varení na vysokom stupni varenia. Závisí od množstva energie odovzdávanej varnej nádobe prostredníctvom varnej dosky. Zvuk sa stratí alebo sa jeho intenzita zmenší vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Hlboké pískanie

Vzniká v prípade, že riad na varenie je prázdny. Tento zvuk zmizne vtedy, keď do riadu na varenie dáte vodu alebo potraviny.

Praskanie

Vzniká pri varných nádobách z rôznych materiálov ležiacich nad sebou alebo v dôsledku vibrácií pri súčasnom používaní riadu na varenie s rôznou veľkosťou a rôznymi materiálmi. Hlasitosť zvuku sa môže líšiť podľa množstva a spôsobu prípravy jedál.

Vysoké tóny pískania

Môžu vznikáť pri varných nádobách z rôznych materiálov ležiacich nad sebou a vtedy, keď sa dve varné zóny prevádzkujú súčasne na najvyššom stupni varenia. Tóny pískania sa vytratia alebo zoslabnú vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Zvuk ventilátora

Správne fungovanie elektronického systému si vyžaduje reguláciu teploty varnej dosky. Varná doska je na tento účel vybavená chladiacom ventilátorom, ktorý sa zapína pri vysokých teplotách, aby znížil a upravil teplotu elektronického systému. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí spotrebiča, ak je nameraná teplota ešte stále príliš vysoká.

Pravidelné tikanie podobné hodinovým ručičkám

Vznikajú, keď sa aspoň tri varné zóny prevádzkujú súčasne a vytratia sa alebo zoslabnú vtedy, keď sa niektorá z varných zón vypne.

Uvedené zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nepoukazujú na žiadne poškodenie.

Prvé zapnutie

Nepríjemný zápach sa môže šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne pri nových spotrebičoch.

► Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná.

Fungovanie

Úrovne výkonu

Úroveň výkonu	Metóda varenia	Používať na
1	Rozpúšťanie, mierne ohrievanie	Masla, čokolády, želatíny, omáčok
2	Rozpúšťanie, mierne ohrievanie	Masla, čokolády, želatíny, omáčok
3	Napučanie	Ryže
4	Dlhé varenie, varenie s redukcíou šťavy, dusenie	Zeleniny, zemiakov, omáčok, ovocia, rýb
5	Dlhé varenie, varenie s redukcíou šťavy, dusenie	Zeleniny, zemiakov, omáčok, ovocia, rýb
6	Dlhé varenie, restovanie	Cestovín, polievok, restovaného mäsa
7	Ľahké smaženie	Rösti (zemiakových placiiek), omeliet, obalených vyprážených potravín, klobás
8	Vyprážanie, fritovanie	Mäsa, hranolčekov
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steak
P	Rýchle ohrievanie	Zovretie vody

Zapínanie varných platní

Po zapnutí vamej dosky:

- ▶ Pomocou príslušných tlačidiel zvolíte požadovanú varnú zónu (☉ napr. ľavú zadnú varnú zónu).
- ▶ Pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖ nastavíte úroveň výkonu v rozmedzí od 1 do 9 alebo aktivujete funkciu zvýšeného výkonu Power (pozrite si časť „Funkcia Power“).

Vypínanie varných platní

- ▶ Pomocou príslušných tlačidiel zvolíte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
- ▶ Pomocou tlačidla ⊖ nastavíte úroveň výkonu na 0 (nulu).

Poznámka: Všetky varné zóny môžete vypnúť súčasne stlačením tlačidla On/Off ⊕ a jeho podržaním po dobu minimálne 2 sekúnd.

Rýchla voľba

Táto funkcia umožňuje rýchle nastavenie varných zón na maximálny výkon.

Po zapnutí vamej dosky:

- ▶ Pomocou príslušných tlačidiel zvolíte požadovanú varnú zónu (☉ napr. ľavú zadnú varnú zónu).
- ▶ Stlačte ⊖. Úroveň výkonu sa nastaví priamo na 9.

Zvyškové teplo



Nevhodné použitie Riziko vzniku popálenín!

- ▷ Nezabudnite starostlivo dohliadať na deti, nemusia vidieť indikáciu zvyškového tepla. Varné zóny ostávajú relatívne horúce po určitú dobu po vypnutí. Zabezpečte, aby sa deti nikdy nedotýkali vamej dosky.

Poznámka: Po vypnutí platničky zostane na displeji danej vamej zóny, ak jej teplota stále príliš vysoká, zobrazený symbol H. Tento symbol zostane rozsvietený dovtedy, kým teplota neklesne pod 40 °C.

Funkcia Power

Táto funkcia umožňuje zapnúť danú varnú zónu na maximálny dostupný zvýšený výkon.

Po zapnutí želenej vamej zóny:

- ▶ Stlačením tlačidla ⊕ nastavíte úroveň výkonu na 9.
- ▶ Znova stlačte tlačidlo ⊕ na displeji úrovne výkonu sa objaví symbol P.

- ▶ Funkciu zvýšeného výkonu Power deaktivujete stlačením tlačidla ⊖.

Poznámka: U ľavej prednej a pravej zadnej vamej zóny, ktorá disponuje touto funkciou sa funkcia zvýšeného výkonu Power aktivuje po dobu piatich minút, potom sa automaticky prepne na úroveň výkonu 9.

Pripomienkovač (minútka)

Táto funkcia slúži na nastavenie pripomienkovača - minútky. Keď sa hodiny zastavia, ozve sa zvukový signál (interval nastavený v rozmedzí 1 až 99 minút).

Po zapnutí vamej dosky

- ▶ Súčasne stlačte tlačidlá ⊕ a ⊖; na displeji sa zobrazia □.□.
- ▶ Pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖ nastavíte želaný čas v minútach (podržaním tlačidiel sa nastavenie zmení rýchlejšie). Aktivovaný pripomienkovač bude signalizovaný blikajúcimi bodkami.

Poznámka:

- Plní iba funkciu pripomienkovača - alarmu. Keď sa hodiny zastavia, nevypne príslušnú varnú zónu. Slúži len na upozornenie, že nastavený čas uplynul.
- Minútka je možné aktivovať, aj keď sú varné zóny vypnuté

Keď nastavený čas uplynie, budete počuť pípanie. Zvukový signál sa automaticky ukončí po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Poznámka: Pripomienkovač budete môcť kedykoľvek v priebehu odpočítavania nastaveného času vypnúť jeho vynulovaním pomocou tlačidla ⊖. Minútka sa vypne, keď sa na displeji zobrazia □.□.

Časovač automatického vypnutia vamej zóny

Táto funkcia slúži na naprogramovanie automatického vypnutia zvolenej vamej zóny. Keď čas uplynie, varná zóna sa automaticky vypne (interval od 1 do 99 minút).

- ▶ Zvolíte varnú zónu použitím príslušných tlačidiel na voľbu zóny (☉ napríklad: zadná ľavá varná zóna).
- ▶ Použijete tlačidlá ⊕ a ⊖ na zvolenie úrovne výkonu 1 až 9, alebo aktivujete funkciu Power (pozrite „Funkcia Power“).
- ▶ Keď svieti príslušná led zapnutej vamej zóny, stlačte súčasne ⊕ a ⊖.
- ▶ Stlačte ⊕ alebo ⊖, aby ste nastavili želaný čas (ak tlačidlá podržíte stlačené, urýchlite nastavenie času). Časovač vypnutia môžete nastaviť pre viaceré varné zóny.

Ak chcete zmeniť nastavenie časovača:

- ▶ Pre zmenu zvolíte varnú zónu.
- ▶ Stláčajte súčasne tlačidlá ⊕ a ⊖, až kým sa nerozsvieti bodka pod príslušnou varnou zónou.
- ▶ Stlačením tlačidiel ⊕ a ⊖ upravíte nastavenie časovača.
- ▶ Potvrďte zvolením vamej zóny.
- ▶ Keď uplynie predtým nastavený čas, príslušný displej bude blikať, varná zóna bude vypnutá a budete počuť pipanie. Zvukový signál sa automaticky ukončí po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Detská zámka

Po zapnutí vamej dosky:

- ▶ Stlačte súčasne tlačidlá ⊖ a ⊕.
- ▶ Po pipnutí stlačte tlačidlo ⊕.
 - Ovládacie prvky sú teraz zablokované a na displeji sa zobrazí symbol L

Poznámka: Spotrebič zostane zamknutý, kým funkciu zámky nezrušíte, dokonca aj v prípade výpadku prúdu.

Na zrušenie funkcie detskej zámky:

Po zapnutí vamej dosky:

- ▶ Stlačte súčasne tlačidlá ⊖ a ⊕.
- ▶ Po pipnutí stlačte tlačidlo ⊖.

Poznámka: zobrazí sa ikona dosky so 4 varnými zónami; pre dosky s 3 varnými zónami a s 2 varnými zónami sa zobrazí ikona vpravo.

Riadenie výkonu

V závislosti od maximálneho nastavenia dostupného výstupného výkonu (pozrite si časť „Nastavenia obmedzeného výkonu“), nemusia byť všetky varné zóny nastaviteľné či aktivovateľné na želanú úroveň.

V takom prípade sa na pár sekúnd rozblíka displej a zobrazí maximálny prípustný výkon.

Pokiaľ nebudú upravené nastavenia iných zón, varenie sa spustí na zobrazený výkon.

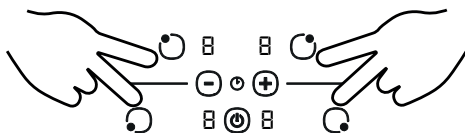
Nastavenia obmedzeného výkonu

Nastavenie obmedzeného výkonu je možné pri všetkých z nasledujúcich modelov: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

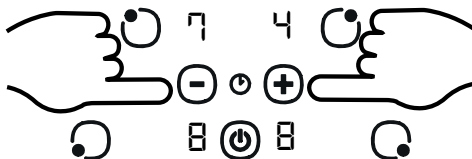
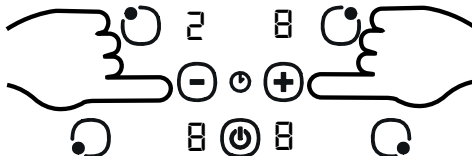
- **Nastavenie je možné len v priebehu prvých dvoch minút po pripojení spotrebiča.**
- Dotykové ovládanie musí byť odblokované a všetky výhrevné články vypnuté.
- Výkon je nastavený z výroby na maximálnu úroveň.
- Aj v prípade výpadku elektrického prúdu zostane úroveň výkonu nezmenená.

Príklad nastavenia obmedzeného výkonu na vamej doske so štyrmi varnými platňami (FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):

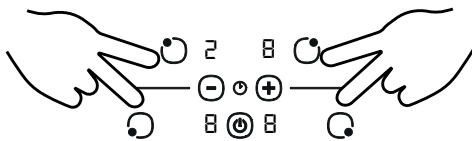
- ▶ Stlačte súčasne všetky štyri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál.



- ▶ Pokiaľ do 10 sekúnd nezaznie žiadny zvukový signál, postup zopakujte a snažte sa mať pritom lepšie umiestnené prsty.
- ▶ Pomocou ⊕ a ⊖ môžete teraz prepínať medzi úrovňami obmedzeného výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



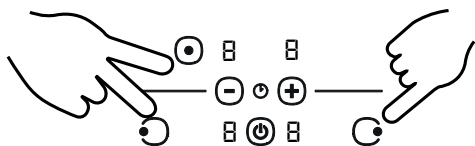
- ▶ Stlačte súčasne štyri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál na potvrdenie nastavenia výkonu.



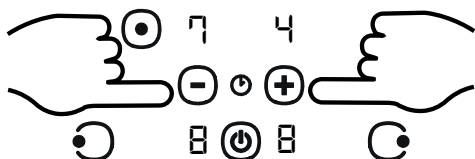
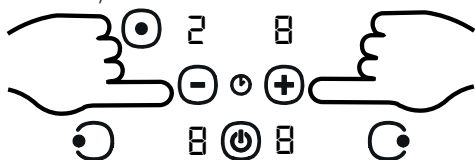
Poznámka: Ak po nastavení úrovne výkonu nastavená hodnota nebude potvrdená dotykom a nasledujúcim zvukovým signálom v priebehu 60 sekúnd, nastavenie nebude účinné.

Príklad nastavenia obmedzeného výkonu na vamej doske s tromi varnými platňami (FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

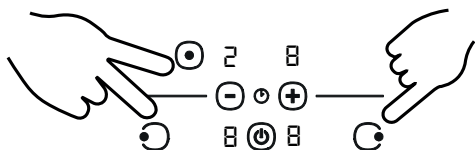
- ▶ Stlačte súčasne všetky tri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál.



- Pokiaľ do 10 sekúnd nezaznie žiadny zvukový signál, postup zopakujte a snažte sa mať pritom lepšie umiestnené prsty.
- Pomocou ⊕ a ⊖ môžete teraz prepínať medzi úrovňami obmedzeného výkonu (2,8 kW, 3,5 kW a MAX).



- Stlačte súčasne všetky tri varné zóny a držte ich stlačené, kým nezaznie zvukový signál na potvrdenie nastavenia výkonu.



Poznámka: Ak po nastavení úrovne výkonu nastavená hodnota nebude potvrdená dotykom a nasledujúcim zvukovým signálom v priebehu 60 sekúnd, nastavenie nebude účinné.

MODEL	FBH 64 BK FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
NASTAVENIE DISPLEJA	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON	MAX. CELKOVÝ VÝKON
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW
Výkon v kW @ 230V - 50/60 Hz				

Ovládací panel odsávača pár



	Vypínač motora, stlačením tohto tlačidla sa motor zapne pri prvej rýchlosti
	Stlačením tlačidla sa rýchlosť motora zníži až na dosiahnutie prvej rýchlosti
	Stlačením tlačidla rýchlosť motora vzrastie, až po dosiahnutie maximálnej rýchlosti (Booster), ktorá ostane aktívna 7 minút
	Stlačením tlačidla sa zapne svetlo. Opätovným stlačením svetlo vypnete.
	ČASOMER: aktivuje sa stlačením tlačidla po zvolení želanej rýchlosti. Odsávač sa úplne vypne po 5 minútach.

Poznámka: Ovládače zvolené na varnej doske sa zobrazia na displeji, ktorý je v strede panela.

Čistenie a starostlivosť



Riziko vzniku popálenín!

- ▷ Pred čistením spotrebiča sa uistite, či je úplne vychladnutý.

Pred akýmkoľvek ošetrovaním a čistením:

- ▷ Si pozorne prečítajte všetky základné bezpečnostné pokyny na čistenie uvedené v kapitole „Bezpečnostné informácie“.
- ▷ Vypnite spotrebič

Všeobecné odporúčania

- ▷ Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.
- ▷ Nepoužívajte drsné abrazívne materiály ani zahrotené kovové škrabky pre čistenie sklenených častí spotrebiča. Mohli by poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- ▷ Nepoužívajte brúsne hubky ani drôtenky, kyselinu chlorovodíkovú ani žiadne iné produkty, ktoré by mohli zanechať škrabance alebo ryhy na povrchu.

Čistenie spotrebiča

- ▶ Varnú dosku čistíte po každom jej použití. Tým zabránite pripaľovaniu zvyškov potravín. Zaschnuté nánosy a pripálené škvry sa obtiažne odstraňujú.
- ▶ Na každodenné čistenie spotrebiča používajte roztok vody s vhodným čistiacim prostriedkom a mäkkú handričku alebo hubku. Čo sa týka čistiacich prostriedkov dodržiavajte odporúčania výrobcu. Odporúčame používať špeciálne ochranné čistiace prostriedky.
- ▶ Zaschnuté nánosy, ako je napr. vykypené mlieko odstraňujte zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo, kým je varná zóna ešte horúca. Čo sa týka škrabky dodržiavajte odporúčania výrobcu.
- ▶ Sladké jedlá, ako je napr. lekvár prekypený z hmca odstraňujte zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo, kým je varná zóna ešte horúca. V opačnom prípade môžu natrvalo poškodiť sklokeramický povrch.
- ▶ Prípadný roztavený plast odstraňujte zo sklokeramického povrchu vhodnou škrabkou na sklo, kým je varná zóna ešte horúca. V opačnom prípade môžu natrvalo poškodiť sklokeramický povrch.
- ▶ Prípadné škvry od vodného kameňa odstraňujte malým množstvom roztoku na odvápnenie (napr. octu alebo citrónovej šťavy), keď varná platňa vychladne. Znova vyčistite vlhkou handričkou.

Riešenie problémov

Varná doska nefunguje:

- ▶ Uistite sa, že je doska pripojená a že hlavný vypínač je zapnutý.
- ▶ Uistite sa, že nedošlo k výpadku elektrického prúdu.
- ▶ Skontrolujte, či sa nevypáila poisťka. V prípade potreby vymeňte poisťku.
- ▶ Skontrolujte, či nevypadol istič domácej elektroinštalácie. V takom prípade znovu aktivujte istič.

Výsledky varenia nie sú uspokojivé:

- ▶ Skontrolujte, či teplota varenia nie je príliš nízka alebo príliš vysoká.

Varná doska dymí:

- ▶ Nechajte spotrebič vychladnúť a po skončení procesu varenia ho očistite.
- ▶ Skontrolujte, či pokrm nepretiekol z hmca a v prípade potreby použite väčšiu varnú nádobu.

Opakovane vypadáva poisťka alebo istič domácej elektroinštalácie.

- ▶ Obráťte sa na technickú podporu alebo na elektrikára.

Na povrchu varnej dosky sú praskliny alebo trhliny:

- ▶ Spotrebič okamžite vypnite, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na technickú podporu.

Pri prevádzke varnej dosky vznikajú zvuky:

- ▶ V prípade výskytu prevádzkových zvukov si pozrite časť „Bežné zvuky vznikajúce pri prevádzke varnej dosky“ (na strane 24).

Chybové kódy

Modely: FBH 64 BK

Chybový kód	Opis	Odstránenie
ER03 a súvislý zvukový signálny tón	Nepretržité ovládanie tlačidiel; ovládací panel sa vypne po 10 sekundách	Očistíte ovládací panel.
ER22	Porucha vyhodnotenia tlačidla, ovládací panel sa vypne po 3,5-7,5 sekundách	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
ER20	Chyba súčasti na ovládacom paneli	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
ER47	Chyba spojenia	Spojovací kábel je nesprávne pripojený alebo poškodený.
E2	Prehriatie	Nechajte spotrebič vychladnúť
E3	1. Nevhodný hrniec/panvica 2. Bolo zistené trvajúce prekročenie výkonu varných zón.	Použite vhodný hrniec/panvicu. Ak problém pretrváva, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby
E5	Chyba napätia elektrickej siete	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E6	Chyba synchronizačného signálu	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E8	Porucha ventilátora	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E9	Zistená vada cievkového snímača teploty (NTC)	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
EA	Porucha hardvéru	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/H	Chyba nemenného odporu	Nechajte spotrebič vychladnúť
U400	Nesprávne pripojenie/prepätie 400 V	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.

Chybový kód	Opis	Odstránenie
C	Varnú zónu je možné nastaviť.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
C/-	Varná zóna bude nastavená. Pokiaľ sa nezobrazí „-“, preverte možné príčiny chyby E/5.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E	Blikajúce „E“ jednotlivých varných zón signalizuje, že všetky nastavenia budú zrušené.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/2 (chybový kód odlišný pri niektorých ovládacích paneloch)	Došlo k prekročeniu teplotných limitov.	Systém musí vychladnúť.
E/3	Nevhodný hrniec	Použite vhodný hrniec/panvicu. Ak problém pretrváva, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/4	Nenastavený indukčný modul	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/5	Stratené spojenie medzi ovládacím panelom a indukčným modulom	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/6	Porucha hlavného zdroja energie	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/7		Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/8	Porucha ventilátora	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/9	Zistená vada cievkového snímača teploty	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/A	Porucha hardvéru indukčného modulu	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/C	Porucha konfigurácie	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.
E/H	Konštanta snímača	Nechajte spotrebič vychladnúť.
Žiadna funkcia a žiadne zobrazenie	Prepätie spínaného napájacieho zdroja (žiadna funkcia)	Odpojte zariadenie od elektrickej siete a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, spojte sa s autorizovaným servisným strediskom pre technickú podporu – uveďte kód chyby.

Údržba a oprava

- ▷ Uistite sa, že akákoľvek údržba elektrického vybavenia bude vykonávaná personálom výrobcu alebo servisným technikom.
- ▷ Poškodené káble smie meniť len personál výrobcu alebo servisný technik.
- ▶ Pri kontaktovaní servisného strediska majte po ruke nasledujúce informácie:
 - druh poruchy
 - číslo modelu zariadenia (Art.)
 - výrobné číslo (S.N.)

Uvedené informácie nájdete na údajovom štítku. Tento štítok je umiestnený na spodnej strane varnej dosky. V záručnej dobe je potrebné predložiť aj doklad o kúpe.

Likvidácia

Obalové materiály

Všetok obalový materiál (kartón, plastové fólie (PE) a polystyrén (EPS)), ktorý je patrične označený odovzdajte, pokiaľ možno, do zberu materiálu na recykláciu a zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Odpojenie

- ▶ Spotrebič odpojte od elektrickej siete. V prípade pevného pripojenia poverte odpojovaním kvalifikovaného elektrikára.

Bezpečnosť

- ▶ Zneškodnite ďalšie fungovanie spotrebiča, aby sa predišlo jeho nevhodnému použitiu zo strany detí.

Likvidácia



Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom.

Zaistením správnej likvidácie tohoto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné miesto alebo predajcu, od ktorého ste výrobok kúpili.

- ▷ Odovzdajte spotrebič do zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

V zmysle čl. talianskeho Legislatívneho dekrétu č. 15 zo dňa 25. júla, „Preberanie Smerníc 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES, týkajúcich sa obmedzenia používania nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach, ako aj spôsobu likvidácie odpadu“.

Na spotrebiči je značka preškrtnutého odpadkového koša, ktorá pripomína vlastníčkovi jeho povinnosť vykonávať po ukončení životnosti výrobku separovaný zber odpadu.

Preto musí používateľ odovzdať spotrebič na konci jeho životnosti do príslušného zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení alebo odovzdať ho predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnym separovaným zberom, s odovzdaním spotrebiča určeného na recykláciu na ďalšie spracovanie a na likvidáciu spôsobom, šetrným voči životnému prostrediu, prispievate k prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie a napomáhate opätovnému použitiu a recyklácii materiálov, z ktorých sa prístroj skladá.

Zákaznícke služby

- ▶ Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v zozname na zadnej strane alebo na našich webových stránkach:
 - www.faberspa.com

Technické údaje

Identifikácia produktu

Typ: FHSM-B2

Modely: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Typ: FHSM-B3

Modely: FBH 64 BK

Potrebné údaje nájdete na údajovom štítku na spodnej časti varnej dosky.

Výrobca si vyhradzuje kedykoľvek právo na technické zmeny a vylepšenia. Informácie v texte a na obrázkoch tohto návodu sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozomenia.


Detailné informácie o technických údajoch nájdete na webových stránkach spoločnosti:
www.faberspa.com

RO Informații privind manualul

Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră.

Faber își rezervă dreptul de a efectua modificări la produs fără o notificare prealabilă. Toate informațiile sunt corecte la momentul publicării.

- ▶ Înainte de a utiliza dispozitivul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- ▶ Păstrați manualul de utilizare.
- ▶ Folosiți dispozitivul descris în manual numai în concordanță cu scopul pentru care a fost creat.

Simbol	Semnificație
	Simbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare.
▷	Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor.
▶	Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată.
■	Rezultat. Rezultatul obținut în urma unei sau mai multor acțiuni.
✓	Condiția ce trebuie îndeplinită înainte de efectuarea acțiunii descrise în continuare.

Utilizarea

Plita a fost dezvoltată exclusiv pentru uz casnic, non-profesionist.

Plita a fost creată pentru a asigura o performanță de top în gospodăriile private.

Este un aparat foarte versatil care permite selectarea sigură și ușoară a diferitelor metode de preparare termică a alimentelor.


Informații de siguranță

- ▷ Citiți instrucțiunile de utilizare, înainte de a folosi plita pentru prima dată.

Producătorul nu poate fi făcut răspunzător pentru posibilele defectțiuni, cauzate de erori în procesul de instalare și de utilizarea dispozitivului în mod incorect, necorespunzător sau irațional.

Pentru a asigura utilizarea eficientă și în siguranță a acestui dispozitiv electric:

- ▷ Contactați numai centrele de service autorizate.
- ▷ Nu modificați niciuna dintre dotările acestui dispozitiv.

 Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copiii) având capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate și instruite referitor la utilizarea aparatului de către o persoană răspunzătoare de siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.

Acest dispozitiv nu este o jucărie.

- ▷ Nu lăsați copiii să se apropie de dispozitiv și de ambalajul acestuia.
- ▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea dispozitivului.
- ▷ Nu lăsați copiii să se joace cu acest dispozitiv.

- ▷ Nu lăsați copiii să atingă dispozitivul sau panoul de control al acestuia pe durata utilizării sau imediat după.

Sistemele de inducție ale acestor plite îndeplinesc cerințele standardelor EMC, precum și pe cele ale Directivei EMF, și nu trebuie să interfereze cu alte dispozitive electronice.

- ▷ Utilizatorii de stimuloare cardiace sau de alte implanturi electronice trebuie să discute cu medicul lor sau cu producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

Instalare și plasare corespunzătoare

Aparatul trebuie instalat și conectat la sursa de alimentare în conformitate cu instrucțiunile separate de instalare. Asigurați-vă că operațiunile de montare sunt executate de un instalator/electrician calificat.

Aparatul este destinat pregătirii casnice a alimentelor. Nu ne asumăm nicio răspundere pentru defectunile produse ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau a manipulării incorecte.

Dacă acest aparat rămâne permanent conectat la sursa de curent electric:

- ▷ Asigurați-vă ca dispozitivul este instalat numai de serviciul clienți, un electrician sau de către personal instruit care deține cunoștințele/studiile necesare.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul este astfel montat, încât permite deconectarea de la sursa de curent electric, între contacte fiind o distanță (3 mm) care asigură decuplarea completă în condiții de supratensiune categoria III.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priză.

- Asigurați-vă că la conectarea dispozitivului nu au fost utilizate adaptoare, triplu-ștechere sau prelungitoare.

- ▷ Verificați integritatea cablului de alimentare. Dacă este deteriorat, contactați serviciul clienți.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus la agenții atmosferici (ploaie, soare).
- ▷ Asigurați-vă că ventilarea aparatului are loc în conformitate cu instrucțiunile producătorului.



Pericol de moarte!

- ▷ Nu lăsați animalele de companie să se apropie de dispozitiv.

Ambalajul, precum folia de plastic și polistiren, poate fi periculos pentru copii.

- ▷ Nu lăsați ambalajul la îndemâna copiilor.

Utilizarea corespunzătoare

- ▷ Utilizați dispozitivul numai pentru prepararea și gătirea alimentelor.
- ▷ Consultați manualul dispozitivului de gătit atunci când utilizați aparatul.
- ▷ Nu puneți cabluri de alimentare ale altor aparate electrice pe componentele fierbinți ale aparatului.
- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea aparatului.
- ▷ După utilizare, închideți plita cu ajutorul panoului de control. Nu vă bazați pe detectorul de vase.
- ▷ Nu utilizați aparatul cu un temporizator extern sau un sistem de telecomandă separat.
- ▷ Procesul de gătit trebuie supravegheat.
 - Un proces scurt de gătit trebuie supravegheat în permanență.

- După utilizare deconectați elementul plitei de la această comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase.
- ▷ Aparatul nu este permis să fie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.



Pericol de arsuri!

În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie acordat atenție să se evite atingerea plitei.

AVERTIZARE: Părțile accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Copiii mici trebuie să fie ținuți la distanță

- ▷ Nu atingeți elementele termice.
- ▷ Nu puneți pe suprafața plitei obiecte metalice precum cuțite, furculițe și capace, întrucât se pot încinge.



Pericol de electrocutare din cauza defecțiunii dispozitivului!

- ▷ **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita orice posibilitate de electrocutare.
- ▷ Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau dacă grosimea materialului a fost deteriorată.
- ▷ Nu atingeți dispozitivul cu părți ude ale corpului dumneavoastră.
- ▷ Contactați serviciul clienți.



Pericol de incendiu!

- ▷ Nu depozitați obiecte pe suprafața de gătit.



Pericol de incendiu!

Nu lăsați pe plită nesupravegheate alimente ce conțin grăsimi sau ulei, întrucât poate fi periculos și pot provoca apariția unui incendiu. Uleiul încins se aprinde ușor.

- ▷ Supravegheați constant alimentele preparate cu multă grăsime (de exemplu, cartofii prăjiți).
- ▷ Nu încercați să stingeți focul cu apă.
- ▷ În caz de incendiu, opriți aparatul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură.

Pentru a evita deteriorarea aparatului

- ▷ În caz de supraîncălzire, opriți plita și lăsați-o să se răcească în întregime. Nu puneți farfurii pe ea. În niciun caz nu răciți cu apă rece.
- ▷ Nu vă urcați pe aparat.
- ▷ Pentru a evita deteriorarea stratului din silicon, nu puneți pe cadru vase fierbinți.
- ▷ Nu tăiați sau preparați alimente pe suprafața aparatului și nu scăpați obiecte grele pe aceasta. Nu târați vase de-a lungul suprafeței plitei.
- ▷ Asigurați-vă că niciun aliment dulce sau succulent nu atinge ochiurile plitei. Acestea pot deteriora suprafața plitei. Dacă totuși pe suprafața plitei se scurg alimente dulci sau succulente, curățați imediat cu ajutorul unei raclete speciale (cât timp plita este fierbinte).
- ▷ Pe parcursul utilizării nu lăsați plita nesupravegheată.

Oalele din cupru sau aluminiu pot lăsa urme greu de curățat. Dacă urmele nu sunt îndepărtate imediat după gătit cu ajutorul unui agent de curățare, ele pot căpăta un caracter permanent și, prin urmare, pot deteriora aspectul aparatului.

- ▷ Nu utilizați oale din cupru sau aluminiu atunci când gătiți.

Alunecarea oalelor și vaselor de-a lungul sticlei ceramice poate duce la apariția zgârieturilor.

- ▷ Evitați zgărierea prin ridicarea oalelor și vaselor, atunci când donți să le puneți la loc.

Plita este un obiect de uz casnic zilnic: semne de uzură precum zgârieturile sau abraziuni materiale vizibile cauzate de oale sau vase sunt normale. Utilizarea frecventă poate determina apariția unor semne de uzură mai pregnante. În acest caz, aparatul continuă să funcționeze perfect și nicio reclamație nu este justificată. Siguranța este garantată.

Întreținere și curățare

- ▷ Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință opacizarea sticlei.
- ▷ Nu utilizați aspiratoare cu aburi sau jeturi directe de apă.



Pericol de electrocutare din cauza scurgerii de lichide!

Dispozitivul conține componente electrice.

- ▷ Asigurați-vă că niciun lichid nu se scurge în interiorul dispozitivului.
- ▷ Nu utilizați abur sub presiune pentru a curăța dispozitivul.

Reparații

Aparatul este produs în conformitate cu standardele de siguranță din domeniu.

- ▷ Nu permiteți nimănui, în afara personalului calificat, să efectueze operațiuni de instalare sau de reparare a dispozitivului.

- ▷ Contactați un centru de service autorizat de către producător sau personal calificat în următoarele cazuri:

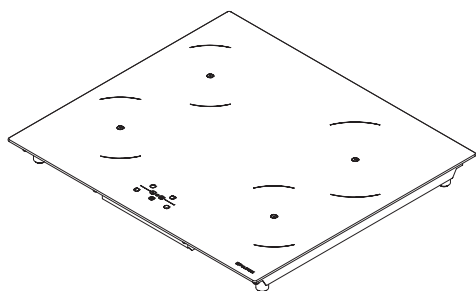
- Imediat după despachetare, în cazul în care există îndoieli cu privire la integritatea dispozitivului
- Pe durata instalării (în conformitate cu instrucțiunile producătorului)
- Îndoieli cu privire la utilizarea corectă a dispozitivului
- Defecțiuni sau utilizare ineficientă
- Pentru înlocuirea prizei de alimentare, dacă aceasta este incompatibilă cu firul de alimentare a dispozitivului
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către tehnicianul său de service, sau persoane calificate similar, pentru a preveni producerea oricărui accident.

- ▷ Utilizați numai piesele originale de schimb.

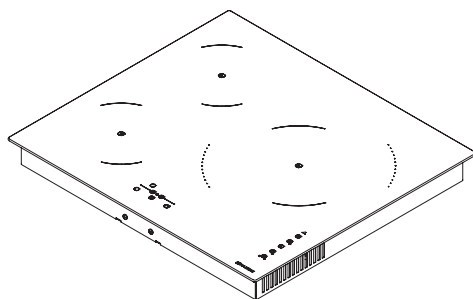
Scoaterea din funcțiune

- ▷ În cazul în care aparatul nu va mai fi utilizat, contactați centrul de service sau personalul calificat pentru a-l deconecta de la sursa de alimentare.

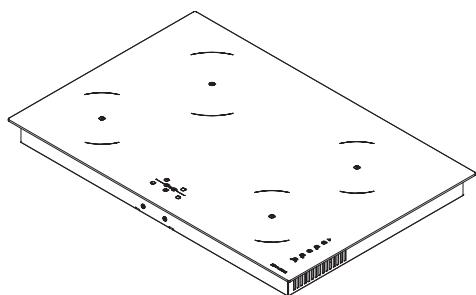
Privire de ansamblu



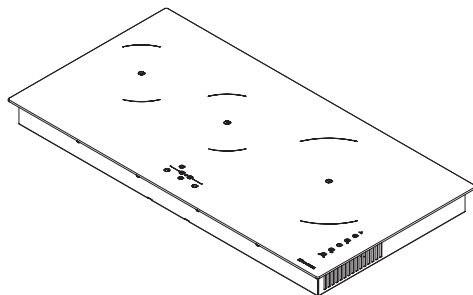
FBH 64 BK



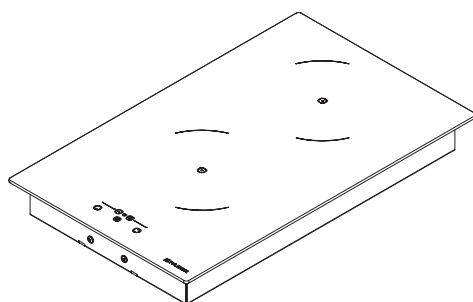
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

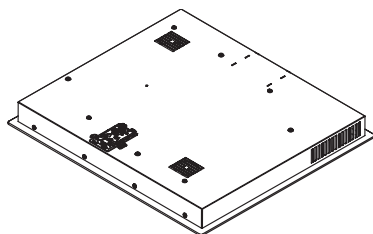


FBH 83 BK
FCH 83 GR



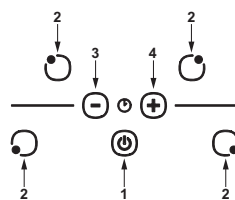
FBH 32 BK

Conexiuni electrice



Butoane și elemente de afișaj respectiv plită cu 4 ochiuri

1. On/Off (Conectare / Deconectare)
2. Poziția ochiului pentru gătit
3. Reducere putere / Reducere timp gătit
4. Mărire putere / Mărire timp gătit




Aparatul tău

Cum funcționează plita cu inducție

Plitele cu inducție funcționează diferit de cele convenționale sau de plitele solide. Bobina de inducție aflată sub sticla ceramică creează un câmp magnetic ce alternează rapid și care încălzește direct baza magnetizabilă a vasului. Căldura vasului se transmite sticlei ceramice. În momentul în care vasul este îndepărtat de pe ochi, se întrerupe și alimentarea.

Detectarea vaselor

Fiecare ochi este dotat cu un detector de vase. Detectorul de vase recunoaște vasul cu bază magnetizabilă, potrivit pentru utilizarea pe plitele cu inducție.

Dacă vasul este îndepărtat în timpul utilizării sau dacă este utilizat un vas necorespunzător, ecranul din apropierea grilei de bare clipește .

Dacă niciun vas nu este plasat pe ochi pe parcursul celor 10 secunde după activarea detectorului de vase:

- Ochiul se închide automat după 10 secunde
- Ecranul fiecărui ochi afișează .

Vase

Vase corespunzătoare

Pentru prepararea alimentelor cu ajutorul plitei cu inducție pot fi utilizate numai vasele cu bază complet magnetizabilă. Magnetul aderă în fiecare punct la baza vasului.

Vase de gătit adecvate pentru utilizare la gătit prin inducție


Vasele de gătit utilizate pe suprafața de gătit prin inducție trebuie să fie executate din metal cu proprietăți magnetice și o bază suficient de largă.

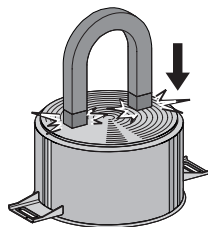
Vase de gătit adecvate:

- ✓ Vase de gătit din oțel emailat cu bază groasă.
- ✓ Vase de gătit din fontă cu bază emailată.
- ✓ Vase de gătit din oțel inoxidabil multistrat, oțel inoxidabil feritic și aluminiu cu bază specială.

Vase de gătit neadecvate:

- ✓ Vase de gătit din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă rezistentă la foc, lemn, ceramică și teracotă.

- ▶ Pentru a testa dacă este adecvat vasul, apropiați un magnet de bază: dacă este atras, vasul este adecvat pentru gătit prin inducție. Dacă nu aveți un magnet, puteți pune o cantitate mică de apă în vas, îl puneți pe un ochi și pomiți ochiul. Dacă pe afișaj apare simbolul  înseamnă că vasul nu este adecvat.



Notă: Folosiți numai vase de gătit cu fundul perfect plat și adecvate pentru ochiurile de gătit prin inducție. Utilizarea unui vas de gătit cu fund de formă neregulată pune în pericol randamentul sistemului de încălzire și împiedică detectarea vasului pe ochi.

Nivelul de zgomot în timpul preparării

Vasele pot face zgomot în timpul utilizării. Acest fapt nu indică existența vreunei defecțiuni, nici nu afectează în vreun mod funcționarea aparatului.

Nivelul de zgomot depinde de vasul utilizat. Dacă zgomotul provoacă perturbări considerabile, se recomandă înlocuirea vasului.

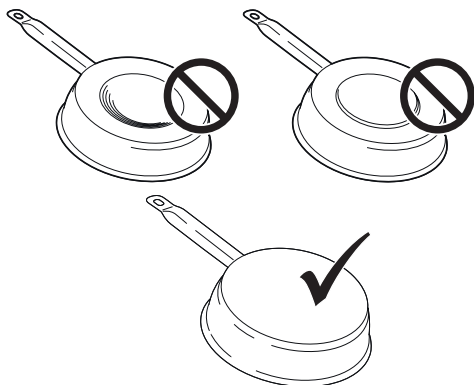
Recomandări privind economia de energie

- ▶ Diametrul bazei vasului trebuie să corespundă cu diametrul ochiului.



- ▶ Când cumpărați un vas, verificați dacă diametrul indicat se referă la baza sau partea superioară a vasului, deoarece partea superioară este aproape întotdeauna mai mare decât baza.
- ▶ Când preparați mâncăruri cu timpi lungi de gătit, puteți economisi timpul și energia prin utilizarea unui vas de gătit sub presiune, care face de asemenea posibilă păstrarea vitaminelor din alimente.

- ▶ Asigurați-vă că vasul sub presiune conține suficient lichid, deoarece în caz contrar se supraîncăzește; aceasta poate cauza deteriorarea atât a vasului de gătit cât și a ochiului.
- ▶ Pe cât posibil, întotdeauna acoperiți vasele cu un capac adecvat.
- ▶ Alegeți un vas adecvat pentru cantitatea de alimente care urmează a fi gătite. Un vas mare, pe jumătate gol, conduce la risipă de energie.



Ochi	Diametrul fundului vasului	
	Min. Ø	Max. Ø
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ochi dual 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Zgomote normale de funcționare ale plăcii superioare a aparatului de gătit

Tehnologia de inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Acestea pot genera căldură direct la fundul vasului de gătit. Oalele și vasele pot cauza o diversitate de zgomote, în funcție de tehnologia prin care au fost fabricate

Aceste zgomote sunt descrise în modul următor:

Băzâit slab (ca un transformator)

Acest zgomot este produs când se gătește la un nivel ridicat de temperatură. Se bazează pe cantitatea de energie transferată de la placa superioară a aparatului de gătit la vasul de gătit. Zgomotul încetează sau se liniștește când se reduce nivelul de încălzire.

Fluierat ușor

Acest zgomot se produce când vasul de gătit este gol. Dispare când se pun apă sau alimente în vas.

Pocnituri

Acest zgomot apare atunci când în vasul de gătit sunt suprapuse materiale diferite. Este cauzat de suprafețele de contact între diferitele materiale. Zgomotul apare pe vasul de gătit și poate să varieze în funcție de cantitatea și metoda de preparare a alimentelor.

Fluierat puternic

Acest zgomot apare atunci când în vasul de gătit sunt suprapuse materiale diferite, și dacă suplimentar li se aplică puterea maximă și de asemenea pe două ochiuri. Zgomotul încetează sau se liniștește când se reduce nivelul de încălzire.

Zgomote de ventilator

Pentru funcționarea corespunzătoare a sistemului electronic este necesar să fie reglată temperatura plăcii superioare a aparatului de gătit. În acest scop placa superioară a aparatului de gătit este echipată cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și a regla temperatura sistemului electronic. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după deconectarea aparatului, dacă temperatura detectată a plăcii superioare este încă prea mare după deconectare.

Sunete ritmice similare cu ale limbilor unui ceas

Acest sunet survine numai când sunt în funcțiune trei ochiuri și dispare sau se atenuază când unele din ele sunt deconectate.

Zgomotele descrise sunt elemente normale ale tehnologiei prin inducție descrise și nu trebuie privite ca defecte.

Pornirea aparatului pentru prima dată

Pe parcursul primelor ore de utilizare, ochiurile pot emana un miros neplăcut. Acest lucru este normal pentru un aparat nou.

► Aveți grijă ca încălzirea să fie bine aerisită.

Utilizare

Niveluri de putere

Nivel putere	Metoda de preparare	Utilizat pentru
1	Topire, încălzire delicată	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire delicată	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Fierbere	Orez
4	Preparare continuă, reducție, preparare la abur	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Preparare continuă, reducție, preparare la abur	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Preparare continuă, fierbere înăbușită	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Rumenire, omlete, alimente în pesmet prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire intensă	Carne, chipsuri
9	Prăjire rapidă	Friptură
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

Conectarea ochiului

După conectarea plitei:

- ▶ Selectați ochiul necesar de la tastele de selecție corespunzătoare (☺ de exemplu: ochiul spate stânga).
- ▶ Folosiți tastele ⊕ și ⊖ pentru a selecta puterea de gătire de la 1 până la 9, sau altfel activați funcția Putere (vezi „Funcția Putere”).

Deconectarea ochiului

- ▶ Selectați ochiul pe care doriți să-l deconectați de la tastele de selecție a ochiului.
- ▶ Folosiți tasta ⊖ pentru a aduce puterea la 0 (zero).

Notă: Țineți apăsată tasta On/Off (Conectare/Deconectare) ☺ cel puțin 2 secunde pentru a deconecta toate zonele de gătire în același timp.

Selectare rapidă

Această funcție vă permite setarea rapidă a ochiurilor la puterea maximă.

După conectarea plitei:

- ▶ Selectați ochiul necesar de la tastele de selecție corespunzătoare (☺ de exemplu: ochiul spate stânga).
- ▶ Apăsați ⊖ Este setat nivelul de putere 9.

Căldură reziduală



Utilizare necorespunzătoare Risc de arsuri!

- ▷ Supravegheați cu atenție copiii, deoarece nu pot vedea ușor indicatorul de căldură reziduală. Ochiurile rămân fierbinți o perioadă de timp după ce au fost deconectate. Aveți grijă de copii să nu atingă plita.

Notă: Dacă ochiul rămâne încă fierbinte după deconectare, pe afișaj este prezentat simbolul H. Simbolul se stinge când temperatura coboară sub 40°C.

Funcția Putere

Această funcție vă permite să folosiți puterea maximă posibilă pentru ochi.

După activarea ochiului necesar:

- ▶ Apăsați tasta ⊕ pentru a aduce puterea la 9.
- ▶ Apăsați din nou tasta ⊕ pe afișaj apare simbolul P.
- ▶ Apăsați tasta ⊖ pentru a dezactiva funcția Putere.

Notă: Numai la ochiurile față stânga și spate dreapta: funcția Putere este disponibilă timp de 5 minute, după care nivelul puterii coboară automat la 9.

Temporizator avertizare

Această funcție este folosită pentru a seta un avertizor cu temporizare. La expirarea timpului pre-setat (între 1 și 99 minute) se emite un bip.

După activarea plitei:

- ▶ Apăsați simultan tastele ⊕ și ⊖ se afișează ☐.☐.
- ▶ Setati timpul necesar în minute cu ajutorul tastelor ⊕ și ⊖ (țineți tastele apăstate pentru a seta ora mai rapid). Puncte intermitente arată contorul.

Notă:

- Temporizatorul de avertizare nu deconectează ochiurile ci doar informează utilizatorul la expirarea timpului setat în minute.
- Temporizatorul poate fi activat cu ochiurile conectate sau deconectate.

La sfârșitul timpului setat anterior, plita avertizează utilizatorul cu o serie de bip-uri. Apăsați orice tastă pentru a opri bip-urile.

Notă: Pentru a dezactiva temporizatorul de avertizare în timpul numărării inverse, puneți la zero timpul setat cu tasta ⊖. Când afișajul indică ☐.☐, temporizatorul este dezactivat.

Temporizator deconectare automată ochi

Această funcție este folosită pentru a programa deconectarea automată a fiecărui ochi la sfârșitul unei perioade de timp (între 1 și 99 minute).

- ▶ Selectați zona de gătit folosind tastele corespunzătoare de selecție a zonei (☺ de exemplu: zonă de gătit spate stânga).
- ▶ Utilizați tastele ⊕ și ⊖ pentru a selecta nivelul de putere de la 1 la 9 sau activați funcția Power (consultați secțiunea „Funcția Power”).
- ▶ Cu ledul zonei de gătit corespunzătoare activat, apăsați simultan pe ⊕ și ⊖.
- ▶ Apăsați ⊕ sau ⊖ pentru a seta timpul dorit (țineți apăstate tastele pentru a seta mai repede timpul).

Temporizatorul poate fi activat pe ochiuri multiple în același timp.

Dacă doriți să modificați timpul setat:

- ▶ Selectați ochiul pentru modificare.
- ▶ Apăsați simultan tastele ⊕ și ⊖ până când se aprinde punctul sub ochiul corespunzător.
- ▶ Apăsați tastele ⊕ și ⊖ pentru a selecta noul timp necesar.
- ▶ Selectați ochiul pentru confirmare.
- ▶ La sfârșitul timpului setat anterior, afișajul corespunzător luminează intermitent, plita dezactivează ochiul și avertizează utilizatorul cu o serie de bip-uri. Apăsați orice tastă pentru a opri bip-urile.

Blocaj de siguranță pentru copii

După activarea plitei:

- ▶ Apăsați simultan tastele ⊖ și ⊞
- ▶ Apăsați butonul ⊞ după bip.
 - Comenzile sunt acum blocate și pe afișaj apare L

Notă: Blocajul comenzii nu se dezactivează în cazul unei pene de curent.

Pentru a debloca comenzile:

După activarea plitei:

- ▶ Apăsați simultan tastele ⊖ și ⊞
- ▶ Apăsați butonul ⊖ după bip.

Notă: pictograma care apare este aceea a unei plite cu 4 zone de gătit; pentru plitele cu 3 zone și 2 zone de gătit, pictograma este cea din dreapta.

Administrarea puterii

În funcție de setarea la maxim disponibilă pentru puterea de ieșire (vezi secțiunea următoare „Setări de limitare a puterii”), nu toate ochiurile pot fi reglate la nivelul dorit sau activate.

În acest caz afișajul luminează intermitent câteva secunde, indicând puterea maximă permisă.

Dacă nu s-au efectuat reglaje în alte zone, gătitarea începe la nivelul afișat.

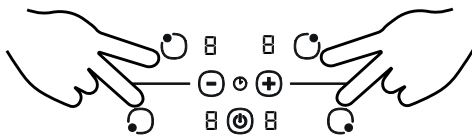
Setări de limitare a puterii

Sunt posibile setări de limitare a puterii pentru următoarele modele: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

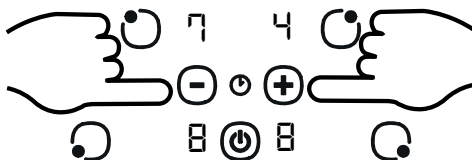
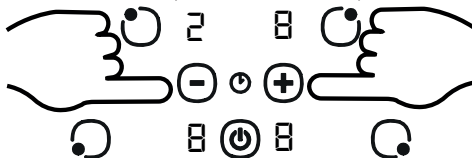
- **Setarea este posibilă numai în primele două minute de la punerea în priză a aparatului.**
- Panoul senzitiv trebuie să fie deblocat și toate încălzitoarele să fie deconectate.
- Setarea de putere din fabrică este la nivelul maxim
- Dacă survine o pană de curent, setarea nivelului de putere se păstrează

Exemple de limitare a puterii la o plită cu patru ochiuri (FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):

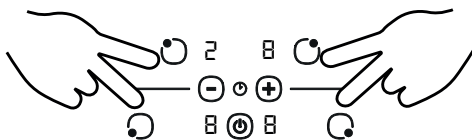
- ▶ Apăsați simultan toate cele patru ochiuri și le țineți până auziți un semnal.



- ▶ Dacă nu auziți semnalul în 10 secunde, repetați operația, încercând să poziționați mai bine degetele.
- ▶ Acum puteți să comutați cu ⊕ și ⊖ între nivelurile de limitare a puterii (2,8 kW, 3,5 kW și MAX).



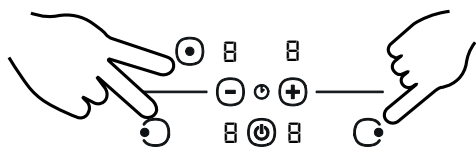
- ▶ Acum apăsați simultan toate cele patru ochiuri și le țineți până auziți un semnal de confirmare a setării puterii.



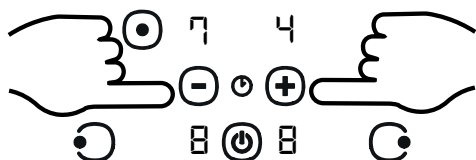
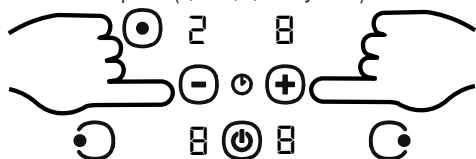
Notă: Dacă după setarea nivelului de putere nu continuați cu confirmarea cu atingerea degetului și semnalul următor în 60 secunde, noua setare nu este preluată de plită.

Exemple de limitare a puterii la o plită cu trei ochiuri: (FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

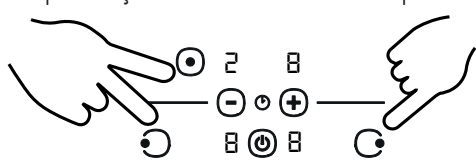
- ▶ Apăsați simultan toate cele trei ochiuri și le țineți până auziți un semnal.



- ▶ Dacă nu auziți semnalul în 10 secunde, repetați operația, încercând să poziționați mai bine degetele.
- ▶ Acum puteți să comutați cu ⊕ și ⊖ între nivelurile de limitare a puterii (2,8 kW, 3,5 kW și MAX).



- ▶ Acum apăsați simultan toate cele trei ochiuri și le țineți până auziți un semnal de confirmare a setării puterii.



Notă: Dacă după setarea nivelului de putere nu continuați cu confirmarea cu atingerea degetului și semnalul următor în 60 secunde, noua setare nu este preluată de plită.

MODEL	FBH 64 BK	FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
Arata Setarile	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă	Puterea Totală Maximă
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4- MAX	6,75 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Puterea în kW @ 230V - 50/60 Hz					

Tablou de comenzi hotă

	ON/OFF Motor, apăsând această tastă, motorul pornește în prima treaptă de viteză
	Apăsând această tastă, se reduce turația motorului până la prima treaptă de viteză
	Apăsând această tastă, se mărește turația motorului până la turația maximă (Booster) care rămâne activă timp de 7 minute
	Apăsați tasta pentru a aprinde lumina. Apăsați din nou pentru a o stinge.
	TIMER: se activează apăsând tasta după selectarea treptei de viteză dorită; hota se oprește complet după 5 minute.

Notă: comenzile selectate pe plită sunt afișate pe un ecran amplasat în centrul tabloului.

Curățare și întreținere



Pericol de arsuri!

- ▶ Curățați aparatul numai atunci când s-a răcit.

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere:

- ▶ Citiți informațiile generale de siguranță privind curățarea, cuprinse în capitolul „Informații de siguranță”.
- ▶ Închideți aparatul.

Recomandări generale

- ▶ Nu utilizați aspiratoare cu aburi sau jeturi directe de apă.
- ▶ Nu utilizați agenți abrazivi duri sau metale ascuțite pentru a curăța elementele din sticlă ale aparatului. Aceștia pot zgâria suprafața și pot cauza spargerea sticlei.
- ▶ Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața plitei.

Curățarea aparatului

- ▶ Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a preveni arderea reziduurilor alimentare. Curățarea resturilor arse și uscate necesită foarte mult efort.
- ▶ Pentru a curăța zilnic resturile de mâncare, utilizați o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă și detergent corespunzător. Respectați sfatul producătorului în ceea ce privește agentul de curățare utilizat. Recomandăm folosirea agenților protectivi de curățare.
- ▶ Îndepărtați reziduurile de mâncare ca, de exemplu, lapte care a dat în fier, cu o racletă specială, cât timp plita este caldă. Respectați sfatul producătorului în ceea ce privește racleta utilizată.
- ▶ Îndepărtați alimentele dulci ca, de exemplu, marmelada care a dat în fier, cu o racletă specială, cât timp plita este caldă. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată.
- ▶ Îndepărtați plasticul topit cu ajutorul unei raclete speciale, cât timp plita este caldă. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată.
- ▶ Îndepărtați urmele de calcar cu ajutorul unei soluții de dizolvare a calcarului ca, de exemplu, oțet sau suc de lămâie, cât timp plita este caldă. După aceea, curățați cu o cârpă umedă.

Depanare

Plita nu funcționează:

- ▶ Asigurați-vă că plita este racordată și întrerupătorul principal este activat.
- ▶ Asigurați-vă că nu este nici o pană de curent.
- ▶ Asigurați-vă că nu s-a ars siguranța. În acest caz înlocuiți siguranța.
- ▶ Asigurați-vă că întrerupătorul de siguranță al circuitelor sistemului electric al clădirii nu a declanșat. În acest caz reactivați întrerupătorul circuitelor.

Rezultatele gătirii sunt nesatisfăcătoare:

- ▶ Asigurați-vă că temperatura de gătire nu este prea ridicată sau prea joasă. Plita scoate fum:
- ▶ Lăsați plita să se răcească și o curățați odată ce gătitul s-a finalizat.
- ▶ Asigurați-vă că mâncarea nu a deversat din vas și folosiți un vas de gătit mai mare.

Siguranțele se ard sau întrerupătorul de siguranță al sistemului electric al clădirii declanșează repetat.

- ▶ Apelați la serviciul de asistență tehnică sau un electrician.

Există spărturi sau fisuri în plită:

- ▶ Deconectați imediat aparatul, decuplați alimentarea de la rețeaua electrică și apelați la serviciul de asistență tehnică.

Plita face zgomot:

- ▶ În caz de zgomot, consultați paragraful „Zgomote normale de funcționare ale plăcii superioare a aparatului de gătit” (pagina 39).

Coduri de eroare

Model: FBH 64 BK

Cod eroare	Descriere	Remediere
ER03 și sunet permanent	Activare continuă a butonului; comanda se deconectează după 10 s	Curățați interfața utilizatorului.
ER22	Analiza butoanelor de defect, comanda se deconectează după 3,5-7,5 s	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
ER20	Lumină intermitentă de eroare	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
ER47	Eroare comunicație LIN	Cablul de deconectare nu este racordat corect sau este defect.
E2	Supratemperatură	Lăsați sistemul să se răcească.
E3	1. Oala/vasul nu sunt adecvate 2. Puterea ochiurilor depășită în permanență.	Schimbați oala / vasul; dacă eroarea persistă, luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E5	Eroare tensiune de la rețea	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E6	Eroare de rețea-sincronizare-impulsuri	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E8	Eroare ventilator	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E9	Senzorul de temperatură (NTC) pe inductor defect	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
EA	Defecțiuni hardware	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/H	Defecțiuni rezistor invariabil	Lăsați sistemul să se răcească.
U400	Conexiune greșită/supratensiune 400 V	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.

Cod eroare	Descriere	Remediere
C	Plița poate fi configurată.	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
C/-	Plița se configurează. Dacă nu este afișat „-”, verificați cauzele posibile ale erorii E/5.	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E	Un „E” intermitent pe fiecare plită indică faptul că se șterg toate configurațiile.	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/2 (cod eroare diferit pentru unele UI)	Limitele de temperatură sunt depășite.	Sistemul trebuie să se răcească.
E/3	Oală neadecvată	Schimbați oala / vasul; dacă eroarea persistă, luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/4	Modul de inducție neconfigurat	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/5	Lipsă comunicație între UI și modulul de inducție	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/6	Perturbație energie rețea	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/7		Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/8	Defecțiune ventilator	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/9	Sondă de temperatură defectă pe inductor	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/A	Hardware defect al modulului de inducție	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/C	Defect de configurație	Luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.
E/H	Valoare fixă a senzorului	Lăsați sistemul să se răcească.
Nicio funcționalitate și nicio vizualizare	Supratensiune la alimentarea cu energie a modulului de comutare (lipsă funcționalitate)	Deconectați și reconectați racordul de alimentare electrică de la rețea; dacă eroarea persistă, luați legătura cu un centru autorizat de asistență tehnică specificând codul de eroare.

Întreținere și reparare

- ▶ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de către serviciul clienți.
- ▶ Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de către serviciul clienți.
- ▶ Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:
 - tipul de defecțiune
 - modelul aparatului (Art.)
 - număr de serie (N.S.)

Informațiile se găsesc pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare se află pe parte inferioară a aparatului. De asemenea trebuie să aveți dovada cumpărării dacă sunteți în perioada de garanție.

Reciclare

Ambalaj

Toate ambalajele (carton, folie de plastic (PE) și polistiren (EPS)) sunt marcate și ar trebui colectate, dacă este posibil, în vederea reciclării într-un mod prietenos mediului înconjurător.

Deconectare

- ▶ Deconectați aparatul de la sursa de alimentare. În cazul unui aparat fix, această operațiune trebuie efectuată de către un electrician calificat.

Siguranță

- ▶ Dezactivați aparatul pentru a preveni accidentele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, în special, atunci când copii sunt lăsați să se joace.

Reciclare



Simbolul existent pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că dispozitivul nu poate fi reciclat ca rest menajer.

Prin reciclarea corespunzătoare a dispozitivului preveniți orice consecință dăunătoare asupra mediului înconjurător și sănătății.

Informații suplimentare privind reciclarea dispozitivului pot fi furnizate de către autoritățile competente, serviciul local de reciclare sau de către furnizorul dispozitivului.

- ▶ Reciclarea dispozitivului, care urmează să fie aruncat, se va face printr-un punct de colectare a deșeurilor specializat în aparate electronice și electrice.

În conformitate cu prevederile Decretului nr. 15 din 25 iulie de implementare a Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, cu privire la reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatura electrică și electronică și la reciclarea resturilor”.

Simbolul de pe aparat, reprezentând un coș de gunoi barbat, indică faptul că, la sfârșitul vieții sale utile, produsul nu poate fi eliminat ca rest menajer.

În consecință, atunci când produsul a ajuns la finalul vieții sale utile, utilizatorul trebuie să-l predea unui centru corespunzător de reciclare a resturilor electrice și electronice sau la furnizor, atunci când achiziționează un aparat nou similar ca tip.

Colectarea corespunzătoare și separată a resturilor aparatelor casate pentru reciclare, tratament și debarasare ecologică ajută la prevenirea efectelor negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății și facilitează reciclarea materialelor utilizate la fabricarea aparatelor.

Serviciul clienți

- ▶ Utilizați adresa de contact precizată pentru țara dumneavoastră pe ultima pagină sau consultați site-ul: www.faberspa.com

Informații suplimentare

Identificarea produsului

Tip plită: FHSM-B2
Model: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Tip plită: FHSM-B3
Model: FBH 64 BK

- ▶ Consultați plăcuța de identificare din partea inferioară a produsului.

Producătorul asigură îmbunătățirea continuă a produsului. Din acest motiv, textul și fotografiile din acest manual pot fi schimbate fără preaviz.

Informații suplimentare privind datele tehnice sunt disponibile pe:
– www.faberspa.com

PL Informacje o instrukcji

Niniejsza instrukcja obsługi obowiązuje dla kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisane w niej funkcje mogą być niedostępne w przypadku konkretnego modelu.

Firma Faber zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian produktu bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawdziwe w chwili wydania niniejszej instrukcji

- ▶ Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.
- ▶ Zachować instrukcję obsługi.
- ▶ Używać urządzenia opisanego w instrukcji obsługi wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku obrażeń.
	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
	Działanie. Opis koniecznej czynności.
	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.
	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.

Przeznaczenie

Płyta grzewcza przeznaczona jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.


Płyta została zaprojektowana z myślą o profesjonalnym gotowaniu w domowej kuchni. To niezwykle uniwersalne urządzenie umożliwiające bezpieczne i łatwe gotowanie różnymi metodami.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

▷ Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub niewłaściwego niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia.

Celem zapewnienia bezpiecznej i sprawnej pracy urządzenia elektrycznego:

- ▷ Kontaktować się wyłącznie z autoryzowanymi serwisami.
- ▷ Nie modyfikować żadnych funkcji urządzenia.

 Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im odpowiedniego instruktażu z zakresu obsługi urządzenia. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

Urządzenie nie jest zabawką.

- ▷ Uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia i opakowania.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- ▷ Nie zezwalać dzieciom na dotykanie urządzenia i jego elementów sterujących podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu.

Systemy indukcyjne zastosowane w tych płytach spełniają wymogi norm zgodności elektromagnetycznej, jak również dyrektywy dotyczącej pól elektromagnetycznych i nie.

- ▷ Użytkownicy aparatów kontrolujących pracę serca lub innych implantów elektronicznych powinni skonsultować się ze swoim lekarzem prowadzącym lub producentem implantów, by uzyskać informacje, czy urządzenia te są wystarczająco odporne na zakłócenia.

Prawidłowy montaż i miejsce montażu

Urządzenie należy montować i podłączać do źródła zasilania elektrycznego zgodnie z osobnymi instrukcjami. Wszystkie niezbędne czynności powinny zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka lub monter.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania żywności w warunkach domowych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia. Jeśli urządzenie ma być na stałe podłączone do źródła zasilania:

- ▷ Urządzenie może być montowane wyłącznie przez pracownika serwisu, elektryka lub przeszkolonego technika posiadającego wystarczającą wiedzę/wykształcenie.
- ▷ Zamontować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie zasilania; użyć bezpiecznika z odległością otwarcia styku (3 mm) zapewniającą całkowite odłączenie urządzenia w przypadku wystąpienia przepięcia kategorii III.
- ▷ Urządzenie podłączać bezpośrednio do gniazda zasilania.
 - Do podłączania urządzenia nie używać żadnych adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.
- ▷ Upewnić się, że kabel nie jest uszkodzony. W przypadku uszkodzeń skontaktować się z serwisem.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itd.).

- ▷ Zapewnić wentylację urządzenia zgodną z zaleceniami producenta.



Ryzyko śmierci!

- ▷ Uniemożliwić zwierzętom domowym dostęp do urządzenia.

Elementy opakowania urządzenia, takie jak folia lub styropian, mogą być niebezpieczne dla dzieci.

- ▷ Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Prawidłowe użytkowanie

- ▷ Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania żywności.
- ▷ Podczas korzystania z płyty grzewczej przestrzegać instrukcji obsługi innych równocześnie używanych sprzętów do gotowania.
- ▷ Nie umieszczać kabli zasilania ani innych urządzeń elektrycznych na gorących częściach płyty.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu płyty.
- ▷ Po zakończeniu korzystania z płyty należy wyłączyć ją za pomocą elementów sterujących. Nie należy polegać w tym względzie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- ▷ Nie obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub odrębnego układu zdalnego sterowania.
- ▷ Proces gotowania powinien być nadzorowany.
 - Krótkotrwały proces gotowania powinien być nadzorowany przez cały czas.
 - Po użyciu należy wyłączyć część płyty, korzystając z jej sterowania i nie polegać w tym względzie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- ▷ Urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.



Ryzyko oparzeń!

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć płyty grzewczej.

OSTRZEŻENIE: Dostępne elementy mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalaj zbliżać się małym dzieciom do urządzenia.

- ▷ Nie dotykać elementów grzejnych.
- ▷ Nie umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki na powierzchni płyty grzewczej, gdyż mogą one nagrzać się do wysokiej temperatury.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia!

- ▷ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- ▷ Nie włączać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub struktura powierzchni jest uszkodzona.
- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrą częścią ciała.
- ▷ Skontaktować się z serwisem.



Ryzyko pożaru!

- ▷ Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.



Ryzyko pożaru!

Pozostawianie bez nadzoru żywności gotowanej na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może prowadzić do pożaru. Rozgrzany olej łatwo ulega zapłonowi.

- ▷ Przygotowywanie żywności wymagającej dużej ilości tłuszczu (np. frytek) powinno odbywać się pod stałym nadzorem.

- ▷ Pod żadnym pozorem nie gasić ognia wodą.
- ▷ W przypadku zapłonu wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

Aby uniknąć uszkodzenia sprzętu

- ▷ W przypadku przegrzania należy wyłączyć płytę i pozwolić jej całkowicie wystygnąć. Nie umieszczać naczyń na powierzchni. Pod żadnym pozorem nie schładzać zimną wodą.
- ▷ Nie wchodzić na urządzenie.
- ▷ Aby uniknąć uszkodzenia warstwy uszczelnienia silikonowego, nie umieszczać gorących naczyń i przyborów kuchennych na ramie urządzenia.
- ▷ Nie kroić i nie przygotowywać żywności na powierzchni. Nie upuszczać twardych przedmiotów na powierzchnię płyty. Nie przesuwaj przyborów kuchennych po powierzchni płyty.
- ▷ Dopilnować, aby nie doszło do bezpośredniego kontaktu wyrobów spożywczych lub soków o wysokiej zawartości cukru z nagrzanymi częściami płyty. Może to prowadzić do uszkodzenia powierzchni. Jeżeli dojdzie do kontaktu wyrobów spożywczych lub soków o wysokiej zawartości cukru z nagrzanymi częściami płyty, należy natychmiast wyczyścić je skrobakiem do powierzchni szkło-ceramicznych (kiedy płyta jest jeszcze gorąca).
- ▷ Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Garnki z czystej miedzi lub aluminium mogą pozostawiać trudne do usunięcia ślady. Jeżeli ślady te nie zostaną usunięte natychmiast po zakończeniu gotowania za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego, może dojść do trwałego wypalenia śladów w powierzchni, co skutkuje nieodwracalnymi zmianami w wyglądzie urządzenia.

- ▷ Nie używać do gotowania garnków z czystej miedzi lub aluminium.

Przesuwanie garnków i przyborów kuchennych po powierzchni szklano-ceramicznej powoduje powstawanie zarysowań.

- ▷ Aby uniknąć zarysowań, garnki i przybory kuchenne należy odkładać, podnosząc je ponad powierzchnię.

Płyta grzewcza to urządzenie codziennego użytku: oznaki użytkowania, takie jak zarysowania lub widoczne otarcia powierzchni powstałe w wyniku używania garnków lub przyborów kuchennych są normalnym zjawiskiem. Intensywne użytkowanie może skutkować bardziej widocznymi oznakami zużycia. W takich przypadkach funkcjonalność urządzenia nie ulega pogorszeniu, dlatego oznaki te nie są uzasadnioną podstawą reklamacji. Bezpieczeństwo produktu gwarantowane.

Konserwacja i czyszczenie

- ▷ Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia płyty grzewczej, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- ▷ Nie stosować czyszczarek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

- ▷ Zapobiegać przedostawaniu się cieczy do wnętrza urządzenia.
- ▷ Nie czyścić urządzenia parą wodną pod ciśnieniem.

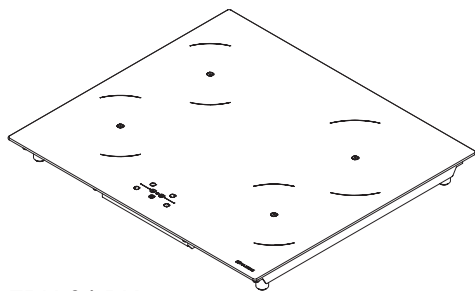
Naprawa

Urządzenie produkowane jest zgodnie z obowiązującymi standardami bezpieczeństwa.

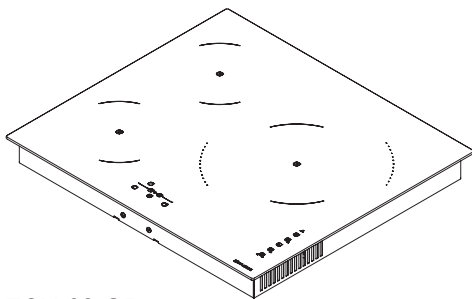
- ▷ Montaż i naprawa urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▷ Skontaktować się z serwisem autoryzowanym przez producenta lub wykwalifikowanym technikiem w następujących przypadkach:
 - Niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia w razie podejrzenia jego uszkodzenia
 - Montaż (zgodnie z instrukcją obsługi)
 - Wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia.
 - Usterka lub nieprawidłowe działanie urządzenia.
 - Wymiana gniazda zasilania, jeśli nie jest zgodne z wtyczką urządzenia.
 - W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▷ Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Wycofywanie z użycia

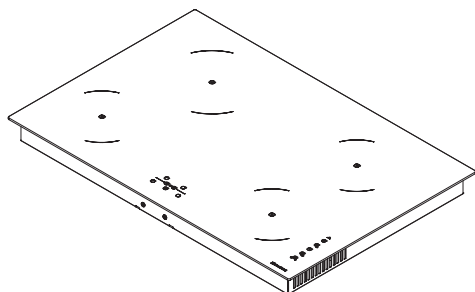
- ▷ Jeśli urządzenie nie będzie dłużej używane, skontaktować się z serwisem lub wykwalifikowanym technikiem, który odłączy urządzenie od źródła zasilania.



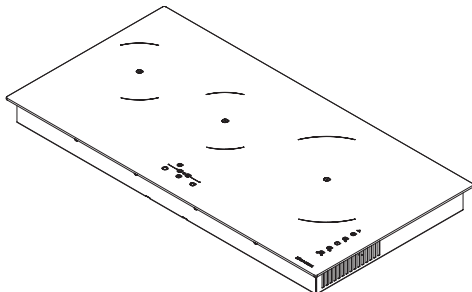
FBH 64 BK



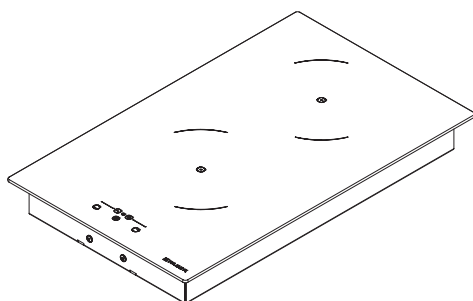
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

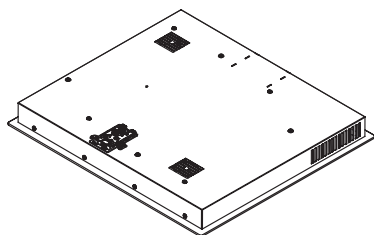


FBH 83 BK
FCH 83 GR



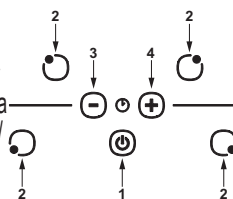
FBH 32 BK

Połączenia elektryczne



Przyciski i elementy wyświetlacza np. płyta z 4 polami grzejnymi

1. Wł. / Wyt.
2. Pozycja pola grzejnego
3. Zmniejszanie poziomu mocy / Zmniejszanie czasu gotowania
4. Zwiększanie poziomu mocy / Zwiększanie czasu gotowania





Twoje urządzenie

Jak działają indukcyjne płyty grzewcze

Indukcyjne płyty grzewcze funkcjonują w sposób znacznie różniący się od działania tradycyjnych kucharek i płyt grzewczych. Cewka indukcyjna znajdująca się pod szklano-ceramiczną powierzchnią wytwarza zmienne pole magnetyczne, które nagrzewa bezpośrednio podstawę naczynia. Powierzchnia szklano-ceramiczna nagrzewa się tylko poprzez kontakt z gorącym naczyniem. Zasilanie przerywane jest natychmiast po usunięciu naczynia z pól grzejnych płyty.

Czujnik wykrywający obecność naczynia

Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik wykrywający obecność naczynia. Czujnik ten rozpoznaje naczynia o dnie ulegającym namagnesowaniu, odpowiednie do użytku z indukcyjnymi płytami grzejnymi. Jeżeli naczynie zostanie usunięte z pola grzejnego lub umieszczone zostanie nieodpowiednie naczynie, na wyświetlaczu pojawi się migający symbol . Jeżeli żadne naczynie nie zostanie umieszczone w polu grzejnym w ciągu 10 sekund aktywności czujnika:

- Pole grzejne wyłączy się automatycznie po 10 sekundach
- Na wyświetlaczu każdego pola grzejnego widoczny będzie symbol .

Naczynia

Odpowiednie naczynia

Do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej nadają się wyłącznie naczynia o dnach ulegającym namagnesowaniu. Cała powierzchnia dna powinna przyciągać magnes.


Naczynia nadające się do gotowania na indukcyjnych płytach grzewczych

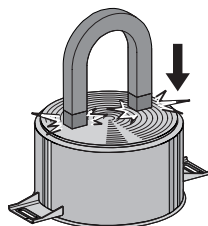
Naczynia używane na powierzchni indukcyjnych płyt grzewczych muszą być wykonane z metalu o właściwościach magnetycznych i o odpowiednio dużym dnie.

Odpowiednie naczynia:

- ✓ Emaliowane metalowe naczynia o grubym dnie.
- ✓ Żeliwne naczynia z emalowanym dnem.
- ✓ Naczynia ze wielowarstwowej stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej i aluminiowe ze specjalnym dnem.

Nieodpowiednie naczynia:

- ✓ Naczynia miedziane, ze stali nierdzewnej, aluminiowe, ze szkła żaroodpornego, drewniane, ceramiczne i z terakoty.
- ▶ Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy zbliżyć magnes do dna – jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli nie można użyć magnesu, można wlać niewielką ilość wody do naczynia, umieścić je na polu grzejnym i uruchomić to pole. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.



Uwaga: Używać wyłącznie naczyń o idealnie płaskim dnie, które są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. Używanie naczyń o nierównym dnie może spowodować zmniejszenie wydajności układu grzewczego i uniemożliwić wykrycie naczynia na polu grzejnym.

Odgłosy podczas gotowania

Podczas gotowania naczynia mogą wydawać odgłosy. Nie jest to oznaką nieprawidłowego działania ani w żaden sposób nie wpływa na funkcjonowanie urządzenia. Odgłosy zależne są od rodzaju użytego naczynia. Jeżeli wydawane odgłosy są nadzty dokuczliwe, zaleca się użycie innego naczynia.

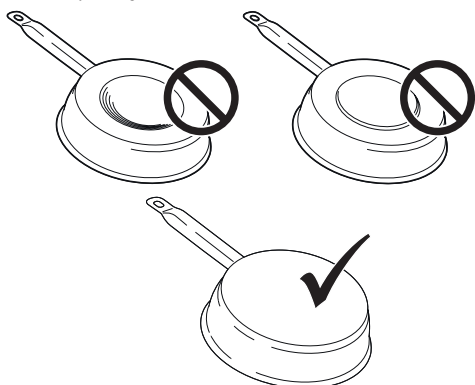
Informacje na temat oszczędzania energii

- ▶ Średnica dna naczynia musi odpowiadać średnicy pola grzejnego.



- ▶ Kupując naczynie, należy sprawdzić, czy podana średnica to średnica dna czy góry naczynia, ponieważ prawie zawsze góra jest większa niż podstawa.

- ▶ Przygotowując potrawy, które wymagają długiego gotowania, można zaoszczędzić czas i energię, używając szybkowaru, który również umożliwia zachowanie w żywności witamin.
- ▶ Upewnić się, że szybkowar zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ jeśli jest go za mało i przegrzeje się, może spowodować uszkodzenie zarówno szybkowaru, jak i pola grzewczego.
- ▶ Jeśli jest to możliwe, należy zawsze zakrywać naczynie odpowiednią pokrywką.
- ▶ Wybrać naczynie odpowiednie do ilości gotowanej żywności. Duże, w połowie puste naczynie powoduje straty energii.



Pole grzejne	Średnica dna naczynia	
	Ø Min.	Ø Max.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Podwójne Pole Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych. Mogą one generować ciepło bezpośrednio w dnie naczynia. Garnki i naczynia mogą powodować różne odgłosy lub wibracje, w zależności od sposobu w jaki zostały wyprodukowane.

Takie odgłosy opisywane są w następujący sposób:

Ciche buczenie (jak transformator)

Taki dźwięk jest wytwarzany podczas gotowania przy dużym poziomie ciepła. Wynika on z ilości energii przekazywanej z płyty grzewczej do naczynia. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

Ciche gwizdanie

Dźwięk powstaje, gdy podgrzewane naczynie jest puste i zanika, gdy zostanie do niego wlana woda lub umieszczona w nim żywność.

Trzeszczenie

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej. Powoduje to powstawanie wibracji powierzchni w miejscu stykania się różnych materiałów. Dźwięk pojawia się na naczyniu i może różnić się w zależności od ilości i sposobu przygotowywania żywności.

Głośne gwizdanie

Ten dźwięk pojawia się, gdy naczynie składa się z różnych materiałów ułożonych warstwami jedna na drugiej, i gdy jest dodatkowo używane przy maksymalnej wydajności, a także na dwóch polach grzejnych. Dźwięk ustaje lub cichnie wraz ze zmniejszeniem się poziomu ciepła.

Dźwięki wentylatora

Aby zapewnić prawidłowe działanie układu elektronicznego, konieczne jest regulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator chłodzący, który uruchamia się, aby zmniejszyć i wyregulować temperaturę układu elektronicznego. Wentylator może także działać po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty grzewczej jest nadal za wysoka.

Rytmiczne dźwięki i podobne do wskazówek zegara

Dźwięk pojawia się tylko wtedy, gdy włączono są przynajmniej trzy pola grzejne i zanika lub słabnie, gdy niektóre z nich zostaną wyłączone. Opisane dźwięki to normalny element opisanej technologii indukcyjnej i nie należy ich uważać za usterki.

Włączanie po raz pierwszy

Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania pola grzejne mogą wydzielać nieprzyjemny zapach. Jest to normalna cecha nowych urządzeń.

► Upewnić się, że wentylacja w pomieszczeniu jest prawidłowa.

Obsługa

Poziomy mocy

Poziom mocy	Metoda gotowania	Zastosowanie
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Wolne gotowanie	Ryż
4	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukowanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Wolne gotowanie (kontynuacja), duszenie	Makarony, zupy, mięso
7	Podsmażanie	Placki ziemniaczane, omelety, dania panierowane, kielbasy
8	Smażenie, smażenie na głębokim tłuszczu	Mięso, frytki
9	Smażenie błyskawiczne	Steki
P	Szybkie nagrzewanie	Gotowanie wody

Włączanie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzewczej:

- ▶ Wybrać żądane pole grzejne za pomocą odpowiedniego klawisza wyboru pola (☺ na przykład: tylne lewe pole grzejne).
- ▶ Użyć klawiszy ⊕ i ⊖ aby wybrać moc grzania od 1 do 9 lub uruchomić funkcję Power (patrz „Funkcja Power”).

Wyłączanie pola grzejnego

- ▶ Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone za pomocą klawiszy wyboru pola.
- ▶ Użyć klawisza ⊖, aby zmienić wartość mocy na 0 (zero).

Uwaga: Przytrzymać klawisz Wł./Wyl. ⊖ przez przynajmniej 2 sekundy, aby wyłączyć wszystkie pola grzejne jednocześnie.

Szybki wybór

Ta funkcja umożliwia szybkie ustawienie pól grzejnych na maksymalną moc.

Po włączeniu płyty grzewczej:

- ▶ Wybrać żądane pole grzejne za pomocą odpowiedniego klawisza wyboru pola (☺ na przykład: tylne lewe pole grzejne).
- ▶ Nacisnąć ⊖. Zostanie ustawiony poziom mocy 9.

Ciepło resztkowe



Niewłaściwe użytkowanie Ryzyko oparzeń!

- ▷ Należy dokładnie nadzorować dzieci, ponieważ mogą łatwo nie dostrzec wskaźnika ciepła resztkowego. Pola grzejne pozostają gorące przez pewien okres czasu, nawet po ich wyłączeniu. Pamiętać, aby dzieci nigdy nie dotykały płyty grzewczej.

Uwaga: Jeśli pole grzewcze jest nadal gorące po jego wyłączeniu, na wyświetlaczu pojawi się symbol H. Symbol znika, gdy temperatura spadnie poniżej 40°C.

Funkcja Power

Ta funkcja umożliwia użycie maksymalnej możliwej mocy dla pola grzejnego.

Po uruchomieniu żądanego pola grzejnego:

- ▶ Nacisnąć klawisz ⊕, aby zmienić wartość mocy na 9.
- ▶ Ponownie nacisnąć klawisz ⊕ na ekranie pojawi się symbol P.

- ▶ Nacisnąć klawisz ⊖ aby wyłączyć funkcję Power.

Uwaga: Na przednim lewym lub tylnym prawym polu grzejnym: funkcja Power jest dostępna przez 5 minut, po czym poziom mocy automatycznie spada na 9.

Minutnik

Funkcja jest używana do ustawienia minutnika. Na koniec ustawionego czasu (od 1 do 99 minut) rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

Po uruchomieniu płyty grzewczej:

- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze ⊕ i ⊖ na ekranie pojawi się ☐ ☐.
- ▶ Ustawić żądany czas w minutach, używając klawiszy ⊕ i ⊖ - (przytrzymać klawisze, aby szybciej ustawić czas). Pojawia się migające kropki, aby wskazać odliczanie.

Uwaga:

- Korzystanie z minutnika nie wyłącza pól grzejnych, ale informuje użytkownika, kiedy upłynęły ustawione minuty.
- Minutnik można uruchomić, gdy pola grzejne są włączone lub wyłączone.

Na koniec wcześniej ustawionego czasu płyta grzewcza wyda ostrzeżenie dla użytkownika w postaci serii sygnałów dźwiękowych. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Aby wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy wyzerować ustawiony czas przy pomocy klawisza ⊖. Gdy wyświetlacz pokaże ☐ ☐, czas zostanie wyłączony.

Minutnik automatycznego wyłączenia pola grzejnego

Ta funkcja jest używana do programowania automatycznego wyłączenia każdego pola grzejnego po upływie ustawionego czasu (od 1 do 99 minut).

- ▶ Wybrać strefę gotowania za pomocą odpowiednich przycisków (☺ na przykład: strefa gotowania lewa tylna).
- ▶ Przy pomocy przycisków ⊕ oraz ⊖ wybrać poziom mocy od 1 do 9 lub aktywować funkcję Power (patrz „Funkcja Power”).
- ▶ Nacisnąć jednocześnie przyciski ⊕ i ⊖, gdy aktywna jest dioda LED odpowiedniej strefy gotowania.
- ▶ Nacisnąć przyciski ⊕ i ⊖, aby ustawić żądany czas (nacisnąć i przytrzymać, aby szybko zmienić czas).

Minutnik można uruchomić na wielu polach grzejnych jednocześnie.

Jeśli zachodzi konieczność zmiany ustawionego czasu:

- ▶ Wybrać pole grzejne, którego ustawienie ma być zmienione.
- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze ⊕ i ⊖ do chwili aż zaświeci się kropka przy odpowiednim polu grzejnym.
- ▶ Nacisnąć klawisze ⊕ i ⊖, aby wybrać nowy żądany czas.
- ▶ Wybrać pole grzejne, które ma zostać potwierdzone.
- ▶ Na koniec wcześniej ustawionego czasu odpowiedni wyświetlacz zacznie migać, płyta grzewcza wyłączy pole grzejne i wyda ostrzeżenie dla użytkownika w postaci serii sygnałów dźwiękowych. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Po uruchomieniu płyty grzewczej:

- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze ⊖ i ⏻
- ▶ Po sygnale dźwiękowym nacisnąć przycisk ⏻
 - Sterowanie jest teraz zablokowane i na wyświetlaczu pojawi się L.

Uwaga: Blokada sterowania nie zostanie wyłączona w przypadku awarii zasilania.

Aby odblokować sterowanie:

Po uruchomieniu płyty grzewczej:

- ▶ Jednocześnie nacisnąć klawisze ⊖ i ⏻
- ▶ Po sygnale dźwiękowym nacisnąć przycisk ⊖.

Uwaga: pojawia się ikona kuchenki 4-strefowej; dla kuchenki 3-strefowej i 2-strefowej ikona ta znajduje się po prawej stronie.

Zarządzanie energią

W zależności od maksymalnego ustawienia dostępnej mocy wyjściowej (patrz kolejna część „Ustawienia ograniczenia mocy”) nie wszystkie pola grzejne mogą być regulowane do żadanego poziomu lub uruchomione.

W tym przypadku wyświetlacz miga przez kilka sekund, wyświetlając maksymalną dopuszczalną moc.

Jeśli nie wykonano żadnych regulacji w innych miejscach, gotowanie rozpocznie się na wyświetlanym poziomie.

Ustawienia ograniczenia mocy

Ustawienie ograniczenia mocy jest możliwe dla wszystkich następujących modeli: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

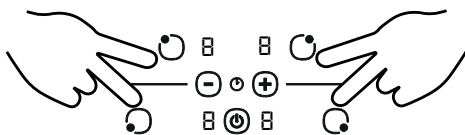
- **Ustawienie jest możliwe tylko podczas pierwszych dwóch minut po podłączeniu urządzenia do gniazda sieciowego.**

- Panel dotykowy musi być odblokowany a wszystkie grzałki wyłączone.
- Fabrycznie moc ustawiona jest na maksymalnym poziomie.
- Jeśli pojawi się awaria zasilania, ustawienie poziomu mocy pozostaje niezmienione.

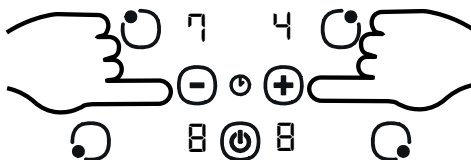
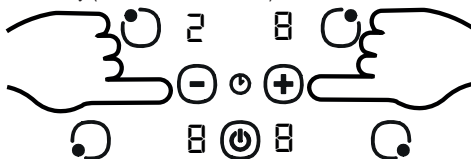
Przykład ustawienia ograniczenia mocy płyty grzewczej z czterema polami grzejnymi:

(FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):

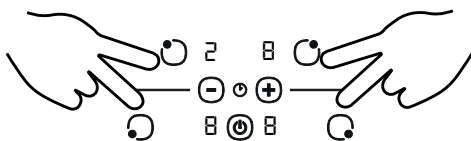
- ▶ Jednocześnie nacisnąć cztery pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



- ▶ Jeśli nie slychać sygnału dźwiękowego w czasie 10 sekund, należy powtórzyć operację, próbując lepiej ułożyć palce.
- ▶ Można teraz przełączać ⊕ i ⊖ poziomy ograniczenia mocy (2,8 kW, 3,5 kW i MAX).



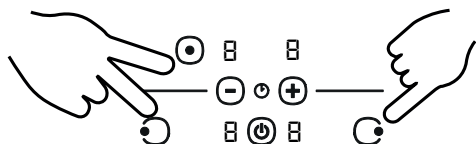
- ▶ Teraz należy jednocześnie nacisnąć cztery pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy w celu potwierdzenia ustawienia mocy.



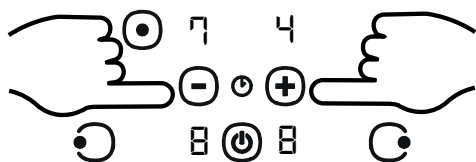
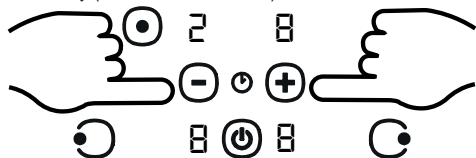
Uwaga: Jeśli po ustawieniu poziomu mocy nie nastąpi potwierdzenie poprzez dotknięcie palcami w czasie trwania sygnału dźwiękowego przez kolejnych 60 sekund, nowe ustawienie nie zostanie zapisane w płycie grzewczej.

Przykład ustawienia ograniczenia mocy płyty grzewczej z trzema polami grzejnymi:
(FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

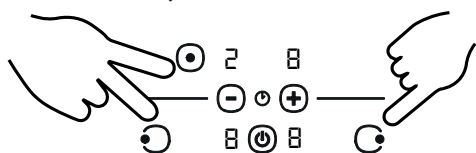
- ▶ Jednocześnie nacisnąć wszystkie trzy pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



- ▶ Jeśli nie słyhać sygnału dźwiękowego w czasie 10 sekund, należy powtórzyć operację, próbując lepiej ułożyć palce.
- ▶ Można teraz przelaczać ⊕ i ⊖ poziomy ograniczenia mocy (2,8 kW, 3,5 kW i MAX).



- ▶ Teraz należy jednocześnie nacisnąć trzy pola grzewcze i przytrzymać do chwili aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy w celu potwierdzenia ustawienia mocy.



Uwaga: Jeśli po ustawieniu poziomu mocy nie nastąpi potwierdzenie poprzez dotknięcie palcami w czasie trwania sygnału dźwiękowego przez kolejnych 60 sekund, nowe ustawienie nie zostanie zapisane w płycie grzewczej.

MODEL	FBH 64 BK	FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
Wyswietlane ustawienie	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita	Maks. Moc Całkowita
2,8	2,8kW	2,8kW	2,8kW	2,8kW	
3,5	3,5kW	3,5kW	3,5kW	3,5kW	3,4kW
7,4- MAX	6,75kW	6,9kW	7,1kW	6,4kW	
Moc w kW @ 230V - 50/60Hz					

Panel sterowania okapu



	WŁ./WYŁ. silnika - naciśnięcie tego przycisku powoduje uruchomienie silnika z pierwszą prędkością
	Naciśnięcie tego przycisku powoduje zmniejszenie prędkości silnika, aż do osiągnięcia prędkości pierwszej.
	Naciśnięcie tego przycisku powoduje zwiększenie prędkości silnika, aż do osiągnięcia prędkości maksymalnej (Booster), która pozostanie aktywna przez 7 minut.
	Nacisnąć ten przycisk, aby włączyć oświetlenie. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.
	TIMER: jest aktywowany przez naciśnięcie tego przycisku po wybraniu żądanej prędkości, okap wyłączy się całkowicie po 5 minutach.

Uwaga: wybrane polecenia, pokazywane są na wyświetlaczu w środkowej części panelu.

Czyszczenie i pielęgnacja



Ryzyko oparzeń!

- ▷ Nie przystępować do czyszczenia urządzenia, jeżeli nie doszło do całkowitego ostygnięcia.

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

- ▷ Zapoznać się z ogólnymi zasadami bezpieczeństwa podczas czyszczenia znajdującymi się w części „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”.
- ▷ Wyłączyć urządzenie.

Zalecenia ogólne

- ▷ Nie stosować czyszczarek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Do czyszczenia szklanych części płyty nie używać środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów. Mogą one zarysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.
- ▷ Unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię.

Czyszczenie urządzenia

- ▶ Czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu, aby zapobiec przywieraniu resztek żywności. Czyszczenie przyschniętych oraz przywartych zabrudzeń wymaga znacznie większego wysiłku.
- ▶ Do czyszczenia codziennych zabrudzeń używać miękkiej ściereczki lub gąbki oraz odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Zalecamy używanie ochronnych środków czyszczących.
- ▶ Zasznięte zabrudzenia, np. po wykipieniu mleka, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- ▶ Pozostałości produktów o wysokiej zawartości cukru, jak np. marmolada, usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklano-ceramicznej.
- ▶ Roztopiony plastik usuwać za pomocą skrobaka do powierzchni szklano-ceramicznych, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni szklano-ceramicznej.

- ▶ Osad z kamienia usuwać, używając niewielkiej ilości roztworu środka odkamieniającego, np. octu lub soku z cytryny, po całkowitym ostygnięciu płyty. Następnie wyczyścić ponownie wilgotną ściereczką.

Rozwiązywanie problemów

Nie działa płyta grzewcza:

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest podłączona, a wyłącznik główny włączony.
- ▶ Upewnić się, że nie ma awarii zasilania.
- ▶ Upewnić się, że bezpiecznik nie jest przepalony. Jeśli jest przepalony, należy go wymienić.
- ▶ Upewnić się, że wyłącznik układu elektrycznego mieszkania nie uległ samoczynnemu wyłączeniu. Jeśli jest wyłączony, ponownie go włączyć.

Efekty gotowania są niesatysfakcjonujące:

- ▶ Upewnić się, że temperatura gotowania nie jest za wysoka lub za niska.

Płyta grzewcza dymi:

- ▶ Po zakończeniu gotowania poczekać aż płyta grzewcza ostygnie i wyczyścić ją.
- ▶ Upewnić się, że żywność nie wylała się z naczynia i jeśli to konieczne, użyć większego garnka.

Bezpiecznik lub wyłącznik układu elektrycznego mieszkania stale ulegają przepaleniu lub wyłączeniu.

- ▶ Zadzwonić do wsparcia technicznego lub wezwać elektryka.

Na płycie widoczne są pęknięcia lub szczeliny:

- ▶ Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć od źródła zasilania i skontaktować się ze wsparciem technicznym.

Płyta grzewcza wydaje dźwięki:

- ▶ W przypadku wydobywających się dźwięków, proszę zapoznać się z częścią „Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej” (strona 54).

Kody błędów

Modele: FBH 64 BK

Kod błędu	Opis	Środek zaradczy
ER03 i ciągły dźwięk	Ciągle uruchomienie przycisku – sterowanie wyłącza się po 10 s	Wyczyścić interfejs użytkownika.
ER22	Układ analizujący sposób naciskania przycisków uszkodzony – sterowanie wyłącza się po czasie od 3,5 do 7,5 s	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
ER20	Błąd sygnalizowany miganiem	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
ER47	Błąd komunikacji	Kabel przyłączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.
E2	Nadmierna temperatura	Poczekać, aż układ ostygnie
E3	1. Nieodpowiedni garnek lub naczynie 2. Moc pól grzejnych przekroczona w sposób ciągły.	Zmienić garnek lub naczynie. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu
E5	Błąd napięcia sieciowego	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E6	Błąd impulsu synchronizacji sieci	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E8	Błąd wentylatora	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E9	Uszkodzony czujnik temperatury (NTC) na cewce indukcyjnej	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
EA	Usterka urządzenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/H	Usterka stałego rezystora	Poczekać, aż układ ostygnie
U400	Złe połączenie/przebiecie 400 V	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.

Kod błędu	Opis	Środek zaradczy
C	Možna skonfigurować pole grzejne.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
C/-	Pole grzejne zostanie skonfigurowane. Jeśli nie jest wyświetlany znak „-”, należy sprawdzić możliwe przyczyny E/5.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E	Migające „E” na każdym polu grzejnym wskazuje, że wszystkie ustawienia zostaną usunięte.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/2 (kod błędu różni się w przypadku niektórych interfejsów użytkownika (UI))	Przekroczone limity temperatury.	Układ musi ostygnąć.
E/3	Nieodpowiedni gamek	Zmienić gamek lub naczynie. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu
E/4	Nieskonfigurowany moduł indukcyjny	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/5	Brak komunikacji między interfejsem użytkownika (UI) a modułem indukcyjnym	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/6	Zakłócenia głównego zasilania	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/7		Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/8	Usterka wentylatora	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/9	Uszkodzona sonda temperatury na cewce indukcyjnej	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/A	Uszkodzony osprzęt modułu indukcyjnego	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/C	Usterka konfiguracji	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.
E/H	Stała wartość czujnika	Poczeekać, aż układ ostygnie.
Brak działania oraz brak wyświetlenia	Przełączenie w trybie przełączania źródła zasilania (brak funkcjonalności)	Odłączyć i podłączyć złącze linii zasilającej. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy technicznej, podając kod błędu.

Konserwacja i naprawa

- ▶ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- ▶ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.
- ▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:
 - Rodzaj usterki
 - Model urządzenia (art.)
 - Numer seryjny (SN)

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka umieszczona jest na spodzie produktu

Na potrzeby gwarancji należy zachować dowód zakupu.

Utylizacja

Opakowanie

Wszystkie materiały będące częścią opakowania (karton, folia, styropian) są oznakowane i w miarę możliwości powinny być poddawane recyklingowi oraz utylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

Odlączenie

- ▶ Odlączyć urządzenie od sieci zasilającej. W przypadku urządzeń do zabudowy, czynność ta powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Bezpieczeństwo

- ▶ Zabezpieczyć urządzenie, aby zapobiec wypadkom spowodowanym niewłaściwym użytkowaniem, szczególnie przez dzieci.

Utylizacja



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu informuje, że urządzenia nie należy utylizować z odpadami z gospodarstwa domowego.

Prawidłowa utylizacja urządzenia pozwala uniknąć wywierania negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie.

Dalsze informacje na temat recyklingu urządzenia można uzyskać, kontaktując się z odpowiednimi władzami, miejscową firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą urządzenia.

- ▶ Przeznaczone do utylizacji urządzenie przekazać do specjalnego punktu zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.

Zgodnie z Rozporządzeniem nr 15 z dnia 25 lipca, wprowadzającym dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz utylizacji odpadów.

Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie wolno utylizować wraz z odpadami domowymi.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia użytkownik ma obowiązek odnieść urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu.

Właściwa selektywna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji pozwala ograniczyć możliwy szkodliwy wpływ na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

Serwis

- ▶ Skorzystać ze znajdującego się na okładce adresu kontaktowego dla danego kraju lub strony internetowej:
 - www.faberspa.com

Dodatkowe informacje

Identyfikacja produktu

Typ: FHSM-B2

Model: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Typ: FHSM-B3

Model: FBH 64 BK

- ▶ Zob. tabliczkę znamionową umieszczoną na spodzie produktu.

Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów. Z tego powodu treści i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej:

- www.faberspa.com

HR O ovom priručniku

Ovaj korisnički priručnik odnosi se na različite modele uređaja. Stoga se može dogoditi da neke od opisanih karakteristika i funkcija nisu dostupne na vašem specifičnom modelu.

Faber pridržava pravo na izmjene proizvoda bez prethodne najave. Sve informacije su bile točne u trenutku objavljivanja priručnika.

- ▶ Pažljivo pročitajte korisnički priručnik prije korištenja uređaja.
- ▶ Sačuvajte korisnički priručnik.
- ▶ Koristite uređaj opisan u ovom korisničkom priručniku samo u skladu s njegovom namjenom.

Simbol	Značenje
	Simbol upozorenja. Upozorenje na opasnost od ozljeda.
	Radnje u sigurnosnim i upozoravajućim napomenama kojima se izbjegavaju ozljede i štete.
	Radni korak. Specificira radnju koja se mora provesti.
	Rezultat. Rezultat jednog ili više radnih koraka.
	Preduvjet koji se treba ispuniti prije provođenja sljedeće radnje.

Namjena

Kuhalište je razvijeno isključivo za neprofesionalnu, privatnu uporabu u kućanstvu.

Ovo kuhalište je dizajnirano za pružanje profesionalnog učinka u kućanstvu. To je svestran uređaj koji omogućava siguran i jednostavan odabir različitih načina kuhanja.


Informacije o sigurnosti

- ▶ Pročitajte upute za rukovanje prije prvog korištenja uređaja.

Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za moguću štetu, do koje može doći zbog nepravilne montaže te neodgovarajuće ili nerazumne uporabe uređaja.

Kako bi se osigurao siguran i učinkovit rad ovog električnog uređaja:

- ▷ Kontaktirajte samo ovlaštene servise.
- ▷ Nemojte mijenjati karakteristike uređaja.

 Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzorskim ili mentalnim sposobnostima, ili s nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako nisu pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili im je ta osoba dala upute o tome kako koristiti uređaj. Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Ovaj uređaj nije igračka.

- ▷ Držite djecu podalje od uređaja i pakirnog materijala.
- ▷ Ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini uređaja.
- ▷ Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.
- ▷ Ne dopustite djeci da diraju uređaj ili njegove upravljačke elemente tijekom i odmah nakon uporabe.

Indukcijski sustavi ovih kuhališta zadovoljavaju zahtjeve standarda o elektromagnetskoj kompatibilnosti te direktivu o elektromagnetskim poljima i ne bi trebali izazivati smetnje na drugim električkim uređajima.

- ▷ Korisnici elektrostimulatora srca ili drugih elektroničkih implantata trebaju razjasniti sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata jesu li ti uređaji dovoljno otporni na smetnje.

Pravilna montaža i smještaj

Uređaj se mora montirati i priključiti na električnu mrežu u skladu sa zasebnim uputama za montažu. Za provođenje potrebnih radova angažirajte kvalificiranog montera / električara.

Uređaj je dizajniran za pripremu hrane u kućanstvu. Ne preuzimamo odgovornost za bile kakve štete koje su uzrokovane neodgovarajućom uporabom ili nepravilnim rukovanjem.

Ako uređaj treba biti trajno priključen na električnu mrežu:

- ▷ Pobrinite se da montažu uređaja provede servis, električar ili školovana osoba s odgovarajućim znanjem/obrazovanjem.
- ▷ Pobrinite se da uređaj bude montiran na način koji omogućava njegovo razdvajanje od električne mreže, s razmakom otvaranja kontakta (3 mm) koji osigurava potpuno razdvajanje u uvjetima prenapona kategorije III.
- ▷ Pobrinite se da se uređaj priključuje izravno u mrežnu utičnicu.
 - Pobrinite se da se za priključivanje uređaja ne koriste adapteri, letve s više utičnica i produžni kabeli.
- ▷ Uvjerite se da priključni kabel nije oštećen. Ako je oštećen, kontaktirajte servis.
- ▷ Pobrinite se da uređaj ne bude izložen atmosferilijama (kiša, sunce).
- ▷ Pobrinite se da ventilacija uređaja bude u skladu s uputama proizvođača.

Opasnost po život!

- ▷ Držite kućne ljubimce podalje od uređaja.

Pakirni materijali, npr. plastična folija ili polistiren mogu biti opasni za djecu.

- ▷ Držite pakirni materijal podalje od djece.

Pravilna uporaba

- ▷ Koristite uređaj samo za pripremu i kuhanje hrane.
- ▷ Pridržavajte se uputa za uporabu drugih uređaja za kuhanje koji se koriste s kuhalištem.
- ▷ Nemojte stavljati priključne kabele drugih električnih uređaja na vruće dijelove uređaja.
- ▷ Nemojte koristiti zapaljive tekućine blizu uređaja.
- ▷ Nakon uporabe isključite kuhalište preko upravljačkih elemenata. Nemojte se oslanjati na detektor posude.
- ▷ Nemojte koristiti uređaj s vanjskom vremenskom sklopkom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- ▷ Proces kuhanja treba biti pod nadzorom.
 - Kratkotrajni proces kuhanja treba biti pod kontinuiranim nadzorom.
 - Nakon uporabe isključite zonu za kuhanje njezinim upravljačkim elementom i nemojte se oslanjati na detektor posude.
- ▷ Uređaj se ne smije montirati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.



Opasnost od opeklina!

Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Budite oprezni i pazite da ne dirate grijače unutar kuhališta.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje od uređaja.

- ▷ Nemojte dirati grijače.
- ▷ Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na površinu kuhališta jer se mogu jako zagrijati

Opasnost od strujnog udara zbog oštećenog uređaja!

- ▷ **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- ▷ Nemojte uključivati uređaj ako je površina napukla ili ako postoji oštećenje na debljini materijala.
- ▷ Nemojte dirati uređaj mokrim dijelovima tijela.
- ▷ Kontaktirajte servis.

Opasnost od požara!

- ▷ Ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

Opasnost od požara!

Priprema hrane u masti ili ulju na kuhalištu bez nadzora može biti opasna i uzrokovati požar. Vruće ulje je lako zapaljivo.

- ▷ Pripremajte hranu s puno masnoće (npr. pomfrit) samo pod stalnim nadzorom.
- ▷ Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom.
- ▷ U slučaju požara, isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili dekom za gašenje požara.

Sprečavanje oštećenja uređaja

- ▷ U slučaju termičkog kvara, isključite kuhalište i pričekajte da se potpuno ohladi. Nemojte na njega odlagati posuđe. Ni pod kojim uvjetima nemojte za hlađenje koristiti hladnu vodu.

- ▷ Ne penjite se na uređaj.
- ▷ Kako biste izbjegli oštećenje silikonske brtve, nemojte stavljati vruće posuđe na okvir.
- ▷ Nemojte rezati ili pripremati hranu na površini ili dopustiti da na nju padnu tvrdi predmeti. Nemojte vući posuđe po površini.
- ▷ Pazite da na vruće zone za kuhanje ne dospije hrana ili sokovi koji sadrže šećer. To može oštetiti površinu. Ako hrana ili sokovi, koji sadrže šećer, ipak završe na vrućim zonama za kuhanje, odmah ih uklonite pomoću strugača za čišćenje staklokeramičkih ploča (dok je kuhalište još vruće).
- ▷ Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.

Lonci od čistog bakra ili aluminijski ostavljaju tragove koje će možda biti teško očistiti. Ako se tragovi ne uklone odgovarajućim sredstvom za čišćenje odmah nakon kuhanja, mogu se trajno zapeći te stoga trajno uništiti vanjski izgled uređaja.

- ▷ Nemojte koristiti lonce na bazi čistog bakra ili aluminijski za kuhanje.

Vučenje lonaca i posuđa po staklokeramičkoj površini uzrokuje ogrebotine.

- ▷ Podignite i prenesite lonce i posuđe na njihovo mjesto te tako izbjegnute ogrebotine.

Kuhalište je proizvod za svakodnevnu uporabu: znakovi trošenja kao što su ogrebotine ili vidljiva abrazija materijala od lonaca ili posuđa su normalna pojava. Intenzivna uporaba dovodi do značajnijih tragova trošenja. U takvim slučajevima, uređaj i dalje savršeno radi te nema opravdanja za reklamaciju. Sigurnost je zajamčena u svakom trenutku.

Održavanje i čišćenje

- ▷ Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače kako biste očistili kuhalište jer mogu ogrepsi površinu, što može uzrokovati pucanje stakla.
- ▷ Nemojte koristiti parne čistače ili izravni mlaz vode.

Opasnost od strujnog udara zbog prodora tekućine!

Uređaj sadrži električne komponente.

- ▷ Vodite računa da u unutrašnjost uređaja ne uđe tekućina.
- ▷ Ne koristite paru pod tlakom za čišćenje uređaja.

Popravak

Uređaj je proizveden u skladu s relevantnim učinkovitim standardima sigurnosti.

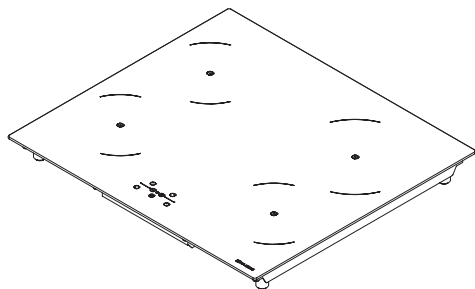
- ▷ Ne dopustite da bilo tko osim kvalificiranog osoblja montira ili popravlja uređaj.
- ▷ Kontaktirajte ovlaštenu servis proizvođača ili kvalificirano osoblje u sljedećim slučajevima:
 - Odmah nakon raspakiranja, u slučaju sumnje vezano za cjelovitost i besprijekornost uređaja
 - Tijekom montaže (u skladu s uputama proizvođača)
 - U slučaju sumnji vezano za ispravan rad uređaja
 - U slučaju kvara ili lošeg rada
 - Za zamjenu električne utičnice ako je nekompatibilna s utikačem uređaja
 - Ako je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbjegla opasnost.

- ▷ Koristite samo originalne rezervne dijelove.

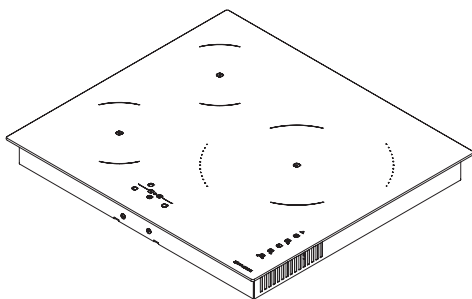
Stavljanje izvan funkcije

- ▷ Ako se uređaj više neće koristiti, nazovite servis ili kvalificirano osoblje radi razdvajanja uređaja od električne mreže.

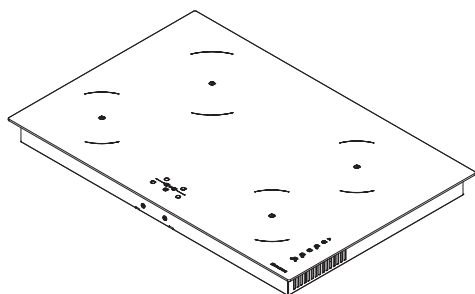
Pregled



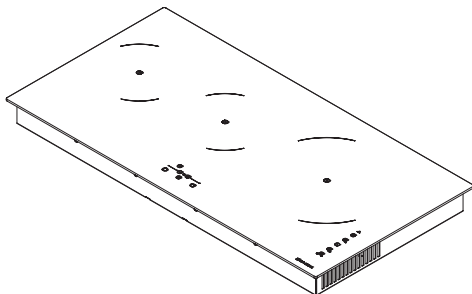
FBH 64 BK



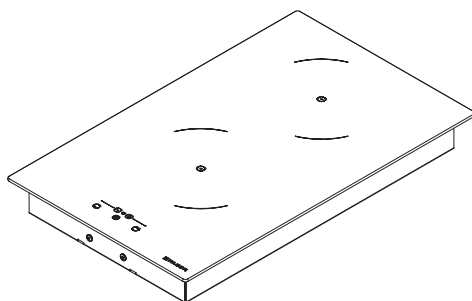
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

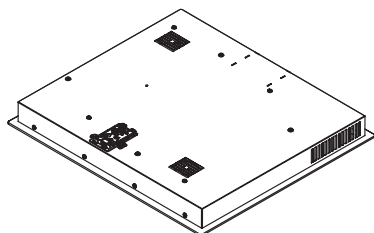


FBH 83 BK
FCH 83 GR



FBH 32 BK

Električni priključak



Tipke i prikazni elementi odn. kuhalište sa 4 zone

1. Ukjučivanje / isključivanje
 2. Položaj zone za kuhanje
 3. Smanjenje razine snage / Skraćivanje vremena kuhanja
 4. Povećanje razine snage / Produžavanje vremena kuhanja
-


Vaš uređaj

Kako funkcionira indukcijsko kuhalište


Indukcijska kuhališta funkcioniraju znatno drugačije od klasičnih ili električnih kuhališta. Indukcijska zavojnica ispod staklokeramičke površine stvara magnetsko polje koje se brzo mijenja i koje izravno zagrijava magnetizirljivo dno posuda. Staklokeramička površina zagrijava se samo vrućim posuđem. Kad se posude makne sa zone za kuhanje, napajanje se odmah prekida.

Prepoznavanje posude

Svaka zona za kuhanje opremljena je detektorom posude. Detektor posude prepoznaje posude s magnetizirljivim dnom koje je prikladno za indukcijska kuhališta.

Ako tijekom rada maknete posudu ili ako koristite neodgovarajuće posude, displej pokraj stupčastog pokazivača trepće .

Ako na zonu za kuhanje ne stavite posudu tijekom vremena prepoznavanja posude od 10 sekundi:

- Zona za kuhanje se automatski isključuje nakon 10 sekundi.
- Displej svake zone za kuhanje prikazuje .

Posude

Odgovarajuće posude

Samo je posude s potpuno magnetizirljivim dnom prikladno za kuhanje na indukcijskom kuhalištu.

Magnet prijanja za svaku točku na čitavom dnu posuda.

Posude prikladno za indukcijsko kuhanje


Posude, koje se koristi na indukcijskoj površini za kuhanje, mora biti izrađeno od metala te mora imati magnetska svojstva i dovoljno veliko dno.

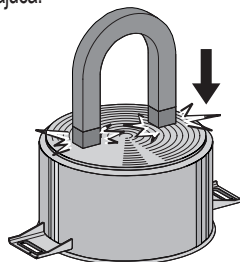
Odgovarajuće posude:

- ✓ Emajlirano čelično posuđe s debelim dnom.
- ✓ Posuđe od lijevanog željeza s emajliranim dnom.
- ✓ Posuđe od višeslojnog nehrđajućeg čelika, feritnog nehrđajućeg čelika i aluminija sa specijalnim dnom.

Neodgovarajuće posude:

- ✓ Posuđe od bakra, nehrđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drveta, keramike i terakote.

- ▶ Za provjeru je li posuda odgovarajuća, približite magnet donjoj strani: ako se privuče, posuda je prikladna za indukcijsko kuhanje. Ako nemate magnet, stavite malo vode u posudu, stavite posudu na zonu za kuhanje i pokrenite zonu za kuhanje. Ako se na displeju pojavi simbol , to znači da posuda nije odgovarajuća.



Napomena: Koristite samo posude sa savršeno ravnim dnom i prikladno za indukcijske zone za kuhanje. Korištenje posuda s neravnim dnom moglo bi ugroziti učinkovitost sustava grijanja i spriječiti prepoznavanje posuda na zoni za kuhanje.

Zvukovi tijekom kuhanja

Posuđe može proizvoditi zvukove tijekom kuhanja. To nije pokazatelj kvara te ni na koji način ne utječe na funkcioniranje uređaja.

Zvukovi ovise o korištenom posuđu. Ako vam zvukovi jako smetaju, može pomoći promjena posuda.

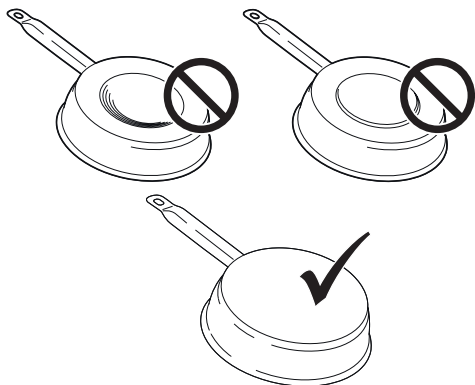
Savjeti za uštedu energije

- ▶ Promjer dna posude mora odgovarati promjeru zone za kuhanje.



- ▶ Prilikom kupovine posude, provjerite odnosi li se navedeni promjer na dno ili gornji dio posude jer je gornji dio gotovo uvijek veći od dna.
- ▶ Prilikom pripreme jela koja zahtijevaju dugotrajno kuhanje, možete uštedjeti energiju korištenjem ekspres lonca, što također omogućava čuvanje vitamina u hrani.
- ▶ Uvjerite se da ekspres lonac sadrži dovoljno tekućine jer ako ne sadrži, može se pregrijati, što može uzrokovati štetu i na ekspres loncu i na zoni za kuhanje.
- ▶ Ako je moguće, uvijek pokrijte posude odgovarajućim poklopcem.

- ▶ Odaberite posudu koja veličinom odgovara količini hrane koju želite pripremiti. Velika, poluprazna posuda uzrokuje nepotrebnu potrošnju energije.



Zona za kuhanje	Promjer dna posude	
	Min. Ø	Maks. Ø
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Dvostruka zona Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Normalni zvukovi tijekom rada kuhališta

Indukcijska tehnologija se temelji na stvaranju elektromagnetskih polja. Ona mogu stvarati toplinu izravno na dnu posuda. Lonci i tave mogu uzrokovati različite zvukove ili vibracije, ovisno o tome kako su proizvedeni.

Ovi zvukovi opisani su u nastavku:

Duboko zujanje (poput transformatora)

Ovaj zvuk nastaje prilikom kuhanja na visokoj temperaturi. Uzrokuje ga količina energije koja se s kuhališta prenosi na posude. Zvuk prestaje ili se smanjuje kad se temperatura smanji.

Tiho zviždanje

Ovaj zvuk nastaje kad je posuda za kuhanje prazna. Prestaje kad posudu napunite vodom ili namirnicama.

Pucketanje

Ovaj zvuk nastaje na posudu koje se sastoji od različitih slojeva materijala. Uzrokuju ga vibracije površina gdje se dodiruju različiti materijali. Zvuk nastaje na posudu te može varirati ovisno o količini i načinu pripreme hrane.

Glavno zviždanje

Ovaj zvuk se javlja na posudu koje se sastoji od različitih slojeva materijala te ako se ono dodatno koristi na maksimalnoj snazi te također na dvije zone za kuhanje. Zvuk prestaje ili se smanjuje kad se temperatura smanji.

Zvukovi ventilatora

Za pravilan rad elektroničkog sustava potrebno je regulirati temperaturu kuhališta. U tu svrhu, kuhalište je opremljeno rashladnim ventilatorom koji se aktivira kako bi se smanjila i regulirala temperatura elektroničkog sustava. Ventilator također može nastaviti raditi nakon što isključite uređaj ako detektira da je temperatura kuhališta nakon isključivanja još uvijek previsoka.

Ritmički zvukovi slični kazaljicama sata

Ovaj zvuk se javlja samo ako rade barem tri zone za kuhanje te nestaje ili se smanjuje kad se neke od njih isključe.

Opisani zvukovi su normalan element opisane indukcijske tehnologije i ne trebaju se smatrati kvarovima.

Prvo uključivanje

Tijekom prvih nekoliko sati uporabe, zona za kuhanje može stvarati neugodan miris. To je normalno za potpuno nove uređaje.

► Pobrinite se da prostorija bude dobro prozračena.

Rukovanje

Razine snage

Razina snage	Način pripreme	Koristi se za
1	Otapanje, nježno zagrijavanje	Maslac, čokolada, želatina, umaci
2	Otapanje, nježno zagrijavanje	Maslac, čokolada, želatina, umaci
3	Zgušnjavanje	Riža
4	Kontinuirano kuhanje, reduciranje, pirjanje	Povrće, krumpir, umaci, voće, riba
5	Kontinuirano kuhanje, reduciranje, pirjanje	Povrće, krumpir, umaci, voće, riba
6	Kontinuirano kuhanje, breziranje	Tjestenina, juha, pirjano meso
7	Nježno prženje	Popečki od ribanog krumpira, omleti, pohana jela, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokom ulju	Meso, čips
9	Naglo prženje	Odrezak
P	Brzo zagrijavanje	Zakuhavanje vode

Uključivanje zone za kuhanje

Nakon uključivanja kuhališta:

- ▶ Odaberite željenu zonu za kuhanje pomoću odgovarajućih tipaka za odabir zone (☉ na primjer: stražnja lijeva zona za kuhanje).
- ▶ Tipkama ⊕ i ⊖ odaberite snagu kuhanja od 1 do 9 ili aktivirajte funkciju Snaga (pogledajte „Funkcija Snaga“).

Isključivanje zone za kuhanje

- ▶ Odaberite zonu za kuhanje, koju želite isključiti, pomoću tipaka za odabir zone za kuhanje.
- ▶ Tipkom ⊖ namjestite vrijednost snage 0 (nula).

Napomena: Držite tipku za uključivanje/isključivanje ⊖ pritisnutu barem 2 sekunde kako biste istovremeno isključili sve zone za kuhanje.

Brzi odabir

Ova funkcija vam omogućava brzo namještanje zona za kuhanje na maksimalnu snagu.

Nakon uključivanja kuhališta:

- ▶ Odaberite željenu zonu za kuhanje pomoću odgovarajućih tipaka za odabir zone (☉ na primjer: stražnja lijeva zona za kuhanje).
- ▶ Pritisnite ⊖. Namješta se razina snage 9.

Preostala toplina

Nepravilna uporaba Opasnost od opeklina!

- ▷ Pomno nadzirite djecu jer ona ne mogu tako lako vidjeti indikator preostale topline. Zone za kuhanje ostaju vruće neko određeno vrijeme čak i nakon isključivanja. Vodite računa da djeca nipošto ne diraju kuhalište.

Napomena: Ako je zona za kuhanje još vruća nakon isključivanja, na zaslonu se prikazuje simbol H. Ovaj simbol se isključuje nakon što temperatura padne ispod 40°C.

Funkcija Snaga

Ova funkcija vam omogućava korištenje maksimalne moguće snage za zonu za kuhanje.

Nakon aktiviranja željene zone za kuhanje:

- ▶ Pritisnite tipku ⊕ te tako namjestite vrijednost snage 9.

- ▶ Ponovno pritisnite tipku ⊕; na displeju se prikazuje simbol P.
- ▶ Pritisnite tipku ⊖ kako biste deaktivirali funkciju Snaga.

Napomena: Samo na prednjoj lijevoj i stražnjoj desnoj zoni za kuhanje: funkcija Snaga raspoloživa je u trajanju od 5 minuta, nakon čega razina snage automatski pada na 9.

Brojač vremena

Ova funkcija se koristi za namještanje brojača vremena. Zvučni signal javlja se po završetku prednamještenog vremena (od 1 do 99 minuta).

Nakon aktiviranja kuhališta:

- ▶ Istovremeno pritisnite tipke ⊕ i ⊖; prikazuje se ☐.☐.
- ▶ Namjestite potrebno vrijeme u minutama pomoću tipaka ⊕ i ⊖ (držite tipke pritisnute kako biste brže namjestili vrijeme). Pojavljuju se trepćuće točkice koje označavaju odbrojavanje.

Napomena:

- Korištenje brojača vremena ne isključuje zone za kuhanje, nego upozorava korisnika kad je isteklo namješteno vrijeme u minutama.
- Brojač vremena se može aktivirati dok su zone za kuhanje uključene ili isključene.

Po završetku prednamještenog vremena, kuhalište će nizom zvučnih signala na to upozoriti korisnika. Za isključivanje zvučnog signala pritisnite bilo koju tipku.

Napomena: Za deaktiviranje brojača vremena tijekom odbrojavanja, vratite namješteno vrijeme na nulu tipkom ⊖. Kad se na displeju prikaže ☐.☐., brojač vremena se deaktivira.

Brojač vremena za automatsko isključivanje zone za kuhanje

Ova funkcija se koristi za programiranje automatskog isključivanja svake zone za kuhanje po isteku vremena (od 1 do 99 minuta).

- ▶ Odaberite željenu zonu za kuhanje pomoću odgovarajućih tipaka za odabir zone (☉ na primjer: stražnja lijeva zona za kuhanje).
- ▶ Tipkama ⊕ i ⊖ odaberite snagu kuhanja od 1 do 9 ili aktivirajte funkciju Snaga (pogledajte „Funkcija Snaga“).
- ▶ Dok je LED pokazivač zone za kuhanje još aktiviran, istovremeno pritisnite ⊕ i ⊖.

- ▶ Pritisnite ⊕ ili ⊖ kako biste podesili željeno vrijeme (za brže namještanje vremena držite tipke pritisnutima).

Brojač vremena se može aktivirati na više zona za kuhanje istovremeno.

Ako želite promijeniti namješteno vrijeme:

- ▶ Odaberite zonu za kuhanje koju želite promijeniti.
- ▶ Istovremeno pritisćite tipke ⊕ i ⊖ dok ispod odgovarajuće zone za kuhanje ne počne svijetliti točka.
- ▶ Pritisnite tipke ⊕ i ⊖ za odabir potrebnog novog vremena.
- ▶ Odaberite zonu za kuhanje te potvrdite.
- ▶ Po završetku prednamještenog vremena, dotični displej trepće, kuhalište deaktivira zonu za kuhanje i nizom zvučnih signala na to upozorava korisnika. Za isključivanje zvučnog signala pritisnite bilo koju tipku.

Zaključavanje upravljačkih elemenata za zaštitu djece

Nakon aktiviranja kuhališta:

- ▶ Istovremeno pritisnite tipke ⊖ i ⊕.
- ▶ Pritisnite tipku ⊕ nakon zvučnog signala.
 - Upravljački elementi su sada zaključani i na displeju se pojavljuje L.

Napomena: Zaključavanje upravljačkih elemenata se ne deaktivira u slučaju nestanka struje.

Otključavanje upravljačkih elemenata:

Nakon aktiviranja kuhališta:

- ▶ Istovremeno pritisnite tipke ⊖ i ⊕.
- ▶ Pritisnite tipku ⊖ nakon zvučnog signala.

Napomena: Prikazani simbol odnosi se na kuhališta sa 4 zone za kuhanje, za kuhališta s 3 zone i 2 zone pojavljuje se simbol na desnoj strani.

Upravljanje potrošnjom energije

Ovisno o maksimalnoj raspoloživoj postavki izlazne snage (pogledajte sljedeće poglavlje „Postavke ograničenja snage“), ne mogu se sve zone za kuhanje podesiti na željenu razinu ili aktivirati.

U tom slučaju, displej trepće nekoliko sekundi te prikazuje maksimalnu dopuštenu snagu.

Ako se na drugim područjima ne provedu podešenja, kuhanje započinje na prikazanoj razini snage.

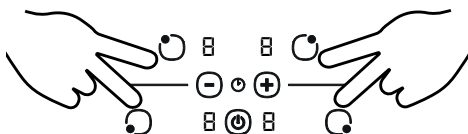
Postavke ograničenja snage

Namještanje ograničenja snage moguće je na svim sljedećim modelima: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

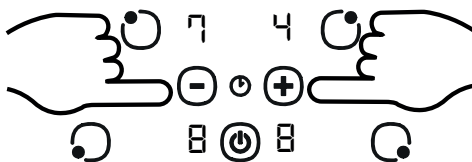
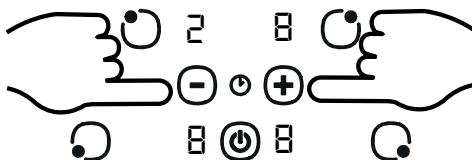
- **Namještanje je moguće samo tijekom prve dvije minute nakon prikapčanja uređaja.**
- Upravljačka ploča osjetljiva na dodir se mora deblokirati i svi grijači se moraju isključiti.
- Tvornička postavka snage je maksimalna razina.
- Ako dođe do nestanka struje, zadana razina snage ostaje nepromijenjena.

Primjeri namještanja ograničenja snage na kuhalištu sa četiri zone (FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):

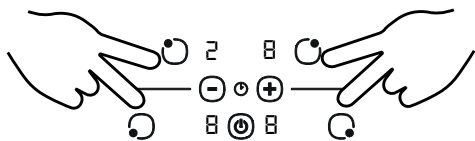
- ▶ Istovremeno pritisnite sve četiri zone za kuhanje i držite ih dok ne začujete signal.



- ▶ Ako ne začujete signal unutar 10 sekundi, pokušajte bolje pozicionirati prste te ponovite postupak.
- ▶ Sada pomoću ⊕ i ⊖ možete prebacivati između razina ograničenja snage (2,8 kW, 3,5 kW i MAX).



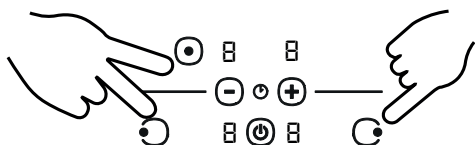
- ▶ Sada istovremeno pritisnite četiri zone za kuhanje i držite ih dok ne začujete signal za potvrdu namještene snage.



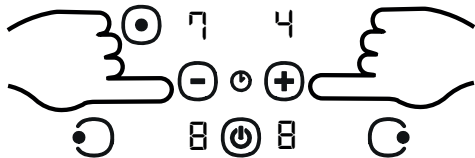
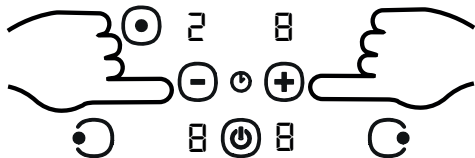
Napomena: Ako nakon namještanja razine snage u roku od 60 sekundi ne potvrdite razinu dodiranjem prsta i ne javi se signal koji slijedi nakon toga, kuhalište ne preuzima novu postavku.

Primjer namještanja ograničenja snage za kuhalište s tri zone za kuhanje: (FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

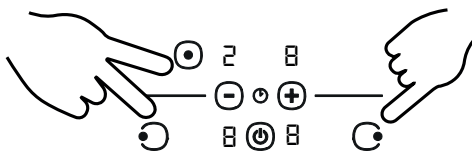
- ▶ Istovremeno pritisnite sve tri zone za kuhanje i držite ih dok ne začujete signal.



- ▶ Ako ne začujete signal unutar 10 sekundi, pokušajte bolje pozicionirati prste te ponovite postupak.
- ▶ Sada pomoću (+) i (-) možete prebacivati između razina ograničenja snage (2,8 kW, 3,5 kW i MAX).



- ▶ Sada istovremeno pritisnite sve tri zone za kuhanje i držite ih dok ne začujete signal za potvrdu namještena snage.



Napomena: Ako nakon namještanja razine snage u roku od 60 sekundi ne potvrdite razinu dodiranjem prsta i ne javi se signal koji slijedi nakon toga, kuhalište ne preuzima novu postavku.

MODEL	FBH 64 BK	FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
POSTAVKA NA DISPLEJU	Maks. ukupna snaga	Maks. ukupna snaga	Maks. ukupna snaga	Maks. ukupna snaga	Maks. ukupna snaga
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4-MAX	6,75 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

Snaga u kW pri 230V - 50/60 Hz

Komande kuhinjske nape

Symbol	Description
	UKLJ./ISKLJ. motora Pritisak ove tipke uključuje motor na prvoj brzini.
	Pritisak ove tipke smanjuje brzinu motora kako bi se postigla prva brzina
	Pritisak ove tipke povećava brzinu motora kako bi se postigla maksimalna brzina (pojačanje) koja traje 5 minuta.
	Pritiskom ove tipke uključujete i isključujete svjetla.
	BROJAČ VREMENA: može se aktivirati pritiskom tipke nakon odabira brzine; napa se potpuno isključuje nakon 5 minuta.

Napomena: komande - odabrane na daljinskom upravljaču - prikazuju se na staklenoj površini kuhališta

Čišćenje i održavanje



Opasnost od opekline!

- ▶ Nemojte čistiti uređaj dok se nije potpuno ohladio.

Prije provođenja bilo kakvog čišćenja i održavanja:

- ▶ Pročitajte opće informacije o sigurnosti koje se odnose na čišćenje u poglavlju „Informacije o sigurnosti“.
- ▶ Isključite uređaj.

Opće preporuke

- ▶ Nemojte koristiti parne čistače ili izravni mlaz vode.
- ▶ Nemojte koristiti grube abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih dijelova uređaja. Oni bi mogli ogrepsti površinu i uzrokovati pucanje stakla.
- ▶ Nikada nemojte koristiti spužve za ribanje, mrežice za čišćenje od čelične vune, solnu kiselinu ili druge predmete koji bi mogli ogrepsti ili ostaviti tragove na površini.

Čišćenje uređaja

- ▶ Očistite kuhalište nakon svake uporabe kako biste spriječili da se ostaci hrane zapeku. Čišćenje osušene i zapečene nečistoće zahtijeva veći napor.
- ▶ Za čišćenje svakodnevne nečistoće koristite meku krpu ili spužvu te vodu i odgovarajuće sredstvo za čišćenje. Pridržavajte se savjeta proizvođača vezano za sredstva za čišćenje. Preporučujemo da koristite zaštitna sredstva za čišćenje.
- ▶ Uklonite skorenu nečistoću, npr. od prekipjelog mlijeka, strugačem za čišćenje staklokeramičkih ploča dok je kuhalište još toplo. Molimo pridržavajte se savjeta proizvođača vezano za strugač.
- ▶ Uklonite namimice koje sadrže šećer, kao što je prekipjeli pekmez, strugačem za čišćenje staklokeramičkih ploča dok je kuhalište još toplo. U suprotnom, to bi moglo oštetiti staklokeramičku površinu.
- ▶ Uklonite rastaljenu plastiku strugačem za čišćenje staklokeramičkih ploča dok je kuhalište još toplo. U suprotnom, to bi moglo oštetiti staklokeramičku površinu.
- ▶ Uklonite mrlje od kamenca malom količinom tekućine za otapanje kamenca, npr. octa ili limunovog soka, nakon što se kuhalište ohladilo. Zatim ponovno očistite mokrom krpom.

Uklanjanje smetnji

Kuhalište ne radi:

- ▶ Uvjerite se da je kuhalište priključeno i da je glavna sklopka uključena.
- ▶ Uvjerite se da nije došlo do nestanka struje.
- ▶ Uvjerite se da osigurač nije pregorio. U tom slučaju zamijenite osigurač.
- ▶ Uvjerite se da nije proradila automatska sklopka električne instalacije zgrade. U tom slučaju ponovno aktivirajte automatsku sklopku.

Rezultati kuhanja su nezadovoljavajući:

- ▶ Uvjerite se da temperatura kuhanja nije previsoka ili preniska.

Kuhalište se dimi:

- ▶ Pričekajte da se kuhalište ohladi i očistite ga nakon što ste završili s kuhanjem.
- ▶ Vodite računa da se hrana ne prelijeva iz posude i po potrebi koristite veću posudu.

Osigurači pregaraju ili dolazi do ponavljane prorade automatske sklopke električne instalacije zgrade.

- ▶ Pozovite servis ili električara.

Na kuhalištu ima pukotina ili napuklina:

- ▶ Odmah isključite uređaj, razdvojite ga od električne mreže i kontaktirajte servis.

Kuhalište proizvodi zvukove:

- ▶ Ako se javljaju zvukovi, pogledajte odlomak „Normalni zvukovi tijekom rada kuhališta“ (stranica 69).

Kodovi grešaka

Modeli: FBH 64 BK

Kod greške	Opis	Pomoć
ER03 i trajni zvučni signal	Kontinuirano aktiviranje tipke; upravljački element se isključuje nakon 10 s	Očistite korisničko sučelje.
ER22	Analiza tipke neispravna, upravljački element se isključuje nakon 3,5-7,5 s	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
ER20	Greška flash memorije	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
ER47	Komunikacijska greška LIN sabirnice	Priključni kabel nije pravilno ukopčan ili je neispravan.
E2	Previsoka temperatura	Pričekajte da se sustav ohladi
E3	1. Lonac/tava nisu odgovarajući 2. Snaga zona za kuhanje trajno prekoračena.	Zamijenite lonac / tavu; ako se greška i dalje javlja, kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške
E5	Greška mrežnog napona	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E6	Greška sinkronizacijskog impulsa mreže	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E8	Greška ventilatora	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E9	Senzor temperature (NTC) na induktoru neispravan	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
EA	Hardverska greška	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/H	Greška stalnog otpornika	Pričekajte da se sustav ohladi
U400	Pogrešan priključak/prenapon 400 V	Kontaktirajte ovlašteni servis za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.

Kod greške	Opis	Pomoć
C	Zona za kuhanje se može konfigurirati.	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
C/-	Zona za kuhanje će se konfigurirati. Ako se „-“ ne prikaže, provjerite moguće uzroke greške E/5.	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E	Trepćuci „E“ na svakoj zoni za kuhanje pokazuje da će sve konfiguracije biti obrisane.	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/2 (kod greške se razlikuje za neka korisnička sučelja)	Granične vrijednosti temperature prekoračene.	Sustav se mora ohladiti.
E/3	Neodgovarajuća posuda	Zamijenite lonac / tavu; ako se greška i dalje javlja, kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/4	Nekonfigurirani indukcijski modul	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/5	Nema komunikacije između korisničkog sučelja i indukcijskog modula	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/6	Smetnja u opskrbi električnom energijom	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/7		Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/8	Kvar ventilatora	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/9	Neispravna temperatura sonda na induktoru	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/A	Hardverski kvar indukcijskog modula	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/C	Konfiguracijska greška	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.
E/H	Fiksna vrijednost senzora	Pričekajte da se sustav ohladi.
Nema funkcije i nema prikaza	Prenapon na dijelu uklopne mreže (nema funkcije)	Razdvojite i spojite priključak na mrežu; ako se greška i dalje javlja, kontaktirajte ovlaštenu servisnu ekipu za tehničku pomoć uz navođenje koda greške.

Održavanje i popravci

- ▷ Pobrinite se da održavanje električnih komponenti provodi samo proizvođač ili servis.
- ▷ Pobrinite se da zamjenu oštećenih kabela provodi samo proizvođač ili servis.

- ▶ Kad kontaktirate servis, molimo pripremite sljedeće informacije:
 - tip kvara
 - model uređaja (art.)
 - serijski broj (S.N.)

Ove informacije navedene su na tipskoj pločici. Tipska pločica se nalazi na donjoj strani uređaja. Također morate imati dokaz o kupnji ako je uređaj još u jamstvenom roku.

Zbrinjavanje

Pakiranje

Svi pakimi materijali (karton, plastična folija (PE) i polistiren (EPS)) su označeni te se, ako je moguće, trebaju prikupljati za recikliranje i zbrinuti na ekološki prihvatljiv način.

Razdvajanje od mreže

- ▶ Razdvojite uređaj od mreže. Kad je riječ o ugradbenom uređaju, to mora provesti kvalificirani električar.

Sigurnost

- ▶ Onemogućite rad uređaja kako biste spriječili nesreće uzrokovane nepravilnom uporabom, posebice dječjom igrom.

Zbrinjavanje



Simbol na proizvodu ili pakiranju pokazuje da se uređaj ne smije baciti u kućni otpad.

Zbrinjavanjem uređaja na pravilan način pomažete u izbjegavanju štetnih posljedica za okoliš i zdravlje.

Više informacija o recikliranju uređaja možete dobiti kod nadležnih tijela, lokalnog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili prodavača uređaja.

- ▷ Zbrinite uređaj, koji namjeravate baciti, preko specijaliziranih mjesta za skupljanje otpadnih električnih i elektroničkih uređaja.

U skladu s člankom br. 15 uredbe u usklađivanju zakona od 25. srpnja, implementacija direktive 2002/95/EZ, 2002/96/EZ i 2003/108/EZ vezano za smanjenje opasnih tvari korištenih u električnim i elektroničkim uređajima i zbrinjavanju otpada“.

Prekriženi simbol kante za smeće na uređaju pokazuje da se po isteku roka trajanja proizvod ne smije baciti u kućni otpad.

Stoga, nakon što uređaju istekne rok trajanja, korisnik ga mora odnijeti u odgovarajuće reciklažno dvorište za električni i elektrotehnički otpad ili ga vratiti prodavaču prilikom kupnje novog uređaja istog tipa.

Pravilno razdvajanje otpada iz bačenog uređaja za kasnije recikliranje, obradu i ekološki prihvatljivo zbrinjavanje pomaže u sprječavanju potencijalno negativnog utjecaja na okoliš i zdravlje te olakšava recikliranje materijala korištenih u proizvodnji uređaja.

Servis

- ▶ Pogledajte adresu za kontakt za vašu državu na zadnjoj stranici ili na našem web mjestu:
 - www.faberspa.com

Dodatne informacije

Identifikacija proizvoda

Tip: FHSM-B2

Modeli: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Tip: FHSM-B3

Modeli: FBH 64 BK

- ▶ Pogledajte tipsku pločicu na donjoj strani proizvoda. Proizvođač radi na stalnim poboljšanjima proizvoda. Zbog tog razloga, tekst i crteži iz ovog priručnika mogu se promijeniti bez prethodne najave.

Više informacija o tehničkim podacima možete naći na: www.faberspa.com

SL O tem priročniku

Pričujoči priročnik velja za več modelov naprave. Nekatere od opisanih funkcij zato morda ne bodo na voljo za vaš model.

Faber si pridržuje pravico do spreminjanja izdelka brez vnaprejšnjega obvestila. Vse informacije so ob času izdaje pravilne.

- ▶ Pred uporabo naprave pozorno preberite uporabniški priročnik.
- ▶ Uporabniški priročnik shranite.
- ▶ Napravo, opisano v tem uporabniškem priročniku, uporabljajte samo v skladu s predvideno uporabo.

Simbol	Pomen
	Opozorilni simbol. Opozorilo pred tveganjem poškodbe.
	Varnostni ukrepi in opozorilne opombe za preprečevanje poškodb ali škode.
	Ukrep. Določa ukrep, ki ga je treba sprejeti.
	Rezultat. Rezultat enega ali več ukrepov.
	Predpogoj, ki ga je treba izpolniti pred izvedbo naslednjega ukrepa.

Predvidena uporaba

Kuhalna plošča je bila izdelana izključno za neprofesionalno, domačo uporabo v gospodinjstvu.

Ta kuhalna plošča je zasnovana za zagotavljanje profesionalne zmogljivosti v gospodinjstvu. Je vsestranska naprava, ki omogoča varno in enostavno izbiro različnih načinov kuhanja.


Varnostne informacije

- ▶ Pred prvo uporabo naprave si preberite navodila za delovanje.

Proizvajalec ni odgovoren za morebitno škodo, do katere lahko pride zaradi nepravilne namestitve in nepravilne, neprimerne ali nerazumne uporabe naprave.

Če želite zagotoviti varno in učinkovito delovanje električne naprave:

- ▷ Obrnite se izključno na pooblaščen servisni središča.
- ▷ Ne spreminjajte nobenih funkcij te naprave.

 Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali oseb, ki nimajo izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroci morajo biti pod stalnim nadzorom in se ne smejo igrati z napravo.

Naprava ni igrača.

- ▷ Naprava in embalažni material naj bodo izven dosega otrok.
- ▷ Otrok ne pustite samih v bližini naprave.
- ▷ Otroci naj se ne igrajo z napravo.
- ▷ Otrokom ne dovolite, da se dotaknejo naprave ali njenih stikal med uporabo ali takoj po njej.

Indukcijski sistemi teh plošč izpolnjujejo zahteve standardov EMC in direktive o elektromagnetnih sevanjih (EMF) ter ne bi smeli motiti delovanja drugih elektronskih naprav.

- ▷ Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, ali so te naprave dovolj odporne na motnje.

Pravilna namestitvev in postavitvev

Naprava mora biti nameščena in priključena na električno napajanje v skladu z ločenimi navodili za namestitvev. Potrebna dela naj opravi usposobljeni inštalater/električar. Naprava je zasnovana za domačo uporabo za pripravo hrane. Za kakršno koli škodo, ki je povzročena zaradi neprimerne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne prevzemamo nobene odgovornosti.

Če je naprava stalno priključena na napajanje:

- ▷ Napravo naj namesti samo služba za pomoč strankam, električar ali usposobljeno osebje z ustreznim znanjem/izobrazbo.
- ▷ Prepričajte se, da je naprava nameščena tako, da jo je mogoče odklopiti iz napajanja, in z razdaljo stikalne odprtine (3 mm), ki omogoča popoln odklop v pogojih prenapetosti III. stopnje.
- ▷ Prepričajte se, da je naprava neposredno priklopljena na vtičnico električnega omrežja.
 - Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, večkratnih vtičnic ali podaljškov.
- ▷ Prepričajte se, da napajalni kabel ni poškodovan. Če je kabel poškodovan, se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ▷ Prepričajte se, da naprava ni izpostavljena atmosferskim vplivom (dež, sonce).
- ▷ Prepričajte se, da je prezračevanje naprave skladno z navodili proizvajalca.



Smrtna nevarnost!

- ▷ Naprava naj bo izven dosega domačih živali.
Emblažni material, npr. plastična folija in polistiren, so lahko nevarni za otroke.
 - ▷ Embalažni material naj bo izven dosega otrok.
- ### **Primerna uporaba**
- ▷ Napravo uporabljajte samo za pripravo hrane.
 - ▷ Pri uporabi naprave upoštevajte priročnike za naprave za kuhanje, ki se uporabljajo s kuhhalno ploščo.
 - ▷ Na vroče dele naprave ne postavite napajalnih kablov drugih električnih naprav.
 - ▷ V bližini naprave ne uporabljajte vnetljivih tekočin.
 - ▷ Po uporabi kuhhalno ploščo izključite z upravljalnimi gumbi. Ne zanesite se na funkcijo za zaznavanje posode.
 - ▷ Naprave ne upravljajte s stikalom zunanjega časovnika ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - ▷ Postopek kuhanja mora biti nadzorovan.
 - Kratkoročni postopek kuhanja mora biti neprestano nadzorovan.
 - Po uporabi izključite element kuhhalne plošče z upravljalnimi gumbi in se ne zanesite na funkcijo za zaznavanje posode.
 - ▷ Naprave ne smete namestiti za okrasnimi vrati, saj se lahko pregreje.

Nevarnost opeklin!

Med uporabo naprava postane vroča. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj kuhalne plošče.

POZOR: Dostopni deli lahko med uporabo postanejo vroči. Otroci naj se napravi ne približujejo.

- ▷ Ne dotikajte se grelnih elementov.
- ▷ Kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic in pokrovov, ne smete položiti na površino kuhalne plošče, saj lahko postanejo vroči.

Nevarnost električnega udara zaradi poškodovane naprave!

- ▷ **POZOR:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost električnega udara.
- ▷ Naprave ne vklopite, če je površina počena ali je debelina materiala poškodovana.
- ▷ Ne dotikajte se naprave z mokrimi deli telesa.
- ▷ Obrnite se na službo za pomoč strankam.

Nevarnost požara!

- ▷ Na kuhalni površini ne puščajte predmetov.

Nevarnost požara!

Nikoli ne pustite kuhalne plošče nenadzorovane, če kuhate z mastjo ali oljem, saj lahko pride do požara. Vroče olje se hitro vname.

- ▷ Hrano z veliko masti (npr. krompirček) pripravljajte samo pod stalnim nadzorom.
- ▷ Ognja nikoli ne skušajte pogasiti z vodo.
- ▷ V primeru požara izklopite napravo in pokrijte plamene, npr. s pokrovom ali požarno odejo.

Preprečevanje poškodbe naprave

- ▷ V primeru toplotne okvare izklopite trdno ploščo in pustite, da se popolnoma ohladi. Na ploščo ne polagajte krožnikov. V nobenem primeru ne ohlajajte z mrzlo vodo.
- ▷ Ne plezajte na napravo.
- ▷ Da bi preprečili poškodbo silikonske tesnilne mase, na okvir ne postavite vroče kuhinjske posode.
- ▷ Ne režite ali pripravljajte hrane na površini in nanjo ne polagajte trdih predmetov. Ne vlecite kuhinjske posode po površini.
- ▷ Prepričajte se, da na vročih kuhalnih mestih ni sladkih živil ali sokov, saj se lahko površina poškoduje. Če so na vročih kuhalnih mestih sladka živila ali sokovi, jih takoj odstranite s steklenim keramičnim strgalom za kuhalne plošče (ko je kuhalna plošča še vedno vroča).
- ▷ Med delovanjem naprave ne pustite nenadzorovane.

Lonci iz čistega bakra ali aluminija puščajo za sabo sledi, ki jih je težko očistiti. Če sledi takoj po kuhanju ne odstranite z ustreznim čistilnim sredstvom, se lahko trajno vžgejo v površino in posledično trajno poškodujejo zunanjo podobo naprave.

- ▷ Pri kuhanju ne uporabljajte loncev iz čistega bakra ali aluminija.

Potiskanje loncev in kuhinjske posode po stekleni keramiki povzroča praske.

- ▷ To lahko preprečite tako, da lonce in kuhinjsko posodo privzdignete, ko jih postavite na mesto.

Kuhalna plošča je element za dnevno uporabo: znaki rabe, kot so praske ali vidne odrgnine na materialu zaradi loncev ali kuhinjske posode, so običajni. Intenzivna uporaba povzroča bolj izrazite znake rabe. V teh primerih bo naprava še naprej delovala brezhibno in pritožbe niso utemeljene. Varnost je vedno zagotovljena.

Vzdrževanje in čiščenje

- ▷ Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte grobih abrazivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko popraskajo površino, posledično pa lahko steklo počí.
- ▷ Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav ali neposrednih curkov vode.



Nevarnost električnega udara zaradi vdora tekočine!

Naprava vsebuje električne sestavne dele.

- ▷ Zagotovite, da tekočina ne more priti v notranjost naprave.
- ▷ Za čiščenje naprave ne uporabljajte pare pod tlakom.

Popravilo

Naprava je izdelana v skladu z ustreznimi veljavnimi varnostnimi standardi.

- ▷ Napravo naj namesti ali popravi samo usposobljeno osebje.
- ▷ Obrnite se na servisno središče, ki je pooblašeno s strani proizvajalca, ali na usposobljeno osebje v naslednjih primerih:
 - Takoj po razpakiranju, in sicer v primeru dvomov glede celovitosti naprave
 - Med namestitvijo (v skladu z navodili proizvajalca)
 - V primeru dvoma glede pravilnega delovanja naprave
 - V primeru okvare ali slabega delovanja

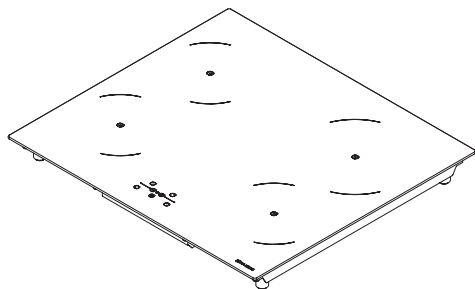
- Pri zamenjavi električne vtičnice v primeru nezdružljivosti z vtičnim naprave
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljeno osebje, v nasprotnem primeru lahko to predstavlja nevarnost.

▷ Uporabite samo originalne rezervne dele.

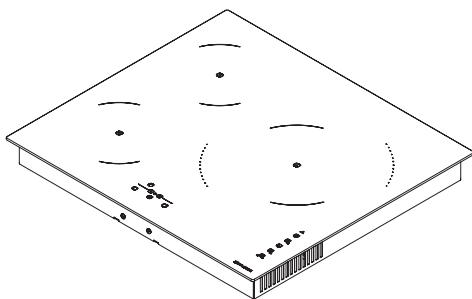
Prenehanje uporabe

- ▷ Če naprave ne nameravate več uporabljati, pokličite servisno središče ali usposobljeno osebje, da jo izklopijo iz napajanja.

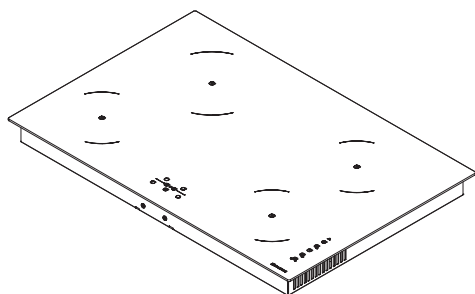
Pregled



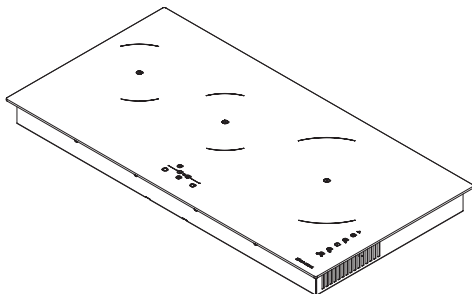
FBH 64 BK



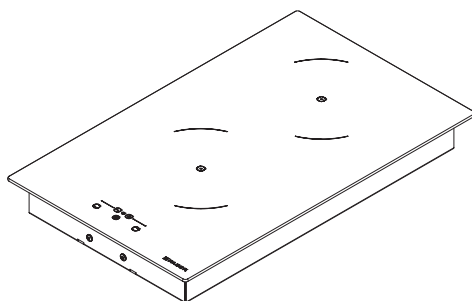
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

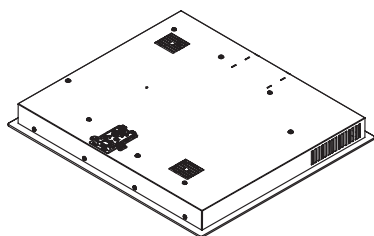


FBH 83 BK
FCH 83 GR



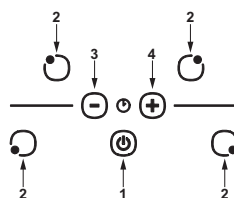
FBH 32 BK

Električna priključitev



Gumbi in zaslonski elementi tj. kuhalna plošča s štirimi kuhalnimi mesti

1. Vklop/izklop
2. Položaj kuhalnega mesta
3. Zmanjšaj stopnjo moči/
zmanjšaj čas kuhanja
4. Povečaj stopnjo moči/
povečaj čas kuhanja




Vaša naprava

Kako indukcijske kuhalne plošče delujejo


Indukcijske kuhalne plošče delujejo bistveno drugače od običajnih kuhalnih plošč ali trdnih plošč. Indukcijska tuljava pod stekleno keramiko ustvari magnetno polje, ki se hitro izmenjuje in neposredno segreje magneteno dno kuhinjske posode. Štekljeno keramiko segreje samo vroča kuhinjska posoda. Če kuhinjsko posodo odstranite s kahalnega mesta, se napajanje takoj prekine.

Zaznavanje posode

Vsako kahalno mesto je opremljeno s funkcijo za zaznavanje posode. Zaznavanje posode prepozna kuhinjsko posodo z magnetnim dnom, ki je primeren za uporabo z indukcijskimi kuhalnimi ploščami.

Če kuhinjsko posodo odstranite med postopkom ali če je uporabljena neprimerna kuhinjska posoda, zaslon poleg stolpičnega grafa utripa z .

Če na kahalnem mestu ni kuhinjske posode med časovnim obdobjem zaznavanja posode 10 sekund:

- Kuhalno mesto se samodejno izklopi po 10 sekundah.
- Zaslon vsakega kahalnega mesta prikaže .

Kuhinjska posoda

Primerna kuhinjska posoda

Samo kuhinjska posoda s popolnoma magnetnim dnom je primerna za kuhanje na indukcijski kahalni plošči. Magnet se oprime vsake točke po celotnem dnu kuhinjske posode.


Kuhinjska posoda, primerna za uporabo pri indukcijskem kuhanju

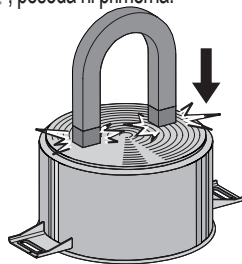
Kuhinjska posoda, uporabljena na indukcijski kahalni površini, mora biti izdelana iz kovine z magnetnimi značilnostmi in dovolj velikim dnom.

Primerna kuhinjska posoda:

- ✓ Emajlirane jeklene kuhinjske posode z debelim dnom.
- ✓ Kuhinjske posode iz litega železa z emajliranim dnom.
- ✓ Kuhinjske posode iz večplastnega nerjavečega jekla, feritnega nerjavečega jekla in aluminija s posebnim dnom.

Neprimerna kuhinjska posoda:

- ✓ Kuhinjska posoda iz bakra, nerjavečega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, lesa, keramike in terakote.
- ▶ Da bi preverili, ali je posoda primerna, dnu približajte magnet: če ga privlači, je posoda primerna za indukcijsko kuhanje. Če magneta nimate, lahko v posodo dolijete majhno količino vode, jo postavite na kahalno mesto in jo vkjučite. Če se na zaslonu prikaže simbol , posoda ni primerna.



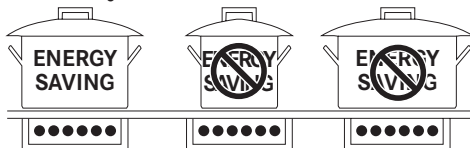
Opomba: Uporabljajte samo kuhinjsko posodo s popolnoma ravnim dnom in primerno za indukcijske kuhalne plošče. Uporaba kuhinjske posode z neravnim dnom lahko zmanjša učinkovitost grelnega sistema in prepreči zaznavo kuhinjske posode na kahalnem mestu.

Hrup med kuhanjem

Med kuhanjem lahko kuhinjska posoda povzroča hrup. To ne pomeni, da je naprava okvarjena, prav tako na nikakršen način ne vpliva na delovanje naprave. Hrup je odvisen od uporabljene kuhinjske posode. Če je hrup precej moteč, skušajte zamenjati kuhinjsko posodo.

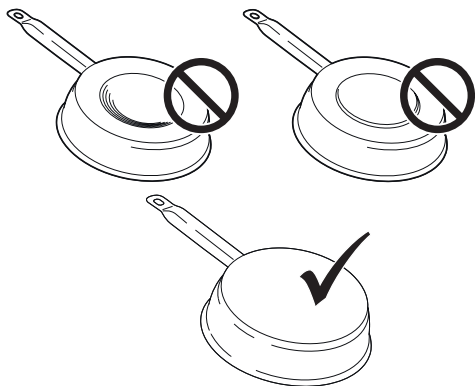
Nasvet glede varčevanja z energijo

- ▶ Premer dna posode mora ustrezati premeru kahalnega mesta.



- ▶ Ob nakupu posode preverite, ali se navedeni premer nanaša na dno ali na zgornji del posode, saj je zgornji del skoraj vedno večji od dna.
- ▶ Pri pripravi jedi z dolgim časom kuhanja lahko prihranite čas in energijo z uporabo tlačne kahalne posode, ki omogoča tudi ohranjanje vitaminov v hrani.

- ▶ Prepričajte se, da tlačna kuhalna posoda vsebuje dovolj tekočine, saj lahko v primeru nezadostne tekočine pride do pregretja, kar lahko povzroči poškodbo tlačne kuhalne posode in kuhalnega mesta.
- ▶ Če je mogoče, posode vedno pokrijte z ustreznim pokrovom.
- ▶ Izberite posodo, ki je primerna za količino hrane, ki jo želite skuhati. Velika, napol prazna posoda porabi veliko energije.



Kuhalno mesto	Premer dna posode	
	Ø Najm.	Ø Najv.
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Ø dvojnega mesta 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Običajen obratovalni hrup kuhalne površine

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj. Ta polja lahko ustvarijo toploto neposredno pod dnom kuhinjske posode. Lonci in ponve lahko povzročajo različne vrste hrupa ali vibracij, to pa je odvisno od načina njihove izdelave.

Te vrste hrupa so opisane v nadaljevanju:

Nizko brenje (kot pri transformatorju)

Ta hrup nastane pri kuhanju pri visoki stopnji toplote. Temelji na količini energije, ki se prenese s kuhalne površine na kuhinjsko posodo. Hrup preneha ali pojenja ob znižanju stopnji toplote.

Tiho piskanje

Ta hrup nastane, če je posoda za kuhanje prazna. Preneha takoj, ko v posodo dodate vodo ali hrano.

Prasketanje

Do tega hrupa pride, če kuhinjska posoda sestoji iz različnih materialov, ki so položeni eden čez drugega. Povzročijo ga vibracije na površini, kjer se različni materiali stikajo. Ta hrup nastane v kuhinjski posodi in se razlikuje glede na količino in način priprave hrane.

Glasno piskanje

Do tega hrupa pride, če kuhinjska posoda sestoji iz različnih materialov, ki so položeni eden čez drugega in če se dodatno uporabljajo pri največji izhodni moči ter na dveh kuhalnih ploščah. Hrup preneha ali pojenja ob znižanju stopnje toplote.

Hrup ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je treba uravnati temperaturo kuhalne površine. V ta namen je kuhalna površina opremljena z ventilatorjem, ki zmanjšuje in uravnava temperaturo elektronskega sistema. Ventilator lahko deluje tudi potem, ko je naprava že izklopljena, če je zaznana temperatura kuhalne površine po izklopu še vedno previsoka.

Ritmični zvoki in zvoki, podobni tiktakanju

Do tega zvoka pride samo takrat, ko delujejo vsaj tri kuhalne plošče, izgine ali oslabi pa, ko se nekaj plošč izključi.

Opisane vrste hrupa so običajen pojav opisane indukcijske tehnologije in se ne štejejo za napake.

Prvi vklop

V prvih nekaj urah uporabe lahko kuhalna plošča oddaja neprijeten vonj. To je povsem običajno pri novih napravah.

► Zagotovite ustrezno prezračevanje prostora.

Delovanje

Stopnje moči

Stopnja moči	Način kuhanja	Uporabite za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Nabrekanje	Riž
4	Neprekinjeno kuhanje, redukcija, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Neprekinjeno kuhanje, redukcija, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Neprekinjeno kuhanje, dušenje	Testenine, juha, dušeno meso
7	Rahlo cvrtje	Rosti (praženi krompir), omelete, panirane cvrte jedi, hrenovke
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, krompirček
9	Hitro cvrtje	Zrezek
P	Hitro gretje	Vretje vode

Vklop kuhalnega mesta

Po vklopu kuhalne plošče:

- ▶ Izberite potrebno kuhhalno mesto z ustreznimi tipkami za izbor mesta (☉ na primer: kuhhalno mesto zgoraj levo).
- ▶ Uporabite tipki ⊕ in ⊖, če želite izbrati moč kuhanja od 1 do 9, ali pa vklopite največjo moč (glejte poglavje »Največja moč«).

Izklop kuhalnega mesta

- ▶ Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite izključiti s tipkami za izbiro mesta.
- ▶ Pritisnite tipko ⊖, da vrednost moči nastavite na 0 (nič).

Opomba: Držite tipko za vklop/izklop ⊖ vsaj 2 sekundi, da izključite vsa kuhhalna mesta hkrati.

Hitra izbira

Ta funkcija vam omogoča, da hitro nastavite kuhhalna mesta na največjo moč.

Po vklopu kuhalne plošče:

- ▶ Izberite potrebno kuhhalno mesto z ustreznimi tipkami za izbor mesta (☉ na primer: kuhhalno mesto zgoraj levo).
- ▶ Pritisnite ⊖. Nastavljena bo stopnja moči 9.

Odpadna toplota



Neustrezna uporaba

Nevarnost opeklin!

- ▷ Otroke pozorno nadzirajte, saj ne morejo videti lučke za odpadno toploto. Kuhhalna mesta ostanejo vroča za določeno časovno obdobje tudi potem, ko so bila izključena. Pazite, da se otroci ne bi dotaknili kuhhalne plošče.

Opomba: Če je kuhhalno mesto še vedno vroče, potem ko ste ga izključili, se bo na zaslonu prikazal simbol H. Simbol izgine, ko temperatura pade pod 40 °C.

Največja moč

Ta funkcija vam omogoča, da uporabite največjo možno moč za kuhhalno mesto.

Po vklopu potrebnega kuhalnega mesta:

- ▶ Pritisnite tipko ⊕, da moč nastavite na 9.
- ▶ Znova pritisnite tipko ⊕, na zaslonu se prikaže simbol P.

- ▶ Pritisnite tipko ⊖, da izklopite največjo moč.

Opomba: Samo na spodnjem levem in zgornjem desnem kuhhalnem mestu: funkcija moči je na voljo 5 minut, po tem času se raven moči samodejno zniža na 9.

Časovnik

Ta funkcija se uporablja za nastavev odštevanja minut. Pisk se bo oglasil na koncu predhodno nastavljenega časa (od 1 do 99 minut).

Po vklopu kuhalne plošče:

- ▶ Hkrati pritisnite tipki ⊕ in ⊖; prikaže se □.□.
- ▶ Nastavite zeleni čas v minutah s tipkama ⊕ in ⊖ (tipki držite, da čas nastavite hitreje). Prikažejo se utripajoče tipke, ki prikazujejo odštevanje.

Opomba:

- Časovnik kuhhalnih mest ne izključi, ampak uporabnika obvesti o izteku nastavljenih minut.
- Časovnik je mogoče izklopiti, ko so kuhhalna mesta vključena ali izključena.

Ob koncu predhodno nastavljenega časa kuhhalna plošča uporabnika opozori z nizom piskov. Pritisnite katero koli tipko, da prekinete piskanje.

Opomba: Za izklop časovnika med odštevanjem ponastavite nastavljeni čas s tipko ⊖. Ko zaslon prikaže □.□., se časovnik izklopi.

Časovnik za samodejni izklop kuhalnega mesta

Ta funkcija se uporablja za programiranje samodejnega izklopa vsakega kuhalnega mesta ob koncu časovnega obdobja (od 1 do 99 minut).

- ▶ Izberite potrebno kuhhalno mesto z ustreznimi tipkami za izbor mesta (☉ na primer: kuhhalno mesto zgoraj levo).
- ▶ Uporabite tipki ⊕ in ⊖, če želite izbrati moč kuhanja od 1 do 9, ali pa vklopite največjo moč (glejte poglavje »Največja moč«).
- ▶ Pri vklopljeni LED-lučki tega kuhalnega mesta hkrati pritisnite ⊕ in ⊖.
- ▶ Pritisnite ⊕ ali ⊖ za nastavev zelenega časa (pritisnite in držite tipki, da čas nastavite hitreje).

Časovnik je mogoče vklopiti na več kuhhalnih mestih hkrati.

Če želite spremeniti nastavljeni čas:

- ▶ Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite spremeniti.

- ▶ Hkrati pritisnite tipki ⊕ in ⊖, dokler pika za ustrezno kuhhalno mesto ne zasveti.
- ▶ Pritisnite tipki ⊕ in ⊖, da izberete nov želeni čas.
- ▶ Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite potrditi.
- ▶ Ob koncu predhodno nastavljenega časa – ustrezni zaslon bo utripal – kuhhalna ploščica izklopi kuhhalno mesto in uporabnika opozori z nizom piskov. Pritisnite katero koli tipko, da prekinete piskanje.

Varnostno zaklepanje za otroke

Po vklopu kuhhalne ploščice:

- ▶ Hkrati pritisnite tipki ⊖ in ⊙.
- ▶ Po pisku pritisnite gumb ⊙.
 - Upravljalna so zdaj zaklenjena in na zaslonu se prikaže L.

Opomba: Varnostno zaklepanje v primeru izpada električnega toka ne bo onemogočeno.

Odklepanje upravljal:

Po vklopu kuhhalne ploščice:

- ▶ Hkrati pritisnite tipki ⊖ in ⊙.
- ▶ Po pisku pritisnite gumb ⊖.

Opomba: Prikazana ikona je ikona kuhhalne ploščice s 4 kuhhalnimi mesti, pri kuhhalnih ploščicah s 3 mesti in kuhhalnih ploščicah z 2 mestoma se ikona nahaja desni.

Upravljanje porabe energije

Glede na največjo nastavitev razpoložljive izhodne moči (glejte naslednji razdelek »Nastavitve za omejitve moči«) vseh kuhhalnih mest ni mogoče nastaviti na želeno stopnjo ali jih omogočiti.

V tem primeru zaslon utripa nekaj sekund in prikaže največjo dovoljeno moč.

Če na drugih področjih ne opravite nobenih prilagoditev, bo kuhhanje pričelo pri prikazani stopnji.

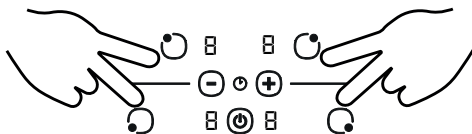
Nastavitve za omejitve moči

Nastavitve za omejitve moči so možne pri naslednjih modelih: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

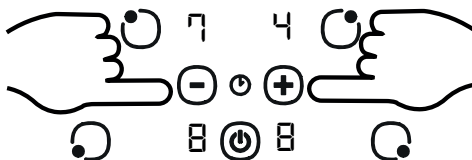
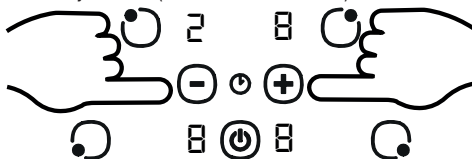
- **Nastavitev je mogoča le po prvih dveh minutah po priključitvi naprave na električno omrežje.**
- Dotik mora biti odključen in vsi grelniki morajo biti izklopljeni.
- Točnariška nastavitev moči je največja vrednost.
- Če pride do izpada elektrike, ostane nastavitev stopnje moči nespremenjena.

Primer nastavitve omejitve moči za ploščo s štirimi kuhhalnimi mesti (FBH 64 BK/FBH 84 BK/FCH 84 GR):

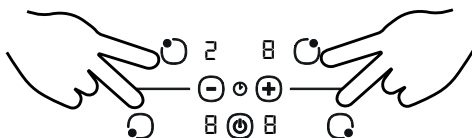
- ▶ Istočasno pritisnite vsa štiri kuhhalna mesta in jih držite, dokler ne slišite signala.



- ▶ Če v 10 sekundah ne slišite signala, ponovite postopek in prste skušajte bolje postaviti na površino.
- ▶ Zdaj lahko z ⊕ in ⊖ preklopite med stopnjami omejitve moči (2,8 kW, 3,5 kW in MAX).



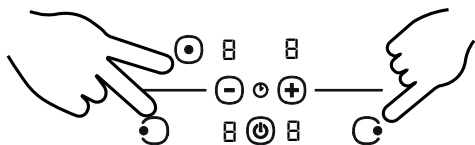
- ▶ Zdaj istočasno pritisnite vsa štiri kuhhalna mesta in jih držite, dokler ne slišite signala, ki potrjuje nastavitev moči.



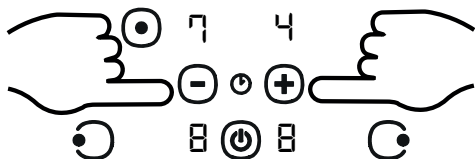
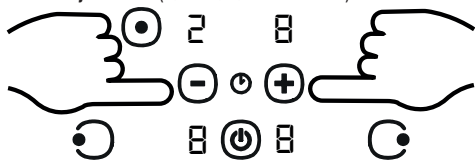
Opomba: Če po nastavitvi stopnje moči ne potrdite z dotikom prsta in ne slišite signala v 60 sekundah, kuhhalna ploščica ne bo sprejela nove nastavitve.

Primer nastavitve za omejitve moči kuhhalne ploščice s tremi kuhhalnimi mesti. (FCH 63 GR/FBH 83 BK/FCH 83 GR):

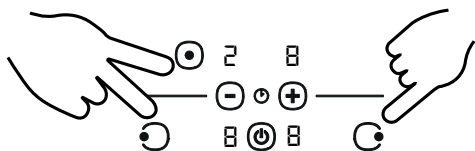
- ▶ Istočasno pritisnite vsa tri kuhhalna mesta in jih držite, dokler ne slišite signala.



- ▶ Če v 10 sekundah ne slišite signala, ponovite postopek in prste skušajte bolje postaviti na površino.
- ▶ Zdaj lahko z ⊕ in ⊖ preklopite med stopnjami omejitve moči (2,8 kW, 3,5 kW in MAX).



- ▶ Zdaj istočasno pritisnite vsa tri kuhalna mesta in jih držite, dokler ne slišite signala, ki potrjuje nastavev moči.



Opomba: Če po nastavitvi stopnje moči ne potrdite z dotikom prsta in ne slišite signala v 60 sekundah, kuhalna plošča ne bo sprejela nove nastavitve.

MODEL	FBH 64 BK FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
NASTAVITEV ZASLONA	Največja skupna moč	Največja skupna moč	Največja skupna moč	Največja skupna moč
	2,8	2,8	2,8	2,8
	3,5	3,5	3,5	3,4
	7,4 – Najv.	6,9	7,1	6,4
Moč v kW pri 230 V – 50/60 Hz				

Ukazi nape za štedilnike



	Vklop/izklop motorja. Če pritisnete ta gumb, se motor vklopi pri prvi hitrosti.
	Če pritisnete ta gumb, se hitrost motor zmanjša do prve hitrosti.
	Če pritisnete ta gumb, se hitrost motorja poveča do najvišje hitrosti (ojačevalnik), ki traja 5 minut.
	Če pritisnete ta gumb, se lučke vklopijo in izklopijo.
	ČASOVNIK: vklopiti ga je mogoče s pritiskom tipke po izbiri hitrosti; kuhalna plošča se popolnoma izklopi po 5 minutah.

Opomba: ukazi, ki so izbrani na daljinskem upravljalniku, so prikazani na steklu kuhalne plošče

Čiščenje in vzdrževanje



Nevarnost opeklin!

- ▷ Naprave ne čistite, dokler se popolnoma ne ohladi.

Preden začnete s čiščenjem in vzdrževanjem:

- ▷ Preberite splošne varnostne informacije o čiščenju v poglavju »Varnostne informacije«.
- ▷ Izklopite napravo.

Splošna priporočila

- ▷ Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav ali neposrednih curkov vode.
- ▷ Za čiščenje steklenih delov naprave ne uporabljajte grobih abrazivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko popraskajo površino, posledično pa lahko steklo počí.
- ▷ Nikoli ne uporabite gobíc za drgnjenje, jeklene volne, solne kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko popraskali ali poškodovali površino.

Čiščenje naprave

- ▶ Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da preprečíte, da bi se ostanki hrane prižgali. Čiščenje posušene in prežgane umazanije zahteva več truda.
- ▶ Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobico ter vodo in ustrezno sredstvo za čiščenje. Upoštevajte nasvet proizvajalca glede sredstev za čiščenje. Priporočamo uporabo zaščitnih sredstev za čiščenje.
- ▶ Odstranite zasušene obloge, npr. prežgano mleko, s steklenim keramičnim strgalom, ko je kuhalna plošča še topla. Upoštevajte nasvet proizvajalca glede strgala.
- ▶ Odstranite sladka živila, npr. prežgano marmelado, s steklenim keramičnim strgalom, ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko to poškoduje površino steklene keramike.
- ▶ Odstranite stopljeno plastiko s steklenim keramičnim strgalom, medtem ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko to poškoduje površino steklene keramike.
- ▶ Odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino sredstva za raztapljanje vodnega kamna, npr. kis ali limonin sok, ko se je kuhalna površina ohladila. Nato znova očistite z mokro krpo.

Odpravljanje težav

Kuhalna plošča ne dela:

- ▶ Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena in da je glavno stikalo vključeno.
- ▶ Prepričajte se, da napajanje z električnim tokom ni prekinjeno.
- ▶ Prepričajte se, da varovalka ni pregorela. V tem primeru varovalko zamenjajte.
- ▶ Prepričajte se, da se ni sprožil prekinjevalec električnega tokokroga. V tem primeru odklopnik ponovno aktivirajte.

Rezultati kuhanja niso zadovoljivi:

- ▶ Prepričajte se, da temperatura kuhanja ni previsoka ali prenizka.

S kuhalne plošče se kadi:

- ▶ Dovolite, da se plošča ohladi in jo po končanem kuhanju očistite.
- ▶ Pazite, da se hrana ne bo razlivala iz posode, in po potrebi uporabite večjo posodo za kuhanje.

Varovalke so pregorele ali se večkrat sproži prekinjevalec električnega tokokroga.

- ▶ Pokličite tehnično podporo ali električarja.

V kuhalni plošči so razpoke:

- ▶ Takoj izklopite napravo, odklopite napajanje in pokličite tehnično podporo.

Kuhalna plošča je hrupna:

- ▶ V primeru hrupa glejte odstavek »Običajen obratovalni hrup kuhalne površine« (84. stran).

Kode napake

Modeli: FBH 64 BK

Koda napake	Opis	Odprava težave
ER03 in stalen signal	Stalno pritisnjen gumb; upravljanje se izklopi po 10 sekundah	Očistite uporabniški vmesnik.
ER22	Analiza gumba ne deluje, upravljanje se izklopi po 3,5-7,5 sekundah	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
ER20	Napaka programske opreme	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
ER47	Napaka s komunikacijo Lin	Povezovalni kabel ni pravilno priklopljen ali je okvarjen.
E2	Previsoka temperatura	Dovolite, da se sistem ohladi
E3	1. Lonec/posoda ni primerna 2. Moč kuhalnih mest je trajno presežena.	Zamenjajte lonec/posodo. Če je napaka še vedno prisotna, stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E5	Napaka pri napetosti električnega omrežja	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E6	Napaka sinhronizacijskega impulza električnega omrežja	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E8	Napaka ventilatorja	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E9	Senzor temperature (NTC) na induktorju je okvarjen	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
EA	Okvara strojne opreme	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/H	Napaka nespremenljivega upora	Dovolite, da se sistem ohladi
U400	Napačna priključitev/prenapetost 400 V	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.

Koda napake	Opis	Odprava težave
C	Kuhalno mesto je mogoče konfigurirati.	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
C/-	Kuhalno mesto bo konfigurirano. Če simbol „-“ ni prikazan, preverite možne vzroke napake E/5.	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E	Utripajoča črka „E“ na vsakem kuhalnem mestu označuje, da bodo vse konfiguracije izbrisane.	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/2 (koda napake se lahko razlikuje za nekatere uporabniške vmesnike)	Omejitve temperature so presežene.	Sistem se mora ohladiti.
E/3	Neprimeren lonec	Zamenjajte lonec/posodo. Če je napaka še vedno prisotna, stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/4	Nekonfiguriran indukcijski modul	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/5	Ni komunikacije med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/6	Motnja v glavnem napajanju	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/7		Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/8	Napaka ventilatorja	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/9	Okvarjeni senzor temperature na induktorju	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/A	Okvara strojne opreme indukcijskega modula	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/C	Napaka pri konfiguraciji	Stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.
E/H	Fiksna vrednost senzorja	Dovolite, da se sistem ohladi.
Ne deluje in ni prikaza.	Prenapetost na stikalnem napajalniku (ne deluje).	Odklopite in priključite priključek električnega voda. Če je napaka še vedno prisotna, stopite v stik s pooblaščenim centrom za tehnično pomoč in navedite kodo napake.

Vzdrževanje in popravila

- ▷ Prepričajte se, da vzdrževanje električnih sestavnih delov opravi izključno proizvajalec ali služba za pomoč strankam.
- ▷ Prepričajte se, da proizvajalec ali služba za pomoč strankam zamenja poškodovane kable.
- ▶ Službi za pomoč strankam sporočite naslednje informacije:
 - vrsto okvare
 - model naprave (Art.)
 - serijsko številko (S.N.)

Te informacije so podane na ploščici s tehničnimi podatki. Ploščica s tehničnimi podatki je pritrjena na spodnji strani. Poleg tega morate priložiti tudi dokazilo o nakupu, če je garancijska doba še veljavna.

Odstranjevanje

Embalaža

Vsi embalažni materiali (karton, plastična folija (PE) in polistiren (EPS)) so označeni in jih je treba, če je možno, zbrati za recikliranje in odstranjevanje na okolju prijazen način.


Odklop

- ▶ Odklop naprave iz električnega omrežja. Pri pritrjeni napravi mora to opraviti usposobljen električar.

Varnost

- ▶ Napravo onemogočite, da preprečite nezgode zaradi neustrezne uporabe, zlasti pri igri otrok.

Odstranjevanje

-  Simbol na izdelku ali na embalaži označuje, da naprave ne smete odstraniti med gospodinjne odpadke.

S tem, ko napravo odstranite na pravilen način, pripomorate k preprečevanju škodljivih posledic za okolje in zdravje.

Dodatne informacije o recikliranju naprave so na voljo pri pristojnih organih, lokalni službi za odstranjevanje odpadkov ali pri prodajalcu naprave.

- ▷ Napravo odstranite v centru, specializiranem za odstranjevanje odpadne elektronske in električne opreme.

V skladu s členom zakonske uredbe št. 15 z dne 25. julija, izvajanje Direktiv 2002/95/ES, 2002/96/ES in 2003/108/ES v zvezi z zmanjšanjem nevarnih snovi, uporabljenih v elektronskih in električnih napravah, ter odstranjevanjem odpadkov.

Simbol s prečrtanim košem za smeti na napravi označuje, da ob koncu življenjske dobe izdelka tega ne smete odvreči med gospodinjne odpadke.

Ob koncu življenjske dobe naprave jo mora uporabnik odstraniti v centru za recikliranje odpadne elektronske in elektrotehnične opreme ali jo vrniti prodajalcu ob nakupu nove naprave podobnega tipa.

Ustrezno ločeno zbiranje odpadne opreme za naknadno recikliranje, obdelavo in okolju prijazno odstranjevanje pripomore k preprečevanju potencialno negativnega vpliva na okolje in zdravje ter poenostavi recikliranje materiala, uporabljenega pri izdelavi naprave.

Služba za pomoč strankam

- ▶ Glejte kontaktni naslov za vašo državo na hrbtni strani ali naši spletni strani:
 - www.faberspa.com

Dodatne informacije

Identifikacija izdelka

Vrsto: FHSM-B2

Modeli: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Vrsto: FHSM-B3

Modeli: FBH 64 BK

- ▶ Glejte podatkovno ploščo na spodnji strani izdelka. Proizvajalec zagotavlja stalne izboljšave izdelka. Zaradi tega lahko pride do sprememb besedila in slik v tem priročniku brez vnaprejšnjega obvestila.


Dodatne informacije o tehničnih podatkih so na voljo na: www.faberspa.com

EL Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο συγκεκριμένο μοντέλο σας.

Η Faber διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Σύμβολο	Σημασία
	Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.
▷	Ασφαλείς ενέργειες και σημειώσεις προειδοποίησης για αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.
▶	Σχέδιο δράσης. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.
■	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων δράσης.
✓	Προϋπόθεση που χρειάζεται να πραγματοποιείται πριν το επόμενο βήμα.

Προοριζόμενη χρήση

Οι εστίες σχεδιάστηκαν αποκλειστικά για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση σε ένα νοικοκυριό.

Οι εστίες έχουν σχεδιαστεί για να προσφέρουν επαγγελματική απόδοση στο σπίτι. Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.


Πληροφορίες ασφάλειας

▷ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χειρισμού πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν εξαιτίας λανθασμένης εγκατάστασης και λανθασμένης, ακατάλληλης ή αλόγιστης χρήσης της συσκευής.

Για να διασφαλίσετε ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

- ▷ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης.
- ▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.

 Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.

▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επίτηρηση.

Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της.

Τα επαγωγικά συστήματα αυτών των μονάδων εστιών πληρούν τις απαιτήσεις των προτύπων ΗΜΣ και της οδηγίας για τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία και δεν πρέπει να προκαλούν παρεμβολές σε άλλες ηλεκτρονικές συσκευές.

▷ Οι χρήστες βηματοδότη ή άλλων ηλεκτρονικών εμφυτευμάτων πρέπει να επικοινωνήσουν με τον ιατρό τους ή με τον κατασκευαστή των εμφυτευμάτων σχετικά με το εάν οι συσκευές αυτές είναι επαρκώς ανθεκτικές στις παρεμβολές.

Ενδεδειγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση

Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής στην παροχή ισχύος πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι η απαραίτητη εγκατάσταση πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό ή ηλεκτρολόγο.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση στο σπίτι για την προετοιμασία φαγητού. Καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής για πιθανές ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό.

Αν θέλετε η συσκευή να συνδεθεί μόνιμα στην παροχή ισχύος:

▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται μόνο από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, έναν ηλεκτρολόγο ή τεχνικά καταρτισμένο προσωπικό με επαρκείς γνώσεις/κατάρτιση.

▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από την παροχή ισχύος, με διάκενο επαφής (3 mm) που εγγυάται πλήρη αποσύνδεση σε υπερφόρτωση δικτύου κατηγορίας 3.

▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολυπρίζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.

▷ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι φθαρμένο. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).

▷ Βεβαιωθείτε ότι ο εξερισμός της συσκευής συμμορφώνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή.



Κίνδυνος θανάτου!

▷ Απομακρύνετε τα κατοικίδια ζώα από τη συσκευή.

Υλικά συσκευασίας, π.χ. πλαστική μεμβράνη και πολυστυρένιο, μπορεί να είναι επικίνδυνα για παιδιά.

▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τα υλικά συσκευασίας.

Ενδεδειγμένη χρήση

▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.

▷ Ελέγχετε τα εγχειρίδια λοιπών συσκευών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται με τις εστίες κατά τη χρήση της συσκευής.

▷ Μην τοποθετείτε καλώδια παροχής ισχύος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ξεστά σημεία της συσκευής.

▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή.

▷ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τις εστίες χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ελέγχου. Μην εμπιστεύεστε τον ανιχνευτή σκευών.

▷ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χρησιμοποιώντας εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- ▷ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται.
 - Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται αδιάλειπτα.
 - Απενεργοποιήστε μετά τη χρήση το στοιχείο εστίας μέσω του χειριστηρίου του και μην εμπιστεύεστε τον ανιχνευτή σκευών.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από μια διακοσμητική πόρτα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανσή της.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε την εστία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε μικρά παιδιά μακριά.

- ▷ Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▷ Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών επειδή μπορούν να υπερθερμανθούν.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας συσκευής που έχει υποστεί βλάβη!

- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή προς αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ▷ Μην ενεργοποιείτε μια συσκευή αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη ή το πάχος του υλικού έχει υποστεί ζημιά.
- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέλη του σώματός σας.
- ▷ Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- ▷ Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Ανεπιβλέπτο μαγείρεμα σε εστία με λίπη ή λάδι μπορεί να γίνει επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Το καυτό λάδι αναφλέγεται εύκολα.

- ▷ Παρασκευάστε φαγητά με μεγάλες ποσότητες λαδιού (όπως τηγανιτά) μόνο υπό συνεχή επιτήρηση.
- ▷ Ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό.
- ▷ Σε περίπτωση πυρκαγιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

Αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή

- ▷ Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε να κρυσώσει πλήρως. Μην τοποθετείτε πιάτα πάνω στη συσκευή. Μην ψυχετε με κρύο νερό υπό οποιοσδήποτε συνθήκες.
- ▷ Μην σκαρφαλώνετε στη συσκευή.
- ▷ Για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στον αρμό σιλικόνης, μην τοποθετείτε ζεστά σκεύη στο πλαίσιο.
- ▷ Μην κόβετε ή προετοιμάζετε φαγητό στην επιφάνεια και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω της. Μην σύρετε μαγειρικά σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι δεν χύνονται τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη ή ζωμός στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια. Αν χυθούν τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη ή ζωμός στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος, αφαιρέστε τις αμέσως με ξυστρα υαλοκεραμικών εστιών (ενώ οι εστίες είναι ακόμα ζεστές).

- ▷ Μην αφήνετε τη συσκευή ανεπίβλεπτη κατά τη λειτουργία της.

Σκεύη από καθαρό χαλκό ή αλουμίνιο αφήνουν λεκέδες που δεν καθαρίζονται εύκολα. Αν οι λεκέδες δεν αφαιρεθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα με κατάλληλο καθαριστικό προϊόν, μπορεί να παραμείνουν μόνιμα καμένοι και να χαλάσουν αισθητικά τη συσκευή.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με βάση από καθαρό χαλκό ή αλουμίνιο.

Γρατσουινιές δημιουργούνται όταν σύρετε κατσαρόλες και άλλα σκεύη πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

- ▷ Αποφύγετε τις γρατσουινιές σηκώνοντας τις κατσαρόλες και άλλα σκεύη όταν τα τοποθετείτε στη θέση τους.

Η εστία αποτελεί αντικείμενο καθημερινής χρήσης: σημάδια χρήσης όπως γρατσουινιές ή εμφανής τριβή από κατσαρόλες και άλλα σκεύη είναι φυσιολογικά. Η εντατική χρήση προκαλεί ακόμα πιο χαρακτηριστικά σημάδια χρήσης. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί άψογα και δεν δικαιολογούνται παράπονα. Η ασφάλεια είναι εγγυημένη.

Συντήρηση και καθαρισμός

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξυστρες για να καθαρίσετε την εστία, καθώς μπορεί να προκληθούν γρατζουνιές στην επιφάνεια και κατ'επέκταση θρυμματισμός του τζαμιού.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής νερού!

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Επιβεβαιώστε ότι δεν εισάγεται νερό στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Επισκευή

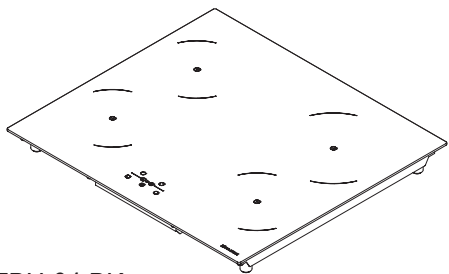
Η συσκευή κατασκευάζεται σε συμμόρφωση προς τα σχετικά ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας.

- ▷ Μην επιτρέπετε σε κανέναν εκτός από εξουσιοδοτημένο προσωπικό να εγκαθιστά ή να επισκευάζει τη συσκευή.
- ▷ Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής
 - Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
 - Αμφιβολίες σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
 - Δυσλειτουργία ή κακή λειτουργία
 - Αντικατάσταση της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
 - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή οποιοσδήποτε κινδύνου.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.

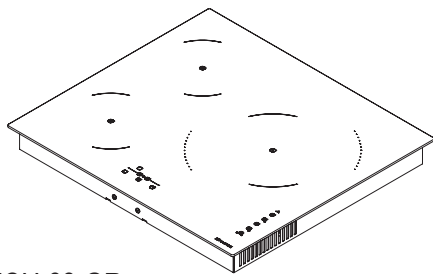
Απόσυρση

- ▷ Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να την αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

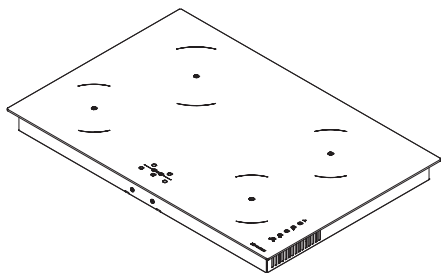
Περίληψη



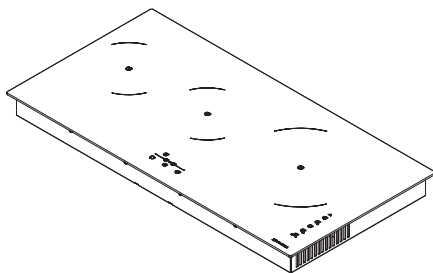
FBH 64 BK



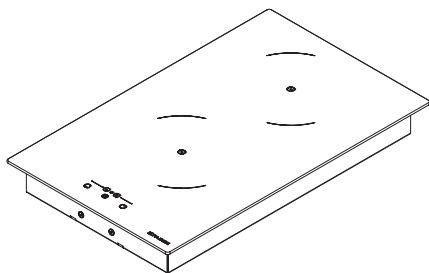
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

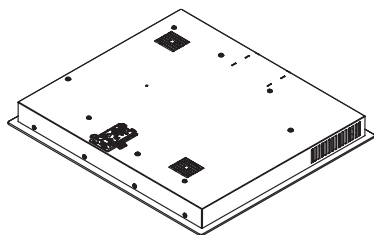


FBH 83 BK
FCH 83 GR

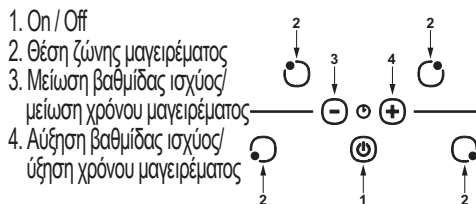


FBH 32 BK

Ηλεκτρική σύνδεση



Πλήκτρα και στοιχεία παρουσίασης π.χ. εστία 4 ζωνών




Η συσκευή σας

Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες


Οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν με αρκετά διαφορετικό τρόπο από τις συμβατικές εστίες. Το επαγωγικό πηνίο κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο που ενισχύεται γρήγορα και θερμαίνει άμεσα τη μαγνητιζόμενη βάση των μαγειρικών σκευών. Η υαλοκεραμική επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο από τα ζεστά μαγειρικά σκεύη. Αν απομακρυνθούν τα σκεύη από τη ζώνη μαγειρέματος, η παροχή ισχύος διακόπτεται άμεσα.

Ανιχνευτής σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με ανιχνευτή σκεύους. Ο ανιχνευτής σκεύους αναγνωρίζει μαγειρικά σκεύη με μαγνητιζόμενη βάση, κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες.

Αν απομακρυνθούν τα σκεύη κατά τη λειτουργία ή χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα σκεύη, η φωτεινή ένδειξη δίπλα στο ραβδόγραμμα αναβοσβήνει με το .

Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά το χρόνο ανίχνευσης σκεύους των 10 δευτερολέπτων:

- Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 δευτερολέπτα
- Η φωτεινή ένδειξη της κάθε ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει το .

Μαγειρικά σκεύη

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Μόνο σκεύη με μαγνητιζόμενη βάση είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στις επαγωγικές εστίες. Ο μαγνήτης κολλάει ολόκληρη τη βάση του σκεύους στην εστία.


Μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία

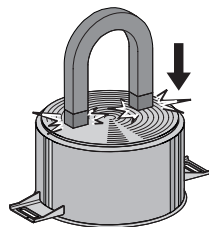
Τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται στην επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μέταλλο, με μαγνητικές ιδιότητες και μια επαρκώς μεγάλη βάση.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- ✓ Μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ ασάλι με παχιές βάσεις.
- ✓ Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο με επισματωμένη βάση.
- ✓ Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ασάλι πολλών επιπέδων, φερριτικό ανοξείδωτο ασάλι και αλουμίνιο με ειδική βάση.

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- ✓ Μαγειρικά σκεύη από χαλκό, ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο, πυρίμαχο γυαλί, πηλό και terracotta.
- ▶ Για να διαπιστώσετε αν το σκεύος είναι κατάλληλο, φέρτε ένα μαγνήτη κοντά στη βάση του: αν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αν δεν έχετε μαγνήτη, μπορείτε να γεμίσετε το σκεύος με μικρή ποσότητα νερού, να το τοποθετήσετε επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και να την ενεργοποιήσετε. Αν εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη, σημαίνει ότι το σκεύος είναι ακατάλληλο.



Σημείωση: Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με απόλυτα επίπεδη βάση και κατάλληλα για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η χρήση μαγειρικών σκευών με ανώμαλη βάση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την αποτελεσματικότητα του συστήματος θέρμανσης και να παρεμποδίσει την ανίχνευση των σκευών από τη ζώνη μαγειρέματος.

Θόρυβος κατά το μαγείρεμα

Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα. Αυτό δεν υποδεικνύει κάποιο είδος δυσλειτουργία, ούτε επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο. Ο θόρυβος εξαρτάται από τα σκεύη που χρησιμοποιούνται. Αν ο θόρυβος προκαλεί ιδιαίτερη ενόχληση, η αντικατάσταση των μαγειρικών σκευών μπορεί να βοηθήσει.

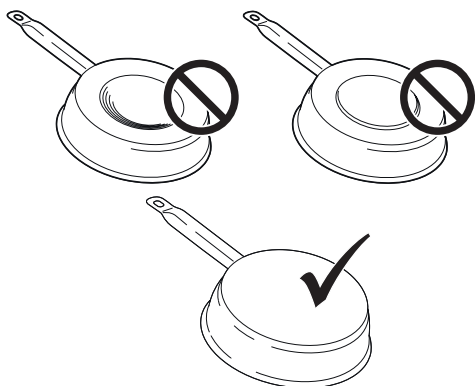
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- ▶ Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο της μαγειρικής ζώνης.



- ▶ Κατά την αγορά ενός σκεύους, ελέγξτε αν η διάμετρος που υποδεικνύεται είναι αυτή της βάσης ή του χείλους του σκεύους, διότι το χείλος είναι σχεδόν πάντα μεγαλύτερο από τη βάση.

- ▶ Όταν παρασκευάζετε φαγητό που απαιτεί μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια χρησιμοποιώντας μια χύτρα ταχύτητας, η οποία επιτρέπει και τη διατήρηση των βιταμινών στο φαγητό.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας περιέχει αρκετό υγρό, καθώς, αν δεν είναι αρκετό και η χύτρα υπερθερμανθεί, μπορούν να προκληθούν ζημιές και στη χύτρα και στη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Αν είναι δυνατό, καλύπτετε πάντα τα σκεύη με κατάλληλο καπάκι.
- ▶ Επιλέξτε ένα σκεύος κατάλληλο για την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε. Η χρήση ενός μεγάλου, μισογεμάτου σκεύους οδηγεί σε σπατάλη ενέργειας.



Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης σκεύους	
	Ελάχ. Ø	Μέγ. Ø
Ø 175 mm	Ø 110 mm	Ø 175 mm
Ø 215 mm	Ø 120 mm	Ø 215 mm
Ø 265 mm	Ø 145 mm	Ø 265 mm
Διπλή ζώνη Ø 230 mm / 320 mm	Ø 120 mm / 290 mm	Ø 230 mm / 320 mm

Κανονικοί ήχοι λειτουργίας της εστίας

Η τεχνολογία επαγωγής βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Αυτά μπορούν να παράγουν θερμότητα απευθείας στη βάση των μαγειρικών σκευών. Τα σκεύη μπορούν να παραγάγουν πολλούς ήχους ή δονήσεις ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους. Οι ήχοι αυτοί περιγράφονται ως εξής:

Χαμηλό βουητό (όπως ένας μετασχηματιστής)

Αυτός ο ήχος παράγεται κατά το μαγείρεμα σε υψηλή βαθμίδα θέρμανσης. Οφείλεται στην ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στο μαγειρικό σκεύος. Ο ήχος σταματάει ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

Διακριτικό σφύριγμα

Αυτός ο ήχος παράγεται όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Σταματάει όταν τοποθετείται νερό ή φαγητό στο σκεύος.

Κροτάλισμα

Αυτός ο ήχος παράγεται από μαγειρικά σκεύη που αποτελούνται από διάφορα υλικά σε στρώσεις. Προκαλείται από τις δονήσεις των επιφανειών στις οποίες συναντώνται τα διαφορετικά υλικά. Ο ήχος ακούγεται στο μαγειρικό σκεύος και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τη μέθοδο προετοιμασίας του φαγητού.

Δυνατό σφύριγμα

Αυτός ο ήχος παράγεται από μαγειρικά σκεύη που αποτελούνται από διάφορα υλικά σε στρώσεις, καθώς και όταν αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ και σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο ήχος σταματάει ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

Ήχοι ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της εστίας. Για αυτόν το σκοπό, η εστία είναι εφοδιασμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος ενεργοποιείται για να μειώσει ή να ρυθμίσει τη θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, σε περίπτωση που η θερμοκρασία εστίας που ανιχνεύθηκε παραμένει υψηλή μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

Ρυθμικοί ήχοι, παρόμοιοι με αυτούς των δεικτών του ρολογιού

Αυτός ο ήχος ακούγεται μόνο όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος ενώ σταματάει ή χαμηλώνει όταν απενεργοποιούνται κάποιες από αυτές.

Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί για την τεχνολογία επαγωγής που περιγράφεται και δεν θα πρέπει να θεωρηθούν ως ελαττώματα.

Ενεργοποίηση της συσκευής για πρώτη φορά

Κατά τις πρώτες ώρες χρήσης, μπορεί να αναδύεται μια δυσάρεστη οσμή από την κάθε ζώνη μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό για ολοκαίνουργιες συσκευές.

► Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.

Λειτουργία

Βαθμίδες ισχύος

Βαθμίδα ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Διόγκωση	Ρύζι
4	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Συνεχόμενο μαγείρεμα, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπια, σιγοψημένο κρέας
7	Ήπιο τηγάνισμα	Ρούστι (πατάτες στο φούρνο), ομελέτες, πανέ φαγητά, λουκάνικα
8	Τηγάνισμα σε τηγάνι, σε φριτέζα	Κρέας, πατάτες
9	Στιγμαίο τηγάνισμα	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βραστό νερό

Ενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

- ▶ Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:
- ▶ Επιλέξτε την απαιτούμενη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα πλήκτρα επιλογής ζώνης (☉ για παράδειγμα: πίσω αριστερή ζώνης μαγειρέματος).
- ▶ Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ για να επιλέξετε την ισχύ μαγειρέματος από 1 έως 9, ή ενεργοποιήστε τη λειτουργία Power (βλέπε „Λειτουργία Power“).

Απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα επιλογής ζώνης.
- ▶ Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο ⊖ για να επαναφέρετε την τιμή ισχύος στο 0 (μηδέν).

Σημείωση: Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο On/Off ⊕ για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε όλες τις ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

Γρήγορη επιλογή

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε τις ζώνες μαγειρέματος στη μέγιστη ισχύ.

Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:

- ▶ Επιλέξτε την απαιτούμενη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα πλήκτρα επιλογής ζώνης (☉ για παράδειγμα: πίσω αριστερή ζώνης μαγειρέματος).
- ▶ Πιέστε το ⊖. Θα οριστεί η βαθμίδα ισχύος 9.

Υπολειπόμενη θερμότητα



- ▶ Να έχετε τα παιδιά υπό την επίβλεψή σας διότι δεν μπορούν να δουν εύκολα την ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. Οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν θερμές για ορισμένο χρονικό διάστημα ακόμα και μετά την απενεργοποίησή τους. Φροντίστε τα παιδιά να μην αγγίζουν ποτέ την εστία.

Σημείωση: Σε περίπτωση που η εστία είναι ακόμα θερμή μετά την απενεργοποίησή της, θα εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο H. Το σύμβολο εξαφανίζεται μόλις η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 40 °C.

Λειτουργία Power

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη δυνατή ισχύ για τη ζώνη μαγειρέματος.

- ▶ Μετά την ενεργοποίηση της απαιτούμενης ζώνης μαγειρέματος:

- ▶ Πιέστε το πλήκτρο ⊕ για να επαναφέρετε την τιμή ισχύος στο 9.
- ▶ Πιέστε ξανά το πλήκτρο ⊕ το σύμβολο P θα εμφανιστεί στην οθόνη.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο ⊖ για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Power.

Σημείωση: Μόνο στις ζώνες μαγειρέματος μπροστά αριστερά και πίσω δεξιά: η λειτουργία Power είναι διαθέσιμη για 5 λεπτά και μόλις παρέλθουν αυτά η βαθμίδα ισχύος πέφτει αυτόματα στο 9.

Χρονοδιακόπτης υπενθύμισης λεπτών

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον ορισμό ενός χρονοδιακόπτη υπενθύμισης λεπτών. Θα ακουστεί ένας ήχος „μπιπ“ στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου (από 1 έως 99 λεπτά).

- ▶ Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:
- ▶ Πιέστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ ταυτόχρονα, θα εμφανιστεί η ένδειξη ☐.☐.
- ▶ Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο σε λεπτά χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ (πιέστε παρατεταμένα τα πλήκτρα για να ορίσετε το χρόνο γρηγορότερα). Θα εμφανιστούν κουκκίδες που αναβοσβήνουν για να υποδείξουν τη μέτρηση.

Σημείωση:

- Η χρήση της υπενθύμισης λεπτών δεν απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος, απλώς πληροφορεί το χρήστη μόλις συμπληρωθούν τα ορισμένα λεπτά.
- Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν είναι ενεργοποιημένες είτε όταν απενεργοποιημένες οι ζώνες μαγειρέματος.

Στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου, η εστία θα προειδοποιήσει το χρήστη με μια σειρά από ήχους „μπιπ“. Πιέστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε τους ήχους „μπιπ“.

Σημείωση: Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη υπενθύμισης λεπτών κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, μηδενίστε τον προκαθορισμένο χρόνο χρησιμοποιώντας το πλήκτρο ⊖. Όταν η οθόνη εμφανίσει την ένδειξη ☐.☐, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί.

Χρονοδιακόπτης αυτόματης απενεργοποίησης ζώνης μαγειρέματος

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον προγραμματισμό της αυτόματης απενεργοποίησης κάθε ζώνης μαγειρέματος στο τέλος της χρονικής περιόδου (από 1 έως 99 λεπτά).

- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα πλήκτρα επιλογής της ζώνης (☉ π.χ.: πίσω αριστερή ζώνη μαγειρέματος).

- ▶ Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ για να επιλέξετε την ισχύ από 1 έως 9, ή ενεργοποιήστε τη λειτουργία Power (βλέπε “Λειτουργία Power”).
- ▶ Με το led της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος αναμμένο, πιάστε ταυτόχρονα ⊕ και ⊖.
- ▶ Πιάστε ⊕ ή ⊖ για να εισάγετε την επιθυμητή ώρα (κρατήστε τα πλήκτρα πατημένα για να ρυθμίσετε πιο γρήγορα την ώρα).

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ενεργοποιηθεί σε πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

Αν θέλετε να αλλάξετε τον καθορισμένο χρόνο:

- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος προς τροποποίηση.
- ▶ Πιάστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ ταυτόχρονα μέχρι να ανάψει η κουκκίδα κάτω από την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Πιάστε τα πλήκτρα ⊕ και ⊖ για να επιλέξετε το νέο απαιτούμενο χρόνο.
- ▶ Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος για επιβεβαίωση.
- ▶ Στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου, θα αναβοσβήσει η αντίστοιχη οθόνη, η εστία θα απενεργοποιηθεί τη ζώνη μαγειρέματος και θα προειδοποιήσει το χρήστη με μια σειρά από ήχους „μπιπ“. Πιάστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε τους ήχους „μπιπ“.

Κλειδωμα ασφαλείας παιδιών

Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:

- ▶ Πιάστε τα πλήκτρα ⊖ και ⊞ ταυτόχρονα.
- ▶ Πιάστε το πλήκτρο ⊞ μετά τον ήχο „μπιπ“.
 - Τα στοιχεία ελέγχου είναι τώρα κλειδωμένα και η ένδειξη ⊞ θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Σημείωση: Το κλειδωμα ελέγχου δεν θα απενεργοποιηθεί σε περίπτωση διακοπής ισχύος.

Για την απασφάλιση των στοιχείων ελέγχου:

Μετά την ενεργοποίηση της εστίας:

- ▶ Πιάστε τα πλήκτρα ⊖ και ⊞ ταυτόχρονα.
- ▶ Πιάστε το πλήκτρο ⊖ μετά τον ήχο „μπιπ“.

Σημείωση: το εικονίδιο που εμφανίζεται είναι εκείνο μιας μονάδας εστιών με 4 ζώνες μαγειρέματος. Για τις μονάδες εστιών με 3 ζώνες και 2 ζώνες μαγειρέματος, το εικονίδιο είναι στα δεξιά.

Διαχείριση ισχύος

Ανάλογα με τη μέγιστη ρύθμιση της διαθέσιμης ισχύος εξόδου (βλέπε την επόμενη ενότητα „Ρυθμίσεις περιορισμού ισχύος“), δεν είναι δυνατή η προσαρμογή όλων των ζωνών μαγειρέματος στο επιθυμητό επίπεδο ή η ενεργοποίησή τους.

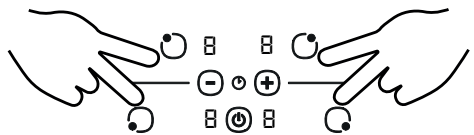
Σε αυτήν την περίπτωση η οθόνη αναβοσβήνει μερικά δευτερόλεπτα, προβάλλοντας τη μέγιστη επιτρεπτή ισχύ.

Αν δεν πραγματοποιηθούν προσαρμογές σε άλλες περιοχές, το μαγειρέμα θα ξεκινήσει στο προβαλλόμενο επίπεδο.

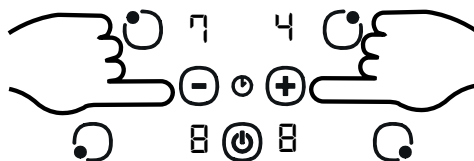
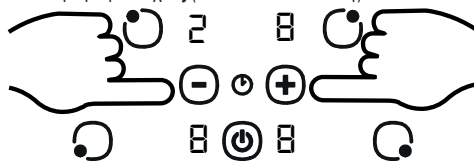
Ρυθμίσεις περιορισμού ισχύος

Η ρύθμιση περιορισμού ισχύος είναι δυνατή για όλα τα παρακάτω μοντέλα: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

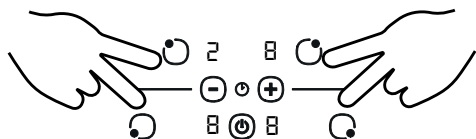
- Η ρύθμιση είναι δυνατή μόνο κατά τα δύο πρώτα λεπτά μετά τη σύνδεση της συσκευής.
 - Η λειτουργία αφής πρέπει να απασφαλιστεί και όλες οι αντιπτάσεις πρέπει να είναι απενεργοποιημένες.
 - Η εργοστασιακή ρύθμιση ισχύος αποτελεί τη μέγιστη βαθμίδα.
 - Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο καθορισμός της βαθμίδας ισχύος παραμένει αμετάβλητος.
- Παράδειγμα ρύθμισης περιορισμού ισχύος για εστία με τέσσερις ζώνες μαγειρέματος (FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):
- ▶ Πιάστε ταυτόχρονα παρατεταμένα όλες τις τέσσερις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα.



- ▶ Σε περίπτωση που δεν ακούσετε το ηχητικό σήμα εντός 10 δευτερολέπτων, επαναλάβετε την ενέργεια τοποθετώντας καλύτερα τα δάχτυλά σας.
- ▶ Μπορείτε τώρα να αλλάξετε με το ⊕ και το ⊖ τις βαθμίδες περιορισμού ισχύος (2,8 kW, 3,5 kW και Μέγ).



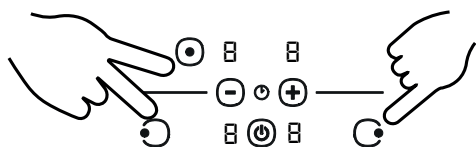
- ▶ Πιάστε τώρα παρατεταμένα ταυτόχρονα τις τέσσερις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα για επιβεβαίωση του καθορισμού ισχύος.



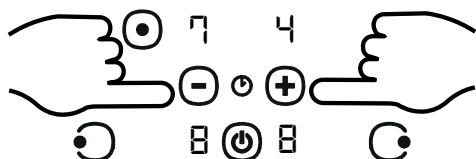
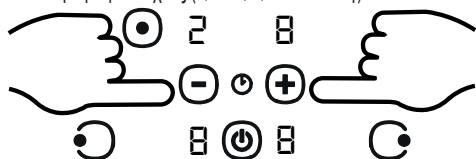
Σημείωση: Αν, μετά τη ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος, δεν πατήσετε με το δάχτυλό σας για επιβεβαίωση μετά το ηχητικό σήμα εντός 60 δευτερολέπτων, η εστία δεν θα λάβει την καινούργια ρύθμιση.

Παράδειγμα ρύθμισης περιορισμού ισχύος για εστία με τέσσερις/τρεις ζώνες μαγειρέματος (FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

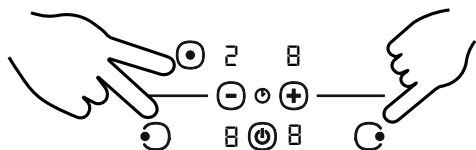
- ▶ Πιέστε ταυτόχρονα παρατεταμένα όλες τις τρεις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα.



- ▶ Σε περίπτωση που δεν ακούσετε το ηχητικό σήμα εντός 10 δευτερολέπτων, επαναλάβετε την ενέργεια τοποθετώντας καλύτερα τα δάχτυλά σας.
- ▶ Μπορείτε τώρα να αλλάξετε με το (+) και το (-) τις βαθμίδες περιορισμού ισχύος (2,8 kW, 3,5 kW και Μέγ).



- ▶ Πιέστε τώρα παρατεταμένα ταυτόχρονα τις τρεις ζώνες μαγειρέματος μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα για επιβεβαίωση του καθορισμού ισχύος.



Σημείωση: Αν, μετά τη ρύθμιση της βαθμίδας ισχύος, δεν πατήσετε με το δάχτυλό σας για επιβεβαίωση μετά το ηχητικό σήμα εντός 60 δευτερολέπτων, η εστία δεν θα λάβει την καινούργια ρύθμιση.

ΜΟΝΤΕΛΟ	FBH 64 BK	FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
ΡΥΘΜΙΣΗ ΟΘΟΝΗΣ	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.	ΜΕΓ. ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΟΛ.
	2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
	3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
	7,4- MAX	6,75 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW
Ισχύς σε kW @ 230V - 50/60 Hz					

Πίνακας χειριστήριων απορροφητήρα



	ON/OFF μοτέρ, πιέζοντας αυτό το πλήκτρο το μοτέρ ξεκινά από την πρώτη ταχύτητα
	Πιέζοντας το πλήκτρο μειώνεται η ταχύτητα του μοτέρ μέχρι να φτάσει την πρώτη ταχύτητα
	Πιέζοντας το πλήκτρο αυξάνεται η ταχύτητα του μοτέρ μέχρι να φτάσει τη μέγιστη (Booster) και παραμένει ενεργοποιημένη για 7 λεπτά
	Πιέστε το πλήκτρο για να ανάψετε το φως. Πιέστε το και πάλι για να το σβήσετε.
	ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ: ενεργοποιείται πιέζοντας το πλήκτρο αφού πρώτα έχετε επιλέξει την επιθυμητή ταχύτητα. Ο απορροφητήρας σβήνει εντελώς μετά από 5 λεπτά.

Σημείωση: τα χειριστήρια που επιλέγονται στην επιφάνεια των εστιών, εμφανίζονται σε μια οθόνη που βρίσκεται στο κέντρο του πίνακα.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Μην καθαρίζετε τη συσκευή μέχρι να κρυώσει.

Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και συντήρηση:

- ▷ Διαβάστε τις γενικές πληροφορίες ασφάλειας σχετικά με τον καθαρισμό στην ενότητα «Πληροφορίες ασφάλειας».
- ▷ Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Γενικές συμβουλές

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά μέσα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα γυάλινα μέρη της συσκευής. Θα μπορούσαν να γδάρουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν τη θραύση του τζαμιού.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρι για τρίψιμο, άχυρο σιδήρου, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γδάρουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.

Καθαρισμός της συσκευής

- ▶ Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή σχηματισμού καμένων υπολειμμάτων φαγητού. Το καθαρίσμα υπολειμμάτων ξεραμένου ή καμένου φαγητού απαιτεί επιπλέον προσπάθεια.
- ▶ Για τους καθημερινούς λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι με νερό και κατάλληλο καθαριστικό προϊόν. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά τα καθαριστικά προϊόντα. Συστήνουμε να μην χρησιμοποιείτε δραστικά καθαριστικά προϊόντα.
- ▶ Αφαιρέστε ξεραμένα υπολείμματα, π.χ. από γάλα που χύθηκε βράζοντας, με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα.
- ▶ Αφαιρέστε τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, όπως μαρμελάδες, που χύθηκαν βράζοντας με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- ▶ Αφαιρέστε λιωμένο πλαστικό με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

- ▶ Αφαιρέστε τους λεκέδες ασβέστη χρησιμοποιώντας μια μικρή ποσότητα διαλύματος κατά του ασβέστη, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού, όταν έχει κρυώσει η εστία. Έπειτα, σκουπίστε πάλι με νωπό πανί.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Η εστία δεν λειτουργεί:

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη και ότι ο κεντρικός διακόπτης είναι ενεργοποιημένος.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει διακοπή ισχύος.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια δεν έχει καεί. Αν ναι, αντικαταστήστε την ασφάλεια.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι ο αυτόματος διακόπτης του οικιακού ηλεκτρικού συστήματος δεν έχει πέσει. Αν ναι, ενεργοποιήστε εκ νέου τον αυτόματο διακόπτη.

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος δεν είναι ικανοποιητικά:

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν είναι πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή.

Η εστία βγάζει καπνό:

- ▶ Αφήστε την εστία να κρυώσει και καθαρίστε την μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό δεν έχει βγει έξω από το σκεύος και χρησιμοποιήστε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος, αν χρειαστεί.

Οι ασφάλειες καίγονται ή ο αυτόματος διακόπτης του οικιακού ηλεκτρικού συστήματος πέφτει επανειλημμένα.

- ▶ Καλέστε την τεχνική υποστήριξη ή έναν ηλεκτρολόγο.

Υπάρχουν ρωγμές ή σχισμές στην εστία:

- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως, αποσυνδέστε την παροχή ισχύος και καλέστε την τεχνική υποστήριξη.

Η εστία κάνει θορύβους:

- ▶ Σε περίπτωση θορύβου, ανατρέξτε στην παράγραφο „Κανονικοί ήχοι λειτουργίας της εστίας“ (σελίδα 99).

Κωδικός σφάλματος

Μοντέλο: FBH 64 BK

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Αντιμετώπιση
ER03 και μόνιμος ήχος ειδοποίησης	Αδιάκοπη ενεργοποίηση πλήκτρων, το στοιχείο ελέγχου απενεργοποιείται μετά από 10 δευτ.	Καθαρίστε τη διεπαφή χρήστη.
ER22	Ελαττωματική ανάλυση πλήκτρων, το στοιχείο ελέγχου απενεργοποιείται μετά από 3,5-7,5 δευτ.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
ER20	Σφάλμα αναβοσβήσιματος	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
ER47	Σφάλμα επικοινωνίας γραμμής	Το καλώδιο σύνδεσης δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό.
E2	Υπέρβαση θερμοκρασίας	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει
E3	1. Ακατάλληλο σκεύος 2. Μόνιμη υπέρβαση της ισχύος των ζωνών μαγειρέματος.	Αντικαταστήστε το σκεύος. Αν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος
E5	Σφάλμα τάσης του ηλεκτρικού δικτύου	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E6	Σφάλμα παλμού συγχρονισμού	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E8	Σφάλμα ανεμιστήρα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E9	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας (NTC) στον επαγωγέα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
EA	Σφάλμα υλικού	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/H	Σφάλμα μη μεταβλητού αντιστάτη	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει
U400	Εσφαλμένη σύνδεση/υπέρταση 400 V	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Αντιμετώπιση
C	Η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
C/-	Η ζώνη μαγειρέματος θα ρυθμιστεί. Αν δεν εμφανίζεται το „-“, ελέγξτε τις πιθανές αιτίες του E/5.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E	Ένα „E“ που αναβοσβήνει σε κάθε ζώνη μαγειρέματος υποδεικνύει ότι όλες οι ρυθμίσεις θα διαγραφούν.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/2 (διαφορετικός κωδικός σφάλματος για μερικά UI)	Υπέρβαση των ορίων θερμοκρασίας.	Το σύστημα πρέπει να κρυώσει.
E/3	Ακατάλληλο σκεύος	Αντικαταστήστε το σκεύος. Αν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος
E/4	Λειτουργία αργύθμισης επαγωγής	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/5	Καμία επικοινωνία μεταξύ UI και λειτουργίας επαγωγής	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/6	Διαταραχή κεντρικής ισχύος	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/7		Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/8	Διακοπή λειτουργίας ανεμιστήρα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/9	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας στον επαγωγέα	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/A	Ελαττωματικό υλικό της λειτουργίας επαγωγής	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/C	Αποτυχία ρύθμισης	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο για τεχνική βοήθεια προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.
E/H	Σταθερή τιμή αισθητήρα	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει
Καμία λειτουργία και καμία ένδειξη	Υπέρταση λειτουργίας εναλλαγής της παροχής ισχύος (καμία λειτουργικότητα)	Αποσυνδέστε και συνδέστε τη γραμμή ισχύος. Αν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας προσδιορίζοντας τον κωδικό σφάλματος.

Συντήρηση και επισκευή

- ▶ Επιβεβαιώστε ότι η συντήρηση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.
- ▶ Επιβεβαιώστε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών.
- ▶ Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - είδος σφάλματος
 - μοντέλο συσκευής (Art.)
 - σειριακό αριθμό (S.N.)

Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στην κάτω πλευρά. Πρέπει να έχετε αποδείξη αγοράς, αν βρίσκεστε εντός της χρονικής περιόδου εγγύησης.

Απόρριψη

Συσκευασία

Όλα τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνια, πλαστική μεμβράνη [PE] και πολυστυρένιο [EPS]) έχουν σήμανση και πρέπει, αν είναι δυνατό, να συλλεχθούν για ανακύκλωση και να απορριφθούν με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αποσύνδεση

- ▶ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε περίπτωση σταθερής σύνδεσης, αυτό πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Ασφάλεια

- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή για αποφυγή ατυχημάτων που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση, ιδιαίτερα από παιδιά που παίζουν.

Απόρριψη



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απόβλητα.

Απορρίπτοντας τη συσκευή με σωστό τρόπο, βοηθάτε στην αποφυγή επικίνδυνων επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής διατίθενται από την αρμόδια αρχή, την τοπική υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή τον προμηθευτή της συσκευής.

- ▶ Απορρίψτε τη συσκευή, η οποία πρέπει να απορριφθεί, σε συγκεκριμένο σημείο συλλογής απορριμμάτων για ηλεκτρονικές και ηλεκτρικές συσκευές.

Σε συμμόρφωση με το υπ' αριθμό 15 άρθρο Νομοθετικού Διατάγματος με ημερομηνία 25 Ιουλίου, Εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και διαχείριση αποβλήτων».

Το σύμβολο διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων με ρόδες στη συσκευή υποδεικνύει ότι στο τέλος της διάρκειας ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί σαν οικιακό απόβλητο.

Συνεπώς, όταν η συσκευή φθάσει το τέλος της διάρκειας ζωής της, ο χρήστης οφείλει να τη μεταφέρει σε κέντρο ανακύκλωσης κατάλληλο για ηλεκτρονικά και ηλεκτροτεχνικά απόβλητα, ή να την επιστρέψει στον προμηθευτή όταν αγοράσει μια παρόμοια νέα συσκευή.

Η ενδεδειγμένη χωριστή συλλογή συσκευών για επακόλουθη ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον απόρριψη βοηθά στην αποφυγή ενός δυνητικά αρνητικού αντίκτυπου στο περιβάλλον και την υγεία, ενώ διευκολύνει την ανακύκλωση υλικών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή συσκευών.

Εξυπηρέτηση πελατών

- ▶ Ανατρέξτε στη διεύθυνση επικοινωνίας για τη χώρα σας στην τελευταία σελίδα ή στην ιστοσελίδα μας:
 - www.faberspa.com

Επιπλέον πληροφορίες

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: FHSM-B2
Μοντέλο: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR,
FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Τύπος: FHSM-B3
Μοντέλο: FBH 64 BK

- ▶ Ανατρέξτε στην πινακίδα αναγνώρισης σήματος που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος. Ο κατασκευαστής συνεχώς παρέχει αναβαθμίσεις του προϊόντος. Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να αλλάξουν χωρίς ειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα διατίθενται στην ιστοσελίδα:
www.faberspa.com

TR Bu kılavuz hakkında

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellik ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz üründe bulunmayabilir.

Faber önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.

- ▶ Ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın.

Sembol	Anlamı
	Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.
▷	Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler.
▶	Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir.
■	Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu.
✓	Sonraki eylem gerçekleştirilmeden önce yerine getirilmesi gereken ön koşul.

Kullanım amacı

Ocak profesyonel olmayan kullanım amacıyla yalnızca evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

Bu ocak evlerde profesyonel performans sunacak şekilde tasarlanmıştır. Farklı pişirme yöntemlerinin güvenli ve kolay bir şekilde seçilebilmesini sağlayan çok amaçlı bir ev aletidir.


Güvenlik bilgileri

▷ Ürünü ilk kez kullanmadan önce kullanım talimatlarını okuyun.

Ürünün yanlış kurulmasından ve yanlış, uygunsuz veya makul olmayan bir biçimde kullanılmasından kaynaklanabilecek olası hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu elektrikli aygıtın güvenli ve etkili bir şekilde çalışmasını sağlamak için:

- ▷ Sadece yetkili servis merkezleriyle irtibata geçin.
- ▷ Ürünün hiçbir özelliğini modifiye etmeyin.

 Güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetmenliğinde veya ürünün güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin talimatları altında olmadığı sürece bu ürün fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetkinliği düşük ya da deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için tasarlanmamıştır.

Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için gözetim altında olmalıdır.

Ürün oyuncak değildir.

- ▷ Çocukları üründen ve ambalaj malzemesinden uzak tutun.
- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▷ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.

- ▷ Fırın kullanılırken veya kullanıldıktan hemen sonra çocukların fırına veya kontrollerine dokunmasına izin vermeyin.

Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMF Direktifinin yanı sıra EMC standartlarının gerekliliklerine de uygundur ve diğer elektronik aygıtlarda parazitlenme yapmamalıdır.

- ▷ Kalp pili veya başka elektronik implant kullananlar, bu aygıtların parazitlenmeye karşı yeterli derecede dayanıklılığa sahip olup olmadığı konusunda doktorlarına veya implant üreticisine danışmalıdır.

Doğru kurulum ve yerleştirme

Ürün, konuyla ilgili kurulum talimatlarına uygun şekilde kurularak elektrik kaynağına bağlanmalıdır. Gerekli işleri kalifiye bir montajcıya/elektrikçiye yaptırın.

Ürün, evde yemek hazırlamak için kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Uygunsuz kullanımdan veya yanlış muameleden kaynaklanan hasarlar konusunda üretici herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Ürün güç kaynağına kalıcı olarak bağlanacaktır:

- ▷ Ürünün sadece müşteri hizmetleri, bir elektrikçi veya uygun bilgiye/eğitime sahip eğitimli personel tarafından kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle (3 mm), güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun.

- Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.

- ▷ Elektrik kablosunun hasarlı olmadığından emin olun. Kablo hasarlıysa müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- ▷ Ürünün atmosferik unsurlara (yağmur, güneş) maruz kalmadığından emin olun.
- ▷ Ürünün havalandırmasının üretici talimatlarına uygun olduğundan emin olun.

⚠ Ölüm riski!

- ▷ Ev hayvanlarını üründen uzak tutun. Plastik film ve polistiren gibi ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir.
- ▷ Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

Doğru kullanım

- ▷ Ürünü sadece yemek hazırlamak ve pişirmek için kullanın.
- ▷ Ürünü kullanırken, ocakla birlikte kullanılan yemek pişirme aletlerinin kılavuzlarında yazanlara uygun hareket edin.
- ▷ Başka elektrikli aletlerin kablolarını ocağın sıcak kısımlarının üzerine koymayın.
- ▷ Ürünün yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.
- ▷ Kullandıktan sonra ocağı kontrollerden kapatın. Tava algılayıcıya güvenmeyin.
- ▷ Ürünü harici bir saatli şalterle veya bağımsız bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- ▷ Pişirme işlemi gözetim altında gerçekleştirilmelidir.
 - Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında gerçekleştirilmelidir.
 - Ürünü kullandıktan sonra ocak elemanını kontrol üzerinden kapatın ve tava algılayıcıya güvenmeyin.

- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapının arkasına yerleştirilmemelidir.



Yanık riski

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Ocağa dokunmaktan kaçının.

UYARI: Ürünün erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.

- ▷ Isıtma elemanlarına dokunmayın.
- ▷ Çatal, bıçak, kaşık ve kapak gibi metalik nesnelere ocağın yüzeyine yerleştirilmemelidir zira çok sıcak hale gelebilirler.



Hasarlı ürün nedeniyle elektrik çarpması riski!

- ▷ **UYARI:** Ürünün yüzeyi çatlamış ise, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için ürünü kapatın.
- ▷ Ürünün yüzeyi çatlamış veya malzeme kalınlığına bir hasar gelmiş ise, ürünü açmayın.
- ▷ Ürüne vücudunuzun ıslak kısımlarıyla dokunmayın.
- ▷ Müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.



Yangın riski!

- ▷ Pişirme yüzeylerinin üstünde herhangi bir obje saklamayın.



Yangın riski!

Sıvı veya katı yağla yemek pişirirken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir ve yangına yol açabilir. Sıcak yağ çabuk tutuşur.

- ▷ Çok yağlı yemekleri (patates kızartması gibi) sadece sürekli gözetim altında pişirin.
- ▷ Asla ateşi suyla söndürmeye çalışmayın.

- ▷ Yangın çıktığı takdirde ürünü kapatın ve alevin üzerini kapak veya yangın battaniyesi vb. ile kapatın.

Ürünün hasar görmesini önlemek için

- ▷ Termal bir arıza halinde, ısıtma plakasını kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Plakanın üstüne herhangi bir kap koymayın. Hiçbir koşulda soğuk suyla soğutmaya çalışmayın.
- ▷ Ürünün üstüne çıkmayın.
- ▷ Silikon enjeksiyona zarar vermektan kaçının, çerçeveye sıcak pişirme kabı koymayın.
- ▷ Yüzeyde yemek kesmeyin veya hazırlamayın, sert nesnelere yüzeyin üstüne düşürmeyin. Pişirme kaplarını yüzeyde sürüklemeyin.
- ▷ Sıcak pişirme bölgelerine şekerli yiyecek veya sıvı dökülmemesini sağlayın. Aksi takdirde yüzey zarar görebilir. Sıcak pişirme bölgelerine şekerli yiyecek veya sıvı dökülmesi halinde bunları derhal (ocak hala sıcakken) bir cam seramik ocak kazıma aleti ile temizleyin.
- ▷ Ürün çalışırken gözetimsiz bırakmayın.

Saf bakır veya alüminyum içeren tencereler arkalarında temizlemesi zor izler bırakırlar. Bu izler pişirme sonrasında derhal uygun bir temizlik malzemesiyle giderilmediği takdirde yanarak kalıcı hale gelebilir ve ürünün görünüşünü kalıcı olarak bozabilirler.

- ▷ Yemek pişirirken tabanında saf bakır veya alüminyum olan tencereler kullanmayın.

Tencerelerin ve pişirme kaplarının cam seramik üzerinde kaydırılması çizilmelere yol açar.

- ▷ Tencereleri ve pişirme kaplarını yerlerine koymak için kaldırarak çizilmeleri önleyin.

Ocak her gün kullanılan bir alettir: tencere veya pişirme kaplarından kaynaklanan çizikler, görünür malzeme aşınmaları gibi kullanım emareleri normaldir. Yoğun kullanım daha belirgin kullanım emarelerine yol açar. Bu tip durumlarda, ürün kusursuz şekilde çalışmaya devam ettiğinden şikayet gerekçesi bulunmamaktadır. Güvenlik daima garanti edilmektedir.

Bakım ve temizlik

- ▷ Ocağı temizlerken aşındırıcı temizlik malzemeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyin çizilmesine ve camın çatlamasına neden olabilir.
- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

- Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.
- ▷ Ürünün içine sıvı girmediğinden emin olun.
- ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.

Tamir

- Ürün, yürürlükteki ilgili güvenlik standartlarına uygun şekilde üretilmiştir.
- ▷ Kalifiye personel dışında herhangi birinin ürünü kurmasına veya tamir etmesine izin vermeyin.
- ▷ Aşağıdaki durumlarda üretici tarafından yetkilendirilen bir servis merkeziyle veya kalifiye personelle irtibata geçin:
 - Ürünü ambalajından çıkardıktan hemen sonra, ürünün sağlamlığına dair şüphe duymanız durumunda
 - Kurulum sırasında (üretici talimatlarına göre)

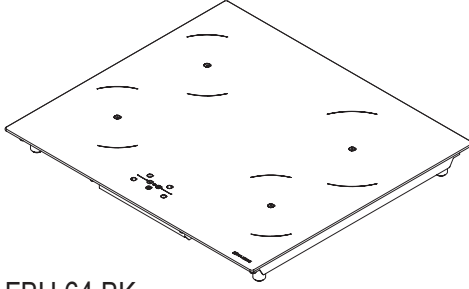
- Ürünün doğru çalışmasına dair şüphe duymanız durumunda
- Arıza veya kötü çalışma
- Ürünün fişiyle uyumsuz olması durumunda prizi değiştirirken
- Güç kablosu zarar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis sorumlusu veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

- ▷ Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.

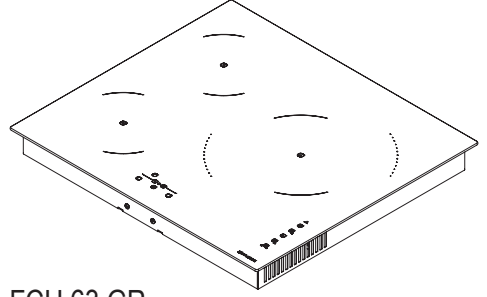
Hizmetten çıkarma

- ▷ Ürün bir daha kullanılmayacaksa, güç kaynağıyla bağlantısını kesmek için servis merkezini veya kalifiye personeli arayın.

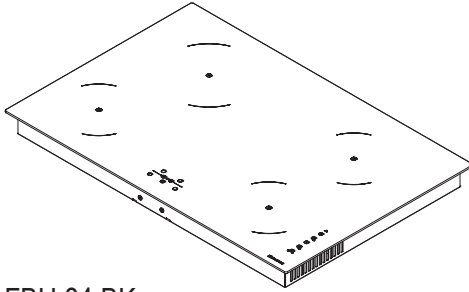
Genel bakış



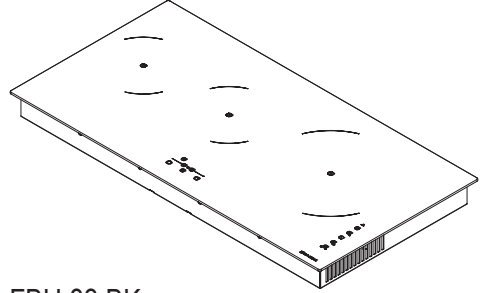
FBH 64 BK



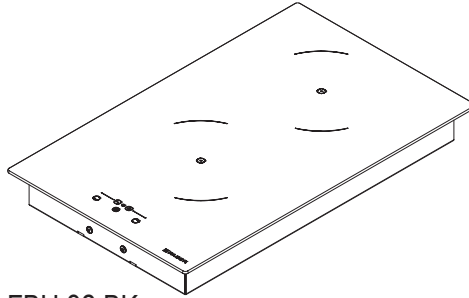
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

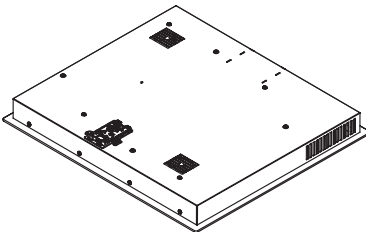


FBH 83 BK
FCH 83 GR



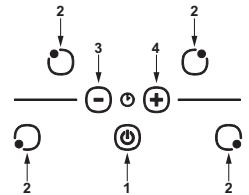
FBH 32 BK

Elektrik bağlantısı



Düğmeler ve ekran öğeleri örn. 4 bölge ocak

1. Açık / Kapalı
2. Pişirme bölgesi konumu
3. Güç seviyesini düşürün / Pişirme süresini kısaltın
4. Güç seviyesini arttırın / Pişirme süresini uzatın





Ürününüz

İndüksiyonlu ocakların işleyişi

İndüksiyonlu ocakların işleyişi, klasik ocaklardan ve ısıtma plakalarınınkinden oldukça farklıdır. Cam seramiğin altındaki indüksiyon bobini, hızla değişen ve pişirme kaplarının mıknatıslanabilir tabanlarını doğrudan ısıtan bir manyetik alan oluşturur. Cam seramik sadece sıcak pişirme kabı olduğunda ısıtılır. Pişirme kabı pişirme bölgesinden kaldırıldığında güç kaynağı derhal kesilir.

Tava algılama

Her pişirme bölgesinin tava algılama özelliği vardır. Tava algılayıcı, indüksiyonlu ocaklarla kullanıma uygun mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kaplarını tanır. Çalıştırma sırasında pişirme kabı kaldırılırsa veya uygun olmayan pişirme kabı kullanılırsa, ekranda çubuk grafiğin yanında  yanıp söner. Pişirme bölgesine 10 saniyelik tava algılama süresi boyunca herhangi bir pişirme kabı konulmazsa:

- Pişirme bölgesi 10 saniye sonra otomatik olarak kapanır
- Her pişirme bölgesinin ekranında  çıkar.

Pişirme kapları

Uygun pişirme kapları

Sadece tam mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kapları indüksiyonlu ocakta kullanıma uygundur. Mıknatis, pişirme kabının tüm tabanında her noktaya yapışır.

İndüksiyonlu pişirme için uygun pişirme kapları


İndüksiyonlu pişirme yüzeyinde kullanılacak kaplar, manyetik özelliklere ve yeterli kadar bir taban yüzeyine sahip metalden üretilmiş kaplar olmalıdır.

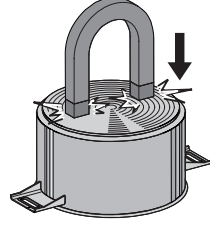
Uygun pişirme kapları:

- ✓ Kalın tabanlı emaye çelik kaplar.
- ✓ Emaye tabanlı dökme demir kaplar.
- ✓ Çok katlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve özel tabanlı alüminyum kaplar.

Uygun olmayan pişirme kapları:

- ✓ Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yanmaz cam, ahşap, seramik ve pişmiş toprak kaplar

- Bir tavanın uygun olup olmadığını öğrenmek için alt kısmına bir mıknatis yaklaşın: Mıknatisin etkileşime geçmesi halinde bu tavayı indüksiyonlu pişirme için kullanabilirsiniz. Mıknatisiniz yoksa da tavaya biraz su dökülebilir ve tavayı pişirme bölgesine yerleştirerek pişirme bölgesini çalıştırabilirsiniz. Ekranda sembolü  görüntüleniyorsa, tavanın uygun olmadığını anlayabilirsiniz.



- Not:** Yalnızca dümdüz bir tabana sahip olan ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun olan kaplar kullanın. Yeteri kadar düz bir tabana sahip olmayan kaplar kullanmanız halinde ısıtma sisteminin verimliliği olumsuz etkilenebilir ve kapların pişirme bölgesinde tarafından algılanmamasına sebep olabilir.

Pişirme sırasında ses çıkması

Pişirme sırasında pişirme kapları ses çıkarabilir. Bu durum herhangi bir arıza olduğu anlamına gelmez, ürünün çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez. Ses çıkması, kullanılan pişirme kabına bağlıdır. Çıkan ses çok rahatsız ediyorsa, pişirme kabını değiştirmek işe yarayabilir.

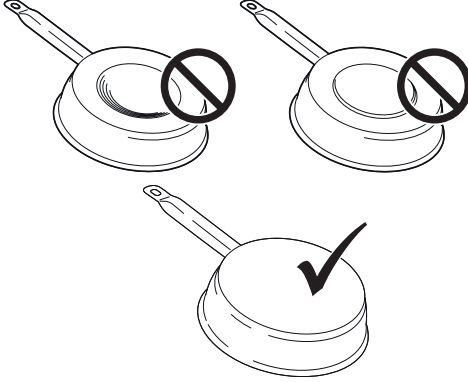
Enerji tasarrufu önerileri

- Kullanacağınız tavanın taban çapı, pişirme bölgesinin çapı ile uyumlu olmalıdır.



- Çoğu tavanın üst kısmı alt kısma göre daha büyük olduğundan, herhangi bir tava satın alırken belirtilen çapın üst veya alt kısmı için geçerli olduğuna dikkat edin.
- Uzun pişirme sürelerine sahip yemekler hazırlarken bir düdüklü tencere kullanarak hem zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilir hem de gıdalardaki vitaminlerin korunmasına yardımcı olabilirsiniz.

- ▶ Dödüklü tencere kullanırken dödüklü tencerenin daima yeteri kadar sıvı içerdiğinden emin olun. Aksi takdirde aşırı ısınabilir ve hem dödüklü tencereye ve pişirme bölgesine zarar verebilir.
- ▶ Mümkün olduğunca tavalar için her zaman uygun bir kapak kullanın.
- ▶ Yemek pişireceğiniz zamanlarda her zaman yemek miktarına uygun bir tava seçin. Büyük ve yarı dolu bir tava kullandığınızda boşa enerji harcarsınız.



Pişirme bölgesi	Tencere Tabanı çapı	
	Min. çap.	Maks. çap.
Çap 175 mm	Çap 110 mm	Çap 175 mm
Çap 215 mm	Çap 120 mm	Çap 215 mm
Çap 265 mm	Çap 145 mm	Çap 265 mm
Çift Bölge Çap 230 mm / 320 mm	Çap 120 mm / 290 mm	Çap 230 mm / 320 mm

Ocaktan gelen normal çalışma sesleri

Ocaktan gelen normal çalışma sesleri İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanlardan faydalanır. Bu teknoloji sayesinde üretilen ısı doğrudan kapların alt kısmına aktarılır. Dolayısıyla kullanılacak tencere ve tavalar üretim şekillerine bağlı olarak sese ve titreşime sebep olabilir.

Sesler şu şekilde açıklanmaktadır:

Transformatöre benzer düşük mırıltı sesi

Yemek pişirmek için yüksek ısı seviyeleri kullanıldığında görülen bu ses, ocaktan kaba aktarılan enerji miktarına bağlı olarak değişiklik gösterir. Isı seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur.

Hafif ıslık sesi

Bu ses pişirme gerecinin boş olduğunda meydana gelir. Söz konusu pişirme gereğine su veya yemek yerleştirilmesi halinde ortadan kalkar.

Çatırtı sesi

Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, farklı malzemelerin birbirine temas ettiği yüzeylerdeki titreşimlerden meydana gelir. Kaplardan kaynaklanan bu ses, yemek hazırlamak için kullanılan miktara ve yöntemeye göre değişiklik gösterir.

Yüksek ıslık sesi

Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, azami güç çıkışı ve iki pişirme bölgesi kullanılması halinde meydana gelir. Isı seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur.

Fan sesi

Elektronik sistemin sorunsuz bir şekilde çalışabilmesi için ocak sıcaklığının düzgün bir şekilde ayarlanması gerekir. Söz konusu ocak bu amaç doğrultusunda bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu soğutma fanı elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve düzenlemek için kullanılmaktadır. Cihazın kapatılmasına rağmen ocak üzerinde algılanan sıcaklığın hala çok yüksek olması halinde fan çalışmaya devam edebilir.

Çalışan bir saate benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca üç veya daha fazla pişirme bölgesi aynı anda kullanıldığında görülür ve pişirme bölgelerinin bazıları kapatıldığında azalır veya tamamen yok olur. Burada belirtilen sesler indüksiyon teknolojisi sebebiyle meydana gelen normal seslerdir ve arıza/hata olarak nitelendirilmemelidir.

İlk kez açma

İlk birkaç saatlik kullanım sırasında pişirme bölgesinden hoş olmayan bir koku gelebilir. Bu durum yeni ürünlerde normaldir.

► Odanın iyi havalandırıldığından emin olun.

Çalıştırma

Güç seviyeleri

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım amacı
1	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
2	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
3	Şişme	Pirinç
4	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
5	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
6	Sürekli pişirme, suyunda pişirme	Makarna, çorba, et kavurma
7	Hafif kızartma	Rosti (mücver), omlet, pane kızartmalar, sosis
8	Kızartma, kızgın yağda pişirme	Et, patates kızartması
9	Yüksek ateşte hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Su kaynatma

Pişirme bölgesini etkinleştirme

Ocağı açtıktan sonra:

- ▶ Uygun bölge seçin düğmelerini kullanarak gerekli pişirme bölgesini seçin (☺ örn. arka sol pişirme bölgesi).
- ▶ 1 ile 9 arası bir pişirme gücü seçmek için ⊕ ve ⊖ düğmeleri kullanın veya Güç fonksiyonunu etkinleştirin (bkz. „Güç Fonksiyonu“).

Pişirme bölgesini devre dışı bırakma

- ▶ Bölge seçim düğmelerini kullanarak kapatmak istediğiniz pişirme bölgesini seçin
- ▶ 0 (sıfır) güç değerini ayarlamak için ⊖ düğmesini kullanın.

Not: Tüm pişirme bölgelerini aynı anda kapatmak için ⊕ Açma/Kapama düğmesine en az 2 saniye boyunca basılı tutun.

Hızlı seçim

Bu fonksiyonu kullanarak pişirme bölgeleri hızlı bir şekilde maksimum güce ayarlayabilirsiniz.

Ocağı açtıktan sonra:

- ▶ Uygun bölge seçin düğmelerini kullanarak gerekli pişirme bölgesini seçin (örn. ☺ arka sol pişirme bölgesi).
- ▶ ⊖ düğmesine basın. Güç seviyesi 9 olarak ayarlanacaktır.

Artık ısı



**Yanlış kullanım
Yanma tehlikesi!**

- ▶ Çocuklar atık ısı göstergesini kolayca göremeyeceği için onları gözetimsiz bırakmayın. Pişirme bölgeleri belirli bir süre önce kapatılmış olmasına rağmen sıcak kalmaya devam edecektir. Çocukların hiçbir koşul altında ocağa dokunmasına izin vermeyin.

Not: Pişirme bölgesi kapatılmasına rağmen sıcak olduğu sürece ekranda H sembolü gösterilir. Sıcaklık 40°C'nin altına düştüğünde bu sembol kaybolur.

Güç Fonksiyonu

Bu fonksiyonu kullanarak pişirme bölgesini maksimum güce ayarlayabilirsiniz.

İlgili pişirme bölgesini etkinleştirdikten sonra

- ▶ Gücü 9. seviyeye getirmek için ⊕ düğmesine basın.

- ▶ ⊕ düğmesine tekrar basın; ekranda P sembolü görüntülenecektir.

Güç Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için ⊖ düğmesine basın.

Not: Güç Fonksiyonu ön sol ve arka sağ pişirme bölgelerinde sadece 5 dakika için kullanılabilir. Bu sürenin sonunda güç seviyesi otomatik olarak 9'a düşürülür.

Dakika hatırlatıcı

Bu fonksiyonu kullanarak dakika hatırlatıcısını ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan sürenin (1 ile 99 dakika arası) sonuna gelindiğinde bir sesli sinyal verilir.

Ocağı etkinleştirdikten sonra:

- ▶ ⊕ ve ⊖ düğmelerine aynı anda basın □, □. görüntülenecektir.
- ▶ ⊕ ve ⊖ düğmelerini kullanarak istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayabilirsiniz (süreyi daha hızlı ayarlamak için düğmelere basılı tutun). Sayacı vurgulamak için yanıp sönen noktalar görüntülenecektir.

Not:

- Dakika hatırlatıcısını kullandığınızda pişirme bölgeleri kapatılmaz; sürenin sonuna geldiğini belirtmek için kullanıcıyı bilgilendirir.
- Bu zamanlayıcı pişirme bölgeleri hem açık hem de kapalı olduğunda kullanılabilir.

Daha önce ayarlanan sürenin sonuna gelindiğinde kullanıcıyı uyararak için bir dizi ses sinyali üretilir. Sesi durdurmak için herhangi bir düğmeye basabilirsiniz.

Not: Dakika hatırlatıcısını çalışır durumdayken devre dışı bırakmak için ⊖ düğmesini kullanarak sayacı sıfıra getirin. Ekranda □, □. gösterildiğinde zamanlayıcı devre dışı bırakılır.

Otomatik pişirme bölgesi kapanma sayacı

Bu fonksiyonu kullanarak otomatik kapanma özelliğini ayarlayabilir ve her bir pişirme bölgesinin ne zaman (1 ile 99 dakika arası) kapatılacağını belirleyebilirsiniz.

- ▶ Uygun alan seçim tuşlarını kullanarak pişirme alanını seçin (☺ örneğin: arka sol pişirme alanı).
- ▶ 1'den 9'a kadar pişirme gücünü seçmek için ⊕ ve ⊖ tuşlarını kullanın veya "Güç" işlevini etkinleştirin (bakınız "Güç İşlevi").
- ▶ İlgili pişirme bölgesinin ledi halen aktif iken, aynı anda ⊕ ve ⊖'ye basın.

- ▶ Arzu edilen süreyi ayarlamak için ⊕ veya ⊖'ye basın (süreyi daha hızlı ayarlamak için tuşlara sürekli basın).

Zamanlayıcı farklı pişirme bölgeleri için aynı anda kullanılabilir.

Ayarlanan süreyi değiştirmek için:

- ▶ Değiştirilecek pişirme bölgesini seçin.
- ▶ İlgili pişirme bölgesinin altında bir nokta yanana kadar ⊕ ve ⊖ düğmelerine aynı anda basın.
- ▶ Yeni süreyi seçmek için ⊕ ve ⊖ düğmelerine basın.
- ▶ Onaylamak için pişirme bölgesini seçin.
- ▶ Daha önce ayarlanan sürenin sonuna gelindiğinde ilgili gösterge yanıp söner, pişirme bölgesi devre dışı bırakılır ve kullanıcıyı uyarmak için bir dizi ses sinyali üretilir. Sesi durdurmak için herhangi bir düğmeye basabilirsiniz.

Çocuk kilidi

Ocağı etkinleştirdikten sonra:

- ▶ ⊖ ve ⊞ düğmelerine aynı anda basın.
- ▶ Sesli sinyal sonrasında ⊞ düğmesine basın.
 - Böylece kontroller kilitletir ve ekranda L görüntülenir.

Not: Kontrol kilidi bir güç kesintisi durumunda devre dışı bırakılmayacaktır.

Kilidi kaldırmak için:

Ocağı etkinleştirdikten sonra:

- ▶ ⊖ ve ⊞ düğmelerine aynı anda basın.
- ▶ Sesli sinyal sonrasında ⊖ düğmesine basın.

Not: Gösterilen ikon 4 pişirme alanı ocaklarından biridir; 3 ve 2 bölge ocakları için ikon sağdadır.

Güç yönetimi

Çıkış gücünün maksimum ayarına bağlı olarak (bkz. bir sonraki bölüm „Güç Sınırlama Ayarları“) tüm pişirme bölgeleri istenen düzeye ayarlanamaz veya etkinleştirilemez. Bu gibi bir durumda ekran birkaç saniye boyunca yanıp söner ve izin verilen maksimum gücü gösterir. Farklı alanlar için herhangi bir ayar yapılmazsa, pişirme işlemi istenen ayarda başlatılır.

Güç sınırlama ayarları

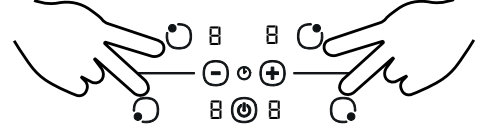
Güç sınırlama ayarı aşağıdaki tüm modellerde kullanılabilir: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

- Bu ayardan faydalanmak için cihazı elektrik prizine bağladıktan sonra gerekli ayarları iki dakika içerisinde yapmanız gerekir.

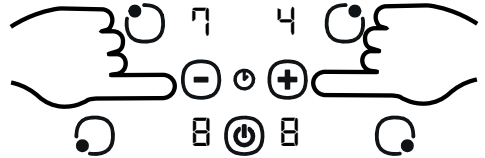
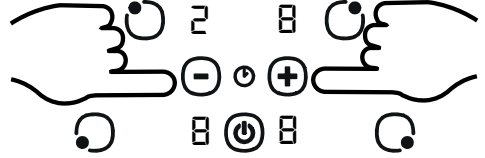
- Bunun için dokunmatik yüzeyin kilidi kaldırılmış ve tüm ısıtıcılar kapatılmış olmalıdır.
- Fabrika ayarı en yüksek güç ayarıdır.
- Elektrik kesintisi halinde güç seviyesi aynı kalır.

Dört pişirme bölgeyi bir ocağın güç sınırlama ayarı örneği (FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):

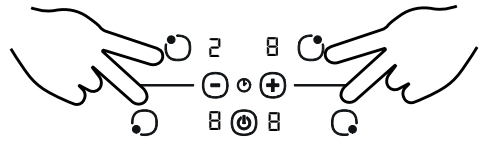
- ▶ Bir sinyal sesi duyana kadar tüm dört pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



- ▶ 10 saniye içerisinde herhangi bir sinyal sesi duymamanız halinde parmaklarınızı daha iyi bir şekilde yerleştirin ve işlemi tekrarlayın.
- ▶ Sinyal sesini duyduktan sonra ⊕ ve ⊖ düğmelerini kullanarak güç sınırlama seviyesini ayarlayabilirsiniz (2,8 kW, 3,5 kW ve Maks).



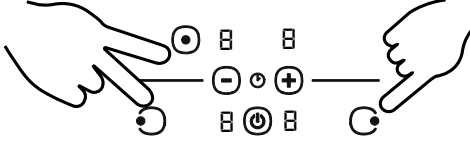
- ▶ Geçerli güç ayarını onaylamak için ise bir sinyal sesi duyana kadar tüm dört pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



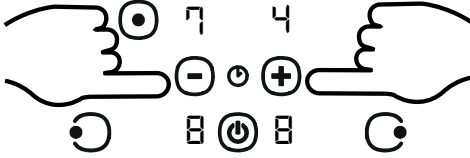
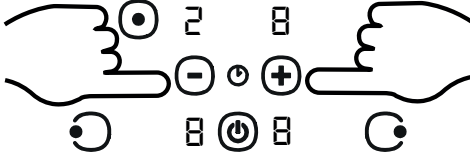
Not: Güç seviyesini ayarladıktan sonra bir sonraki sinyal sesine kadar parmaklarınızı kullanarak işlemi 60 saniye içerisinde onaylayın. Aksi takdirde girmiş olduğunuz ayar ocak tarafından dikkate alınmayacaktır.

Üç pişirme bölgeyi bir ocağın güç sınırlama ayarı örneği (FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

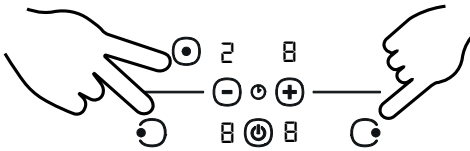
- ▶ Bir sinyal sesi duyana kadar tüm üç pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



- ▶ 10 saniye içerisinde herhangi bir sinyal sesi duymamanız halinde parmaklarınızı daha iyi bir şekilde yerleştirin ve işlemi tekrarlayın.
- ▶ Sinyal sesini duyduktan sonra **+** ve **-** düğmelerini kullanarak güç sınırlama seviyesini ayarlayabilirsiniz (2,8 kW, 3,5 kW ve Maks).



- ▶ Geçerli güç ayarını onaylamak için ise bir sinyal sesi duyana kadar tüm üç pişirme bölgesine aynı anda basın ve basılı tutun.



Not: Güç seviyesini ayarladıktan sonra bir sonraki sinyal sesine kadar parmaklarınızı kullanarak işlemi 60 saniye içerisinde onaylayın. Aksi takdirde girmiş olduğunuz ayar ocak tarafından dikkate alınmayacaktır.

MODEL	FBH 64 BK	FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
Ekran Ayarı	Max Güç Tot	Max Güç Tot	Max Güç Tot	Max Güç Tot	Max Güç Tot
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4 - Maks	6,75 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	

kW cinsinden 230V - 50/60 Hz'de güç

Davlumbaz kumanda panosu



	Motor AÇIK / KAPALI, bu tuşa basıldığında, motor birinci hızda başlar
	Tuşa basıldığında, ilk hızla inene kadar motor devrini azaltır
	Düğmeye basıldığında, 7 dakika boyunca aktif kalan maksimum (Booster) hızına ulaşılan kadar motorun hızını artırır.
	Işığı açmak için düğmeye basın. Kapatmak için tekrar basın.
	ZAMANLAYICI: İstenilen hızı seçildikten sonra tuşuna basılarak etkinleştirilir; davlumbaz 5 dakika sonra tamamen kapanır.

Not: Ocağa seçilen komutlar, resmin ortasındaki bir göstergede görüntülenir.

Temizlik ve bakım



Yanık riski!

- ▶ Ürünü soğumadan temizlemeyin.

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemini gerçekleştirmeden önce:

- ▶ „Güvenlik bilgileri“ bölümünde verilen temizlikle ilgili genel güvenlik bilgilerini okuyun.
- ▶ Ürünü kapatın.

Genel tavsiyeler

- ▶ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▶ Ürünün cam kısımlarının temizlenmesinde bayağı, aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın. Aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- ▶ Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.

Ürünü temizleme

- ▶ Yemek kalıntılarının yanmasını önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin. Kurumuş ve yanmış kirlerin temizlenmesi daha fazla çaba gerektirir.
- ▶ Gündelik kirleri temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerle su ve uygun bir temizlik maddesi kullanın. Temizlik maddelerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun. Koruyucu temizlik maddeleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- ▶ Taşpı kurumuş süt gibi katılaşmış kirleri ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Lütfen kazıma aletlerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun.
- ▶ Taşpı kurumuş marmelat gibi şekerli yiyecek kalıntılarını ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- ▶ Erimiş plastiği ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- ▶ Kireç tortusu lekelerini, ocak soğuduktan sonra sirke veya limon suyu gibi kireç çözen bir çözüldiden az miktarda kullanarak çıkarın. Ardından nemli bir bezle yeniden temizleyin.

Sorun giderme

Ocak çalışmıyor:

- ▶ Ocağın bağı ve ana şalterin açık olduğundan emin olun.
- ▶ Herhangi bir güç arızasının olmadığından emin olun.
- ▶ Sigortanın yanmış olmadığından emin olun. Yanmış olması halinde sigortayı değiştirin.
- ▶ Evin elektrik sisteminde bulunan devre kesicinin tetiklenmemiş olduğundan emin olun. Tetiklenmiş olması halinde tekrardan etkinleştirin.

Pişirme sonuçları tatmin edici değil:

- ▶ Pişirme sıcaklığının çok yüksek veya çok düşük olduğundan emin olun.

Ocaktan duman geliyor:

- ▶ Ocağı soğumaya bırakın ve pişirme bittikten sonra temizleyin.
- ▶ Tavada bulunan yemeğin dökülmediğinden emin olun ve gerekirse daha büyük bir pişirme gereci kullanın.

Sigorta sürekli olarak yanıyor veya evin elektrik sisteminde bulunan devre kesici sürekli olarak tetikleniyor.

- ▶ Teknik Desteği veya bir elektrik teknisyeni ile iletişime geçin.

Ocakta çatlak ve kırıklar bulunuyor:

- ▶ Cihazı derhal kapatın, güç kaynağının bağlantısını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

Ocaktan sesler geliyor:

- ▶ Sesler için lütfen „Ocaktan gelen normal çalışma sesleri“ (sayfa 114) kısmına bakınız.

Hata kodları

Modeller: FBH 64 BK

Hata kodu	Açıklama	Çözüm
ER03 ve sürekli ses	Aralıksız düğme aktivasyonu; kontrol 10 sn. içerisinde kapanıyor	Kullanıcı arayüzünü temizleyin.
ER22	Düğme analizi arızalı; kontrol 3,5-7,5 sn. içerisinde kapanıyor	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
ER20	Flaş hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
ER47	Lin iletişim hatası	Bağlantı kablosu doğru takılmamış veya arızalı.
E2	Aşırı sıcaklık	Sistemin soğumasını bekleyin.
E3	1. Tencere/tava uygun değil 2. Pişirme bölgesi gücü sürekli aşımış.	Tencere / tavayı değiştirin; hatanın devam etmesi halinde teknik yardım almak için yetkili merkezimizle iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E5	Şebeke voltajı hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E6	Şebeke-Senk-Puls hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E8	Fan hatası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E9	İndüktördeki sıcaklık sensörü (NTC) arızalı	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
EA	Donanım arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/H	Değişken direnç arızası	Sistemin soğumasını bekleyin.
U400	Yanlış bağlantı/Aşırı gerilim 400 V	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.

Hata kodu	Açıklama	Çözüm
C	Pişirme bölgesi yapılandırılabilir.	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
C/-	Pişirme bölgesi yapılandırılacak. „-“ görüntülenmiyor ise E/5 için olası nedenleri kontrol edin.	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E	Pişirme bölgelerinde yanıp sönen „E“ işareti tüm yapılandırmaların silineceğini belirtir.	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/2 (hata kodu bazı kullanıcı arayüzlerinde farklıdır)	Sıcaklık sınırları aşıldı.	Sistemin soğuması gerekiyor.
E/3	Uygun olmayan tencere	Tencere / tavayı değiştirin; hatanın devam etmesi halinde teknik yardım almak için yetkili merkezimizle iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/4	Yapılandırılmamış induksiyon modülü	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/5	Kullanıcı arayüzü ve induksiyon modülü arasında iletişim yok	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/6	Ana güç kesintisi	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/7		Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/8	Fan arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/9	İndüktörde arızalı sıcaklık probu	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/A	İndüksiyon modülünde donanım arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/C	Yapılandırma arızası	Teknik yardım almak için yetkili merkezimiz ile iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.
E/H	Sabit sensör değeri	Sistemin soğumasını bekleyin.
İşlev ve görüntülenme yok	Anahtarlı mod güç kaynağında aşırı gerilim (işlevler kullanılmıyor)	Güç kablosunu çıkarın ve tekrar bağlayın; hatanın devam etmesi halinde teknik yardım almak için yetkili merkezimizle iletişime geçin ve hata kodunu belirtin.

Bakım ve tamir

- ▶ Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.
- ▶ Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.
- ▶ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:
 - arıza türü
 - ürün modeli (Art.)
 - seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler veri plakasında verilmiştir. Veri plakası alt tarafa takılıdır. Garanti süresinin devam etmesi halinde geçerli bir satınalma belgesi sunmanız gerekmektedir.

Elden çıkarma

Ambalaj

Tüm ambalaj malzemeleri (karton, plastik film (PE) ve polistiren (EPS)) işaretlenmeli ve mümkünse geri dönüşüm için toplanmalı ve çevre dostu bir yöntemle bertaraf edilmelidir.

Bağlantıyı kesme

- ▶ Ürünün şebekeyle bağlantısını kesin. Ankastré ürünlerde bu işlem kalifiye bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir.

Güvenlik

- ▶ Uygunsuz kullanımdan, özellikle de çocukların oynamasından kaynaklanabilecek kazaları önlemek için ürünü devre dışı bırakın.

Elden çıkarma



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Ürünü uygun bir yolla elden çıkararak, çevre ve sağlık üzerindeki zararlı etkilerden kaçınılmasını sağlamış olursunuz.

Ürünün geri dönüştürülmesi hakkında ayrıntılı bilgi yetkili makamlardan, yerel çöp toplama hizmetlerinden veya ürünü satan bayiden elde edilebilir.

- ▶ Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik ev aletlerinde kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atık bertarafı hakkındaki 25 Temmuz tarihli 15 sayılı Kanun Hükmündeki Karamamenin 2002/95/EC, 2002/96/EC ve 2003/108/EC Direktiflerinin Uygulanması maddesine uygun şekilde.

Ürünün üzerindeki üstü çizili çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

Bu nedenle, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde ürün sahibi ürünü elektronik ve elektroteknik atıklar için uygun bir geri dönüşüm merkezine götürmeli veya benzer tipte yeni bir ürün alırken bayiyeye iade etmelidir.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertaraf için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

Müşteri hizmetleri

- ▶ Arka sayfada veya web sayfamızda ülkeniz için verilen irtibat adresine başvurun:
 - www.faberspa.com

Ek bilgi

Ürün tanımlama

Tip: FHSM-B2

Model: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Tip: FHSM-B3

Model: FBH 64 BK

- ▶ Ürünün alt tarafında bulunan veri plakasına bakın. Üretici devamlı suretle ürün geliştirmeleri sunmaktadır. Bu nedenle, bu kılavuzdaki metin ve çizimler önceden bildirilmeden değiştirilebilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgi için:


- www.faberspa.com

BG За ръководството

Това ръководство на потребителя е валидно за няколко модела на уреда. Затова е възможно някои от описаните функции и свойства да не са налични за вашия конкретен модел.

Faber запазва правото си да прави промени в продукта без предварително известие. Информацията е вярна към момента на издаването ѝ.

- ▶ Внимателно прочетете ръководството на потребителя, преди да използвате уреда.
- ▶ Пазете ръководството на потребителя.
- ▶ Използвайте уреда, описан в това ръководство на потребителя, само по предназначение.

Символ	Значение
	Предупредителен символ. Предупреждение срещу риск от нараняване.
	Действия за безопасност и предупреждения с цел избягване на наранявания или повреди.
	Действие. Указва какво действие да се предприеме.
	Резултат. Резултат от едно или повече действия.
	Предварително условие, което трябва да е спазено преди предприемане на следното действие.

Предназначение

Плотът е предназначен за използване единствено в домашни условия от непрофесионалисти.

Този плот е създаден да осигурява професионални резултати в домашни условия. Това е универсален уред, който позволява безопасен и лесен избор на различни методи за готвене.


Информация за безопасност

- ▷ Прочетете указанията за употреба, преди да използвате уреда за първи път.

Производителят не носи отговорност за евентуални щети, които възникват вследствие на неправилен монтаж или неправилна, неподходяща или неразумна употреба на уреда.

За да се гарантира безопасна и ефикасна работа на електрическия уред:

- ▷ Използвайте услугите само на утълномощени сервисни центрове.
- ▷ Не променяйте функциите на уреда.

 Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда от лицето, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не си играят с уреда.

Този уред не е играчка.

- ▷ Пазете децата далеч от уреда и от опаковъчните материали.
- ▷ Не оставяйте децата без надзор в близост до уреда.
- ▷ Не разрешавайте на децата да играят с уреда.

- ▷ Не позволявайте на децата да докосват уреда или бутоните му по време на използване или незабавно след използване му.

Индукционните системи на тези фрези отговарят на изискванията на стандартите за ЕМС, както и на директивата EMF и не би трябвало да си взаимодействат с други електронни устройства.

- ▷ Потребителите на сърдечни пейсмейкъри или други електронни импланти следва да изяснят с лекаря си или с производителя на имплантите дали тези устройства са достатъчно устойчиви на смущения.

Правилен монтаж и поставяне

Уредът трябва да се монтира и свърже към електрическата мрежа в съответствие с конкретните указания за монтиране. Използвайте услугите на квалифициран механик/електротехник за извършване на необходимите дейности.

Уредът е предназначен за приготвяне на храна в домашни условия. Не носим отговорност за повреда вследствие на неподходяща употреба или неправилно боравене.

Ако уредът трябва да е непрекъснато включен в електрозахранването:

- ▷ Монтажът на уреда трябва задължително да се извършва от сервизния център, електротехник или специално обучени служители с подходящи знания/образование.
- ▷ Монтирайте уреда по начин, който позволява прекъсване на електрозахранването и с разстояние между контактите (3 мм), гарантиращо пълно прекъсване в условия на свръхнапрежение категория III.
- ▷ Уверете се, че уредът е свързан директно в електрическия контакт.

- За свързване на уреда не трябва да се използват адаптери, разклонители или удължители.

- ▷ Проверете дали електрозахранващият кабел не е повреден. Ако се повреди, се свържете с Обслужване на клиенти.
- ▷ Уредът не трябва да се излага на атмосферно влияние (дъжд, слънце).
- ▷ Вентилирането на уреда трябва да става в съответствие с указанията на производителя.



Опасност за живота!

- ▷ Пазете домашните любимци далеч от уреда. Материалите за опаковане, например пластмасово фолио и полистирен, са опасни за децата.
- ▷ Пазете опаковките далеч от деца.

Правилна употреба

- ▷ Използвайте уреда само за приготвяне и готвене на храна.
- ▷ Когато използвате фурната, правете справка с ръководствата за употреба на уредите за готвене, които са предоставени с нея.
- ▷ Не поставяйте захранващи кабели на други електрически уреди върху горещи части на уреда.
- ▷ Не използвайте запалими течности в близост до уреда.
- ▷ След употреба изключете плота от бутоните. Не разчитайте на детектора на съдове.
- ▷ Не използвайте уреда с външен бутон за отчитане на времето или с отделна система за дистанционно управление.
- ▷ Процесите на готвене трябва да са под наблюдение.
 - Кратките процеси на готвене трябва да са под непрекъснато наблюдение.
 - След употреба изключете елемента на плота от бутоните за управлението му и не се облягайте на детектора за съдове.

- ▷ Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.



Опасност от изгаряне!

По време на употреба уредът се нагрива. Трябва да се внимава да не се докосва плотът.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части стават много горещи при работа. Малки деца трябва да се държат далеч от уреда.

- ▷ Не докосвайте нагревателите.
- ▷ Метални предмети, например ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, защото могат да се нагорещят



Опасност от токов удар вследствие на повреда в уреда!

- ▷ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете опасността от токов удар.
- ▷ Не включвайте уреда, ако повърхността му е напукана или е увредена дебелината на материала.
- ▷ Не докосвайте уреда с мокри части на тялото.
- ▷ Свържете се с отдела за Обслужване на клиенти.



Опасност от пожар!

- ▷ Не съхранявайте вещи върху повърхностите за готвене.



Опасност от пожар!

Готвенето с мазнина или олио без наблюдение може да е опасно и да предизвика пожар. Горещата мазнина се запалва лесно.

- ▷ Пригответе ястия, изискващи повече мазнина, (напр. при пържене) само под постоянно наблюдение.
- ▷ Никога не потушавайте пожар с вода.
- ▷ В случай на пожар изключете уреда и покрийте пламъците с капак или с противопожарно одеяло.

За да избегнете повреда на уреда

- ▷ В случай на топлинна неизправност изключете котлона и го оставете да се охлади напълно. Не поставяйте съдове отгоре. При никакви обстоятелства не охлаждайте уреда със студена вода.
- ▷ Не се качвайте върху уреда.
- ▷ За да се избегне увреждане на силиконовото фугиране, не поставяйте горещи готварски съдове върху рамката.
- ▷ Не режете и не пригответе продукти върху повърхността и не изпускате тежки предмети отгоре. Не плъзгайте съдовете за готвене върху повърхността.
- ▷ Не разсипвайте сладки храни или сокове върху горещите зони за готвене. По този начин може да се нарани повърхността. Ако разлеете сладки храни или сокове върху горещите зони за готвене, трябва незабавно да ги отстраните със стъргалката за стъклокерамичен плот (докато плотът все още е горещ).
- ▷ Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.

Не използвайте съдове с изцяло медни или алуминиеви основни за готвене, защото оставят следи, които трудно се почистват. Ако след готвене не отстраните незабавно следите от храна с подходящ препарат за почистване, те могат да изгорят и да нарушат добрия външен вид на уреда.

- ▷ Не използвайте съдове с изцяло медни или алуминиеви основни за готвене.

Плъзгането на тенджери и съдове за готвене по стъклокерамичния плот предизвиква надраскване.

- ▷ Повдигайте тенджерите и тиганите, когато ги поставяте на плота, за избегнете надраскването.

Плотът се използва ежедневно: нормално е да се появят следи от употреба, например драскотини или видими следи от тенджери или съдове за готвене. Интензивната употреба води до появата на повече следи от употреба. В такива случаи уредът продължава да работи перфектно, а жалбата е неоснователна. Безопасността е винаги гарантирана.

Поддръжка и почистване

- ▷ Да не се използват груби абразивни почистващи препарати или остри метални уреди за почистване на плота, тъй като могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклото.
- ▷ Не използвайте уреди за почистване с пара или директна водна струя.

 **Опасност от токов удар вследствие на проникване на течност!**

Уредът съдържа електрически компоненти.

- ▷ Внимавайте да не прониква течност във вътрешността на уреда.

Не използвайте пара под налягане за почистване на уреда.

Ремонт

Уредът е произведен в съответствие с действащите стандарти за безопасност.

- ▷ Не позволявайте на друг освен на квалифициран специалист да монтира или ремонтира уреда ви.

- ▷ Свържете се с упълномощен от производителя сервизен център или квалифициран специалист в следните случаи:

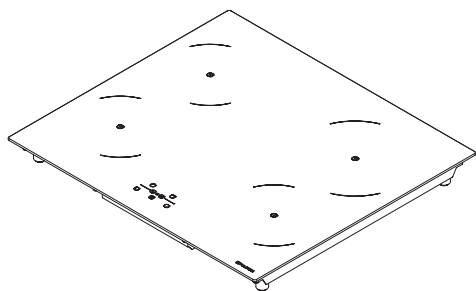
- Незабавно след разопаковане, ако имате колебания по отношение на целостта на уреда
- По време на монтажа (съгласно указанията на производителя)
- Колебания относно правилната употреба на уреда
- Неизправност или незадоволителна работа
- Подмяна на електрическия контакт, ако е несъвместим с щепсела на уреда
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се замени от производителя, негов сервиз или лице с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални рискове.

- ▷ Използвайте само оригинални резервни части.

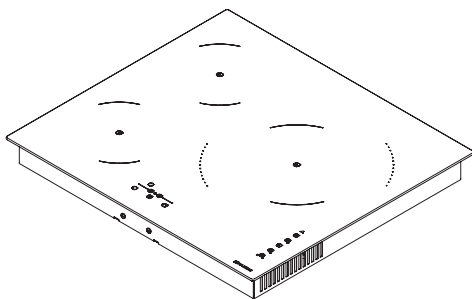
Изваждане от употреба

- ▷ Ако плотът няма да се използва повече, повъзмете в сервизния център или на квалифициран специалист, за да прекъсне електрозахранването на уреда.

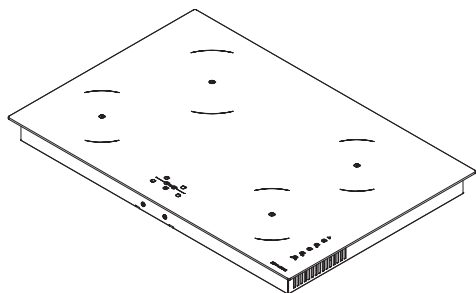
Преглед



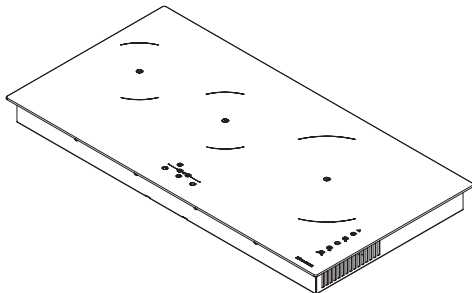
FBH 64 BK



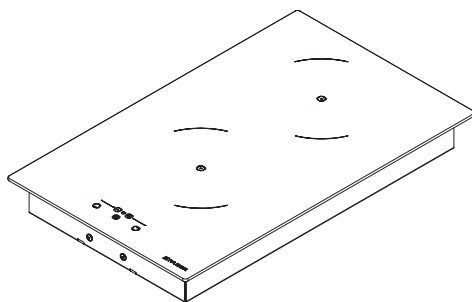
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR

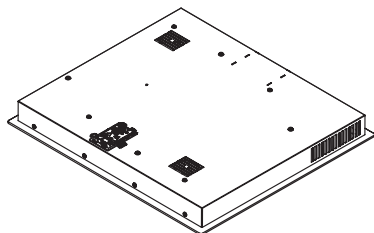


FBH 83 BK
FCH 83 GR



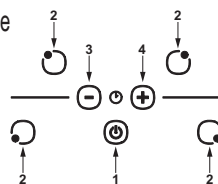
FBH 32 BK

Електрически връзки



Бутони и елементи на дисплея т.е. 4 зони

1. Вкл./изкл.
2. Позиция на зоната за готвене
3. Намаляване на нивото на мощността/намаляване на времето за готвене
4. Увеличаване на нивото на мощността/увеличаване на времето за готвене




Вашият уред


Как функционира индукционният плот

Индукционните плотове работят значително по-различно от традиционните плотове и котлоните. Индукционната намотка под стъклокерамичния плот създава магнитно поле, което се задейства много бързо и директно нагрява магнетизираната основа на съда за готвене. Стъклокерамиката се нагрява само от горещия съд за готвене. Ако отстраните съда за готвене от зоната за готвене, електрозахранването се прекъсва незабавно.

Разпознаване на съда

Всяка зона за готвене е оборудвана с функция за разпознаване на съда. Функцията за разпознаване разпознава съда с магнетизирана основа, който е подходящ за използване с индукционния плот. Ако отстраните съда за готвене по време на работа или използвате неподходящ съд, дисплеят, близо до барграфа, започва да мига с .

Ако върху зоната за готвене няма поставен съд в рамките на 10 секунди за разпознаване на съда:

- Зоната за готвене се изключва автоматично след 10 секунди
- Дисплеят на всяка зона за готвене показва .

Съдове за готвене

Подходящи съдове за готвене

За готвене върху индукционен плот са подходящи само съдове с напълно магнетизираща се основа. Магнитът прилепва към всяка точка от повърхността на дъното на съда за готвене.


Готварски съдове, подходящи за употреба при индукционно готвене

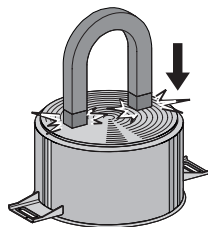
Готварските съдове, използвани за готвене на плот с индукционна повърхност, трябва да са от метал, с магнитни свойства и достатъчно голяма основа.

Подходящи готварски съдове:

- ✓ Емайлирани стоманени готварски съдове с дебела основа.
- ✓ Чугунени готварски съдове с емайлирана основа.
- ✓ Готварски съдове от многослойна неръждаема стомана, феритна неръждаема стомана и алуминий със специална основа.

Неподходящи готварски съдове:

- ✓ Готварски съдове от мед, неръждаема стомана, огнеупорно стъкло, дърво, керамика и теракота.
- ▶ За да видите дали съдът е подходящ, доближете магнит до дъното: ако се магнитът привлече съда, значи е подходящ за индукционно готвене. Ако нямате магнит, можете да поставите малко количество вода в съда, поставете съда върху зона за готвене и включете зоната за готвене. Ако на дисплея се покаже символа , това означава, че съдът не е подходящ.



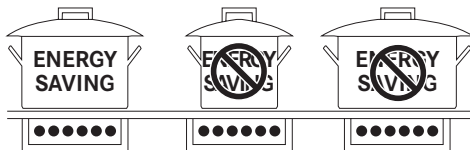
Бележка: Използвайте само готварски съдове с идеално гладко дъно и подходящи за индукционни зони за готвене. Използването на готварски съдове с дъно с неправилна форма може да застраши ефикасността на системата за нагряване и да предотврати установяването на готварския съд от готварската зона.

Шум по време на готвене

Съдовете може да издават шум по време на готвене. Това не е индикация за повреда, нито по някакъв начин засяга функционирането на уреда. Шумът зависи от използваните готварски съдове. Ако при готвене се генерира много шум, пробвайте да смените съда за готвене.

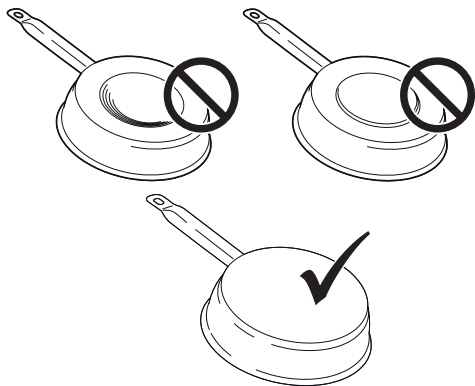
Светът за пестене на енергия

- ▶ Диаметърът на основата на съда трябва да съответства на диаметъра на зоната за готвене.



- ▶ Когато купувате съд, проверете дали посоченият диаметър отговаря на диаметъра на основата или на този в горната част на съда, тъй като почти винаги горната част е по-широка.

- ▶ Когато готвите ястия с дълго време за готвене, можете да спестите време и енергия като използвате тенджерата под налягане, която също така позволява запазването на витамините в храната.
- ▶ Уверете се, че в тенджерата под налягане има достатъчно течност, тъй като ако течността не е достатъчна и съдът прегрее, може да повреди както на тенджерата под налягане, така и зоната за готвене.
- ▶ Ако е възможно, винаги покривайте съдовете с подходящ капак.
- ▶ Изберете съд, подходящ за количеството храна, която ще се приготвя. Голям, наполовина празен съд може да доведе до загуба на енергия.



Зона за готвене	Диаметър на дъното на съда	
	Мин. Ø	Макс. Ø
Ø 175 мм	Ø 110 мм	Ø 175 мм
Ø 215 мм	Ø 120 мм	Ø 215 мм
Ø 265 мм	Ø 145 мм	Ø 265 мм
Двойна зона Ø 230 мм / 320 мм	Ø 120 мм / 290 мм	Ø 230 мм / 320 мм

Нормални работни звуци на готварския плот

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Това може да генерира топлина директно върху дъното на готварския съд. Тенджерите и тиганите може да издават различни звуци или да вибрират в зависимост от начина, по който са произведени.

Следва описание на тези шумове:

Тихо бръмчене (като трансформатор)

Този шум се издава при готвене с висока температура. Дължи се на количеството енергия, прехвърляна от готварския плот към готварския съд. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.

Тихо свирене

Този шум се издава, когато готварският съд е празен. Спира, щом в съда се сипе вода или храна.

Пукане

Този шум се издава, когато се готви със съдове, представляващи наслояване от различни материали. Причинява се от вибрациите на повърхностите, където различните материали опират един в друг. Шумът се чува от съда и може да варира в зависимост от количеството и начина на готвене на храната.

Шумно свирене

Този шум се издава, когато се готви със съдове, направени от наслоени различни материали и когато те се използват допълнително при максимална мощност и върху две готварски зони. Шумът спира или утихва, когато се намали температурата на готвене.

Шумове от вентилатор

За правилна работа на електронната система е необходимо да се регулира температурата на готварския плот. За целта готварският плот е снабден с готварски вентилатор, който се активира, за да намали и регулира температурата на електронната система. Вентилаторът може също да продължи да работи след изключване на уреда, ако установената температура на готварския плот е все още твърде висока след изключването.

Ритмични звуци и подобни на тези от часовникови стрелки

Този шум се издава само когато работят поне три зони за готвене и изчезва или отслабва, когато някоя от тях се изключи.

Описаните звуци са нормални елементи на описаната индукционна технология и не трябва да се считат за дефекти.

Включване за първи път

През първите няколко часа употреба зоната за готвене може да излъчва неприятен мирис. Това е нормално при напълно новите уреди.

► Проверете дали помещението е добре проветрено.

Експлоатация

Нива на мощност

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използвайте за
1	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, деликатно затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Набъбване	Ориз
4	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, редуциране, сваряване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, задушаване	Паста, супа, задушено месо
7	Деликатно пържене	Ръсти (картофени кюфтета), омлет, панирани пържени храни, наденици
8	Пържене, дълбоко пържене	Месо, картофи
9	Бързо пържене	Пържола
P	Бързо нагряване	Вряща вода

Включване на зоната за готвене

След включване на плота:

- ▶ Изберете необходимата зона за готвене с помощта на съответните бутони за избор на зона (☉ например задна лява зона за готвене).
- ▶ Използвайте бутоните ⊕ и ⊖, за да изберете мощност на готвене от 1 до 9 или да активирате функцията за пълна мощност (вжйте „Функция пълна мощност“).

Изключване на зоната за готвене

- ▶ Изберете зоната за готвене, която желаете да изключите, с помощта на бутоните за избор на зона.
- ▶ Използвайте бутон ⊖ за стойност 0 (нула) на мощността.

Бележка: Задръжте бутона за включване/изключване ⊕ натиснат за поне 2 секунди, за да изключите всички зони за готвене едновременно.

Бърз избор

Тази функция позволява бързо да настроите зоните за готвене на максимална мощност.

След включване на плота:

- ▶ Изберете необходимата зона за готвене с помощта на съответните бутони за избор на зона (☉ например задна лява зона за готвене).
- ▶ Натиснете ⊖. Ще се зададе ниво на мощност 9.

Остатъчна топлина



Неправилна употреба Риск от изгаряния!

- ▷ Внимателно наблюдавайте децата, тъй като те не могат лесно да видят индикатора за остатъчна топлина. Зоните за готвене остават горещи определено време след като са били изключени. Внимавайте децата никога да не докосват плота.

Бележка: Ако зоната за готвене все още е гореща след изключване, символът H ще се покаже на дисплея. Символът се изчиства, когато температурата спадне под 40 °C.

Функция за пълна мощност

Тази функция позволява използването на максималната възможна мощност за зоната за готвене.

След активиране на необходимата зона за готвене:

- ▶ Натиснете бутона ⊕ за стойност 9 на мощността.
- ▶ Натиснете отново бутона ⊕; символът F ще се покаже на дисплея.
- ▶ Натиснете бутона ⊖ за деактивиране на функцията за пълна мощност.

Бележка: Само за предната лява и задната дясна зони за готвене: функцията за пълна мощност е достъпна в продължение на 5 минути, след което нивото на мощността автоматично спада на 9.

Таймер на брояча за минути

Тази функция се използва за задаване на таймера на брояча за минути. В края на предварително зададеното време (от 1 до 99 минути) се чува звук сигнал.

След активиране на плота:

- ▶ Натиснете бутоните ⊕ и ⊖ едновременно; ще се покаже □. □.
- ▶ Задайте необходимото време в минути с помощта на бутоните ⊕ и ⊖ (задръжте бутоните натиснати, за да зададете по-бързо времето). Ще се покажат мигащи точки, за да обозначат отброяването.

Бележка:

- Използването на брояча за минути не изключва зоните за готвене, а по-скоро информира потребителя кога зададените минути са изтекли.
- Таймерът може да се активира при включени или изключени зони за готвене.

В края на зададеното по-рано време плотът предупреждава потребителя с поредица от звукови сигнали. Натиснете кой да е бутон, за да спре звуковия сигнал.

Бележка: За деактивиране на таймера на брояча на минути по време на отброяване нулирайте таймера с бутона ⊖. Когато дисплеят показва □. □., таймерът ще е деактивиран.

Таймер за автоматично изключване на зона за готвене

Тази функция се използва за програмиране на автоматично изключване на всяка зона за готвене в края на период от време (от 1 до 99 минути).

- ▶ Изберете желаната зона за готвене, като използвате съответните бутони за избор на зона (☉ например: задна лява зона за готвене).

- ▶ Използвайте бутоните ⊕ и ⊖, за да изберете степен за котлона – от 1 до 9, или активирайте функцията „Мощност“ (вж. „Функция „Мощност“).
- ▶ Докато светодиодът за тази зона на готвене все още свети, натиснете едновременно ⊕ и ⊖.
- ▶ Натискайте ⊕ или ⊖, за да настроите времето, както е необходимо (за по-бързо настройване на времето натиснете и задръжте бутона).

Таймерът може да се активира за няколко зони за готвене едновременно.

Ако желаете да промените зададеното време:

- ▶ Изберете зона за готвене за промяна.
- ▶ Натиснете бутоните ⊕ и ⊖ едновременно, докато светне точката под съответната зона за готвене.
- ▶ Натиснете бутоните ⊕ и ⊖, за да изберете ново време.
- ▶ Изберете зона за готвене за потвърждаване.
- ▶ В края на зададеното по-рано време съответният дисплей започва да мига, плотът деактивира зоната за готвене и предупреждава потребителя с поредица от звукови сигнали. Натиснете кой да е бутон, за да спре звуковия сигнал.

Защита на деца

След активиране на плота:

- ▶ Натиснете бутоните ⊖ и ⊞ едновременно.
- ▶ След звуковия сигнал натиснете бутона ⊞.
 - Сега бутоните са заключени и на дисплея се показва L.

Бележка: Заключването на бутоните няма да се деактивира в случай на прекъсване на електроснабдяването.

За отключване на бутоните:

След активиране на плота:

- ▶ Натиснете бутоните ⊖ и ⊞ едновременно.
- ▶ След звуковия сигнал натиснете бутона ⊖.

Забележка: Показаната иконата е за котлони с 4 зони за готвене; за котлони с 3 и 2 зони е иконата вдясно.

Управление на мощността

В зависимост от максималната възможна настройка на изходната мощност (вижте следващия раздел „Настройки за ограничаване на мощността“), не всички зони за готвене могат да се регулират или активират до желаното ниво.

В такъв случай дисплеят примигва няколко секунди и показва максималната позволена мощност.

Ако няма регулиране на други области, готвенето ще започне на показаното ниво.

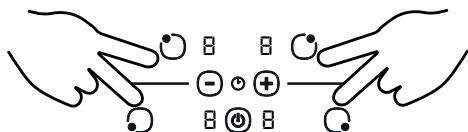
Настройки за ограничаване на мощността

Настройката за ограничаване на мощността е възможна на всички от следните модели: FBH 64 BK, FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR.

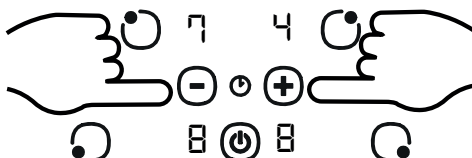
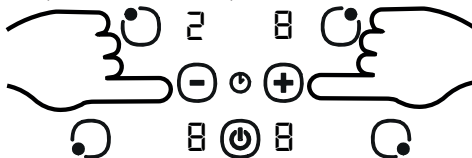
- **Настройката е възможна само през първите две минути от включването на уреда.**
- Сензорният дисплей трябва да е отключен и всички нагреватели да са изключени.
- Фабричната настройка на мощността е на максимално ниво.
- Ако има прекъсване на енергоподаването, нивата на мощността остават непроменени.

Пример за настройка за ограничаване на мощността на готварски плот с четири зони за готвене (FBH 64 BK / FBH 84 BK / FCH 84 GR):

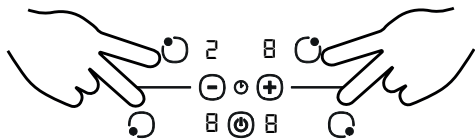
- ▶ Натиснете едновременно и четирите зони за готвене и задръжте, докато чуете сигнал.



- ▶ Ако не чуете сигнал в рамките на 10 секунди, повторете операцията като опитате с по-добра позиция на пръстите.
- ▶ Сега можете да избирате с ⊕ и ⊖ между различните нива на ограничение на мощността (2,8 kW, 3,5 kW и Макс).



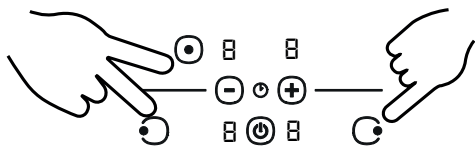
- ▶ Сега натиснете едновременно и четирите зони за готвене и задръжте, докато чуете сигнал за потвърждение на задаването на мощността.



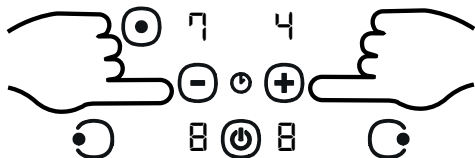
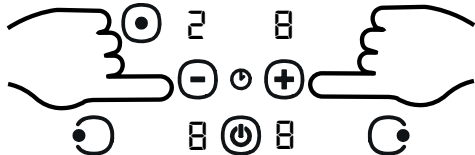
Бележка: Ако след задаване на мощността не продължите с потвърдението с докосване с пръст и не последва сигнал за потвърждение в следващите 60 секунди, новата настройка няма да бъде възприета от плота.

Пример за настройка за ограничаване на мощността на готварски плот с три зони за готвене: (FCH 63 GR / FBH 83 BK / FCH 83 GR):

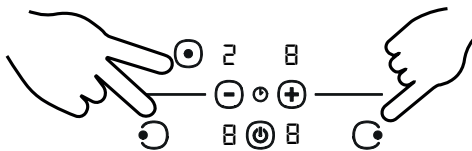
- ▶ Натиснете едновременно и трите зони за готвене и задръжте, докато чуете сигнал.



- ▶ Ако не чуете сигнал в рамките на 10 секунди, повторете операцията като опитате с по-добра позиция на пръстите.
- ▶ Сега можете да избирате с + и - между различните нива на ограничение на мощността (2,8 kW, 3,5 kW и Макс).



- ▶ Сега натиснете едновременно и трите зони за готвене и задръжте, докато чуете сигнал за потвърждение на задаването на мощността.



Бележка: Ако след задаване на мощността не продължите с потвърдението с докосване с пръст и не последва сигнал за потвърждение в следващите 60 секунди, новата настройка няма да бъде възприета от плота.

МОДЕЛ	FBH 64 BK	FCH 63 GR	FBH 84 BK FCH 84 GR	FBH 83 BK FCH 83 GR	FBH 32 BK
Настройка На Дисплея	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност	макс. пълна мощност
2,8	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	
3,5	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,4 kW
7,4- MAX	6,75 kW	6,9 kW	7,1 kW	6,4 kW	
Мощност в kW @ 230V - 50/60 Hz					

Панел за управление на аспиратора



	Включва/изключва мотора; при натискане на този бутон моторът се включва на първа скорост
	Натиснете бутона, за да намалите скоростта на мотора, докато не достигне първа скорост
	Натиснете бутона, за да увеличите скоростта на мотора, докато не достигне максималната (усилена) скорост, която остава активна за 7 минути
	Натиснете бутона, за да включите осветлението. Натиснете го отново, за да изключите осветлението.
	ТАЙМЕР: активира се с натискане на бутона, след като е избрана желаната скорост; аспираторът се изключва напълно след 5 минути.

Забележка: контролите, които са избрани на котлона, се показват на дисплея в центъра на панела.

Почистване и грижи



Опасност от изгаряне!

- ▷ Не почиствайте уреда, преди да е изстинал.

Преди да предприемете почистване и поддръжка:

- ▷ Прочетете общата информация за безопасност в раздела „Информация за безопасност“.
- ▷ Изключете уреда.

Общи препоръки

- ▷ Не използвайте уреди за почистване с пара или директна водна струя.
- ▷ Не използвайте груби абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклените части на уреда. Те могат да наранят повърхността и могат да предизвикат пръсване на стъклото.
- ▷ Никога не използвайте стъргалки, фина тел, солна киселина или други продукти, които биха наранили или надраскали повърхността.

Почистване на уреда

- ▶ Почиствайте плота след всяка употреба, за да предотвратите изгарянето на остатъците от храна. Почистването на засъхнали и изгорели остатъци изисква повече усилия.
- ▶ За почистване на ежедневното замърсяване, използвайте мека кърпа или гъба с вода и подходящ почистващ препарат. Следвайте съветите на производителя за подходящи препарати за почистване. Препоръчваме употребата на защитни почистващи препарати.
- ▶ Отстранете загорелите наслагвания, напр. от изкипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Следвайте съветите на производителя за подходяща стъргалка.
- ▶ Отстранете сладки храни, например изкипял мармалад, със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.
- ▶ Отстранете разтопена пластмаса със стъргалка за стъклокерамичен плот, докато плотът все още е топъл. Иначе може да повредите стъклокерамичната повърхност.

- ▶ Отстранете петната от варовик от охладения готварски плот, като използвате малко количество препарат за премахване на котлен камък, напр. разтвор на оцет или лимон. След това почиствете отново с влажна кърпа.

Отстраняване на проблеми

Плотът не работи:

- ▶ Уверете се, че плотът е свързан и главното захранване е включено.
- ▶ Уверете се, че няма прекъсване на електроснабдяването.
- ▶ Уверете се, че предпазителят не е изгорял. Ако е така, сменете го.
- ▶ Уверете се, че автоматичният прекъсвач на системата за остатъчна енергия не се е задействал аварийно. Ако е така, активирайте го отново.

Резултатите от готвенето са незадоволителни:

- ▶ Уверете се, че температурата на готвене не е прекалено висока или прекалено ниска.

Плотът пуши:

- ▶ Оставете плота да се охлади след приключване на готвенето.
- ▶ Уверете се, че няма разпята храна извън съда и използвайте по-голям готварски съд, ако е необходимо.

Предпазителите изгарят или автоматичния прекъсвач на системата за остатъчна електрическа енергия се задейства често.

- ▶ Повикайте техник по поддръжката или електротехник.

По плота има пукнатини или цепнатини:

- ▶ Незабавно изключете уреда, прекъснете електрозахранването и се свържете с техник по поддръжката.

Плотът издава шум:

- ▶ В случай на шум вижте параграф „Нормални работни звуци на готварския плот“ (стр 129).

Кодове за грешка

Модели: FBH 64 BK

Код на грешката	Описание	Отстраняване
ER03 и постоянен сигнал	Продължително задействане на бутон; бутонът се изключва след 10 с	Изчистете интерфейса.
ER22	Дефект на анализа на бутоните, изключват се след 3,5-7,5 с	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
ER20	Мига грешка	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
ER47	Комуникационна грешка в линията	Свързващият кабел не е включен правилно или е дефектен.
E2	Свърхтемпература	Оставете системата да се охлади
E3	1. Тенджерата/тиганът не е подходящ 2. Мощността на зоните за готвене постоянно се надвишава.	Сменете тенджерата/тигана; ако грешката продължава, се свържете с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E5	Грешка на главното напрежение	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E6	Грешка в синхронизирането на импулсите на главното захранване	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E8	Грешка на вентилатора	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E9	Сензорът за температура (NTC) или индуктора имат дефект	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
EA	Хардуерна неизправност	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/H	Неизправност на непроменлив резистор	Оставете системата да се охлади
U400	Грешно свързване/свърхнапрежение 400 V	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.

Код на грешката	Описание	Отстраняване
C	Зоната за готвене може да се конфигурира.	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
C/-	Зоната за готвене ще бъде конфигурирана. Ако не се покаже „-“, проверете възможните причини на E/5.	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E	Мигащо „E“ на всяка зона за готвене показва, че всички конфигурации ще бъдат изтрети.	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/2 (кодът за грешка може да е различен на някои интерфейси)	Надвишени са ограниченията за температура.	Системата трябва да се охлади.
E/3	Неподходяща тенджерата	Сменете тенджерата/тигана; ако грешката продължава, се свържете с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/4	Неконфигуриран индукционен модул	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/5	Няма комуникация между интерфейса и индукционния модул	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/6	Нарушение на главното захранване	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/7		Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/8	Отказ на вентилатора	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/9	Дефектна сонда за температура на индуктора	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/A	Хардуерен дефект на индукционния модул	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/C	Отказ на конфигурацията	Свържете се с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.
E/H	Стойност на неподвижния сензор	Оставете системата да се охлади
Няма функционалност; няма нищо за показване	Свърхнапрежение на захранването на превключвателя за режим (не функционира)	Прекъснете и свържете наново връзката към захранващата линия; ако грешката продължава, се свържете с упълномощен център за техническо обслужване, като посочите кода за грешка.

Поддръжка и ремонт

- ▷ Поддръжката на електрическите части трябва да се извършва само от производителя или от оторизиран сервис.
- ▷ Повредените кабели задължително се подменят само от производителя или от оторизиран сервис.
- ▶ Когато се свързвате с Обслужване на клиенти, трябва да им предоставите следната информация:
 - тип на грешка
 - модел на уреда (арт.)
 - сериен номер (с.н.)

Тази информация е посочена на табелата с данни. Табелата с данните е закрепена от долната страна.

Ако уредът все още е в гаранционен период, трябва да пазите и доказателството за покупка.

Изхвърляне

Опаковка

Всички опаковъчни материали (картон, пластмасово фолио (PE) и полистирол (EPS)) са маркирани и трябва, ако е възможно, да се съберат за рециклиране и да се изхвърлят съобразно изискванията за опазване на околната среда.

Изключване

- ▶ Изключете уреда от електрическата мрежа. При свързан уред това трябва да се извърши от квалифициран електротехник.

Безопасност

- ▶ Изключете уреда, за да предотвратите аварии, предизвикани от неправилна употреба, особено при играещи наблизо деца.

Изхвърляне



Символът върху продукта или върху опаковката показва, че уредът не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци.

Изхвърлянето на уреда по подходящ начин допринася за избягване на вредните последици за околната среда и здравето.

Допълнителна информация за рециклиране на уреда ще намерите при компетентните органи, местната служба за отвеждане на отпадъци или от търговеца на уреда.

- ▷ Изхвърляйте вече негодния за употреба уред на предназначениите места за изхвърляне на електронни и електрически устройства.

В съответствие с член от Законодателен указ №15 от 25 юли за прилагане на Директиви 2002/95/ЕО, 2002/96/ЕО и 2003/108/ЕО относно намаляването на вредните вещества, използвани в електрически и електронни уреди, и депонирането на отпадъци“.

Символът със зачертан контейнер за отпадъци върху уреда означава, че в края на жизнения цикъл на продукта той не трябва да бъде изхвърлян с битовите отпадъци.

Когато уредът достигне края на жизнения си цикъл, потребителят трябва да го отнесе до подходящ събирателен пункт за рециклиране на електронни и електротехнически отпадъци или да го върне на търговеца при купуване на нов уред от подобен тип.

Правилното разделно събиране на бракувани уреди за последващо рециклиране, обработка и екологично депониране предотвратява негативното въздействие върху околната среда и здравето и улеснява рециклирането на материалите, използвани за производството на уреда.

Обслужване на клиенти

- ▶ Адресът за връзка за вашата държава ще намерите на последната страница или на нашия уеб сайт.
 - www.faberspa.com

Допълнителна информация

Продуктова идентификация

Тип: FHSM-B2

Модели: FCH 63 GR, FBH 84 BK, FCH 84 GR, FBH 83 BK, FCH 83 GR, FBH 32 BK

Тип: FHSM-B3

Модели: FBH 64 BK

- ▶ Вижте табелата с данни, поставена в долната част на продукта.

Производителят непрекъснато се стреми да усъвършенства продукта. Поради тази причина текстът и илюстрациите в това ръководство могат да бъдат променени без предупреждение.

Допълнителна информация за техническите данни ще намерите на: www.faberspa.com

الصيانة والإصلاح

◀ تخلص من الجهاز، الذي لم تعد هناك فائدة منه، من خلال نقطة جمع نفايات متخصصة في جمع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

وفقاً للبند الخاص بالمرسوم التشريعي رقم 15 الصادر بتاريخ 25 يوليو، "تنفيذ التوجيهات رقم EC/95/2002 و EC/96/2002 و EC/108/2003، بخصوص الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الإلكترونية والكهربائية، والتخلص من النفايات".

يشير رمز صندوق القمامة المحظور بالشطب إلى أنه بعد انتهاء العمر الافتراضي للمنتج فإنه يجب لا يجب التخلص منه باعتباره من النفايات المنزلية.

وبالتالي، عند انتهاء العمر الافتراضي للمنتج فإنه يجب على المستخدم تقديمه إلى مركز إعادة تدوير متخصص في النفايات الإلكترونية والنفايات الكهربائية التقنية، أو إعادته إلى الوكيل عند شراء جهاز جديد من نفس النوع.

جمع الأجهزة الخردة كنفائات بشكل منفصل وسليم حتى يتم فيما بعد إعادة تدويرها ومعالجتها والتخلص منها بطريقة صديقة للبيئة هو أمر يساعد في منع وجود أثر سلبي على البيئة والصحة ويسهل من إعادة تدوير المواد المستخدمة في صناعة الجهاز.

خدمة العملاء

◀ ارجع إلى عنوان جهة الاتصال الخاص بدولتك على الصفحة الخلفية أو على موقعنا الإلكتروني:
www.faberspa.com

معلومات إضافية

تعريف المنتج

النوع: FHSM-B2

الطرازات: /FCH 84 GR /FBH 84 BK /FCH 63 GR /FBH 83 BK

النوع: FHSM-B3

الطرازات: /FBH 64

◀ ارجع إلى لوحة بيانات المنتج الموجودة على الجانب السفلي منه.

تقدم جهة التصنيع تعزيزات مستمرة للمنتجات. لهذا السبب، فإن النصوص والرسوم التوضيحية الواردة في هذا الدليل قد تتغير دون إشعار مسبق.

يتوفر المزيد من المعلومات عن البيانات الفنية على:

www.faberspa.com

◀ تأكد من صيانة المكونات الكهربائية فقط بواسطة جهة التصنيع أو خدمة العملاء.

◀ تأكد من تغيير الكابلات التالفة فقط بواسطة جهة التصنيع أو خدمة العملاء.

◀ عند الاتصال بخدمة العملاء، فإنه يُرجى منك تقديم المعلومات التالية:
- نوع العطل
- طراز الجهاز (Art.)
- الرقم المسلسل (S.N.)

توجد هذه المعلومات على لوحة بيانات الجهاز. توجد لوحة بيانات الجهاز على الجانب السفلي.
يجب أن يكون معك أيضاً إثبات شراء إذا كان الجهاز لا يزال في فترة الضمان.

التخلص من الجهاز

التغليف

جميع مواد التغليف (الورق المقوى، الغلاف البلاستيكي (البولي إيثيلين)، والبوليستيرين) موسومة، ويجب، إن أمكن، جمعها من أجل إعادة التدوير والتخلص منها بطريقة صديقة للبيئة.


فصل الجهاز

◀ افضل الجهاز من موصلات الطاقة الرئيسية. في حالات الأجهزة المثبتة، فإنه يجب فصلها بواسطة كهربائي مؤهل.

السلامة

◀ أوقف تشغيل الجهاز للحيلولة دون وقوع حوادث بسبب الاستخدام غير السليم، خصوصاً بسبب عبث الأطفال.

التخلص من الجهاز

يشير الرمز الموجود على المنتج أو على التغليف أن هذا المنتج لا يمكن التخلص منه على أنه من فئة النفايات المنزلية. 

أنت تساعد في تجنب حدوث عواقب ضارة على البيئة والصحة عندما تتخلص من الجهاز بالطريقة الصحيحة.

تتوفر المزيد من المعلومات عن إعادة تدوير الجهاز من جانب السلطات المعنية، أو الخدمة المحلية للتخلص من النفايات، أو بائع الجهاز.

رمز الخطأ	الوصف	الحل
C	يمكن تهيئة منطقة الطهي	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
-C	سيتم تهيئة منطقة الطهي في حال عدم ظهور علامة "–"، تفقد أسباب الخطأ E/5.	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E	عندما يومض حرف "E" على كل منطقة طهي فإن ذلك يشير إلى أن جميع عمليات التهيئة سيتم مسحها.	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/2 (رمز الخطأ مختلف لبعض واجهات المستخدم)	تم تجاوز حدود درجات الحرارة.	يجب ترك النظام ليبرد.
E/3	قدر غير مناسب	قم بتغيير القدر/المقالي؛ في حال استمرار الخطأ، اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/4	وحدة حث غير مهيأة	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/5	لا يوجد اتصال بين واجهة المستخدم ووحدة الحث	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/6	عطل بمأخذ الطاقة الرئيسي	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/7		اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/8	عطل بالمروحة	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/9	مجس درجة حرارة معيب بالمحث	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/A	عيب بمكونات وحد الحث	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/C	فشل في التهيئة	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.
E/H	قيمة مستشعر ثابتة	اسمح للنظام بأن يبرد.
الجهاز لا يعمل وشاشة العرض لا تعمل	زيادة في فولتية منبع القدرة المفتاحي (لا يعمل)	قم بتغيير القدر/المقالي؛ في حال استمرار الخطأ، اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكرًا رمز الخطأ.

رمز الخطأ	الوصف	الحل
ER03 مستمرة	تشغيل مستمر للزر؛ يتم إيقاف تشغيل التحكم بعد 10 ثوانٍ	تنظيف واجهة المستخدم.
ER22	عيب في تحليل الزر؛ يتم إيقاف تشغيل التحكم بعد 3.5 إلى 7.5 ثانية	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
ER20	خطأ في التوميز	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
ER47	خطأ اتصل LIN	كابل التوصيل معيب أو غير مثبت جيداً.
E2	فرط في درجة الحرارة	اسمح للنظام بأن يبرد
E3	1. القصور/المقالي غير مناسبة 2. يتم تجاوز طاقة مناطق الطهي بشكل دائم.	قم بتغيير القصور/المقالي؛ في حال استمرار الخطأ، اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
E5	خطأ في فولتية الموصلات الرئيسية	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
E6	خطأ في نبضة تزامن الموصلات الرئيسية	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
E8	خطأ بالمروحة	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
E9	مستشعر درجة الحرارة (معامل درجة الحرارة السلبي) بالمحّت معيب	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
EA	عطل بمكونات الجهاز الصلبة	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.
E/H	المقاوم الثابت معيب	اسمح للنظام بأن يبرد
U400	توصيل غير صحيح/زيادة الفولتية 400 فولت	اتصل بالمركز المعتمد للحصول على مساعدة فنية ذاكراً رمز الخطأ.



خطر الحروق:

◀ لا تغسل الجهاز وهو حارّ قبل أن يبرد تماماً.

قبل القيام بأي تنظيف وعناية:

- ◀ اقرأ معلومات السلامة العامة عن التنظيف في الفصل بعنوان "معلومات السلامة".
- ◀ أوقف تشغيل الجهاز.

توصيات عامة

- ◀ لا تستخدم منظفات البخار أو الماء النفاث المباشر.
- ◀ لا تستخدم مواد كاشطة قاسية أو كواشط معدنية لتنظيف أجزاء الجهاز الزجاجية. فقد تخدش هذه المواد السطح وتسبب في تهشيم الزجاج.
- ◀ لا تستخدم أبداًليفة التنظيف أو ألياف سلكية أو حمض المورياتيك أو منتجات أخرى قد تسبب في خدش السطح أو ترك علامات عليه.

تنظيف الجهاز

- ◀ قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام من أجل منع بقايا الطعام من الاحتراق عليه. تنظيف الأوساخ الجافة والمحروقة يتطلب المزيد من الجهد.
- ◀ لتنظيف الأوساخ الناتجة عن الاستخدام اليومي، استعمل قطعة قماش ناعمة مع مياه وعامل منظف مناسب. اتبع نصائح جهة التصنيع بخصوص العوامل المنظمة. نوصي باستخدام عوامل منظفة واقية.
- ◀ تخلص من الأوساخ التي تكون في صورة قشور، مثل الحليب الفائز المنسكب، باستخدام كاشطة موقد خزفي زجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. يُرجى اتباع نصائح جهة التصنيع بخصوص الكواشط.
- ◀ تخلص من أوساخ الأطعمة السكرية، مثل المربى، التي تقور باستخدام كاشطة موقد خزفي زجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. قد يؤدي عدم اتباع هذه المعلومات إلى تلف السطح الخزفي الزجاجي.
- ◀ تخلص من البلاستيك المنصهر باستخدام كاشطة موقد خزفي زجاجي بينما لا يزال الموقد ساخناً. قد يؤدي عدم اتباع هذه المعلومات إلى تلف السطح الخزفي الزجاجي.
- ◀ تخلص من البقع الكلسية باستخدام كمية قليلة من محلول إذابة المواد الكلسية، مثل الخل أو عصير الليمون عندما يبرد الموقد. ثم نظف الجهاز مجدداً باستخدام قطعة قماش رطبة.

الموقد لا يعمل:

- ◀ تأكد من توصيل الموقد بالكهرباء ومن أن المفتاح الرئيسي قيد التشغيل.
- ◀ تأكد من عدم انقطاع التيار الكهربائي.
- ◀ تأكد من أن المصهر غير تالف. إن كان كذلك فاستبدله.
- ◀ تأكد من الدائرة الكهربائية بالنظام الكهربائي للمنزل غير مفصولة. إن كانت كذلك، فأعد توصيل الدائرة الكهربائية.

نتائج الطهي غير مرضية:

- ◀ تأكد من أن درجة حرارة الطعام ليست مرتفعة للغاية أو منخفضة للغاية.

الدخان ينبعث من الموقد:

- ◀ اترك الموقد حتى يبرد ونظفه بمجرد الانتهاء من الطهي.
- ◀ تأكد من أن الطعام لا ينسكب من المقلاة واستخدم إناء طهي أكبر إن لزم الأمر.

المصاهر تتلف أو الدائرة الكهربائية بالنظام الكهربائي للمنزل يتم فصلها بشكل متكرر.

- ◀ اتصل بالدعم الفني أو بكهربائي.

توجد تصدعات أو شقوق بالموقد:

- ◀ أوقف تشغيل الجهاز فوراً، وافصل التيار الكهربائي واتصل بالدعم الفني.

الموقد يصدر ضجيجاً:

- ◀ في حالة سماع ضجيج، ارجع إلى فقرة "أصوات ضجيج تشغيل طبيعية صادرة من سطح الموقد" (صفحة 9).

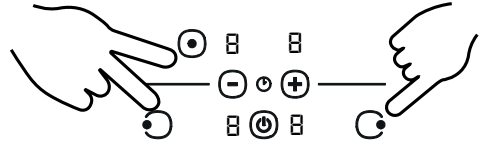
الطرز FBH 32 BK FBH 83 BK FBH 84 BK FCH 63 GR FBH 64 BK
FCH 83 GR FCH 84 GR

الحد الأقصى لإجمالي الطاقة	الحد الأقصى لإجمالي الطاقة	الحد الأقصى لإجمالي الطاقة	الحد الأقصى لإجمالي الطاقة	الحد الأقصى لإجمالي الطاقة	إعداد شاشة العرض
2,8 كيلوات	2,8 كيلوات	2,8 كيلوات	2,8 كيلوات	2,8 كيلوات	2,8
3,4 كيلوات	3,5 كيلوات	3,5 كيلوات	3,5 كيلوات	3,5 كيلوات	3,5
6,4 كيلوات	7,1 كيلوات	6,9 كيلوات	6,75 كيلوات	7,4 - أقصى حد	7,4
الطاقة بوحدة كيلوات عند 230 فولت - 60/50 هرتز					

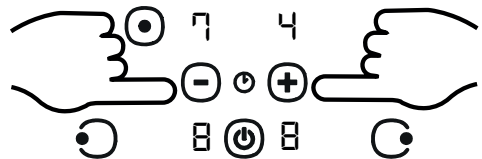
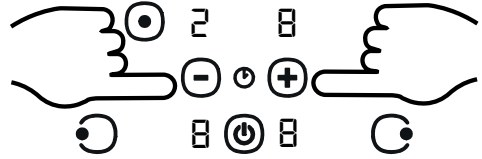
أوامر مدخنة الموقد

الرمز	الوصف
	تشغيل/إيقاف تشغيل المحرك. الضغط على هذا الزر يعمل على تشغيل الموتور على السرعة الأولى.
	الضغط على هذا الزر يقلل من سرعة الموتور وصولاً إلى السرعة الأولى.
	الضغط على هذا الزر يزيد من سرعة الموتور وصولاً إلى السرعة القصوى (معزز السرعة) التي تستمر لمدة 5 دقائق.
	الضغط على هذا الزر يكون لتشغيل المصابيح وإيقاف تشغيلها.
	المؤقت: يمكن تشييطه من خلال الضغط على المفتاح بعد تحديد السرعة؛ ويتم إغلاق المدخنة بشكل كامل بعد 5 دقائق.

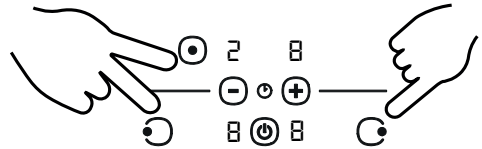
ملحوظة: الأوامر المحددة على وحدة التحكم عن بعد معروضة على زجاج الموقد



- إذا لم تسمع إشارة صوتية في غضون 10 ثوانٍ، أعد التشغيل محاولاً وضع أصابعك بشكل أفضل.
- يمكنك الآن التبديل بين مستويات تحديد الطاقة باستخدام \oplus و \ominus (2,8 كيلوات، 3,5 كيلوات، الحد الأقصى).



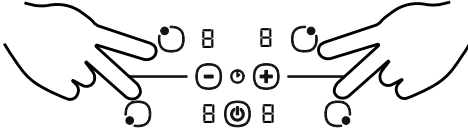
- اضغط الآن على كل مناطق الطهي الثلاث في آن واحد مع الاستمرار في الضغط حتى سماع إشارة صوتية للتأكيد على ضبط الطاقة.



ملحوظة: في حال عدم المتابعة للتأكيد باستخدام اللبس بالإصبع وانتظار الإشارة الصوتية التابعة لذلك في غضون 60 ثانية، من بعد إعداد مستوى الطاقة، فإن الإعداد الجديد لن يتم تفعيله بواسطة الموقد.

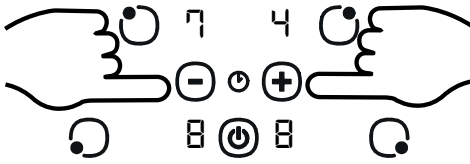
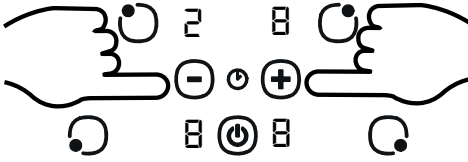
مثال على إعداد تحديد الطاقة لموقد ذي أربع مناطق طهي (FCH 84 GR /FBH 84 BK /FBH 64 BK):

اضغط على كل مناطق الطهي الأربع في آن واحد مع الاستمرار في الضغط حتى سماع إشارة صوتية.

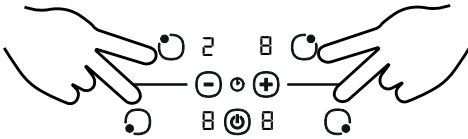


إذا لم تسمع إشارة صوتية في غضون 10 ثوانٍ، أعد التشغيل محاولاً وضع أصابعك بشكل أفضل.

يمكنك الآن التبديل بين مستويات تحديد الطاقة باستخدام (+) و (-) (2,8 كيلوات، 3,5 كيلوات، الحد الأقصى).



اضغط الآن على كل مناطق الطهي الأربع في آن واحد مع الاستمرار في الضغط حتى سماع إشارة صوتية للتأكيد على ضبط الطاقة.



ملحوظة: في حال عدم المتابعة للتأكيد باستخدام اللمس بالإصبع وانتظار الإشارة الصوتية التابعة لذلك في غضون 60 ثانية، من بعد إعداد مستوى الطاقة، فإن الإعداد الجديد لن يتم تفعيله بواسطة الموقد.

مثال على إعداد تحديد الطاقة لموقد ذي ثلاث مناطق طهي: (FCH 83 GR /FBH 83 BK /FCH 63 GR)

اضغط على كل مناطق الطهي الثلاث في آن واحد مع الاستمرار في الضغط حتى سماع إشارة صوتية.

- إذا كنت ترغب في تعديل الوقت المضبوط فقم بما يلي:
- اختر منطقة الطهي المطلوب تعديلها.
- اضغط المفتاحين (+) و (-) في الوقت نفسه حتى تضيء النقطة الموجودة أسفل منطقة الطهي المعنية.
- اضغط المفتاحين (+) و (-) لاختيار المدة الجديدة المطلوبة.
- اختر منطقة الطهي المطلوب لتأكيد الاختيار.
- في نهاية الفترة المحددة مسبقاً، تومض شاشة العرض المعنية، ويقوم الموقد بإيقاف تنشيط منطقة الطهي وتنبيه المستخدم من خلال صافرات متتابعة. اضغط على أي مفتاح لإيقاف الصافرات.

القفل ضد عبث الأطفال

بعد تشغيل الموقد:

- اضغط على المفتاحين (+) و (-) في الوقت نفسه.
- اضغط على الزر (C) بعد سماع الصافرة.
- بهذا تكون مفاتيح التحكم مقفولة الآن ويظهر الرمز (C) على شاشة العرض.

ملحوظة: لن يتم إلغاء القفل في التحكم في حالة توقف التيار الكهربائي.

لفتح قفل مفاتيح التحكم:

بعد تشغيل الموقد:

- اضغط على المفتاحين (+) و (-) في الوقت نفسه.
- اضغط على الزر (C) بعد سماع الصافرة.
- ملحوظة:** الأيقونة الموضحة هي أيقونة المواقد ذات مناطق الطهي الأربعة، أما أيقونة المواقد ذات الثلاث مناطق والمنطقتين فهي الأيقونة التي تظهر على اليمين.

إدارة الطاقة

لا يمكن ضبط جميع مناطق الطهي على المستوى المرغوب أو تمكينها ويتوقف ذلك على الإعدادات القصوى لطاقة الخرج المتوفرة (انظر القسم التالي "إعدادات تحديد الطاقة"). في هذه الحالة، تومض شاشة العرض لثوانٍ قليلة لتعرض الطاقة القصوى المسموح بها.

في حال عدم إجراء تعديلات على المناطق الأخرى، يبدأ الطهو عن المستوى المعرض على الشاشة.

إعدادات تحديد الطاقة

يمكن ضبط إعدادات تحديد الطاقة في الطرازات التالية: FCH 84 GR ،FBH 84 BK ،FCH 63 GR ،FBH 64 BK ،FCH 83 GR ،FBH 83 BK

- يكون الإعداد ممكناً فقط خلال أول دقيقتين بعد توصيل الجهاز بالطاقة.
- يجب فتح قفل اللمس وإيقاف تشغيل جميع السخانات.
- إعداد طاقة المصنع مضبوط على أقصى مستوى.
- في حال انقطاع التيار يظل مستوى الطاقة كما هودون تغيير.

تشغيل منطقة الطهي

بعد تشغيل الموقد:

- اختر منطقة الطهي المفضلة باستخدام مفاتيح اختيار المنطقة المناسبة (المفتاح \odot) على سبيل المثال يشير إلى منطقة الطهي الخلفية اليسرى).
- استخدم المفاتيح \oplus و \ominus لاختيار مستوى طاقة الطهي من 1 إلى 9، أو في تفعيل وظيفة الطاقة (انظر القسم بعنوان "وظيفة الطاقة").

إيقاف تشغيل منطقة الطهي

- اختر منطقة الطهي التي ترغب في إيقاف تشغيلها باستخدام مفاتيح اختيار المنطقة.
- استخدم المفاتيح \oplus لوضع مستوى الطاقة على القيمة 0 (صفر).

ملحوظة: اضغط مع الاستمرار على مفتاح التشغيل/ إيقاف التشغيل \ominus لمدة ثانيتين على الأقل لإيقاف تشغيل جميع مناطق الطهي في نفس التوقيت.

الاختيار السريع

تتيح لك هذه الخاصية ضبط مناطق الطهي سريعاً على الطاقة القصوى.

بعد تشغيل الموقد:

- اختر منطقة الطهي المفضلة باستخدام مفاتيح تحديد المنطقة المناسبة (المفتاح \odot) على سبيل المثال يشير إلى منطقة الطهي الخلفية اليسرى).
- اضغط \oplus . يتم بعدها ضبط مستوى الطاقة 9.

الحرارة المتبقية

الاستخدام غير السليم خطر الحروق!

راقب الأطفال بعناية حيث إنه لا يمكنهم رؤية مؤشر الحرارة المتبقية بسهولة. تظل مناطق الطهي ساخنة لفترة زمنية محددة حتى بعد إيقاف تشغيلها. تأكد من عدم لمس الأطفال للموقد على الإطلاق.

ملحوظة: إذا كانت منطقة الطهي لا تزال ساخنة بعد إيقاف تشغيلها، فإن الرمز H يظهر على شاشة العرض. يخفتي الرمز بمجرد أن تنخفض الحرارة لأقل من 40 درجة مئوية.

وظيفة الطاقة

تتيح لك هذه الوظيفة استخدام أقصى طاقة ممكنة لمنطقة الطهي.

بعد تشغيل منطقة الطهي المطلوبة:

- اضغط على المفتاح \oplus لوضع مستوى الطاقة على 9.
- اضغط على المفتاح \oplus مجدداً؛ وسيتم عرض الرمز P على شاشة العرض.

- اضغط على المفتاح \ominus لإيقاف تشغيل وظيفة الطاقة.
- ملحوظة:** تتوفر وظيفة الطاقة لمدة 5 دقائق، على مناطق الطهي اليسرى الأمامية واليمنى الخلفية فقط، وبعد هذه المدة ينخفض مستوى الطاقة تلقائياً إلى 9.

المؤقت المُنبه بالدقائق

يتم استخدام هذه الخاصية لضبط مؤقت مُنبه بالدقائق. يصدر صوت صافرة عند نهاية الزمن المحدد مسبقاً (من دقيقة إلى 99 دقيقة).

بعد تشغيل الموقد:

- اضغط على المفاتيح \oplus و \ominus في الوقت نفسه؛ يتم عرض الرمز $\square.\square$.
- اضبط المدة المطلوبة بالدقائق باستخدام المفاتيح \oplus و \ominus (اضغط على المفاتيح ضغطاً مستمراً لضبط المدة بسرعة أكبر). تظهر نقاط وامضة على شاشة العرض في إشارة إلى احتساب العد.

ملحوظة:

- استخدام مُنبه الدقائق لا يوقف تشغيل مناطق الطهي بل ينبه المستخدم عندما تنتهي الدقائق التي تم تحديدها.
- يمكن تنشيط المؤقت أثناء تشغيل مناطق الطهي أو توقفها.

في نهاية الفترة المحددة مسبقاً، يُصدر الموقد تنبيهاً للمستخدم من خلال صافرات متتابة. اضغط على أي مفتاح لإيقاف الصافرات.

ملحوظة: لإيقاف تنشيط المؤقت المُنبه بالدقائق في أثناء العد التنازلي، قم بضبط المدة الزمنية على صفر باستخدام المفتاح \ominus ، وعندما يظهر الرمز $\square.\square$ على شاشة العرض يتم إيقاف تنشيط المؤقت.

مؤقت الإيقاف التلقائي لمنطقة الطهي

يتم استخدام هذه الوظيفة لبرمجة الإيقاف التلقائي لكل منطقة طهي عند انتهاء مدة زمنية معينة (من دقيقة إلى 99 دقيقة).

- اختر منطقة الطهي المفضلة باستخدام مفاتيح تحديد المنطقة المناسبة (المفتاح \odot) على سبيل المثال يشير إلى منطقة الطهي الخلفية اليسرى).
- استخدم المفاتيح \oplus و \ominus لاختيار مستوى طاقة الطهي من 1 إلى 9، أو في تفعيل وظيفة الطاقة (انظر القسم بعنوان "وظيفة الطاقة").
- بينما لا يزال مصباح LED الخاص بمنطقة الطهي هذه نشطاً، اضغط على المفاتيح \oplus و \ominus في آن واحد.
- اضغط على \oplus أو \ominus لضبط الفترة المطلوبة (اضغط مع الاستمرار على المفاتيح لضبط المدة بسرعة أكبر).

يمكن تنشيط المؤقت على مناطق طهي متعددة في الوقت نفسه.

التشغيل لأول مرة

في أثناء الساعات القليلة الأولى من الاستخدام، قد تخرج من منطقة الطهي رائحة كريهة. وهذا الأمر طبيعي مع الأجهزة الجديدة كلياً. ◀ تأكد من وجود تهوية جيدة بالمكان.

التشغيل

مستويات الطاقة

مستويات الطاقة	طريقة الطهي	الأطعمة المستخدمة
1	الانصهار، التدفئة البسيطة	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الانصهار، التدفئة البسيطة	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	التسوية	الأرز
4	الطهي المستمر، التسييك، الغلي البطيء	الخضراوات، البطاطس، الصلصات، الفاكهة، السمك
5	الطهي المستمر، التسييك، الغلي البطيء	الخضراوات، البطاطس، الصلصات، الفاكهة، السمك
6	الطهي المستمر، التدميس	المكرون، الشورية، تسوية اللحوم
7	القلي البسيط	الروستي (هاش براون)، عجة البيض، الأطعمة المقلية بالخبز المطحون، السجق
8	القلي، القلي العميق	اللحوم، رقائق البطاطس
9	القلي السريع	شرائح اللحم
P (مفتاح وظيفة الطاقة)	التسخين السريع	غلي الماء

طنين منخفض (مثل المٌحوّل)

يصدر هذا الضجيج عند الطهي على مستوى تسخين عالٍ. ويتوقف حجم الضجيج على كمية الطاقة التي يتم نقلها من سطح الموقد إلى أواني الطهي. يتوقف الضجيج أو تنخفض وتيرته عند خفض مستوى التسخين.

صفيّر هادئ

يصدر هذا الضجيج عندما يكون إناء الطهي فارغاً، ويتوقف بمجرد وضع المياه أو الطعام في الإناء.

قطّقة

ينشأ هذا الضجيج مع الأواني المصنوعة من مواد متنوعة في طبقات بعضها فوق بعض، ويصدر بسبب اهتزازات الأسطح عند لمس المواد المختلفة لبعضها. ينشأ الضجيج من أواني الطهي وتتنوع درجته على حسب مقدار الطعام وطريقة إعداده.

صفيّر عالٍ

ينشأ هذا الضجيج مع الأواني المصنوعة من مواد مختلفة في طبقات بعضها فوق بعض، وعند استخدامها بشكل إضافي عند أقصى طاقة خرج وأيضاً عند استخدامها على منطقتي طهي. يتوقف الضجيج أو تنخفض وتيرته عند خفض مستوى التسخين.

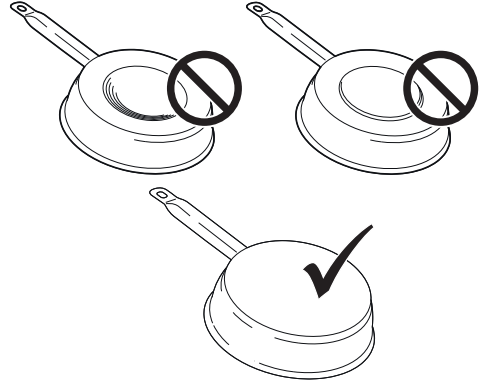
أصوات ضجيج المروحة

من الضروري تنظيم درجة حرارة سطح الموقد من أجل التشغيل السليم للنظام الإلكتروني. ولهذا الغرض فقد تم تجهيز سطح الموقد بمروحة تبريد يتم تنشيطها بغرض خفض درجة حرارة النظام الإلكتروني وتنظيمها. قد يستمر تشغيل المروحة أيضاً بعد إيقاف تشغيل الجهاز إذا كانت درجة الحرارة المكتشفة لسطح الموقد لا تزال ساخنة جداً بعد إيقاف تشغيل الجهاز.

أصوات إيقاعية وشبيهة بأصوات حركة عقارب الساعة

يصدر هذا الصوت فقط عندما يتم تشغيل ثلاثة مناطق طهي ويختفي أو ينخفض عند إيقاف تشغيل بعضها. تعتبر أصوات الضجيج الموضحة أمراً طبيعياً لتكنولوجيا الحث الموضحة ولا يجب اعتبارها عيوباً بالجهاز.

- تأكد من أن حلة الضغط تحتوي على قدر كافٍ من السوائل حيث إنه إذا كانت السوائل غير كافية تكون سخونة الحلة مفرطة مما قد يتسبب في تلف حلة الضغط ومنطقة الطهي على السواء.
- قم بتغطية المقلاة، إن أمكن، بغطاء مناسب.
- اختر مقلاة مناسبة لكمية الطعام الذي يتم طهوه. تتسبب المقلاة الكبيرة التي يكون نصفها فارغ في تبديد الطاقة.



منطقة الطهي	قطر قاعدة المقلاة	الحد الأدنى للقطر	الحد الأقصى للقطر
قطر يبلغ 175 مم	قطر يبلغ 100 مم	قطر يبلغ 175 مم	
قطر يبلغ 215 مم	قطر يبلغ 120 مم	قطر يبلغ 215 مم	
قطر يبلغ 265 مم	قطر يبلغ 145 مم	قطر يبلغ 265 مم	
قطر المنطقة المزدوجة 230 مم / 320 مم	قطر يبلغ 120 مم / 290 مم	قطر يبلغ 230 مم / 320 مم	

أصوات ضجيج تشغيل طبيعية صادرة من سطح الموقد

تستند تكنولوجيا الحث على توليد مجالات كهرومغناطيسية. وهي قادرة على تسخين قاعدة الأواني مباشرة. الصدور والمقالي


تتنوع أصوات الضجيج بين ما يلي:

كيفية عمل مواقد الحث


تختلف مواقد الحث بشكل كبير عن المواقد التقليدية أو الأسطح ذات الأعين الصلبة. ينشأ عن ملف الحث الموجود أسفل الخزف الزجاجي مجال مغناطيسي سريع التغير يقوم بتسخين قاعدة الأواني القابلة للمغنطة مباشرة. يتم تسخين الخزف الزجاجي فقط بواسطة الأواني الساخنة. إذا تم رفع الأواني عن منطقة الطهي، يتم فصل الطاقة الكهربائية على الفور.

الكشف عن المقلاة

تم تجهيز كل منطقة طهي بجهاز كاشف عن المقلاة. يتعرف كاشف المقلاة على الأواني المصممة بقاعدة قابلة للمغنطة والمناسبة للاستخدام مع مواقد الحث.

في حال رفع الأواني أثناء التشغيل أو استخدام أواني غير مناسبة، فإن الشاشة المجاورة للمخطط البياني تومض بالرمز .

في حال عدم وجود أواني فوق منطقة الطهي أثناء مدة الكشف عن المقلاة البالغة 10 ثوان:

- تتوقف منطقة الطهي عن العمل تلقائياً بعد 10 ثوان.
- تعرض شاشة العرض الخاص بكل منطقة طهي الرمز .

أواني الطهي

أواني الطهي المناسبة

أواني الطهي ذات القاعدة القابلة للمغنطة بالكامل هي فقط التي تكون مناسبة للطهي على موقد الحث. يلتصق المغناطيس بكل نقطة على قاعدة أواني الطهي بأكملها.

أواني الطهي المناسبة للاستخدام في حالات الطهي بمواقد الحث


يجب أن تكون الأواني المستخدمة على سطح موقد الحث مصنوعة من المعدن مع خصائص مغناطيسية وقاعدة كبيرة بشكل كافٍ.

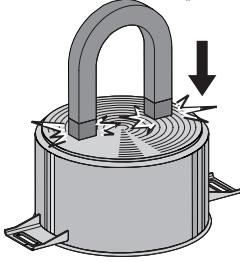
أواني الطهي المناسبة:

- ✓ أواني الطهي الفولاذية المطلية بالمينا مع قواعد سميكة.
- ✓ أواني الطهي المصنوعة من حديد الزهر بقاعدة مطلية بالمينا.
- ✓ أواني الطهي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ متعدد الطبقات، والفولاذ المقاوم للصدأ الحديدي، والألومنيوم بقاعدة خاصة.

أواني الطهي غير المناسبة:

- ✓ أواني الطهي المصنوعة من النحاس والفولاذ المقاوم للصدأ والألومنيوم والزجاج المقاوم للحرارة والخشب والخزف والتراكوتا.

لمعرفة ما إذا كانت المقلاة مناسبة أم لا، أحضر مغناطيساً وضعه على مقربة من قاع المقلاة، إذا حدث انجذاب، تكون المقلاة مناسبة للطهي باستخدام موقد الحث. إذا لم يكن معك مغناطيس، فيمكنك وضع كمية قليلة من المياه في المقلاة ثم وضعها على منطقة الطهي وتشغيل منطقة الطهي. إذا ظهر الرمز  على شاشة العرض، فإيعني ذلك أن المقلاة غير مناسبة.



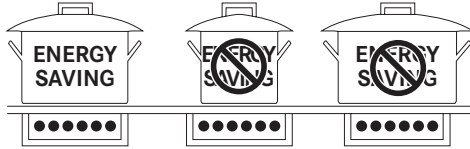
ملحوظة: لا تستخدم سوى أواني الطهي ذات القاعدة المسطحة والمناسبة لمناطق الطهي بالحث. قد يحد استخدام أواني الطهي ذات القواعد غير المستوية من كفاءة نظام التسخين ويحول دون الكشف عن أواني الطهي على منطقة الطهي.

الضجيج في أثناء الطهي

قد يصدر ضجيج من أواني الطهي في أثناء الطهي. لا يعني ذلك وجود أي خلل، ولا يؤثر على عمل الجهاز بأي طريقة. يتوقف الضجيج على نوع أواني الطهي المستخدمة. إذا كان الضجيج يسبب إزعاجاً ملحوظاً، فقد يكون من المفيد تغيير أواني الطهي.

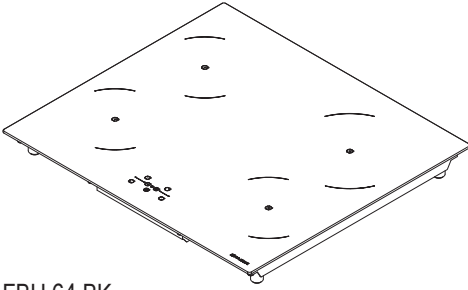
نصائح عن توفير الطاقة

يجب أن تكون قاعدة المقلاة مماثلة لفتحة منطقة الطهي.

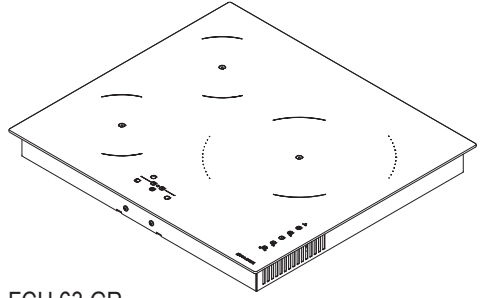


عند شراء مقلاة، تأكد مما إذا كان قطرها مماثل لقاعدة أو سطح المقلاة العلوي، لأن السطح العلوي عادة ما يكون في أغلب الأحوال أكبر من القاعدة.

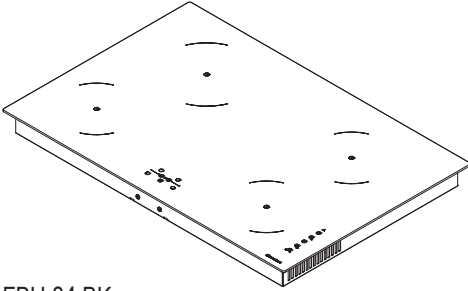
عند تحضير الأطباق التي تتطلب فترات طهي طويلة، يمكنك توفير الوقت والطاقة باستخدام حلة ضغط، والتي تحافظ أيضاً على الفيتامينات الموجود بالطعام.



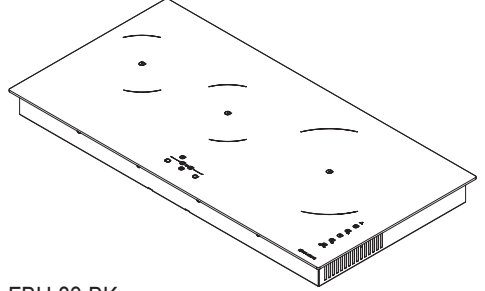
FBH 64 BK



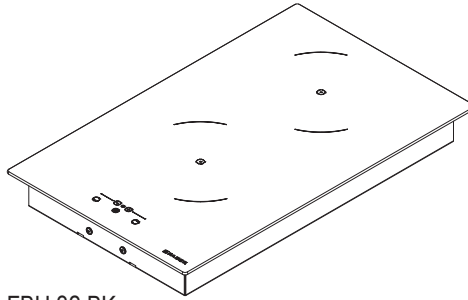
FCH 63 GR



FBH 84 BK
FCH 84 GR



FBH 83 BK
FCH 83 GR

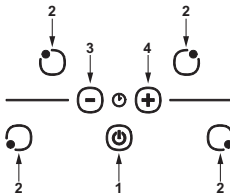


FBH 32 BK

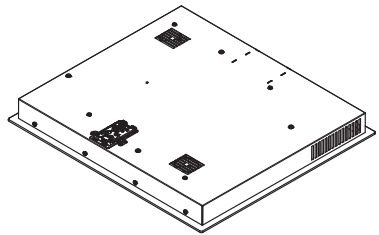
الأزرار وعناصر شاشة العرض مثل مواضع

أعين الموقد الأربعة

1. التشغيل / إيقاف التشغيل
2. موضع منطقة الطهي
3. خفض مستوى الطاقة /
تقليل زمن الطهي
4. زيادة مستوى الطاقة /
زيادة زمن الطهي



التوصيل الكهربائي



الصيانة والتنظيف

إيقاف الجهاز عن الخدمة

- ◀ في حال عدم استخدام الجهاز مجدداً، اتصل بمركز الخدمة أو الفني المؤهل لفصله من مصدر الطاقة.

- ◀ منظفات كاشطة قاسية أو كواشط معدنية حادة لتنظيف الموقد، فهي قادرة على خدش السطح وهو ما قد ينتج عنه انكسار الزجاج.
- ◀ لا تستخدم منظفات البخار أو الماء النفاث المباشر.

خطر الصدمة الكهربائية نتيجة لتسرب السوائل داخل الجهاز!

- يشتمل الجهاز على مكونات كهربية.
- ◀ تأكد من عدم تسرب أي سائل داخل الجهاز.
- ◀ لا تستخدم البخار المضغوط في تنظيف الجهاز.

الإصلاح

- تم تصنيع الجهاز بما يتوافق مع معايير السلامة السارية ذات الصلة.
- ◀ لا تسمح لأي شخص بتركيب أو تصليح الجهاز باستثناء الفني المؤهل.
- ◀ اتصل بمركز خدمة معتمد من قبل جهة التصنيع أو فني مؤهل في الحالات التالية:
 - بعد إخراج الجهاز من تغليفه مباشرة، في حالة وجود شكوك في سلامة الجهاز
 - أثناء التركيب (وفقاً لتعليمات جهة التصنيع)
 - عدم التأكد من طريقة التشغيل السليم للجهاز
 - وجود عطل بالجهاز أو تشغيل معيب
 - استبدال مقبس الطاقة إذا كان غير متوافق مع قابس الطاقة الخاص بالجهاز.
 - في حال تلف سلك الطاقة، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة التصنيع، أو وكيل الخدمة، أو ما شابه ذلك من الأشخاص المؤهلين من أجل تجنب التعرض لأي خطر.
- ◀ استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

- ◀ لا تقم بتقطيع العاج أو تجهيزه فوق السطح وتجنب سقوط الأشياء الصلبة عليه. لا تسحب أواني الطهي وهي على السطح.
- ◀ تأكد من عدم وصول أطعمة أو عصائر سكرية إلى مناطق الطهي الساخنة. قد يتسبب ذلك في تلف السطح. في حالة وصول أطعمة أو عصائر سكرية إلى مناطق الطهي الساخنة، فتخلص منها فوراً باستخدام كاشطة الموقد الخزفي الزجاجي (في الأثناء التي يزال الموقد ساخناً فيها).
- ◀ لا تترك الجهاز دون رقيب أثناء تشغيله.

تترك القدور المصنوعة من النحاس الخالص أو الألومنيوم آثاراً يصعب تنظيفها. في حال عدم تنظيف الآثار فوراً بعد الطهي باستخدام مادة تنظيف مناسبة، فإنها قد تترك علامات حروق دائمة، ومن ثم تتسبب بشكل دائم في تشويه المظهر الخارجي للجهاز.

◀ لا تستخدم القدور ذات القواعد المصنوعة من النحاس الخالص أو الألومنيوم في الطهي.

تحريك القدور وأواني الطهي فوق الخزف الزجاجي يتسبب في حدوث خدوش.

◀ يمكن تجنب الخدوش عن طريق رفع القدور والأواني عند وضعها في مكانها.

الموقد هو جهاز مصمم للاستخدام اليومي لذلك فإن علامات الاستخدام مثل الخدوش والكشوط الظاهرة على المواد بفعل القدور أو الأواني هي أمر طبيعي. الاستخدام الكثيف قد يؤدي إلى المزيد من علامات الاستخدام المميزة. في مثل هذه الحالات، يستمر الجهاز في العمل بمتالية ولا تم الأخذ بالشكوى المقدمة. عنصر السلامة مضمون دائماً.

◀ لا تلمس عناصر التسخين.

◀ يجب عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين والملاعق والشوكات والأغطية فوق سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة

⚠️ خطر الصدمة الكهربائية نتيجة تلف الجهاز!

◀ تحذير: إذا كان السطح مشروحاً، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربية.

◀ لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان السطح مشروحاً أو كان هناك تلف بثخانة مادة السطح.

◀ لا تلمس الجهاز بأجزاء الجسم المبتلة.

◀ اتصل بخدمة العملاء.

⚠️ خطر الحريق!

◀ لا تقم بتخزين الأشياء فوق أسطح الطهي.

⚠️ خطر الحريق!

الطهي دون رقيب على موقد عليه دهون أو زيوت قد يكون خطراً وقد ينتج عنه نشوب حريق. يتشعل الزيت الساخن بسهولة.

◀ لا تقم بتحضير الطعام الذي يتطلب مواد دهنية وفيرة (مثل المقلبات) إلا في حالة وجود رقيب دائم.

◀ لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء.

◀ في حالة نشوب حريق، أوقف تشغيل الجهاز وقم بتغطية اللهب، باستخدام غطاء أو بطانية إطفاء حريق على سبيل المثال.

لتجنب تلف الجهاز

◀ في حالة وجود فشل حراري، أوقف تشغيل السطح الصلب واتركه حتى يبرد تماماً. لا تضع أي أطباق فوقه. لا تستخدم الماء البارد للتبريد مهما كانت الظروف.

◀ لا تقف فوق الجهاز.

◀ لتجنب تلف حشو السليكون، لا تضع أواني الطهي فوق الإطار.

◀ يجب على مستخدمي ناظمت القلب أو الأجهزة الكهربائية المزروعة استيضاح الأمر من الطبيب أو جهة تصنيع الأجهزة المزروعة لمعرفة ما إذا كانت هذه الأجهزة مقاومة للتداخل بشكل كافٍ.

التركيب السليم والمكان المناسب لوضع الجهاز

يجب تركيب الجهاز وتوصيله بمصدر طاقة كهربائية وفقاً لتعليمات التركيب المنفصلة. اعتمد على فني تركيب/ كهربائي مؤهل لتنفيذ الأعمال المطلوبة.

تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي من أجل إعداد الطعام. ليس هناك أي مسؤولية عن أي تلف يحدث بسبب الاستخدام غير الصحيح أو التعامل غير السليم.

إذا كان من المخطط أن يظل الجهاز متصلاً بشكل دائم بمصدر الطاقة فإنه يجب القيام بما يلي:

◀ تأكد من تركيب الجهاز فقط بواسطة خدمة العملاء، أو كهربائي أو فني مؤهل يحظى بالدراية والمعرفة المناسبتين.

◀ تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصله من مصدر الطاقة، ومسافة فتحة تلامس (3 مم) تضمن الفصل التام في حالات زيادة الفولتية من الفئة الثالثة.

◀ تأكد من أن الجهاز متصل مباشرة بمقبس الموصلات الرئيسية.

- تأكد من عدم استخدام مهايئات أو مقابس متعددة أو كابلات تمديد لتوصيل الجهاز.

◀ تأكد من أن سلك توصيل الطاقة سليم. إذا كان تالفاً، فاتصل بخدمة العملاء.

◀ تأكد من أن الجهاز غير معرض لعوامل مناخية (مثل الأمطار وأشعة الشمس).

◀ تأكد من وجود تهوية للجهاز بما يتوافق مع تعليمات جهة التصنيع.



خطر الوفاة!

◀ اظ الجهاز بعيداً عن الحيوانات الأليفة. يمكن أن تكون مواد التغليف، مثل الغلاف البلاستيكي والبوليستيرين، خطرة على الأطفال.

◀ احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال.

الاستخدام الصحيح

◀ يتم استخدام الجهاز في أغراض تحضير وطهي الطعام فقط.

◀ اطّلع على أدلة استخدام أجهزة الطهي المستخدمة مع الموقد عند استخدام الجهاز.

◀ لا تضع كابلات الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى على الأجزاء الساخنة من الجهاز.

◀ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز.

◀ أوقف تشغيل الموقد بعد استخدامه من خلال أزرار التحكم. لا تعتمد على فحسب على كاشف المقلاة.

◀ لا تتم بتشغيل الجهاز مع مفتاح مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

◀ يجب أن تتم متابعة عملية الطهي عن كثب. - يجب أن تتم متابعة عملية الطهي القصيرة باستمرار.

- بعد الاستخدام، أوقف تشغيل عنصر الموقد باستخدام زر التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف المقلاة.

◀ يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب ديكوري لتجنب سخونة المفرطة.



خطر الحروق!

يصبح الجهاز ساخناً في أثناء الاستخدام. يجب الانتباه والتعامل بعناية لتفادي لمس عناصر التسخين داخل الموقد.

تحذير: الأجزاء التي يمكن الوصول إليها قد تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز.

◀ اقرأ تعليمات التشغيل قبل استخدام الجهاز لأول مرة.

لا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن أي تلف محتمل قد يحدث نتيجة التركيب غير السليم والاستخدام غير السليم أو غير المناسب أو غير المسؤول للجهاز.

لضمان تشغيل هذا الجهاز الكهربائي بكفاءة وأمان قم بما يلي:

- ◁ اتصل بمراكز الخدمة المعتمدة فقط.
- ◁ لا تجري أي تعديل على أي خاصية من خواص الجهاز.

⚠ هذا الجهاز غير مصمم لاستخدامه بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ممن لديهم قدرات بدنية وحسية وعقلية محدودة، أو افتقار للخبرة والمعرفة بدون الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم العبث بالجهاز.

هذا الجهاز ليس لعبة.

- ◁ احتفظ بالجهاز ومواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال.

- ◁ لا تترك الأطفال بالقرب من الجهاز دون رقيب عليهم.

- ◁ لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- ◁ لا تسمح للأطفال بلمس الجهاز أو أدوات التحكم الخاصة به أثناء استخدامه وبعد استخدامه مباشرة.

تستوفي أنظمة الحث المستخدمة في هذه المواقف لمتطلبات التوافق الكهرومغناطيسي كما تمتثل لتوجيهات المجالات الكهرومغناطيسية ولا تتداخل مع الأجهزة الكهربائية الأخرى.

يسري دليل المستخدم هذا على طرازات عديدة من الجهاز. لذلك، فمن المحتمل أن تكون بعض المميزات والوظائف الموضحة فيه غير متوفرة في الطراز الذي تستخدمه.

تحتفظ شركة Faber بالحق في إجراء تعديلات على المنتج دون إخطار مسبق. جميع المعلومات الواردة بالدليل صحيحة في وقت الإصدار.

◀ اقرأ دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.

◀ احتفظ بدليل المستخدم.

◀ استخدم الجهاز الموضح في دليل المستخدم هذا في الأغراض المخصصة له فقط.

الرمز	معنى الرمز
	رمز التحذير. التحذير من مخاطر حدوث إصابة.
	إجراءات السلامة وملاحظات تحذيرية لتجنب وقوع إصابة أو حدوث تلف.
	خطوة إجرائية. تنص على إجراء يجب القيام به.
	النتيجة. النتيجة لخطوة أو أكثر من الخطوات الإجرائية.
	الشرط المسبق الذي يجب أن يتوافر قبل تنفيذ الإجراء التالي.

أغراض الاستخدام

تم تصميم الموقد حصرياً للاستخدام المنزلي بواسطة الأشخاص العاديين.

والهدف من تصميمه هو تقديم أداء احترافي في المنزل. إنه جهاز منزل متعدد الاستخدامات بشكل كبير ويوفر الاختيار السهل والأمن لطرق الطهي المختلفة.

