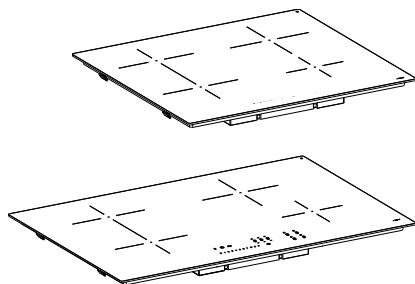


- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- IT LIBRETTO DI USO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ES MANUAL DE USO
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING



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

EN	3
FR	19
IT	36
RU	52
ES	70
DE	87
NL	104

1. SAFETY INFORMATION

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

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

cable anchor point and the terminals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.

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

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the

supplied with the appliance.

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

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

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

Take great care not to touch the heating elements.

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

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

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

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

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

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

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

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power sup-

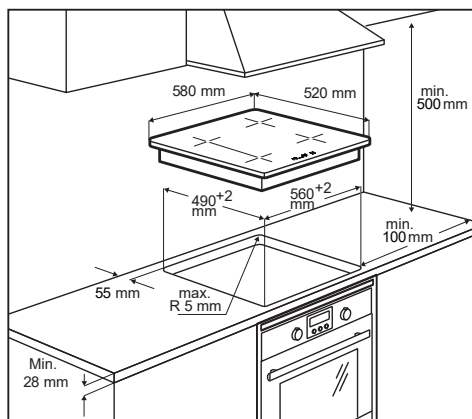
- ply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
 - Keep the packaging away from children and animals.
 - Make sure the device is connected directly to the power outlet.
 - Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
 - Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
 - Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
 - Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
 - The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
 - Do not stand on the appliance, as this may damage it.
 - Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.
 - For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
 - Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
 - Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the Assembly Instructions.
 - The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the Assembly Instructions.
 - Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
 - Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

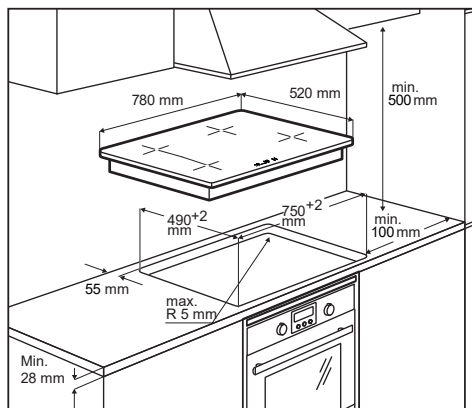
- If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be strictly observed.
- For built-in units, the components (in plastic and veneered wood) must be applied with heat-resistant adhesives (85°C min.): the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

2. INSTALLATION

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



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

3. ELECTRICAL CONNECTIONS



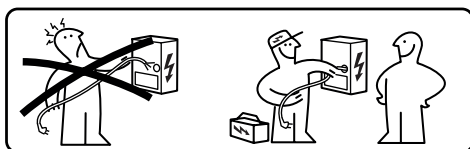
WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

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



Caution! Do not weld any of the cables!

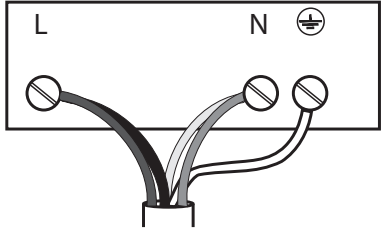
Electrical connection



- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instructions.
- The wire connection must be performed by a specialised technician.
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. Min. wire section: 5x2.5 mm².
- Connection terminals can be accessed by removing junction box cover.
- Make sure the specifications of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

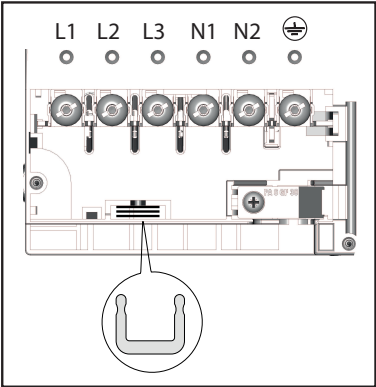
Connection diagram

220V - 240V 1N ~



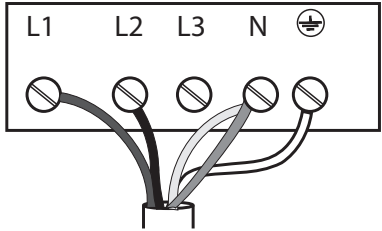
L	Black
L	Brown
N	Blue
N	Grey
⏏	Yellow / Green

	Yellow / Green
--	----------------

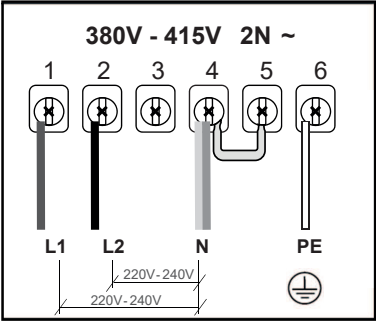
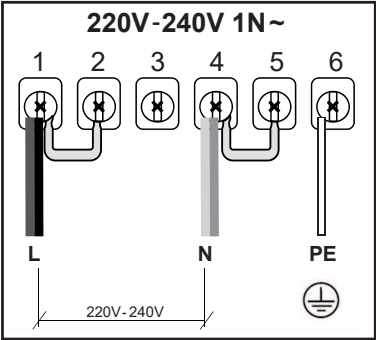


Place shunts between the terminals as shown

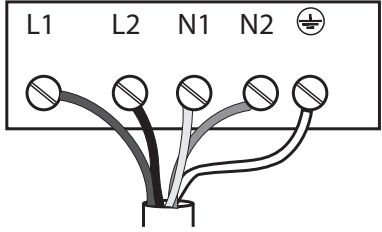
380V - 415V 2N ~



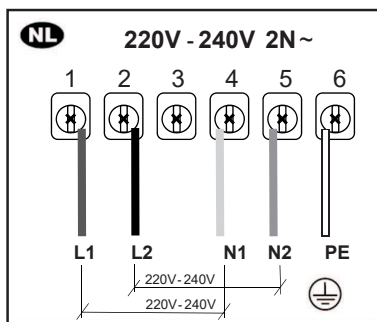
L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey
⏏	Yellow / Green



220V - 240V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey



4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Do not consume any food that falls accidentally or builds up on the surface and the functional or aesthetic elements of the hob.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use to prevent any residual food from burning on to it. It is much harder work to remove encrusted and burned-on dirt.
- For everyday dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of neutral detergents is recommended.
- Remove all traces of encrusted dirt, e.g. milk that has boiled over, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding the type of scraper to be used.
- Remove food containing sugar, e.g. jam that has spilled during cooking, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.

- Remove any melted plastic using a scraper suitable for ceramic glass while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove limescale using a small amount of descaler, e.g. vinegar or lemon juice, once the hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Maintenance and repairs

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

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

When contacting the After Sales Service, please provide the following information:

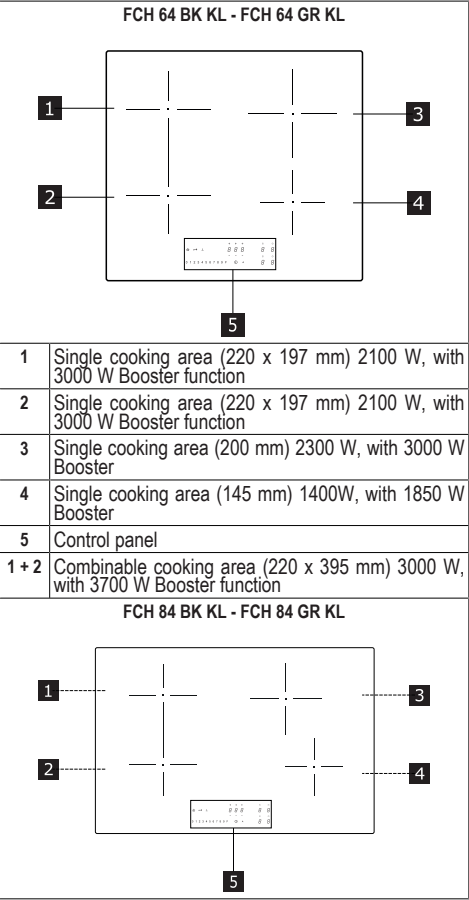
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the rating plate. The rating plate is affixed to the underside of the appliance.

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

5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



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

INDICATORS

Pan detection

Each of the cooking areas is fitted with a system to detect the presence of a pan.

The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

If the pan is removed during cooking or if an unsuitable pan is used, the  symbol appears on the display.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50 °C or above, which may cause burns if touched by a bare hand. The digit for the corresponding cooking area indicates **H**.

6. CONTROL PANEL

7

6

5

4

+

+

+

8

8

8

-

-

-

3

8

8

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

8

1

A

2

1	On/Off
2	Power level indicator
3	Timer symbol
4	Timer control and cooking time indicator
5	Defrost key
6	Lock key
7	Pause key
8	Swipe keyboard
A	Auto key

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

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

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

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

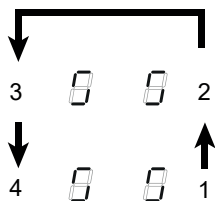
7. POWER LIMITATION

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

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

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph. Connect the hob to the domestic mains power.

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



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

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

Select the front left digit and select the correct setting.

See the following table for the specifications:

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

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

8. FUNCTIONS

+ + + - - - 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	
Child lock	This function prevents accidental use of the appliance To enable: if a pan is on the hob, press and hold the corresponding digit for 3 seconds. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the 4 digits (not visible) next to point on the left side. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar which displays the operating sequence. All the digits indicate . The operations described must be completed within 10 seconds. To disable: press and hold for 3 seconds one of the 4 digits in the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar which displays the operating sequence. The operations described must be completed within 10 seconds.
Lock	It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again. If the electricity supply is cut, the function is disabled. To enable: press and hold for 1 second. To disable: press .
Boost function	Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes. To enable: select one of the 4 cooking areas and select “P” on the power bar. The corresponding digit indicates . To disable: select one of the other possible values on the power bar.

Cooking zone timer	The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer. To enable: With the cooking area switched on, press the corresponding symbol  to access the timer controls for that area. The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.  Hours - Tenths - Minutes To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first. To disable: with the cooking area switched on, press the corresponding symbol  to access the timer controls for that area. Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-".																						
Timer (generic)	Timer with alarm for generic use. To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show "- - -". Press the digit to access the timer menu and display "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.  Hours - Tenths - Minutes To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value. To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use "+" and "-" to set the display to "0 0 0".																						
Defrost function	To enable: select one of the 4 cooking areas and press . The digit of the selected area shows . To disable: press  or press .																						
Heating function	This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking area is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table: <table data-bbox="266 1050 1040 1347"> <tr> <th>Power level</th><th>Timer (seconds)</th></tr> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>P</td><td>Not available</td></tr> </table> To enable, with a pan on the hob and the cooking area selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking area indicates "A". The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding the cooking area in question for 3 seconds.	Power level	Timer (seconds)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Not available	P	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Not available																						
P	Not available																						

Pause function	This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking area and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.
	To enable: With a pan on the hob and the cooking area selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show  .
	To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.
Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.
	When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching  , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.
Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base.
	Only the cooking areas on the left can be selected for use with this function. To enable/disable: press the digits of the left-hand cooking area at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.
AUTO function	This function allows you to enable AUTO mode so that operation of the hob and hood are coordinated. When the hob is switched on, the lights are also switched on. The hood speed is automatically set using the highest power level present on the hob.
	Hob-Hood Coupling Please refer to the "USER MENU CUSTOMISATION" section, menu code "U9", to start the connection procedure and follow all the instructions.

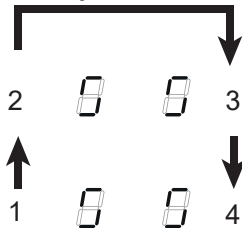
9. COOKING TABLE

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

10. USER MENU CUSTOMISATION

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

- Press **1**.
- Press and hold **1** again for 3 seconds.
- The **U** key starts flashing.
- Press and hold **U**: the digits in the cooking area indicate **5**.
- Hold **U** and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



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

- Press the left rear digit.
- Select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the left front digit.
- Select a number on the power bar to select a value.

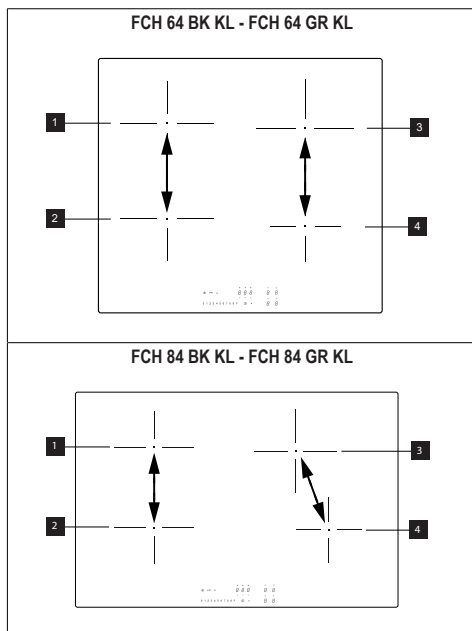
See the following table for the specifications:

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

- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding **1** for 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press **U**.

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

11. POWER MANAGEMENT



"This product is equipped with electronically controlled power management. See the illustration.

This function monitors the electricity input and limits the maximum power output to 3700 W for cooking areas 1 and 2, optimising the power distribution and preventing the system from overloading.

Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).

Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and does not allow you to set the power for the other cooking area above the limit (to increase the power of a particular cooking area, the power setting for the other one must be decreased manually).

Example:

If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited."

12. GUIDE TO PAN USE

What pans to use

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

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

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

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

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hint/tips

Noise during cooking

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

13. TROUBLESHOOTING

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

14. TECHNICAL DATA

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	580
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	7400

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	8.8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

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

15. ENERGY EFFICIENCY OF HOB

Number of cooking areas	4
Number of combo cooking areas	1- Left
Cooking technology	Induction
Combo cooking area dimensions	Left 220 x 395 mm
Dimensions of cooking areas	Front left 220 x 197 mm
	Rear left 220 x 197 mm
	Rear right Ø 200 mm
	Front right Ø 145 mm – (FCH 64)
	Front right Ø 160 mm – (FCH 84)
Energy consumption per combo cooking area	192 Wh/kg
Energy consumption per cooking area	Rear right 185 Wh/kg
	Front right 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Front right 187 Wh/kg – (FCH 84)
Energy consumption of the hob (electric cooking)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for elec-

trical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

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

Disposal of packaging materials

Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow hints outlined below.

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

17. CONFORMITY

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

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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

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

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

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

tuation de danger.

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

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

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

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances

insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

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

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

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

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

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

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

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

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec un écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adapta-

teurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.

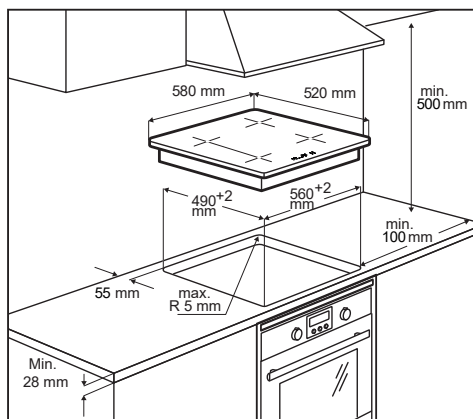
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

2. INSTALLATION

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

- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et le plan de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la table de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.

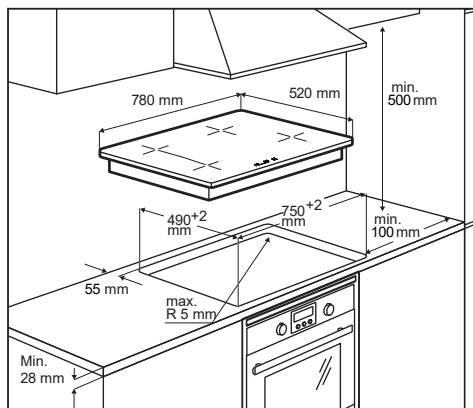
- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Créer une ouverture avant d'au moins 28 cm² dans le bloc cuisine où doit être installé la table de cuisson pour permettre une aération correcte du produit.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL

Exigences relatives au bloc cuisine

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



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

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

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



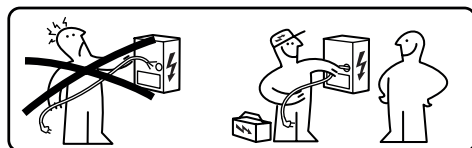
AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Avant d'effectuer les raccordements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la table de cuisson.
- Suivre le schéma de raccordement (situé sur la face inférieure de la table de cuisson).
- Utiliser exclusivement des pièces d'origine fournies par le service des pièces détachées.
- L'appareil est fourni avec un câble de branchement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer par un cordon d'origine. Contacter le Service technique.



Attention ! Ne pas souder les câbles !

Raccordement électrique

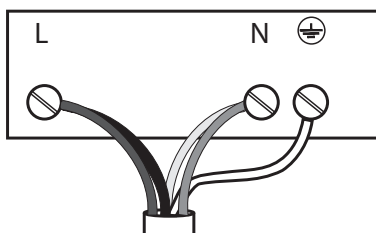


- Les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé.
- Cet appareil a un branchement de type « Y » avec un câble de type H05V2V2-F. Section min. des conducteurs : 5x2,5 mm².
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.

- Vérifier que les caractéristiques de la ligne électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la façon illustrée sur le schéma (conformément aux normes de référence pour la tension secteur en vigueur au niveau national).

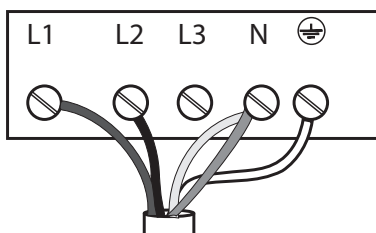
Schéma de raccordement

220V - 240V 1N ~



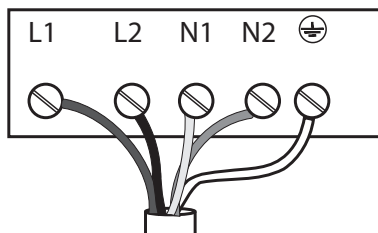
L	Noir
L	Marron
N	Bleu
N	Gris
⏏	Jaune / Vert

380V - 415V 2N ~

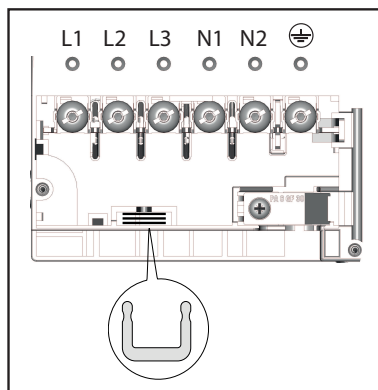


L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
N	Gris
⏏	Jaune / Vert

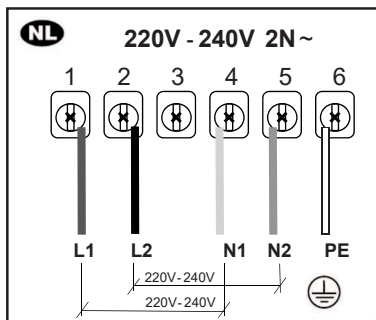
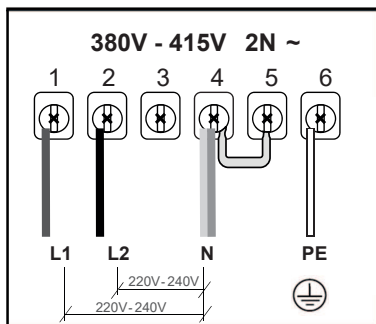
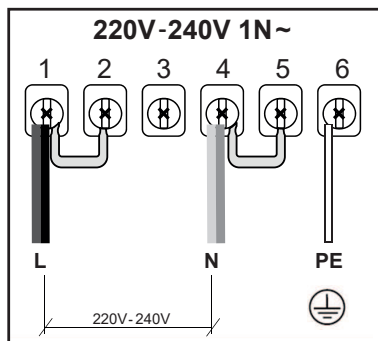
220V - 240V 2N ~



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



Insérer des diviseurs de courant entre les bornes, de la façon illustrée 



4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne consommez aucun résidu alimentaire qui serait tombé ou se serait déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
- Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui

- concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
- Enlevez toute trace de saleté durcie, par exemple du lait qui a débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
 - Enlever les résidus alimentaires riches en sucre, par exemple les éclaboussures de confiture pendant la cuisson, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
 - Enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
 - Éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
 - Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
 - Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

Entretien et réparation

- Veiller à ce que la réparation des composants électriques soit exclusivement confiée au constructeur ou aux techniciens du Service d'Assistance.

- Veiller à ce que les câbles endommagés soient exclusivement remplacés par le producteur ou par les techniciens du Service d'Assistance.

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

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :

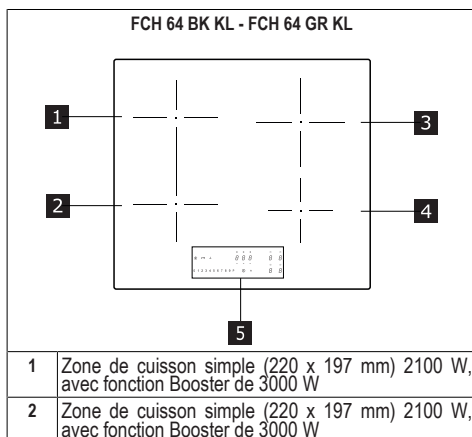
- type de panne
- modèle de l'appareil (Art./Réf.)
- numéro de série (S.N.)

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est appliquée sur le fond de l'appareil.

En cas d'utilisation impropre de l'appareil ou d'installation non effectuée par un installateur agréé, vous pourriez devoir payer la sortie du technicien du service après-vente ou du revendeur, cela même durant la période de validité de la garantie.

5. DESCRIPTION DU PRODUIT

Disposition de la surface de cuisson



3	Zone de cuisson simple (200 mm) 2300 W, avec fonction Booster de 3000 W
4	Zone de cuisson simple (145 mm) 1400 W, avec fonction Booster de 1850 W
5	Bandeau de commande
1+2	Zone de cuisson modulable (220 x 395 mm) 3000 W, avec fonction Booster de 3700 W

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

1	Zone de cuisson simple (220 x 197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
2	Zone de cuisson simple (220 x 197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
3	Zone de cuisson simple (200 mm) 2300 W, avec fonction Booster de 3000 W
4	Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Booster de 2100 W
5	Bandeau de commande
1+2	Zone de cuisson modulable (220 x 395 mm) 3000 W, avec fonction Booster de 3700 W

INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la table de cuisson.

Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux tables de cuisson à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou on utilise une casserole inadaptée, le symbole  s'affiche.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. Le digit de la zone de cuisson correspondante affiche .

6. BANDEAU DE COMMANDE

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

8	Zone de réglage
A	Touche de la fonction Auto

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

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

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

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

7. LIMITATION DE PUISSANCE

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

Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur **①** ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

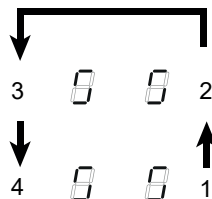
Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

1. Toutes les touches sensibles s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule **1** clignote.

2. Appuyer et maintenir **1** enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent **8**.

3. En maintenant **1** enfoncé, commencer à appuyer sur les digits des zones en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de la zone avant droite.



La touche arrière gauche indique **8** et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensible avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiqués dans la sélection.

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

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

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

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

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant **①**.

8. FONCTIONS

   + + + 8 8 8 - - - ⌚ ⌚ 8 8 ⌚ ⌚ 8 8 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P Ⓢ A		
Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil Pour activer : si une casserole est présente sur la table de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé le digit correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur la plaque de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes l'un des 4 digits (non visibles) à côté du point  sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser son doigt de 0 à 9 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Tous les digits indiquent . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes. Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes l'un des 4 digits des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser son doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.	
Verrouillage	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. En cas de coupure de courant, la fonction se désactive. Pour activer : appuyer sur  et maintenir enfoncé pendant 1 seconde. Pour désactiver : appuyer sur .	
Fonction Boost	Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes. Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. Le digit correspondant indique . Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.	
Minuteur des zones de cuisson	Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur. Pour activer : Avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole  correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Les 3 digits indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur. 8 8 8 Heures - Dixièmes - Minutes Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les digits se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 digits indiqueront toujours le minuteur le plus proche de la fin de la minuterie. Pour désactiver : avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole  correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Régler les trois digits sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - ».	

Minuteur (générique)	Minuteur avec alarme à usage générique. Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Les 3 digits pour les commandes de gestion du minuteur indiquent « - - - ». Appuyer sur le digit pour accéder au menu du minuteur et afficher « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.  Heures - Dixièmes - Minutes Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les digits se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours. Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Appuyer sur le digit pour accéder au menu du minuteur et utiliser « + » et « - » pour régler l'afficheur sur « 0 0 0 ».																						
Fonction Fonte	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur . Le digit de la zone sélectionnée indique . Pour désactiver : appuyer sur  ou sur .																						
Fonction Chauffage	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau : <table border="1" data-bbox="266 683 1038 979"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th><th>Minuteur (secondes)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponible</td></tr> </tbody> </table> Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ». Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive. Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.	Niveau de puissance	Minuteur (secondes)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponible	P	Non disponible
Niveau de puissance	Minuteur (secondes)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Non disponible																						
P	Non disponible																						
Fonction Pause	Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause  enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent . Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé  pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.																						
Fonction de Rappel	Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant. Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant , la touche  clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche  pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.																						

Mode combiné (fonction « pont »)	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson pouvant être sélectionnées pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche. Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les digits de la zone de cuisson de gauche pour sélectionner les 2 zones à relier, jusqu'à l'apparition du digit  qui indique que la fonction a été activée. L'autre digit sert à définir le niveau de puissance.
Fonction AUTO	Cette fonction permet d'activer le mode AUTO dans laquelle la Plaque et le Hotte fonctionnent en coordination. Les Lumières s'allumeront automatiquement à l'allumage de la Plaque. La vitesse de la hotte sera automatiquement définie en utilisant le niveau de puissance le plus élevé présent sur les zones de la plaque de cuisson. Appairage Plan-Hotte Pour commencer la procédure de connexion, voir le paragraphe « PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR » code du menu « U9 » et suivre toutes les instructions.

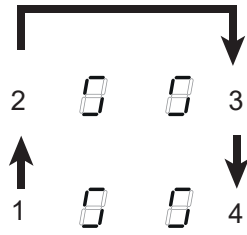
9. TABLEAU DE CUISSON

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

10. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

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

- Appuyer sur ①.
- Appuyer de nouveau sur ① et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- La touche  commence à clignoter.
- Appuyer et maintenir  enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
- En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des foyers en procédant dans le sens horaire à partir de la touche avant gauche.



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

- Frapper la touche arrière gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu.
- Frapper la touche avant gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur.

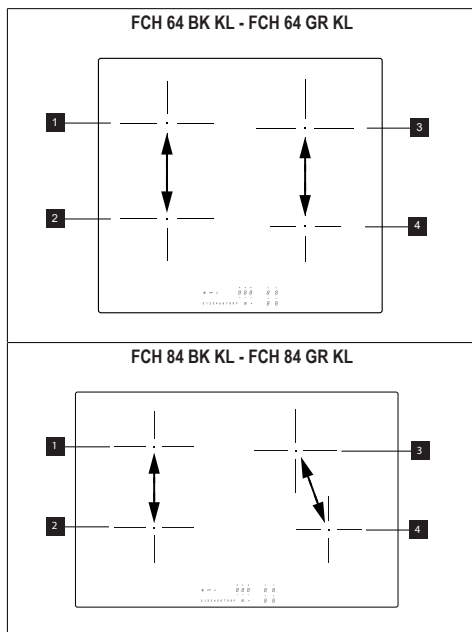
Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du me- nu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - Animation désactivée 1 - Animation activée
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 - Active 1 - Non active
U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction
U9	Menu pour activer la procédure d' Appai- rage Plan-Hotte .	0 - Appairage Plan-Hotte désactivé 1 - Activer la procédure d'Appairage Plan-Hotte. L'écran affiche une animation. ATTENTION : une fois la procédure activée, faire référence au manuel de la hotte et vérifier que la procédure d'Appairage K-Link a été activée. La procédure d'accouplement dure 2 minutes.

- Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant ① enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

11. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE



« Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Voir la figure.

Cette fonction permet de surveiller la charge électrique et limite la puissance maximale fournie à 3700 W entre les zones de cuisson (1 et 2), en optimisant la distribution de la puissance et en évitant la surcharge du système.

Table de cuisson à pleine puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson appartenant au même groupe et, si nécessaire, diminue automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson (la dernière commande est prioritaire).

Table de cuisson avec réglage de la limitation de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et ne permet pas de régler la puissance des autres zones de cuisson au-delà de

la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson, le niveau de puissance des autres zones doit être baissé manuellement).

Exemple :

Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

12. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les tables de cuisson à induction :

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

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une table de cuisson à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimal de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.

Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

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

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la table de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de

cuisson si la température était trop élevée, en entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson.

Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.

Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Suggestions et conseils

Bruits durant le fonctionnement

À l'activation d'une zone de cuisson, un léger bourdonnement pourrait se produire. Ce phénomène, typique des zones de cuisson en vitrocéramique, n'influence ni le fonctionnement, ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d'une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

13. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

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

E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Au branchement de la table de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la table de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Débrancher la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la table de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

14. DONNÉES TECHNIQUES

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Unité	Valeur
Type de produit			Table de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	580
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	54
Puissance totale		W	7400

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V ; 60 Hz ; 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;
Poids de l'appareil	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

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

15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DE LA TABLE DE CUISSON

Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zones de cuisson modulables	1- Gauche

Technologie de cuisson	Induction
Dimensions de la zone de cuisson modulable	Gauche 220 x 395 mm
Dimensions de la zone de cuisson	Avant gauche 220 x 197 mm
	Arrière gauche 220 x 197 mm
	Arrière droite Ø 200 mm
	Avant droite Ø 145 mm – (FCH 64)
	Avant droite Ø 160 mm – (FCH 84)
Consommation d'énergie par zone de cuisson modulable	192 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Arrière droite 185 Wh/kg
	Avant droite 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Avant droite 187 Wh/kg – (FCH 84)
Consommation d'énergie de la table de cuisson (fonctionnement électrique)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des électroménagers

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Élimination des matériaux d'emballage

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

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.

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

17. CONFORMITÉ

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

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

“Les données techniques figurent sur la plaque appliquée sur le fond du produit.”

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

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

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

lo.

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

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

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

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

mente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

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

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

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

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tenta-

re MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperschio o una coperta antifuoco.

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

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

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

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di corrente.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghes per collegare il dispositivo.
- Non usare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.

- Le friggitrici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
- Non azionare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.

2. INSTALLAZIONE

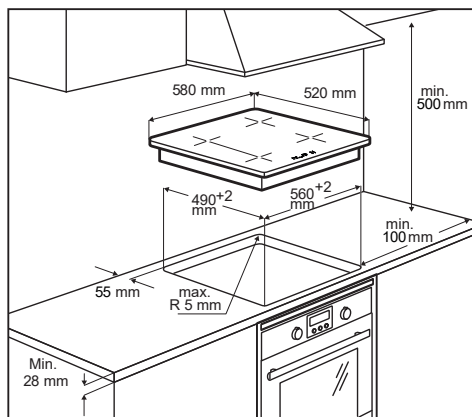
Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

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

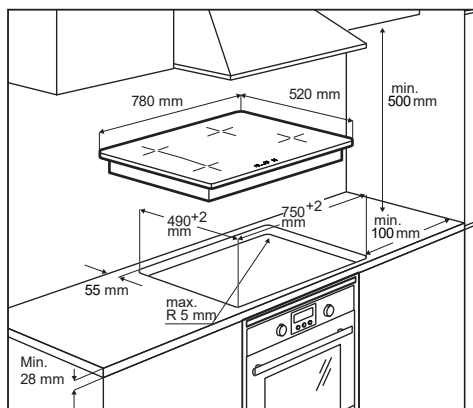
- Creare un'apertura anteriore di almeno 28 cm² nel blocco cucina che deve alloggiare il piano cottura per permettere una corretta aerazione del prodotto.

Requisiti del blocco cucina

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



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

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

3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

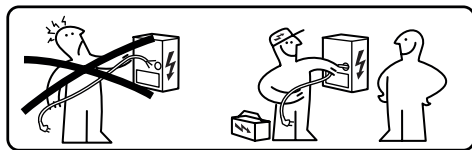


AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

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

⚠ Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

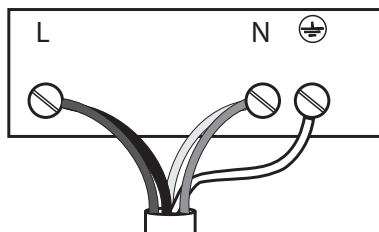
Collegamento elettrico



- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a “Y” con un cavo di tipo H05V2V2-F. Sezione min. dei conduttori: 5x2,5 mm².
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell’impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell’apparecchio.
- Collegare l’apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

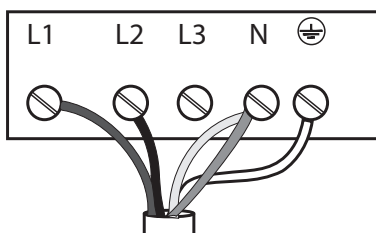
Schema di collegamento

220V - 240V 1N ~



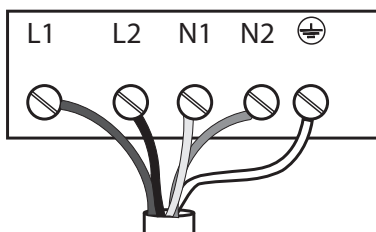
L	Nero
L	Marrone
N	Blu
N	Grigio
⏏	Giallo / Verde

380V - 415V 2N ~

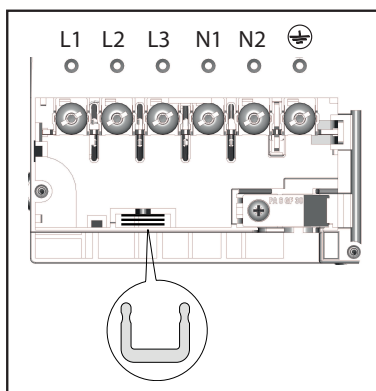


L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu
N	Grigio
⏏	Giallo / Verde

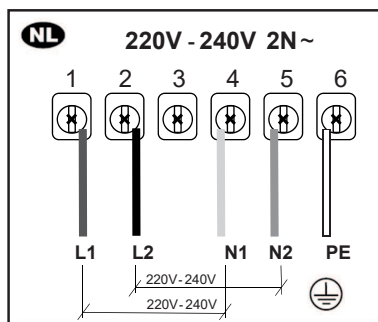
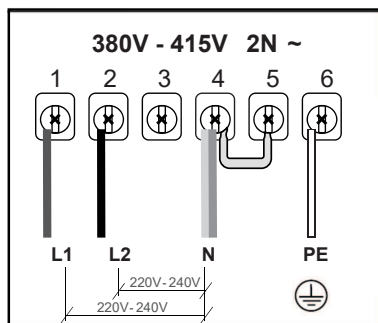
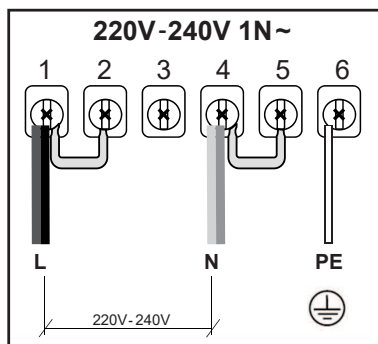
220V - 240V 2N ~



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



Inserire derivatori di corrente  tra i morsetti come illustrato



4. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Manutenzione e riparazioni

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

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

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:

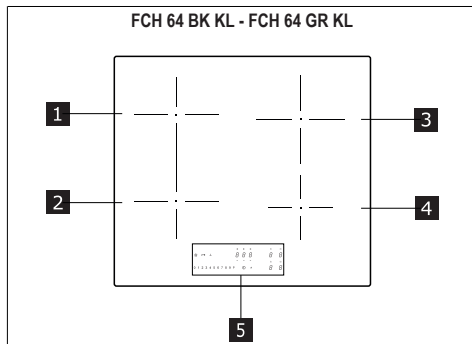
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

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

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

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



1	Zona di cottura singola (220 x 197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (220 x 197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (200 mm) 2300 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (145 mm) 1400 W, con funzione Booster da 1850 W
5	Pannello comandi
1+2	Zona di cottura combinabile (220 x 395 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.

Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo .

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50

°C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica **H**.

6. PANNELLO COMANDI

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

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

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

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

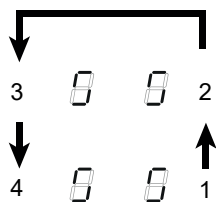
Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

7. LIMITAZIONE DI POTENZA

Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico. Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando **1** o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo. Collegare il piano cottura alla rete domestica.

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



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

Selezionare il digit con e premere “ 8 ” sulla barra della potenza.

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

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

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

Una volta inserito il valore corretto confermare toccando e tenendo .

8. FUNZIONI

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

Funzione Boost	Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti. Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "P" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica P. Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.
Timer delle zone di cottura	Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer. Per attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo  per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona. I 3 digit indicano "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer. 8 8 8 Ore - Decimi - Minuti Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato. Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto. Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo. Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo  per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona. Impostare i tre digit su "0 0 0" usando "+" o "-".
Timer (generico)	Timer con allarme per uso generico. Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano "- - -". Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare "0 0 0". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer. 8 8 8 Ore - Decimi - Minuti Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato. Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto. Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia. Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. Premere il digit per accedere al menu del timer e usare "+" e "-" per impostare il display su "0 0 0".
Funzione Scioglimento	Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere . Il digit della zona selezionata indica . Per disattivare: premere  o premere .

Funzione Riscaldamento	Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:	
	Livello di potenza	Timer (secondi)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Non disponibile
	P	Non disponibile
	Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A". È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione. Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.	
Funzione Pausa	Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.	
	Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa  per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano  .	
	Per disattivare: premere e mantenere premuto  per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.	
Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.	
	Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando  , il tasto  lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto  per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.	
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio.	
	Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle a sinistra.	
	Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit della zona di cottura sinistra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit  per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.	
Funzione AUTO	Questa funzione permette di attivare la modalità AUTO nella quale il Piano e la Cappa funzionano in maniera coordinata. Accendendo il Piano automaticamente si accenderanno le Luci. La velocità della cappa verrà impostata automaticamente utilizzando il livello di potenza più alto presente sulle zone del piano cottura.	
	Accoppiamento Piano-Cappa Per iniziare la procedura di collegamento vedere paragrafo "PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE" codice del menù " U9 " e seguire tutte le indicazioni.	

9. TABELLA DI COTTURA

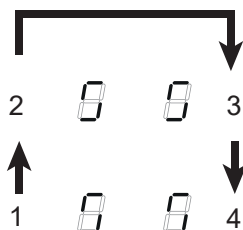
Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (fritelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia

8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

10. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

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

- Premere ①.
- Premere di nuovo ① e mantenere premuto per 3 secondi.
- Il tasto  inizia a lampeggiare.
- Premere e mantenere premuto : i digit delle zone di cottura indicano .
- Tenendo , iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.



Il digit posteriore sinistro indica alternativamente  e un numero da 2 a 9 indicante il codice del menu.

Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu.
- Premere il digit anteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

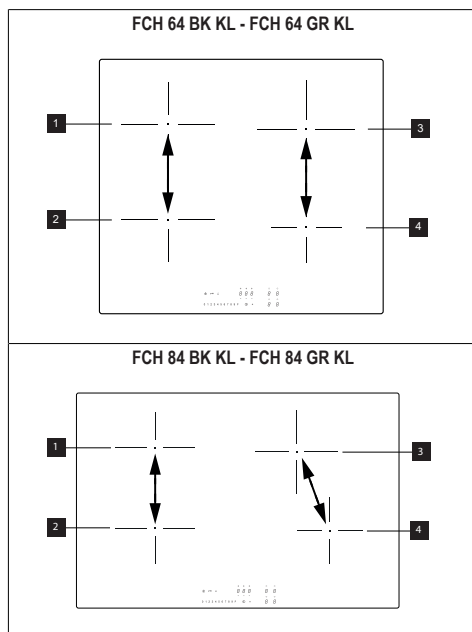
Codice del menu	Descrizione	Valore
U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu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

– Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo ① per 2 secondi.

– Per uscire dal menu senza salvare, premere .

Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

11. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA



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

Vedere illustrazione.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura 1 e 2, ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

Piano cottura al massimo livello di potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura e automaticamente riduce la potenza di una zona di cottura, se necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).

Piano cottura con limitazione della potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura, impedendo di im-

postare la potenza di una zona di cottura a un livello superiore al limite (per aumentare la potenza di una particolare zona di cottura, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza impostato per l'altra).

Esempio:

Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.”

12. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

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

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

Per stabilire l'idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.

Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

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

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

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la tem-

peratura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

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

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

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

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

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.

EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Sensore di temperatura della zona di cottura bloccato. Non viene rilevata una variazione di temperatura sufficiente dopo l'accensione del piano cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccenderlo dopo che si è raffreddato. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

14. DATI TECNICI

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Unità	Valore
Tipo di prodotto			Piano cottura integrato
Dimensioni	Larghezza	mm	580
	Profondità	mm	520
	Altezza min./max	mm	54
Potenza totale		W	7400

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso dell'apparecchio	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

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

15. EFFICIENZA ENERGETICA DEL PIANO COTTURA

Numero di zone di cottura	4
Numero di zone di cottura combinabili	1- Sinistra
Tecnologia di cottura	Induzione
Dimensioni della zona di cottura combinabile	Sinistra 220 x 395 mm

Dimensioni della zona di cottura	Anteriore sinistra 220 x 197 mm
	Posteriore sinistra 220 x 197 mm
	Posteriore destra Ø 200 mm
	Anteriore destra Ø 145 mm – (FCH 64)
	Anteriore destra Ø 160 mm – (FCH 84)
Consumo di energia per zona di cottura combinabile	192 Wh/kg
Consumo di energia per zona di cottura	Posteriore destra 185 Wh/kg
	Anteriore destra 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Anteriore destra 187 Wh/kg – (FCH 84)
Consumo di energia elettrica del piano cottura (funzionamento elettrico)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. ASPETTI AMBIENTALI

Smaltimento degli elettrodomestici

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

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

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

Risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.

- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

17. CONFORMITÀ

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

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

“I dati tecnici sono forniti sulla targhetta dati applicata sul fondo del prodotto.”

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземле-

ние.

- Подключите изделие к источнику питания с помощью всеполярного переключателя.
- Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед установкой устройства удалите защитные пленки.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

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

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

- Не касайтесь устройства

мокрыми руками или другими частями тела.

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

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

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

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

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

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

дверцей, чтобы он не перегрелся.

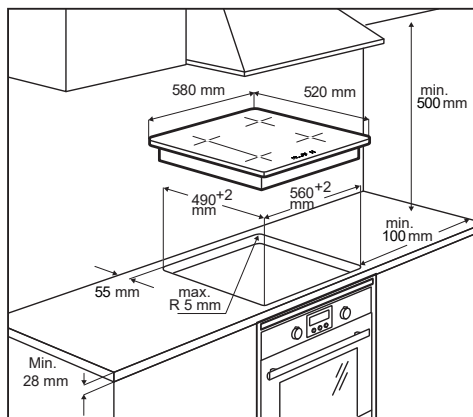
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

2. УСТАНОВКА

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

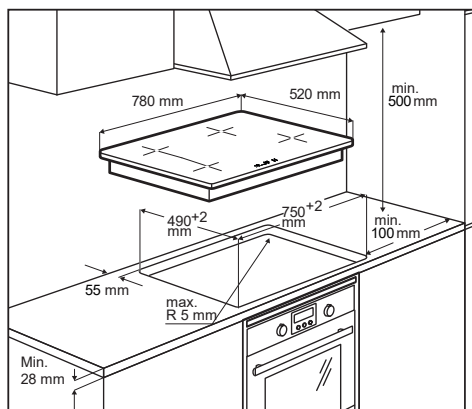
- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью.
- Убедитесь, что пространство под варочной поверхностью достаточно для циркуляции воздуха. Обратитесь к руководству по сборке.
- Нижняя часть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

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



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL

Требования к кухонному блоку



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Если под варочной поверхностью нет духовки, установите разделительную панель под прибором, как показано в руководстве по сборке.

3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

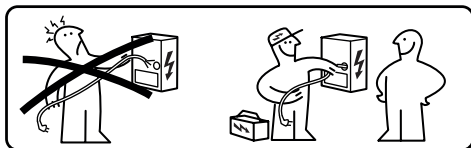
- Перед подключением убедитесь, что номинальное напряжение прибора, указанное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению источника питания. Табличка с данными прикреплена к нижней части варочной поверхности.
- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне варочной поверхности).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

- Если кабель питания поврежден, замените его соответствующим оригинальным кабелем. Обратитесь в сервисный центр.



Внимание! Не паяйте кабели!

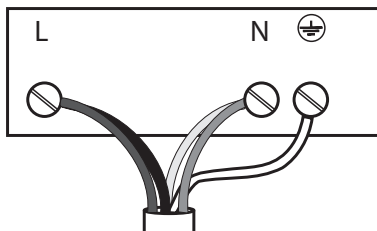
Подключение к электросети



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

Схема подключения

220V - 240V 1N ~

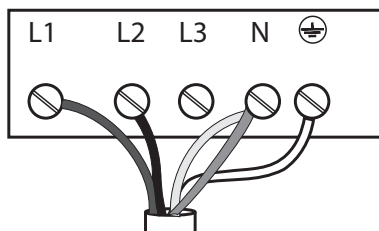


L	Черный
L	Коричневый
N	Синий
N	Серый

	Желтый/зеленый
---	----------------

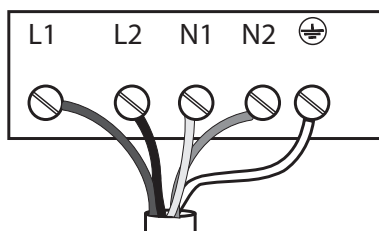
Вставьте шунты  между клеммами, как показано

380V - 415V 2N ~

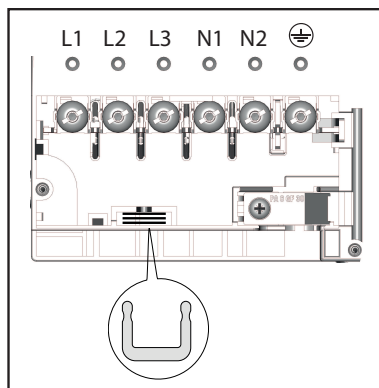


L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
	Желтый/зеленый

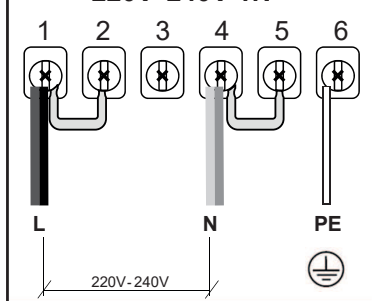
220V - 240V 2N ~



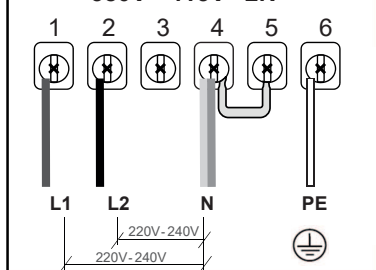
L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
	Желтый/зеленый



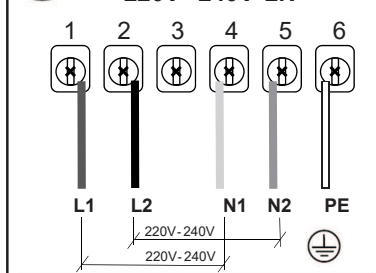
220V-240V 1N~



380V - 415V 2N ~



NL 220V - 240V 2N ~



4. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Никогда не используйте абразивные губки, металлические губки, соляную кислоту или другие продукты, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.

- Не употребляйте остатки пищи, которые упали или накапливались на поверхности и на функциональных или дизайнерских элементах варочной поверхности.
- Перед любой чисткой или техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи. Гораздо сложнее удалить следы отвердевших или сгоревших загрязнений.
- Для ежедневного удаления грязи используйте мягкую ткань или губку с подходящим моющим средством. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых чистящих средств. Рекомендуется использование нейтральных моющих средств.
- Удалите следы отвердевших загрязнений, например, молоко, вытекающее во время кипячения, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых скребков.
- Удалите следы пищи с большим содержанием, например, брызги кипящего варенья, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите остатки расплавленного пластика с помощью скребка, подходящего для стеклокерамических поверхностей, когда варочная панель еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например, уксуса

или лимонного сока, как только плита остынет. Затем снова протрите влажной тряпкой.

- Не режьте и не готовьте пищу на поверхности и избегайте падения на нее твердых предметов. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.
- Не используйте пароочистители.

Техническое обслуживание и ремонт

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

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

При обращении в службу поддержки, пожалуйста, предоставьте следующую информацию:

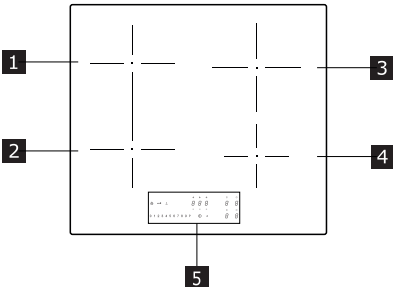
- тип неисправности
- модель устройства (Art./Cod.)
- серийный номер (SN)

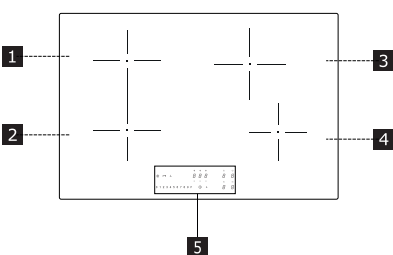
Эту информацию можно найти на табличке с данными. Табличка с данными прикреплена к нижней части прибора.

В случае ненадлежащего использования прибора или установки, выполненной не авторизованным установщиком, может возникнуть необходимость оплаты визита техника из службы поддержки или дилера даже в течение срока действия гарантии.

5. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Расположение варочной поверхности

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL	
	
1	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (200 мм) 2300 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (145 мм) 1400 Вт, с функцией Booster на 1850 Вт
5	Панель управления
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
	
1	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт

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

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла

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

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

7

6

5

4

+

+

+

8

8

8

-

-

-

3

8

8

8

8

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

8

1

A

1

A

2

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

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей . Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 варочных зон, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

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

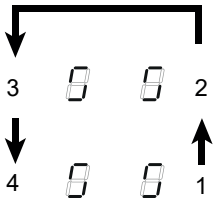
Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только , который мигает.

- Нажмите и удерживайте : дисплеи варочных зон показывают .
- Удерживая нажатой , начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки, начиная с той, которая находится спереди справа.



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

Выберите дисплей с помощью  и нажмите «8» на панели мощности. Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку. См. технические характеристики в таблице ниже:

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

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая .

8. ФУНКЦИИ

        0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P  A  	
Предохранительные устройства от детей	Эта функция предотвращает случайное включение оборудования
	Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 4 дисплеев (не видны) рядом с точкой  с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают  . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
	Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 4 дисплеев варочных зон в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
Блокировка	Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.
	В случае сбоя питания функция отключается.
	Для активации функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду.
Чтобы отключить функцию: нажмите  .	

Функция Boost	Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут. Для включения: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает P. Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.
Таймер варочных зон	Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер. Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ  для доступа к командам управления таймером для этой зоны. 3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера. 8 8 8 Часы - Десятые - Минуты Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку. Если таймер активен для нескольких варочных зон, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других. Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ  для доступа к командам управления таймером для этой зоны. Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-».
Таймер (общий)	Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования. Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон. 3 дисплея для управления таймером отображают «- - -». Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера. 8 8 8 Часы - Десятые - Минуты Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время. По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку. Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета. Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон. Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0».
Функция растапливания	Для активации: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите . Дисплей выбранной зоны показывает . Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .

Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:	
	Уровень мощности	Таймер (секунды)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Недоступно
	P	Недоступно
Функция «Пауза»	Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «А».	
	Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию. Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.	
	Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.	
Функция «Пауза»	Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы  не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают  .	
	Для отключения функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.	
Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.	
	Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись  , кнопка  мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку  для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.	
Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.	
	Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева.	
	Включение/выключение: одновременно нажмите цифры левой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей  , который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.	
Функция АВТО	Эта функция позволяет активировать автоматический режим, в котором варочная поверхность и вытяжка работают согласованно. При включении варочной поверхности автоматически включается подсветка. Скорость вытяжки будет установлена автоматически с учетом максимального уровня мощности, установленного в зонах варочной поверхности.	
	Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой Чтобы начать процедуру подключения, см. раздел «НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ», код меню «U9», и следуйте всем инструкциям.	

9. ТАБЛИЦА ВАРКИ

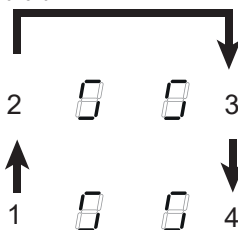
Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис

4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

10. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите ①.
- Снова нажмите ① и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка  начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте : дисплеи варочных зон показывают 5.
- Удерживая нажатой кнопку , начните нажимать дисплеи варочных зон, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



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

- Нажмите левый задний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню.
- Нажмите левый передний дисплей.
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено
U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение

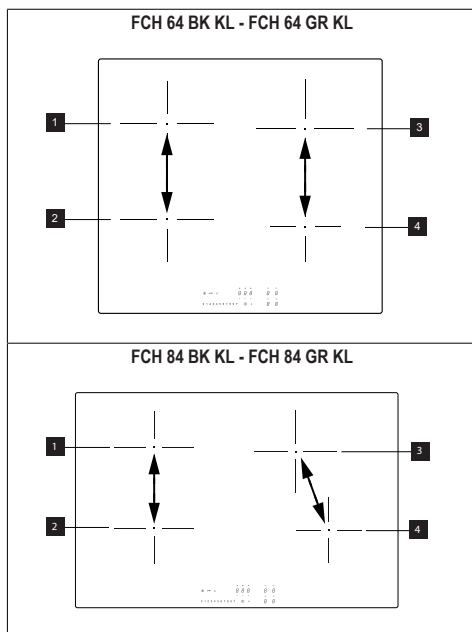
U9	Меню для активации процедуры Сопряжения варочной поверхности и вытяжки .	0 - Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой отключено 1 - Активировать процедуру сопряжения варочной поверхности с вытяжкой На дисплее отображается анимированное сообщение. ВНИМАНИЕ: после активации процедуры, обратитесь к руководству к вытяжке и убедитесь, что активирована процедура сопряжения K-Link. Процесс сопряжения занимает 2 минуты.
----	---	---

– После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая **ⓘ** 2 секунды.

– Для выхода из меню без сохранения нажмите **⏏**.

Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

11. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ



«Это изделие имеет функцию регулировки мощности с электронным управлением.

См. рисунок.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между варочными зонами 1 и 2, оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

Варочная поверхность на максимальном уровне мощности - функция распределяет мощность между варочными

зонами и автоматически уменьшает мощность варочной зоны, если это необходимо (последней команде назначается самый высокий приоритет). Варочная панель с ограничением мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами, не позволяя установить мощность варочной зоны на уровень выше предела (чтобы увеличить мощность конкретной варочной зоны, нужно вручную уменьшить уровень мощности, установленный для другой зоны).

Пример:

Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

12. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

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

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

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите. Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

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

Задняя левая	110 мм	190 мм
Передняя левая	110 мм	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Советы/рекомендации

Шум во время работы

Когда варочная зона активирована, можно услышать короткий гул. Это явление типично для стеклокерамических варочных зон и не влияет на функционирование или срок службы прибора. Шум может зависеть от используемой кастрюли. При наличии серьезного шума может быть полезно заменить кастрюлю.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.

E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.		

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Устройство	Значение
Тип изделия			Встроенная варочная поверхность
Размеры	Ширина	мм	580
	Глубина	мм	520
	Мин/макс высота	мм	54
Общая мощность		Вт	7400

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В; 60 Гц; 2N ~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В; 60 Гц;
Вес устройства	8,8 кг

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

Параметр	Значение
----------	----------

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

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Количество варочных зон	4
Количество комбинируемых варочных зон	1- Левая
Технология приготовления	Индукционная
Размеры комбинируемой варочной зоны	Левая 220 x 395 мм
Размеры варочной зоны	Передняя левая 220 x 197 мм
	Задняя левая 220 x 197 мм
	Задняя правая Ø 200 мм
	Передняя правая Ø 145 мм – (FCH 64)
	Передняя правая Ø 160 мм – (FCH 84)
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	192 Вт*ч/кг
Энергопотребление варочной зоны	Задняя правая 185 Вт*ч/кг
	Передняя правая 181 Вт*ч/кг – (FCH 64)
	Передняя правая 187 Вт*ч/кг – (FCH 84)
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	186 Вт*ч/кг – (FCH 64)
	188 Вт*ч/кг – (FCH 84)

16. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Утилизация упаковочного материала

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

Энергосбережение

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

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

17. СООТВЕТСТВИЕ

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados.

dos con el aparato.

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

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

con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

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

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

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

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

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

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

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el apa-

rato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

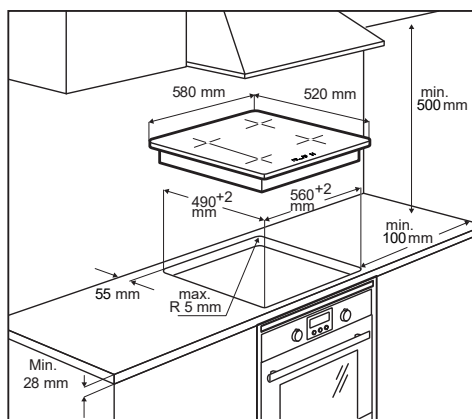
2. INSTALACIÓN

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

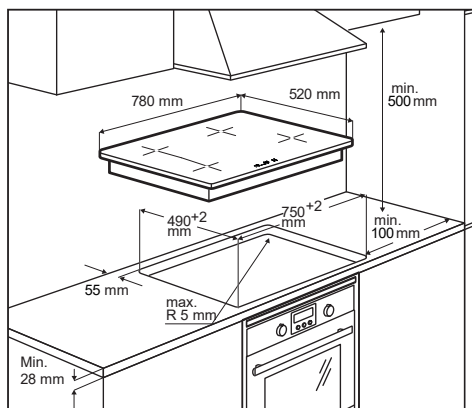
- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de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

Requisitos del mueble de la cocina

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



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

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

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA



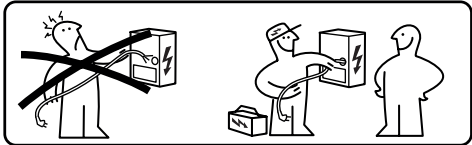
ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

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

- Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo con el correspondiente recambio original. Comuníquese con el Servicio de Asistencia.

⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

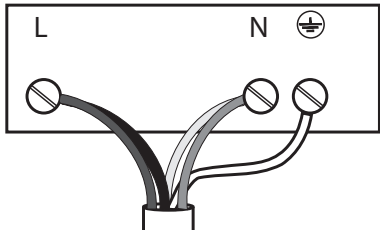
Conexión eléctrica



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

Esquema de conexión

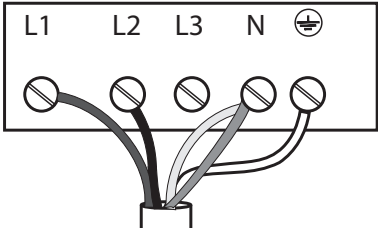
220V - 240V 1N ~



L	Negro
L	Marrón
N	Azul
N	Gris

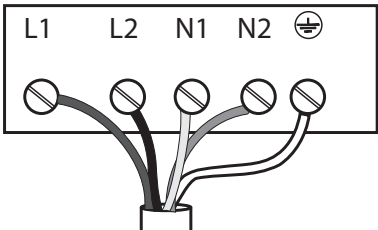
⚡	Amarillo/Verde
---	----------------

380V - 415V 2N ~

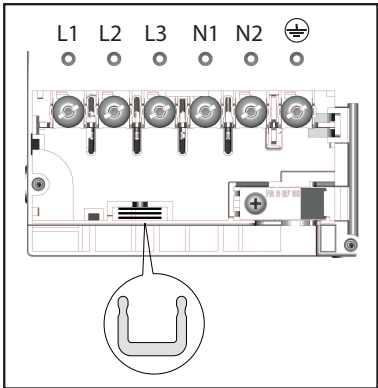


L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
N	Gris
⚡	Amarillo/Verde

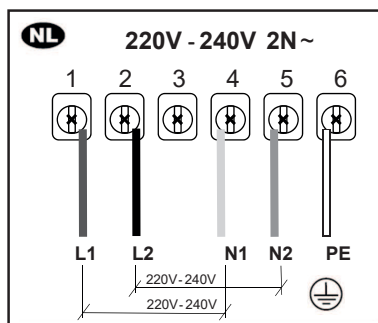
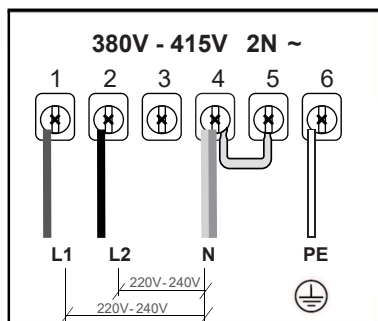
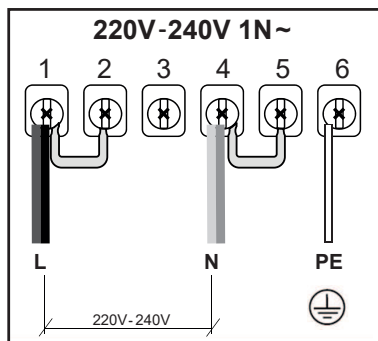
220V - 240V 2N ~



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



Inserte los desviadores de corriente  entre los terminales como se ilustra



4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.

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

- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

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

y sus datos de contacto. Cuando contacte con el Servicio de Asistencia, proporcione la siguiente información:

- tipo de avería
- modelo del dispositivo (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de la placa de cocción

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

1	Zona de cocción individual (220 x 197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (220 x 197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (200 mm) de 2300 W con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (145 mm) de 1400 W con función Booster de 1850 W
5	Panel de mandos
1 + 2	Zona de cocción combinable (220 x 395 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.

El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra .

6. PANEL DE MANDOS

7



6



5



4

+



-

+



-

+



-

3













0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

8



1



A



2





Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia . El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación. Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo. Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

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

7. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las

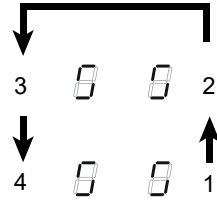
zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ① o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

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

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente 1 de modo intermitente.
2. Pulse y mantenga pulsado 1: los dígitos de las zonas de cocción indican 5.
3. Manteniendo pulsado 1, comience pulsando los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario, empezando por aquella delantera a la derecha.



El dígito trasero izquierdo indica 5 y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Selecione el dígito con 5 y pulse “8” en la barra de potencia.

Selecione el dígito delantero izquierdo y seleccione el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

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

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ①.

8. FUNCIONES

+

+

+

8

8

8

-

-

-

⌚

⌚

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

P

①

A

8

8

8

8

Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos (no visibles) junto al punto  en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos. Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
Bloqueo	Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender. En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva. Para activar: pulse  y mantenga pulsado por 1 segundo. Para desactivar: pulse .
Función Boost	Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos. Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "P" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica . Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.
Temporizador de las zonas de cocción	El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado. Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador. Para activar: Estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente  para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona. Los 3 dígitos indican "0 0 0". Pulse "+" o "-" para configurar la cuenta atrás del temporizador.  Horas - Décimos - Minutos No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar. Para desactivar: estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente  para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona. Configure los tres dígitos en "0 0 0" usando "+" o "-".
Temporizador (genérico)	Temporizador con alarma de uso genérico. Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican "- - -". Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar "0 0 0". Pulse "+" o "-" para configurar la cuenta atrás del temporizador.  Horas - Décimos - Minutos No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás. Para desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y utilice "+" y "-" para configurar la pantalla en "0 0 0".

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

9. TABLA DE COCCIÓN

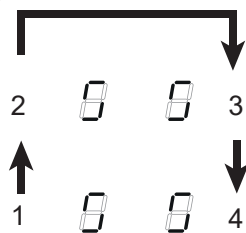
Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas

2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

10. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

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

- Pulse **1**.
- Vuelva a pulsar **1** y mantenga pulsado durante 3 segundos.
- La tecla **1** comienza a parpadear.
- Pulse y mantenga pulsado **1**: los dígitos de las zonas de cocción indican **1**.
- Manteniendo pulsado **1**, comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente **1** y un número de 2 a 9 que indica el código del menú.

El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de potencia para seleccionar un valor.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

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

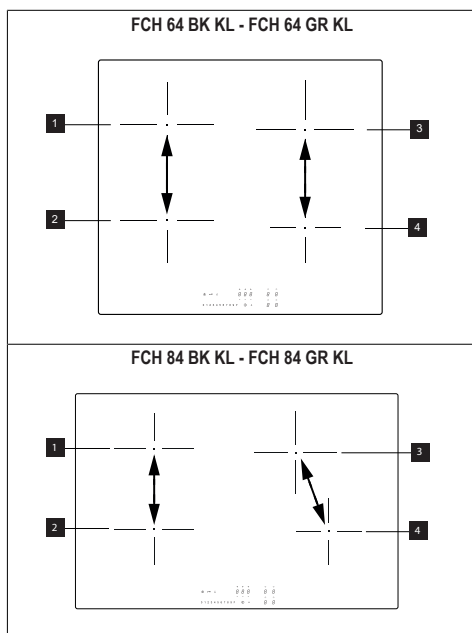
U9	Menú para activar el procedimiento de Emparejamiento Placa-Campana .	0 - Emparejamiento Placa-Campana desactivado 1 - Active el procedimiento emparejamiento Placa-Campana. La pantalla muestra una animación. ATENCIÓN: una vez activado el procedimiento, consulte el manual de la campana y compruebe que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

– Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ① durante 2 segundos.

– Para salir del menú sin guardar, pulse .

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierra al cabo de 1 minuto.

11. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA



«Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Véase figura.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción 1 y 2, optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Placa de cocción al máximo nivel de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción y si es necesario, reduce automáticamente la poten-

cia de una zona de cocción (al último mando se le asigna la máxima prioridad).

Placa de cocción con limitación de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción e impide que se configure la potencia de una zona de cocción a un nivel superior al límite previsto (para aumentar la potencia de una determinada zona de cocción, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para la otra).

Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

12. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

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

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

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la ba-

se del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Parte trasera derecha	110 mm	200 mm
Frente a la derecha	110 mm	145 mm

Parte trasera izquierda	110 mm	190 mm
Frente a la izquierda	110 mm	190 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No calentar recipientes vacíos.

E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpia el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

14. DATOS TÉCNICOS

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	580
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

Parámetro	Valor
-----------	-------

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

15. EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Número de zonas de cocción	4
Número de zonas de cocción combinables	1- Izquierda
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones de la zona de cocción combinable	Izquierda 220 x 395 mm
Dimensiones de la zona de cocción	Frete izquierdo 220 x 197 mm
	Parte trasera izquierda 220 x 197 mm
	Parte trasera derecha Ø 200 mm
	Frete derecho Ø 145 mm – (FCH 64)
Consumo de energía por zona de cocción combinable	Frete derecho Ø 160 mm – (FCH 84)
	192 Wh/kg
	Parte trasera derecha 185 Wh/kg
	Frete derecho 181 Wh/kg – (FCH 64)
Consumo de energía por zona de cocción	Frete derecho 187 Wh/kg – (FCH 84)
	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

Eliminación de los materiales de embalaje

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

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

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

17. CONFORMIDAD

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

Normas de referencia:
EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

“Los datos técnicos se proporcionan en la correspondiente placa aplicada en el fondo del aparato.”

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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

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

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

zu vermeiden.

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

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

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

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

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

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

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

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

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

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

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett

verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

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

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

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Sicherstellen, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.

- Das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betreiben.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

2. INSTALLATION

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

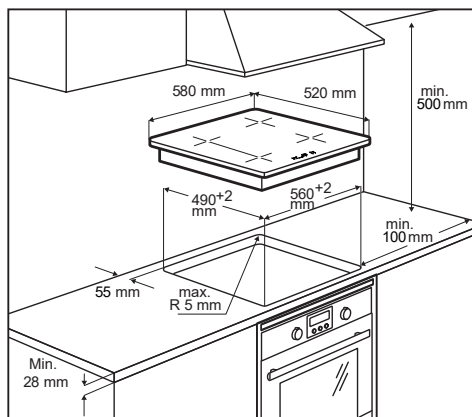
- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.
- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden.
- Sicherstellen, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreicht. Siehe Installationsanleitung.
- Der Boden des Geräts kann sehr heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, darauf achten, eine feuerfeste Trennwand unter dem

Gerät anzubringen, um den Zugang zum Boden zu verhindern. Siehe Installationsanleitung.

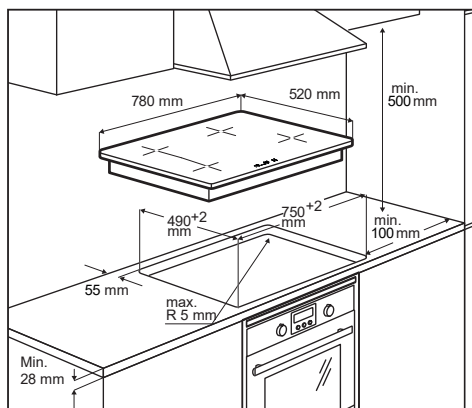
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Für eine Öffnung von mindestens 28 cm² auf der Vorderseite des Herdblocks, der das Kochfeld enthält, sorgen, um für eine korrekte Belüftung des Produktes zu sorgen.

Anforderungen an den Herdblock

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



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

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

3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

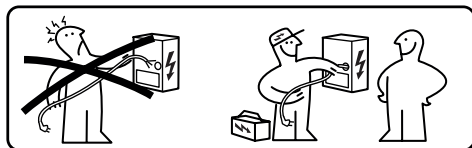


WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Vor dem Anschließen überprüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Gerätes mit der Spannung der Netzversorgung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfelds.
- Das Anschlussschema ist einzuhalten (auf der Unterseite des Kochfelds).
- Ausschließlich Originalkomponenten verwenden, die vom Ersatzteilservice geliefert wurden.
- Das Gerät wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss es durch eine angemessene Originalkomponente ersetzt werden. In diesem Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.

⚠ ACHTUNG! Keine Schweißungsarbeiten an Kabeln ausführen!

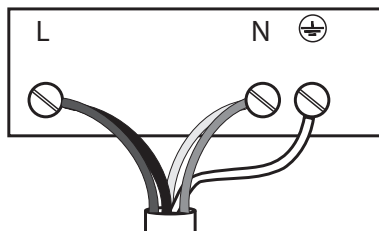
Elektrischer Anschluss



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

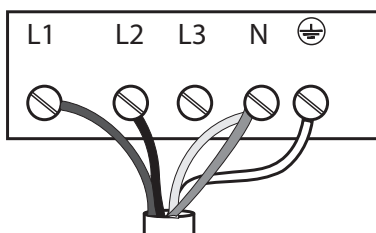
Anschlussschema

220V - 240V 1N ~



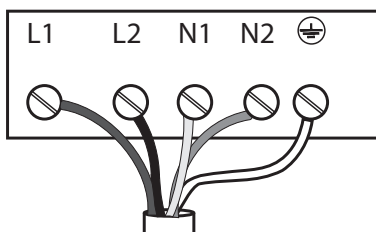
L	Schwarz
L	Braun
N	Blau
N	Grau
⏏	Gelb / Grün

380V - 415V 2N ~

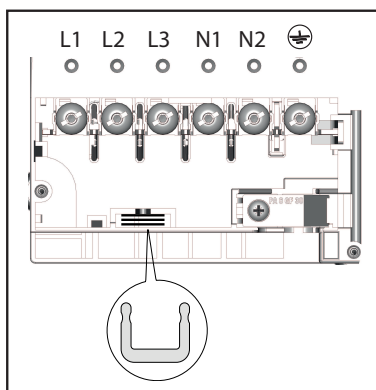


L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
N	Grau
⏏	Gelb / Grün

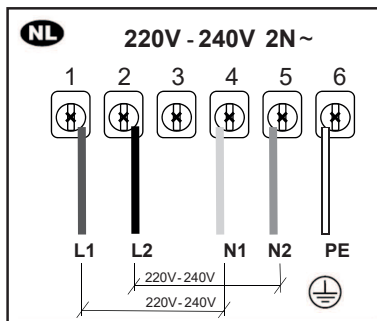
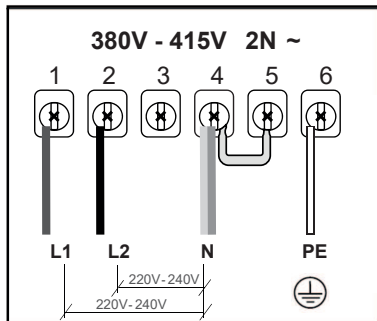
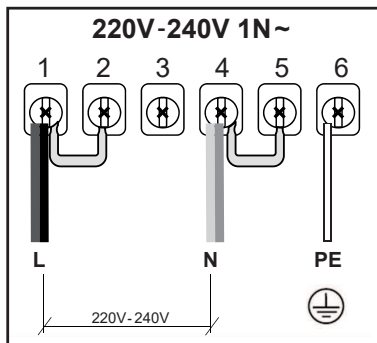
220V - 240V 2N ~



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



Zwischen den Klemmen Shunts  einfügen



4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

ne harten Gegenstände darauf fallen.
Keine Töpfe oder Geschirr über die
Oberfläche ziehen.

- Keine Dampfreiniger verwenden.

Wartung und Reparatur

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

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

Der Kundendienst benötigt folgende Informationen:

- Art der Störung
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen befinden sich auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Boden des Geräts.

Im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts oder einer Installation, die nicht von einem autorisierten Installateur durchgeführt wurde, könnte der Besuch des Kundendiensttechnikern oder Händlers auch während der Garanzzeit kostenpflichtig sein.

5. PRODUKTBESCHREIBUNG

Anordnung der Kochflächen

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

1	Einzelkochzone (220 x 197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
2	Einzelkochzone (220 x 197 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3000 W
3	Einzelkochzone (200 mm) 2300 W, mit Booster-Funktion 3000 W
4	Einzelkochzone (145 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 1850 W
5	Bedienfeld
1 + 2	Kombinierbare Kochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

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

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt.

Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol  auf dem Display.

Restwärmanzeige

Die Restwärmanzeige ist eine Sicherheitsfunktion, die anzeigt, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt  an.

6. BEDIENFELD

7

6

5





0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

8

4

+

+

+

8

8

8

-

-

-

①

A

1

A

3

⌚

⌚

8

8

⌚

⌚

8

8

2

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

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

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

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

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

7. LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die

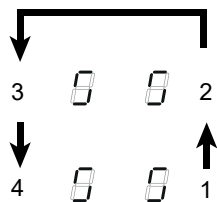
Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ① eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

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

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur 1 blinkt weiter.
2. Drücken Sie und halten Sie 1 gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen 5.
3. Halten Sie 1 weiter gedrückt und drücken Sie beginnend mit dem rechts vorne und weiter gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen.



Das hintere linke Digit zeigt 5 eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

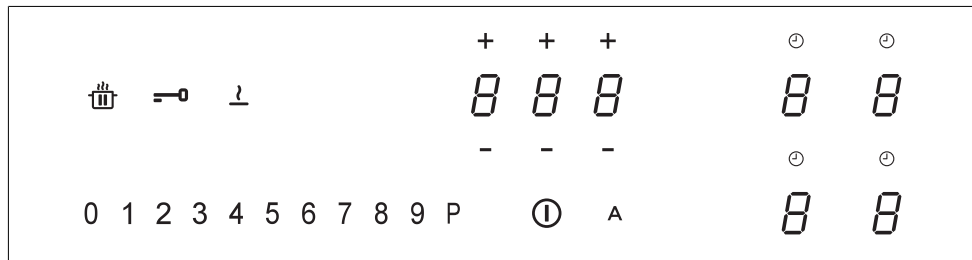
Wählen Sie das Digit mit 5 und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.

Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus. Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

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

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck ①, um den Eingabe zu bestätigen.

8. FUNKTIONEN



Kindersicherung	Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 4 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt  links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen . Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein. Um sie zu deaktivieren: Eine der 4 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
Sperren	Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert. Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion. Um sie zu aktivieren:  1 Sekunde lang drücken. Um sie zu deaktivieren:  drücken.
Boost-Funktion	Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden. Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt . Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.
Timer der Kochzonen	Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat. Um die Funktion zu aktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol  drücken, um den Timer dieser Kochzone einzustellen. Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.  Stunden - 10 Minuten - Minuten Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft. Um den Timer zu deaktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol  drücken, um den Timer dieser Zone einzustellen. Stellen Sie die drei Digits mit „+“ und „-“ auf „0 0 0“.
Timer (allgemein)	Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch. Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „- - -“. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“ an. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.  Stunden - 10 Minuten - Minuten Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen. Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen, und stellen Sie die Anzeige mit den Tasten „+“ und „-“ auf „0 0 0“ ein.

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

9. GARTABELLE

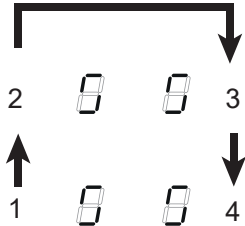
Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen

3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

10. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

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

- Drücken Sie ①.
- Drücken sie erneut ① und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste  zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie  gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
- Halten Sie  weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



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

- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

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

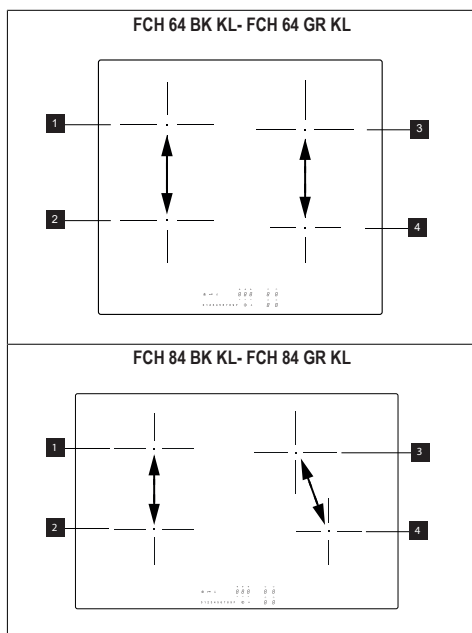
U9	Menü zum Einschalten des Vorgangs Koppelung von Kochfeld und Dunstabzugshaube.	0 - Koppelung Kochfeld-Dunstabzugshaube deaktiviert 1 - Koppelungsverfahren Kochfeld und Dunstabzugshaube aktivieren. Am Display wird eine Animation angezeigt. ACHTUNG: nachdem das Verfahren aktiviert wurde, auf das Handbuch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

– Nach Eingabe des korrekten Werts ① für 2 Sekunden drücken.

– Um das Menü zu verlassen,  drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.

11. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION



„Dieses Produkt verfügt über eine elektronisch gesteuerte Leistungsmanagement-Funktion.

Siehe Illustration.

Diese Funktion steuert die maximale Ausgangsleistung von 3700 W zwischen den Kochzonen 1 und 2, wodurch die Leistungsverteilung optimiert und Systemüberlastungen vermieden werden.

Kochfeld auf maximaler Leistungsstufe - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und reduziert bei

Bedarf automatisch die Leistung einer Kochzone (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).

Kochfeld mit Leistungsbegrenzung - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und verhindert, dass die Leistung einer Kochzone den Grenzwert überschreitet (um die Leistung einer bestimmten Kochzone zu erhöhen, muss die für die andere Kochzone eingestellte Leistungsstufe manuell reduziert werden).

Beispiel:

Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“

12. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestem-

pelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, die die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

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

Links vorne	110 mm	190 mm
-------------	--------	--------

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen.

Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Ratschläge/Empfehlungen

Geräusche während des Betriebs

Bei Aktivierung einer Kochzone ertönt ein kurzer Summton. Diese Erscheinung ist typisch für Glaskeramikkochzonen und beeinflusst weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann je nach Art des verwendeten Topfs variieren. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

13. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde eine stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erwärmen.

E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Temperaturfühler der Kochzone ist blockiert. Es wird keine ausreichende Temperaturänderung nach dem Einschalten des Kochfeldes erfasst.	Das Kochfeld abschalten und nachdem es abgekühlt ist erneut einschalten. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

14. TECHNISCHE DATEN

FCH 64 BK KL- FCH 64 GR KL

		Einheit	Wert
Produkttyp			Integriertes Kochfeld
Abmessungen	Breite	mm	580
	Tiefe	mm	520
	Höhe min./max.	mm	54
Gesamtleistung		W	7400

Parameter	Wert
Versorgungsspannung / -Frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	8,8 kg

FCH 84 BK KL- FCH 84 GR KL

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

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

15. ENERGIEEFFIZIENZ DES KOCHFELDES

Anzahl Kochzonen	4
Zahl der kombinierbaren Kochzonen	1- Links
Kochtechnologie	Induktion
Abmessungen der kombinierbaren Kochzone	Links 220 x 395 mm
Abmessungen der Kochzonen	Links vorne 220 x 197 mm
	Links hinten 220 x 197 mm
	Rechts hinten Ø 200 mm
	Rechts vorne Ø 145 mm – (FCH 64)
	Rechts vorne Ø 160 mm – (FCH 84)
Energieverbrauch der einzelnen kombinierbaren Kochzone	192 Wh/kg
Stromverbrauch pro Kochzone	Rechts hinten 185 Wh/kg
	Rechts vorne 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Rechts vorne 187 Wh/kg – (FCH 84)
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten

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

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

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

17. KONFORMITÄT

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564



Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

„Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts angegeben.“

1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID



Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat. Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.



De elektrische aansluitingen dienen door een vakkundig elektricien tot stand te worden gebracht. Lees het deel **ELEKTRISCHE AANSLUITING** alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.

Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- Er moeten lastscheiders in de vaste installatie worden geïnstalleerd in overeenstemming met de normen over bedradingssystemen.
- Controleer voor klasse I-apparaten of het elektriciteitsnetwerk een geschikte aardaansluiting heeft.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpole schakelaar.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.

men.

 **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen de meegeleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.

 **WAARSCHUWING:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.

- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring

en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor de verwarmings-elementen niet aan te raken.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken.
- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik

van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

LET OP: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren om het apparaat aan te slui-

ten.

- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Friteuses moeten tijdens het gebruik voortdurend worden gecontroleerd: oververhitte olie zou kunnen ontbranden.
- Schakel het apparaat niet in met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag nooit achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om te voorkomen dat dit heet wordt.
- Ga niet op het apparaat staan, omdat het beschadigd kan raken.
- Plaats geen pannen en kokenpannen op de rand, omdat dit de siliconenvoegen kan beschadigen.

2. INSTALLATIE

De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

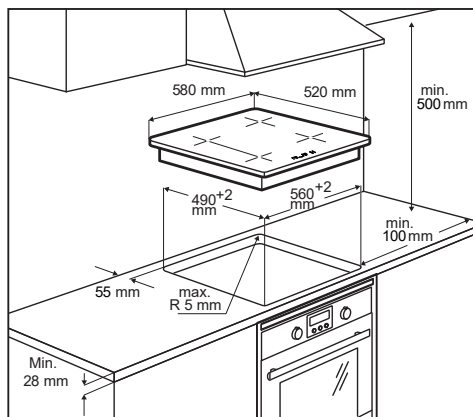
- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad.
- Controleer of er voldoende ruimte onder de kookplaat is voor luchtcirculatie. Zie de installatie-instructies.
- De onderkant van het apparaat kan erg heet worden. Als het apparaat boven kastladen is geïnstalleerd, moet er een brandwerend scheidingspaneel onder het apparaat worden geïn-

stalleerd om toegang tot de bodem te voorkomen. Zie de installatie-instructies.

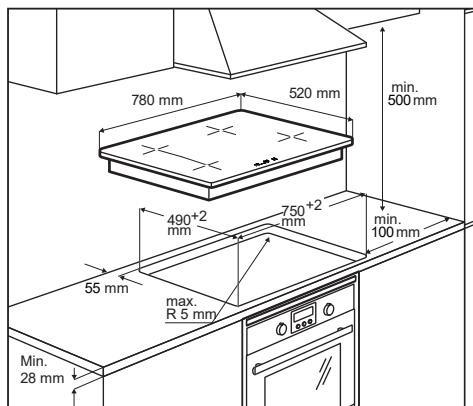
- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.
- Zorg dat er minstens een opening van 28 cm² zit aan de voorkant van het keukenblok op de plek waar de kookplaat wordt geplaatst om een goede ventilatie van het product mogelijk te maken.

Vereisten van het keukenblok

- Als het apparaat op brandbaar materiaal wordt gemonteerd, moeten de richtlijnen en voorschriften met betrekking tot laagspanningsinstallaties en brandpreventie nauwgezet worden opgevolgd.
- Bij verzonken apparaten moeten de onderdelen (plastic en gefineerd hout) worden aangebracht met hittebestendige lijm (min. 85 °C): het gebruik van ongeschikte materialen en lijm kan leiden tot vervorming of onthechting van de onderdelen.
- Het gebruik van massief houten profielen rond het werkblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstanden altijd voldoen aan de aanwijzingen op de installatietekeningen.



FCH 64 BK KL – FCH 64 GR KL



FCH 84 BK KL – FCH 84 GR KL

- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Als er onder de kookplaat geen oven aanwezig is, installeer dan een scheidingspaneel onder het apparaat, zoals aangegeven in de installatie-instructies.

3. ELEKTRISCHE AANSLUITING



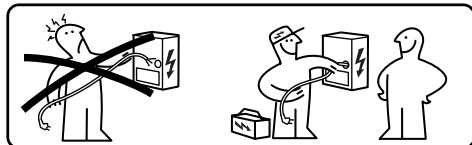
WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Controleer of de nominale spanning van het apparaat op het typeplaatje overeenstemt met de netspanning, voordat u de aansluitingen tot stand brengt. Het typeplaatje is op de onderkant van de kookplaat aangebracht.
- Volg het aansluitschema (op de onderkant van de kookplaat).
- Maak uitsluitend gebruik van originele onderdelen die door de onderdelservice worden geleverd.
- Het apparaat wordt met een aansluitkabel geleverd.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de juiste originele vervanging. Neem contact op met de serviceafdeling.

⚠ Let op! De kabels mogen niet gelast worden!

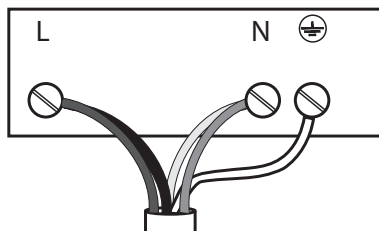
Elektrische aansluiting



- De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- Dit apparaat heeft een "Y"-aansluiting met een H05V2V2-F-kabel. Min. doorsnede van de geleider: 5x2,5 mm².
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangegeven (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).

Aansluitschema

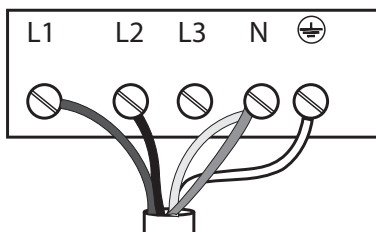
220V - 240V 1N ~



L	Zwart
L	Bruin
N	Blauw
N	Grijs

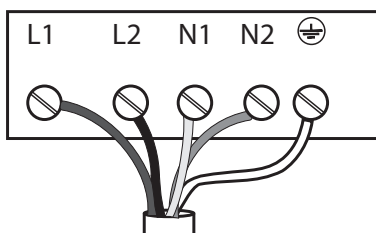
	Geel / Groen
--	--------------

380V - 415V 2N ~

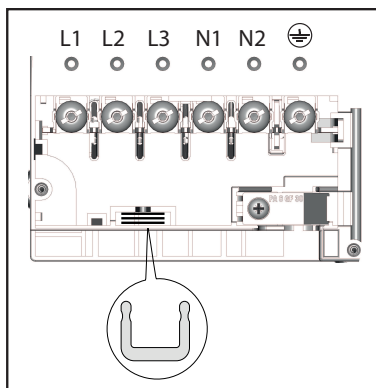


L1	Bruin
L2	Zwart
N	Blauw
N	Grijs
	Geel / Groen

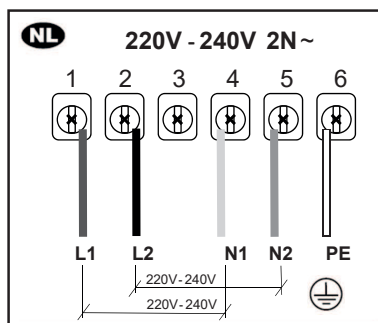
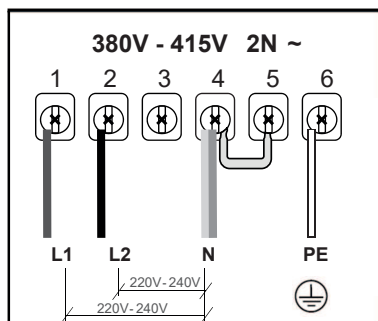
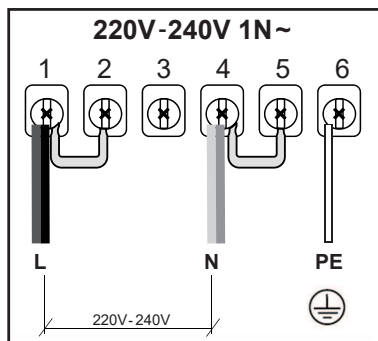
220V - 240V 2N ~



L1	Bruin
L2	Zwart
N	Blauw
N	Grijs
	Geel / Groen



Steek de stroomtangen  tussen de klemmen zoals afgebeeld



4. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen of zich hebben opgehoopt op het oppervlak en op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat.
- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. Het is veel moeilijker om verhard of verbrand vuil te verwijderen.
- Gebruik een zachte doek of een spons met een geschikt reinigingsmiddel om het dagelijkse vuil te verwijderen. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Het gebruik van neutrale reinigingsmiddelen wordt aanbevolen.
- Verwijder eventueel verhard vuil, bijvoorbeeld overgekookte melk, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schrapers.
- Verwijder suikerrijke etensresten, bijv. jamspatten tijdens het koken, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder eventuele gesmolten plasticresten met een schraper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid van een antikalkoplossing, bijvoorbeeld azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Maak hem daarna weer schoon met een vochtige doek.

- Snijd of bereid de levensmiddelen niet op het oppervlak en voorkom dat er harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of eet- en drinkgerei over het oppervlak.
- Gebruik geen stoomreinigers.

Onderhoud en reparaties

- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen aan de fabrikant of de monteurs van de servicedienst wordt toevertrouwd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de producent of door de monteurs van de servicedienst worden vervangen.

Als er een storing is, probeer dan een oplossing te vinden door de instructies in de gids voor het oplossen van storingen te volgen. Als u het probleem niet kunt oplossen, neem dan contact op met de serviceafdeling.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie op:

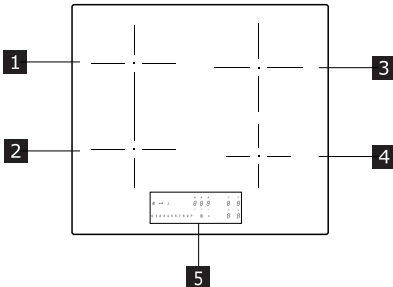
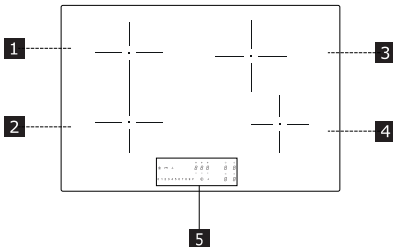
- soort storing
- model van het apparaat (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de achterkant van het apparaat aangebracht.

Bij oneigenlijk gebruik of een installatie die niet door een erkende installateur is uitgevoerd, wordt het bezoek van de servicemonteur ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

5. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling van het kookoppervlak

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL	
	
1	Enkele kookzone (220 x 197 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (220 x 197 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (200 mm) 2300 W, met boosterfunctie van 3000 W
4	Enkele kookzone (145 mm) 1400 W, met boosterfunctie van 1850 W
5	Bedieningspaneel
1 + 2	Gecombineerde kookzone (220 x 395 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W
FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL	
	
1	Enkele kookzone (220 x 197 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (220 x 197 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (200 mm) 2300 W, met boosterfunctie van 3000 W
4	Enkele kookzone (160 mm) 1400 W, met boosterfunctie van 2100 W
5	Bedieningspaneel
1 + 2	Gecombineerde kookzone (220 x 395 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W

INDICATOREN

Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat detecteert.

Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool .

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont **H**.

6. BESTURINGSPANEEL

7



6



5



4

+

+

+

8

8

8

-

-

-

3





8

8





8

8





0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

8

1



A



2

1	Aan/Uit
2	Indicator vermogensniveau
3	Symbool van de timer
4	Regeling van de timer en indicator kooktijd
5	Toets functie Smelten
6	Toets functie Blokkering
7	Toets functie Pauze
8	Keuzetoetsen vermogen
A	Toets functie Auto

De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedigit . De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.

Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.

Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

7. VERMOGENSBEPERKING

De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het ver-

111

Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet.

-

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

De ingevoerde correcte waarde moet bevestigd worden door ① ingedrukt te houden.

① A

Kinderslot	Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur Activering: als er een pan aanwezig is op de kookplaat, houd dan de overeenkomstige digit gedurende 3 seconden ingedrukt. Is er geen pan aanwezig op de kookplaat, houd dan één van de 4 digits (niet zichtbaar) links naast de punt  gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 0 naar 9 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. Alle digits tonen . De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden. Deactivering: houd één van de 4 digits van de kookzones gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 9 naar 0 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
Blokkering	Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld. In geval van een stroomstoring wordt de functie gedeactiveerd. Activering: houd  gedurende 1 seconde ingedrukt. Deactivering: druk op .
Functie Boost	Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau. Activering: selecteer een van de 4 kookzones en selecteer de waarde "P" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont . Deactivering: selecteer een van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.
Timer van de kookzones	Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld. De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer. Activering: Druk bij functionerende kookzone op het overeenkomstige symbool  om de bediening van de timer voor die zone te openen. De 3 digits tonen " 0 0 0 ". Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.  Uren - Tienden - Minuten Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken. Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken. Als de timer van meerdere kookzones actief is, zullen de 3 digits altijd de eerst aflopende timer aanduiden. Deactivering: druk bij functionerende kookplaat op het overeenkomstige symbool  om de bediening van de timer voor die zone te openen. Gebruik de toetsen "+" of "-" om de drie digits op " 0 0 0 " in te stellen.
Timer (algemeen)	Timer met alarm voor algemeen gebruik. Activering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones. De 3 digits voor het beheer van de timer tonen "- - -". Druk op de digit om het menu van de timer te openen en " 0 0 0 " weer te geven. Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.  Uren - Tienden - Minuten Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken. Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken. Herhaal de beschreven handelingen om de waarde van de countdown te wijzigen. Deactivering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones. Druk op de digit om het menu van de timer te openen en gebruik de toetsen "+" en "-" om het display op " 0 0 0 " in te stellen.

Functie Smelten	Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op  .	
	De digit van de geselecteerde zone toont  .	
	Deactivering: druk op  of op  .	
Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:	
	Vermogensniveau	Timer (seconden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Niet beschikbaar
	P	Niet beschikbaar
	Activering: houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, de op de vermogensbalk geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display van de overeenkomstige kookzone toont "A".	
	Het kookniveau kan verhoogd worden, maar als het wordt verlaagd, wordt de functie uitgeschakeld. De functie kan ook gedeactiveerd worden door de toets van de betreffende kookzone gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.	
	Functie Pauze	Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nultgesteld. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.
Activering: Houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, gedurende ten minste 1 seconde de toets van de functie Pauze  ingedrukt. Alle displays tonen  .		
Deactivering: houd  gedurende 1 seconde ingedrukt, tot hij knippert. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt uitgeschakeld en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.		
Functie Oproepen	Deze functie wordt gebruikt om de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen in geval van een onbedoelde stop of een plotselinge stroomuitval.	
	Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, kan hij binnen 6 seconden weer worden ingeschakeld door  aan te raken, de toets  knippert gedurende 6 seconden. Druk op de toets  om de eerder ingestelde functies te herstellen. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.	
Gecombineerde modus (functie "brug")	Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken.	
	Alleen de kookzones links kunnen voor deze functie geselecteerd worden.	
	Activering/deactivering: druk gelijktijdig op de digits van de linker kookzones om de 2 zones te selecteren waartussen een brug moet worden gevormd, tot de digit  verschijnt om aan te geven dat de functie is ingeschakeld. De andere digit wordt gebruikt voor de instelling van het vermogensniveau.	
Functie AUTO	Met deze functie kan de modus AUTO geactiveerd worden waarin de kookplaat en de afzuigkap op gecoördineerde manier functioneren. Als de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt automatisch de verlichting ingeschakeld. De snelheid van de afzuigkap wordt automatisch ingesteld op basis van het hoogste vermogensniveau van de zones van de kookplaat.	
	Koppeling Kookplaat-Afzuigkap Verwijs voor de start van de koppelingsprocedure naar paragraaf "PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU", code menu "U9" en volg alle aanwijzingen.	

9. KOOKTABEL

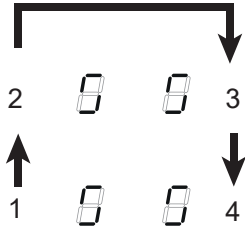
Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen

2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

10. PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

- Druk op .
- Druk nogmaals op  en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.
- De toets  begint te knipperen.
- Houd  ingedrukt: de digits van de kookzones tonen .
- Houd  ingedrukt en begin te drukken op de digit van de kookzones, te beginnen bij die linksvoor en met een beweging met de wijzers van de klok mee.



De digit linksachter toont afwisselend  en een cijfer tussen 2 en 9 dat de code van het menu aangeeft.
De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

- Druk op de digit linksachter.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk voor toegang tot de code van het menu.
- Druk op de digit linksvoor.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk om een waarde te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Code van het menu	Beschrijving	Waarde
U2	Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu voor beheer van het volume van de zoemer van de minutenteller.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu voor beheer van de weergave van de countdown.	0 - Weergave uit 1 - Weergave actief
U6	Menu van de functie pandetectie.	0 - Actief 1 - Niet actief
U7	Menu voor beheer van het einde van de countdown.	0 - Continue knippering en uitschakeling 1 - Tien knipperingen en uitschakeling 2 - Een knippering en uitschakeling

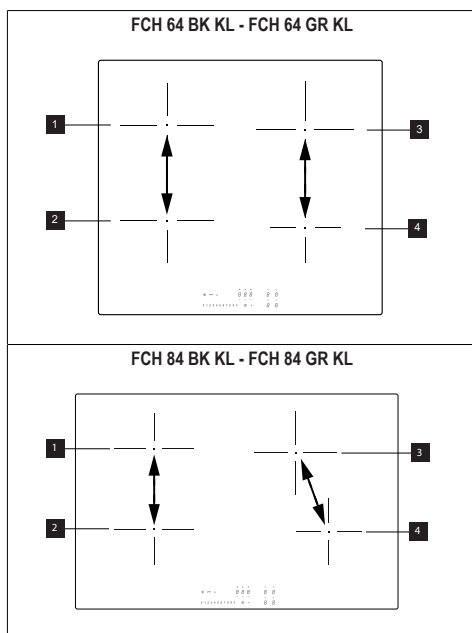
U9	Menu voor activering procedure Koppeling Kookplaat-Afzuigkap .	0 - Koppeling Kookplaat-Afzuigkap niet actief 1 - Activering van de procedure voor Koppeling Kookplaat-Afzuigkap. Het display toont een weergave. OPGELET: verwijst na de activering van de procedure naar de handleiding van de afzuigkap en controleer of de procedure Koppeling K-Link geactiveerd is. De koppelingsprocedure duurt 2 minuten.
----	---	--

– Voer de correcte waarde in, bevestig door ① aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.

– Druk op  om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.

11. FUNCTIE VOOR HET BEHEER VAN HET VERMOGEN



“Dit product is voorzien van een elektronisch geregelde functie voor het beheer van het vermogen.

Zie de afbeelding.

Deze functie regelt de afgifte het maximale vermogen van 3700 W tussen kookzone 1 en 2, waardoor de vermogensverdeling wordt geoptimaliseerd en overbelasting van het systeem wordt voorkomen.

Kookplaat op het maximale vermogensniveau - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones en vermindert zo

nodig automatisch het vermogen van een kookzone (de laatste opdracht krijgt de hoogste prioriteit).

Kookplaat met vermogensbegrenzing - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones om te voorkomen dat een kookzone op een hoger vermogen dan de limiet wordt ingesteld (om het vermogen van een bepaalde kookzone te verhogen, is het noodzakelijk om het voor de andere zone ingestelde vermogensniveau handmatig te verlagen).

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het vermogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.”

12. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrijstaal (ook niet geheel)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool  aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om na te gaan of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet in de buurt van de bo-

dem van de pan plaatsen. Als deze blijft zitten, betekent dit dat de pan kan worden gebruikt op een inductiekookplaat. Gebruik voor een optimaal rendement altijd pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig kan verdelen. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

Minimale diameter van de pan/koekenpan voor de verschillende kookzones.

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de referentiepunten die op het oppervlak van de kookplaat zijn aangegeven bedekken en een geschikte minimumdiameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Rechts achter	110 mm	200 mm
Rechts voor	110 mm	145 mm
Links achter	110 mm	190 mm
Links voor	110 mm	190 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de temperatuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigt.

Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Nuttige aanwijzingen/ tips Geluiden tijdens de werking

Bij inschakeling van een kookzone kan een kort gezoem hoorbaar zijn. Dit is een typisch verschijnsel van glaskeramische kookzones en heeft geen invloed op de werking of op de levensduur van het apparaat. Het geluid kan afhankelijk zijn van de gebruikte pan. Als er sprake is van een sterke storing, kan het nuttig zijn om de pan te vervangen.

13. PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.

E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de serviceafdeling.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.
EH	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Kookzone temperatuursensor geblokkeerd. Er wordt geen voldoende temperatuurwijziging gedetecteerd na de inschakeling van de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit, laat hem afkoelen en schakel hem weer in. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.		

14. TECHNISCHE GEGEVENS

FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

		Eenheid	Waarde
Producttype			Geïntegreerde kookplaat
Afmetingen	Breedte	mm	580
	Diepte	mm	520
	Min./max. hoogte	mm	54
Totaal vermogen		W	7400

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	8,8 kg

FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

		Eenheid	Waarde
Producttype			Geïntegreerde kookplaat
Afmetingen	Breedte	mm	780
	Diepte	mm	520
	Min./max. hoogte	mm	54
Totaal vermogen		W	7400

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	10,4 kg

15. ENERGIE-EFFICIËNTIE VAN DE KOOKPLAAT

Aantal kookzones	4
Aantal kookzones die gecombineerd kunnen worden	1- Links
Kooktechnologie	Inductie
Afmetingen van de kookzone die gecombineerd kan worden	Links 220 x 395 mm
Afmetingen van de kookzone	Linksvoor 220 x 197 mm
	Linksachter 220 x 197 mm
	Rechtsachter Ø 200 mm
	Rechtsvoor 145 mm – (FCH 64)
	Rechtsvoor 160 mm – (FCH 84)
Energieverbruik van de kookzone die gecombineerd kan worden	192 Wh/kg
Energieverbruik van de kookzone	Rechtsachter 185 Wh/kg
	Rechtsvoor 181 Wh/kg – (FCH 64)
	Rechtsvoor 187 Wh/kg – (FCH 84)
Elektrisch energieverbruik van de kookplaat (elektrische werking)	186 Wh/kg – (FCH 64)
	188 Wh/kg – (FCH 84)

16. MILIEUASPECTEN

Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudafval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal verzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

De materialen met het symbool  zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door onderstaande tips te volgen.

- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.
- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

17. CONFORMITEIT

Informatie over het product volgens de verordening nr. 66/2014

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht volgens de EEG-richtlijnen.

‘De technische gegevens staan op het typeplaatje aan de onderkant van het product.’

