



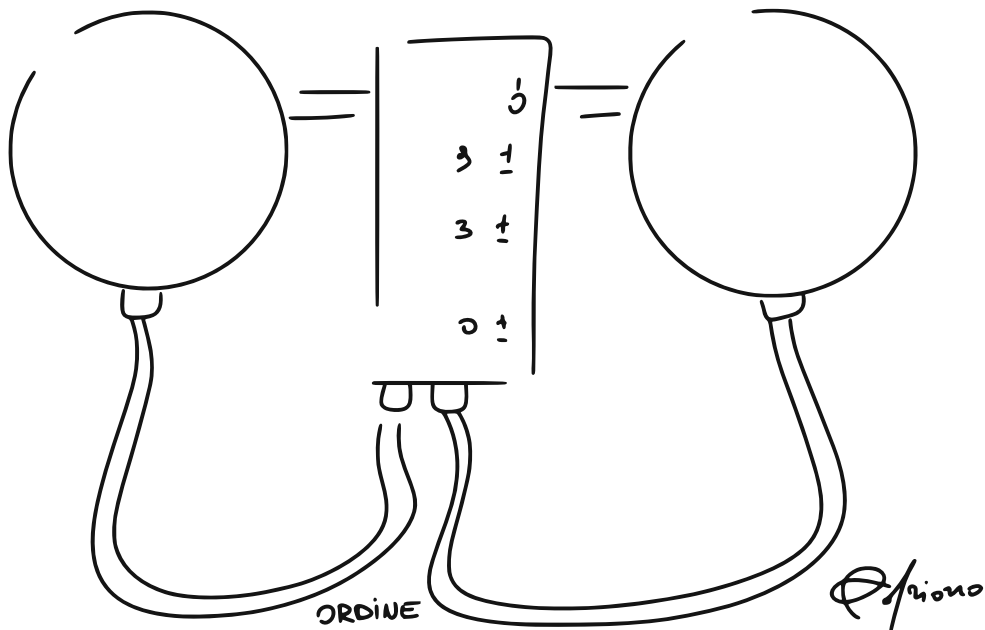
ordine

■ Instructions

Istruzioni

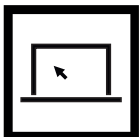
Anleitung ■

adriano design®

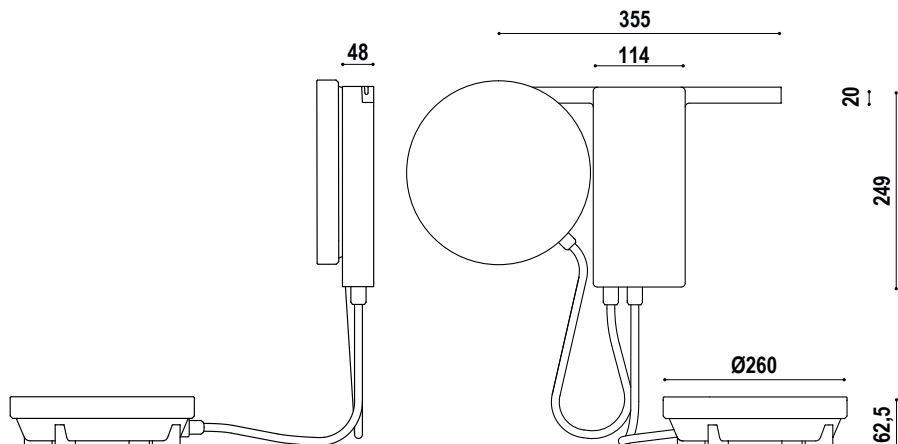


Fabita Srl

Serralta 49 | A
Serra San Quirico
Ancona | 60048 | ITALY
info@fabita.it
www.fabita.it



In vendita su fabitashop.it/en/
For sale on fabitashop.it/en/



Dimensione vetro | *Glass size*
 Ø 260

Dimensione display | *Display size*
 260x127x4 mm

Lunghezza cavo | *Cable lenght*
 650 mm

Zone Cottura | *Cooking zones*
 3.600 W Max | 1.800 dx | 1.800 sx

Protezione Spegnimento Automatico
Automatic power-off protection

9 Livelli Di Potenza | *9 Power Levels*

Timer

Colorazioni Disponibili | *Available colors*
 Display Vetro Nero | *Black Glass Display*
 Display Vetro Bianco | *White Glass Display*
 Display Finitura Legno | *Display Wood Finish*

Dimensione base | *Base dimension*
 676x120 H 85 mm

Colorazioni Disponibili base | *Available colors base*
 Frassino noce scuro | *Ash dark walnut*

**INFO GENERALI**

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

**AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.
- **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per



evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

CONNESSIONI ELETTRICHE

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento.

Zone cottura_3.600 w | 1.800 dx | 1.800 sx



LA COTTURA AD INDUZIONE

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola, per questo motivo presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si bollono cibi o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.

Controllo della temperatura e maggiore sicurezza. L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della temperatura, in questo modo la potenza può essere dosata in modo preciso. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Solo pentole/recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato
- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.

Si consigliano recipienti a fondo piatto. Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

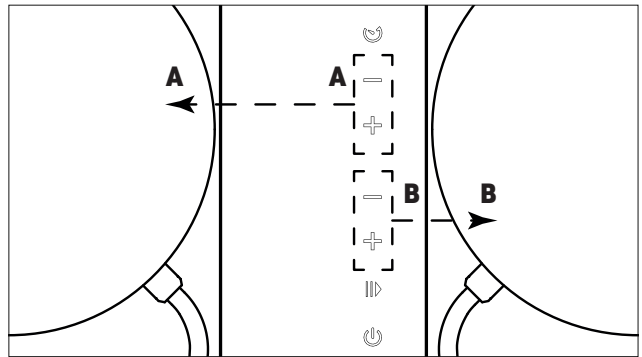
Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata.

Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

USO DEL PIANO COTTURA

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

ABBINAMENTO COMANDO ZONE



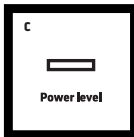
PANNELLO COMANDI



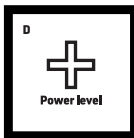
A_ Tasto Blocco_ modalità che permette il blocco di ogni funzione tranne on/off. Per disattivarla tenere premuto il comando per due secondi.



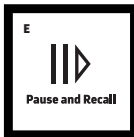
B_ Tasto Timer_ per entrambe le zone il timer è compreso tra 0 e 99 minuti. **NOTA BENE:** Se non si imposta il timer e non si attivano o cambiano le funzioni di impostazione il prodotto si spegnerà automaticamente dopo 60 minuti.



C_ Tasto Zona_ -_ (diminuisce il valore); basta selezionare il livello di potenza desiderato tramite i simboli “-” e “+”, con il livello predefinito impostato a uno.



D_ Tasto Zona_ +_ (aumenta il valore); basta selezionare il livello di potenza desiderato tramite i simboli “-” e “+”, con il livello predefinito impostato a uno.



E_ Tasto Pause end Recall_ attiva e disattiva le funzioni. Lasciando la funzione in pausa per 5 minuti il prodotto si spegnerà automaticamente.



F_ Tasto On/Off_ Se la macchina è in modalità standby, si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi. La ventola continuerà a funzionare per altri 60 secondi dopo lo spegnimento del prodotto.

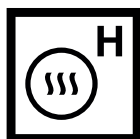


RICONOSCIMENTO PENTOLE

Questo piano cottura è dotato di un sistema di controllo interattivo che lo rende molto semplice da usare. Quando una pentola viene rimossa da una zona cottura attiva il display relativo mostra il simbolo lampeggiante. Il simbolo scompare se la pentola viene riposizionata sulla zona e la cottura riprende secondo le regolazioni precedentemente impostate.

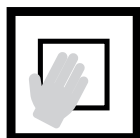
Il simbolo lampeggiante potrebbe comparire nel display della zona cottura anche nel caso in cui:

1. Il recipiente usato non è adatto alla cottura ad induzione.
2. Il diametro della pentola è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.



CALORE RESIDUO «H»

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo «H» (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura, pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta. Quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Con il panno-carta rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alle superfici del prodotto.

ATTENZIONE: In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore.

ATTENZIONE: Non utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti nelle zone cromate o ramate del prodotto.



CONSIGLI IN MATERIA DI RISPARMIO ENERGETICO

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle



dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.

- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

TUTELA DELL'AMBIENTE_ Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



GENERAL INFO

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.



SAFETY WARNINGS

Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.

Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.

Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.

Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.

RISK OF ELECTRIC SHOCK! If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.

WARNING: If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



WARNING: The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

DANGER OF FIRE: Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.

Always switch the cooking zones off after use!

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Before making the electrical connections, check that:
the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;

the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards. **Grounding is mandatory by law.**

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

Cooking zones_3.600 w | 1.800 right | 1.800 left



INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.

The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.

Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.

The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.



COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet.

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base. This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used. The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

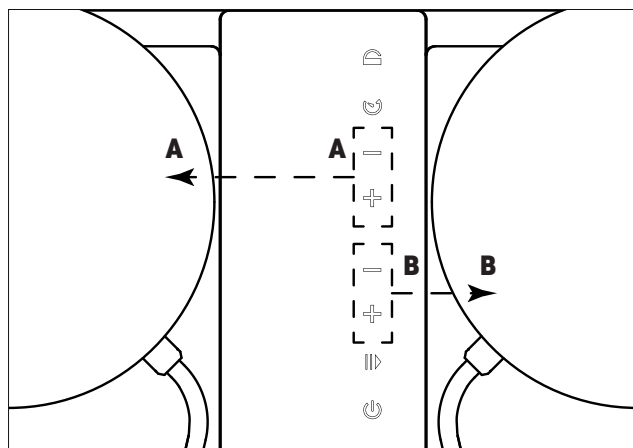
It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

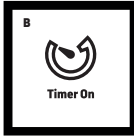
MATCHING OF THE ZONE CONTROL



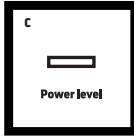
TOUCH CONTROL



A_ Locked_ this mode allows the lock of every function except ON/OFF. In order to deactivate it, hold the command down for 2s.



B_ Timer_ the timer is between 0 and 99 mins for both the zones. Please note: if you don't set the timer and you don't activate or change the setting functions, the product will switch off automatically after 60 mins.



C_ Power level_ -_ (decreases power)_ just select the desired power level by pressing the "-" and "+" symbols, with the default power level set at P1;



D_ Power level_ +_ (increases power)_ just select the desired power level by pressing the "-" and "+" symbols, with the default power level set at P1;



E_ Pause end Recall_ activate and deactivate the functions. If you leave the function on pause for 5 mins the product will switch off automatically.



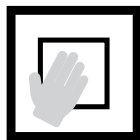
F_ On/Off_ If the product is in standby mode, it will switch off automatically after 30s. The fan will continue to work for 60s after the product is switched off.



POT DETECTION

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. When a pot is removed from an active cooking zone, the corresponding display shows the flashing symbol. The symbol disappears if the pot is replaced on the zone and the cooking starts again according to the previously set regulations. The symbol also appears on one of the cooking zones displays when:

1. The recipient being used is not suitable for induction cooking.
2. The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.



RESIDUAL HEAT «H»

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the «H» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any remaining food and oil drops from the cooking surface, clean the heated area as well as possible by using suitable products and a paper towel. Then rinse with water and dry with a clean cloth.

With the paper towel remove immediately from the heated cooking area any aluminium foil fragments and plastic material, which have accidentally melted, or any residual sugar or high-content sugar foods. In this way any possible damage to the product surfaces is avoided.

NOTE: never use under any circumstances abrasive sponges or irritant cleaning chemicals like oven spray cleaner or stain remover.

NOTE: don't use steam cleaners.

NOTE: don't use abrasive sponges or irritant cleaning chemicals in the chromed or copper zones of the product.

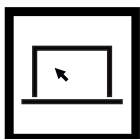
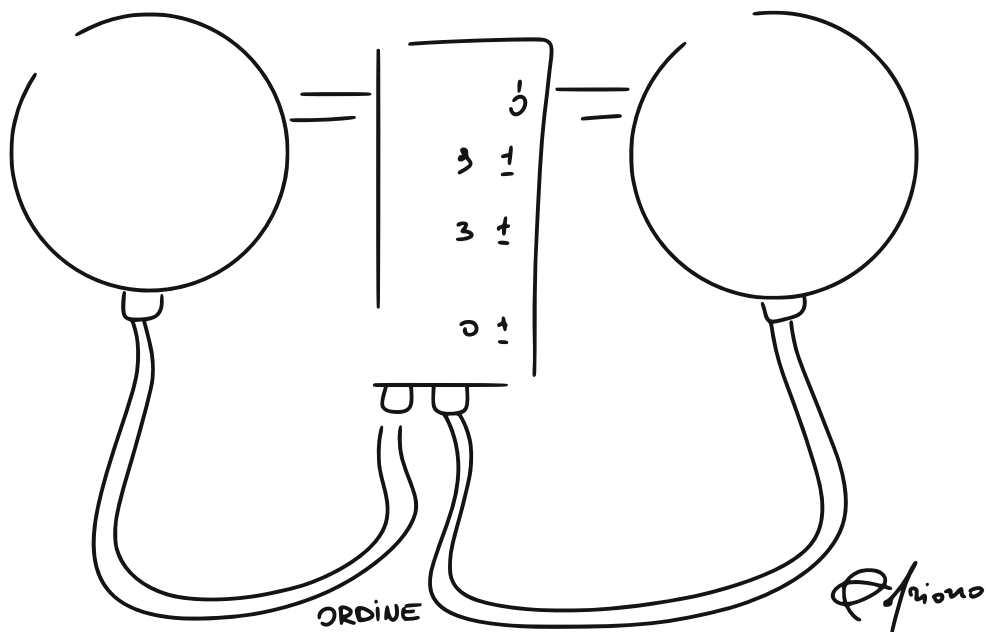
ADVISE ON ENERGY SAVING

- Always use the lid corresponding to each pot. When you cook without the lid, the energy consumption is much higher. Use a glass lid in order to see inside without lifting it.
- Use flat base vessels. If the base is not flat, the energy consumption is higher. The base diameter of the vessels must correspond to the size of the cooking zone. Note: the vessels manufacturers indicate, generally, the upper diameter of the vessel, which is always larger than the base. For small quantities, use small vessels. An under-filled big vessel needs a lot of energy.
- For the cooking, use little quantity of water. In this way, you can save energy and all the vitamins and minerals of the vegetables are preserved.
- Select the lowest power level required for cooking. A too high level represents a waste of energy.

ENVIRONMENT PROTECTION_ Environmentally friendly disposal

Please dispose the packages with respect for the environment. This appliance is marked according to the European Directive 2012/19/UE for Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. This directive defines the rules for the collection and the recycling of the disused appliances and it is valid throughout the territory of the European Union.

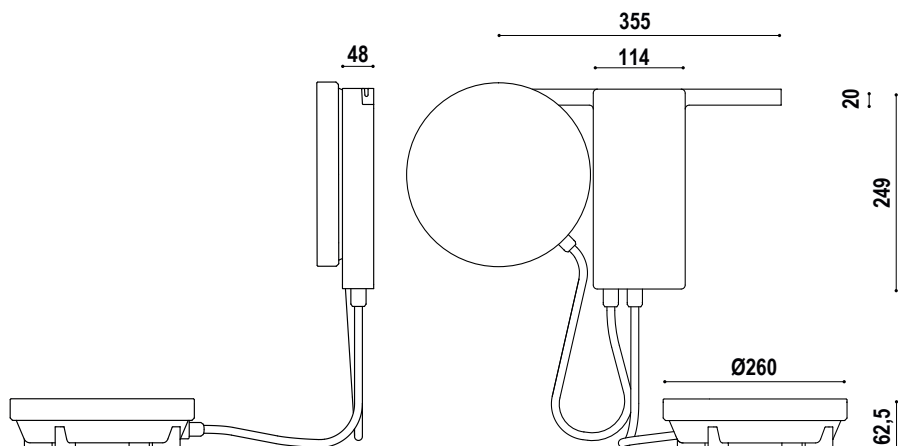
adriano design®



Fabita Srl

Serralta 49 | A
Serra San Quirico
Ancona | 60048 | ITALY
info@fabita.it
www.fabita.it

Zum Verkauf auf fabitashop.it/en/
For sale on fabitashop.it/en/



Dimensione vetro | *Glasgröße*
 Ø 260

Dimensione display | *Displaygröße*
 260x127x4 mm

Lunghezza cavo | *Kabellänge*
 650 mm

Zone Cottura | *Kochzonen*
 3.600 W Max | 1.800 dx | 1.800 sx

Protezione Spegnimento Automatico
Automatische Zeitbegrenzung

9 Livelli Di Potenza | *9 Leistungsstufen*

Timer

Colorazioni Disponibili | *Verfügbare Farben*
 Display Vetro Nero | *Black Glass Display*
 Display Vetro Bianco | *White Glass Display*
 Display Finitura Legno | *Display Wood Finish*

Dimensione base | *Mass Basis*
 676x120 H 85 mm

Colorazioni Disponibili base | *Verfügbare Farben*
 Frassino noce scuro | *Ash dark walnut*

**ALLGEMEINE HINWEISE**

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt. Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen.

Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

**SICHERHEITSHINWEISE**

Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.

Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen müssen von Fachpersonal durchgeführt werden. Unsachgemäß durchgeführte Arbeiten oder Reparaturen können ernsthaftige Gefahren für den Benutzer verursachen.

STROMSCHLAGGEFAHR! Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Kochfeldoberfläche nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.

WARNUNG: Wenn das Stromversorgungskabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Service oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.

WARNUNG: Kochen mit Öl oder Fett kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Verwenden Sie NIEMALS Wasser, um das Feuer zu löschen. Ersticken Sie die Flammen, z.B. mit einem Deckel oder einem feuchten Küchentuch.

WARNUNG: Das Kochfeld ist im Betrieb sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch eine Weile heiß. Die Verbrennungsgefahr besteht nur dann nicht mehr, wenn die Restwärmeanzeiger ausgehen.

WARNUNG: Der normale Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss ständig überwacht werden. Töpfe, aus denen Flüssigkeiten vollständig verdampfen, können das Glaskeramikkochfeld beschädigen. Überhitztes Fett oder Öl kann anfangen zu brennen und einen Brand verursachen.

BRANDGEFAHR! Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch immer aus!!
Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Elektroanschluss, achten Sie dass:

Die Eigenschaften des Systems müssen mit den Angaben auf dem Schild auf dem unteren Teil des Kochfeldes übereinstimmen;

Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und / oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur.

Kochzone_3.600 w | 1.800 dx | 1.800 sx

INDUKTIONSKOCHEN

Beim Induktionskochen entwickelt sich die Hitze direkt am Pfannenboden. Daraus ergeben sich viele Vorteile für Sie:

Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erhitzt.

Geringerer Energieverbrauch.

Einfache Reinigung und Wartung. Verspritztes Essen brennt sich nicht so schnell in das Kochfeld ein.

Kontrollierte Wärmezufuhr und höhere Sicherheit.

Die Kochzone reagiert unverzüglich auf jede Leistungsstufenänderung, so kann die Temperatur präzise eingestellt werden. Die Wärmezufuhr wird unterbrochen, sobald Sie das Kochgeschirr von der Kochzone entfernen, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.





KOCHGESCHIRR

Die Verwendung geeigneter Behälter ist ein wesentlicher Faktor für das Induktionskochen.

Nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist für Induktionskochfelder geeignet:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionstaugliches Kochgeschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Behälter geeignet sind, überprüfen Sie, ob sie von einem Magneten angezogen werden. Es gibt einige spezielle Induktionsherde auf dem Markt, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist. Für einen guten Kochvorgang, empfehlen wir Ihnen, Töpfe zu verwenden, deren ferromagnetische Zone die gleichen Abmessungen wie der Topf hat.

Kochgeschirr mit flachem Boden wird empfohlen. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit rauem Boden, um Kratzer auf der thermischen Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden.

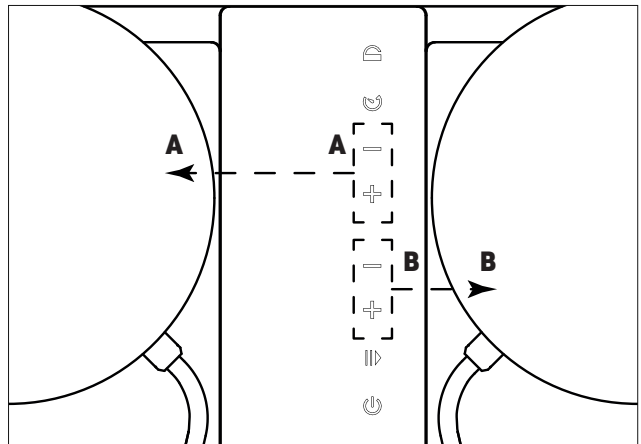
Ein nicht zu vernachlässigender Faktor beim Induktionskochen ist schließlich die Größe des Kochgeschirrs im Verhältnis zur verwendeten Kochzone.

Die Kochzonen ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr mit Böden mit verschiedenen Durchmessern. Es ist jedoch vorzuziehen, die Kochzone zu verwenden, die dem Durchmesser des Kochgeschirrs entspricht, das Sie verwenden möchten.

BEDIENUNG DER KOCHPLATTE

Dieses Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Anzeigen auf das Bedienfeld und die Signaltöne bestätigen die Aktivierung der ausgewählten Funktion. Die Sensortasten nicht abdecken

ZONENBEDIENUNG



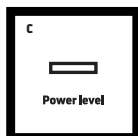
BEDIENFELD



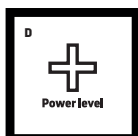
_ Verriegelung-Taste_ In diesem Modus können alle Funktionen außer Ein / Aus blockiert werden. Halten Sie zum Deaktivieren die Taste zwei Sekunden lang gedrückt.



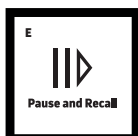
B_ Timer-Taste_ Für beide Zonen liegt der Timer zwischen 0 und 99 Minuten. **BITTE BEACHTEN SIE:** Wenn Sie den Timer nicht einstellen und die Einstellungsfunktionen nicht aktivieren oder ändern, schaltet sich das Gerät nach 60 Minuten automatisch aus.



C_ Zonen-Taste_ -_ (verringert die Leistung); Wählen Sie einfach die gewünschte Leistungsstufe mit den Symbolen “-” und “+” aus, wobei die Standardstufe auf eins eingestellt ist.



D_ Zonen-Taste_ +_ (erhöht die Leistung); Wählen Sie einfach die gewünschte Leistungsstufe mit den Symbolen “-” und “+” aus, wobei die Standardstufe auf eins eingestellt ist.



E_ Pause- und Recall-Taste_ Diese aktiviert und deaktiviert die Funktionen. Nach 5 Minuten Pause schaltet sich das Gerät automatisch aus.



F_ On/Off-Taste_ Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, wird es nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten des Geräts noch 60 Sekunden lang weiter.



TOPFERKENNUNG

Dieses Kochfeld ist mit einem interaktiven Steuerungssystem ausgestattet, das die Bedienung sehr einfach macht. Wenn ein Kochtopf aus einer aktivierten Kochzone entfernt wird, zeigt die entsprechende Anzeige das blinkende Symbol. Das Symbol erlischt, wenn der Topf in der Zone neu positioniert wird und der Garvorgang gemäß den zuvor festgelegten Einstellungen fortgesetzt wird.

Das blinkende Symbol kann auf dem Kochzonen-Display angezeigt werden, auch wenn:

1. Das Kochgeschirr nicht zum Induktionskochen geeignet ist.
2. Der Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs kleiner ist als vom Gerät erlaubt.



RESTWÄRME «H»

Wenn die Temperatur einer Kochzone nach dem Ausschalten immer noch hoch ist (über 50°), wird auf dem Display für diese Zone das Symbol «H» (Restwärme) angezeigt. Die Anzeige erlischt nur, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie Speisereste und Fetttropfen von der Kochfläche und reinigen Sie den beheizten Bereich mit geeigneten Produkten und einem Papiertuch bestmöglich. Dann mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

Entfernen Sie mit dem Papiertuch sofort versehentlich gelöste Fragmente von Aluminiumblechen und Kunststoffmaterial oder Rückstände von Zucker oder Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt aus dem beheizten Kochbereich. Dies vermeidet mögliche Schäden an den Produktoberflächen.

WARNUNG: In keinem Fall dürfen Schleifschwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Ofensprays oder Fleckenentferner verwendet werden.

WARNUNG: Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

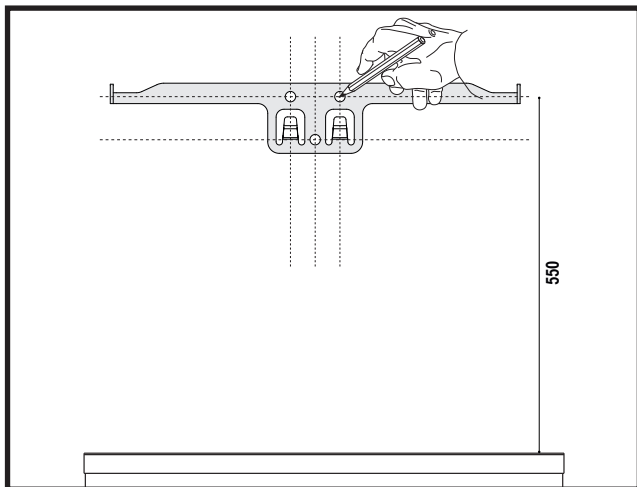
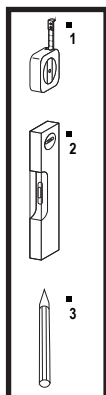
WARNUNG: Verwenden Sie keine Schleifschwämme oder reizenden chemischen Reinigungsmittel in den Chrom- oder Kupferbereichen des Geräts.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

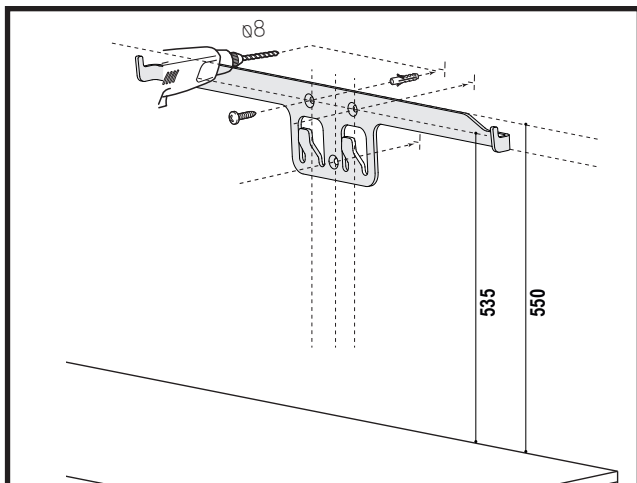
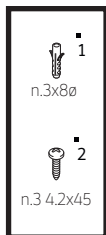
- Verwenden Sie immer den Deckel für jede Pfanne. Beim Kochen ohne Deckel ist der Energieverbrauch etwas höher. Verwenden Sie einen Glasdeckel, um nach innen sehen zu können, ohne ihn anheben zu müssen.
- Verwenden Sie Behälter mit flachem Boden. Wenn der Boden nicht flach ist, ist der Energieverbrauch höher.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs muss den Abmessungen der Kochzone entsprechen. Achtung: Die Hersteller von Kochgeschirr geben im Allgemeinen den oberen Durchmesser des Kochgeschirrs an, der häufig größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen kleine Behälter. Ein großer, wenig gefüllter Behälter benötigt viel Energie.
- Verwenden Sie zum Kochen wenig Wasser. Auf diese Weise wird Energie gespart und alle Vitamine und Mineralien des Gemüses bleiben erhalten.
- Wählen Sie die niedrigste Leistungsstufe, die zum Kochen erforderlich ist. Ein zu hohes Niveau bedeutet Energieverschwendung.

INSTALLAZIONE
INSTALLATION

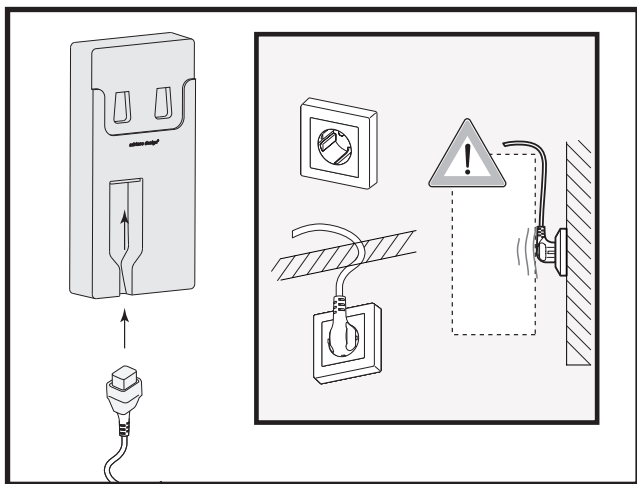
Fg_1



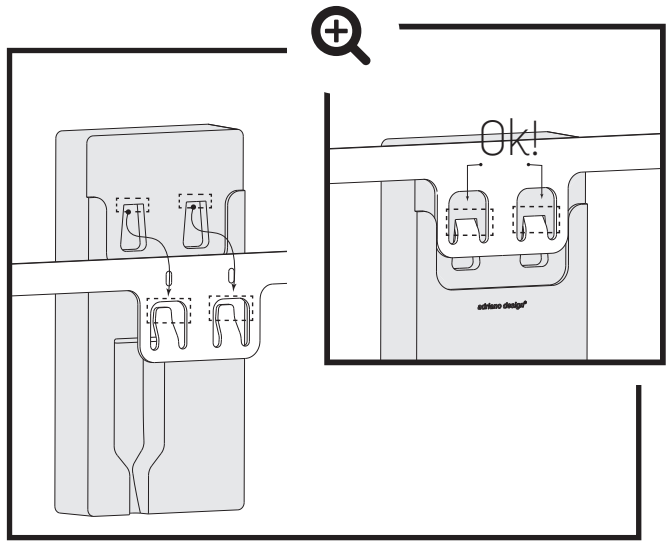
Fg_2



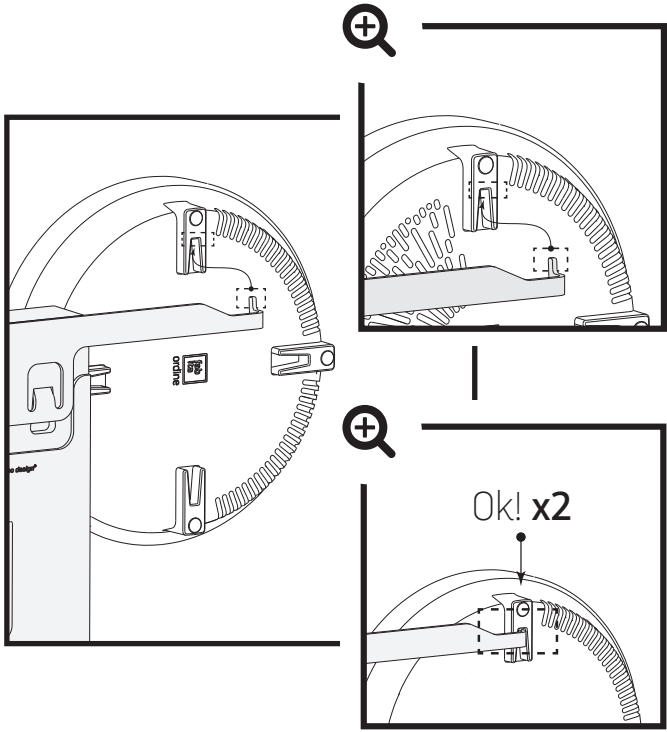
Fg_3



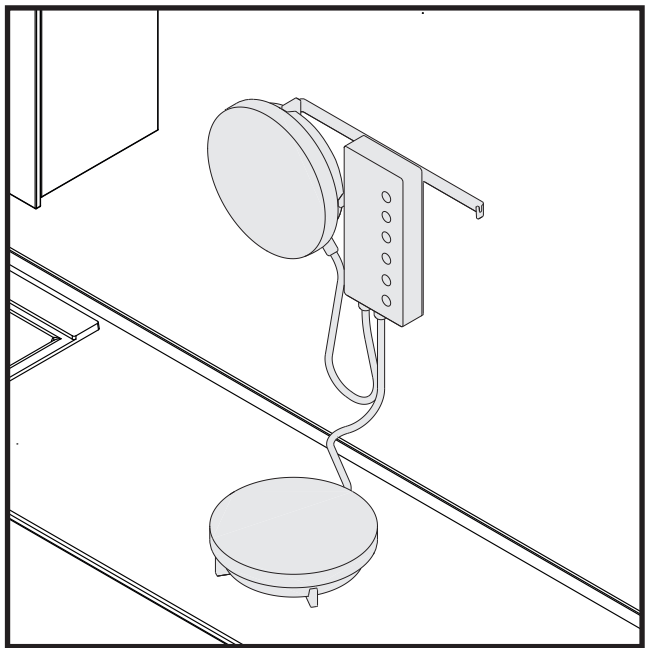
Fg_4



Fg_5



Fg_6



CONSUMPTION TABLE

LEFT ZONE		RIGHT ZONE	
LEVEL	WATT	LEVEL	WATT
1	550	1	550
2	650	2	650
3	850	3	850
4	1000	4	1000
5	1200	5	1200
6	1300	6	1300
7	1400	7	1400
8	1600	8	1600
9	1800	9	1800

CODICE	CODICE ERRORE	SUGGERIMENTI
U	(Luce lampeggiante): nessuna pentola sulla zona cottura o il materiale della pentola non è corretto. il piano cottura a induzione si spegne automaticamente dopo 1 minuto	Usare pentole per Induzione
E1	La tensione è inferiore a 85 V	Controllare il voltaggio
E2	La tensione è superiore a 285V	Controllare il voltaggio
E3	Il dispositivo della temperatura di cottura della zona non funziona	Contattare Fabita Srl per segnalazione guasto
E4	Dispositivo IGBT (interno) non funzionante	Contattare Fabita Srl per segnalazione guasto
E5	La temperatura di cottura della zona è superiore a 280 gradi Celsius	Quando si raffredda, funzionerà di nuovo
E6	La temperatura IGBT (interna) è troppo alta	Controllare che la presa d'aria non sia bloccata
Er	La principale comunicazione PCB non funziona.	Contattare Fabita Srl per segnalazione guasto
r	Acqua nella zona comando per oltre 10 secondi; altrimenti si sta selezionando 2 pulsanti contemporaneamente per oltre 10 secondi	Pulire la zona cottura e mantenere asciutta l'area del comando; non premere più di 2 pulsanti contemporaneamente; riavviare il piano cottura.

CODE	ERROR CODE	ADVICES
U	(Flashing light): no pot on the cooking zone, or the material of the pot is not correct. the induction hob will be off automatically after 1min	Use proper induction pots
E1	The voltage is below 85V	Check the voltage
E2	The voltage is higher than 285V	Check the voltage
E3	Cooking zone cooking temperature device is not working	Contact Fabita Srl for fault reporting
E4	IGBT (Inner) device is not working	Contact Fabita Srl for fault reporting
E5	Cooking zone cooking temperature is higher than 280 celsius	When the temperature is cool down, it will work again
E6	IGBT (Inner) temperature is too high	Check the air vent is not locked
Er	Main PCB and light PCB communication not working.	Contact Fabita Srl for fault reporting
r	Too much water on the touch pannel area over 10s; or touch over 2 buttons together over 10s	Clean the cooking zone and keep touch panel area dry; don't touch over 2 buttons together; restart induction hob.

CODE	FEHLER-CODE	TIPPS
U	(Blinklicht): Kein Topf in der Kochzone oder das Topfmaterial ist nicht geeignet. Das Induktionskochfeld schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus	Verwenden Sie Induktionskochgeschirr
E1	Die Spannung beträgt weniger als 85 V	Überprüfen Sie die Spannung
E2	Die Spannung beträgt mehr als 285V	Überprüfen Sie die Spannung
E3	Die Kochzonen-Temperaturvorrichtung funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an Fabita Srl, um den Fehler zu melden
E4	Die IGBT-Vorrichtung (innen) funktioniert nicht	Wenden Sie sich an Fabita Srl, um den Fehler zu melden
E5	Die Kochtemperatur der Kochzone liegt über 280 Grad Celsius.	Wenn es abkühlt, funktioniert es wieder
E6	Die IGBT-Temperatur (innen) ist zu hoch	Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass nicht blockiert ist
Er	Die Hauptkommunikation PCB funktioniert nicht	Wenden Sie sich an Fabita Srl, um den Fehler zu melden
r	Wasser im Bedienungsbereich für mehr als 10 Sekunden; Andernfalls wählen Sie mehr als 10 Sekunden lang 2 Tasten gleichzeitig aus.	Reinigen Sie den Kochbereich und halten Sie den Bedienungsbereich trocken. Drücken Sie nicht mehr als 2 Tasten gleichzeitig. Starten Sie das Kochfeld neu.

