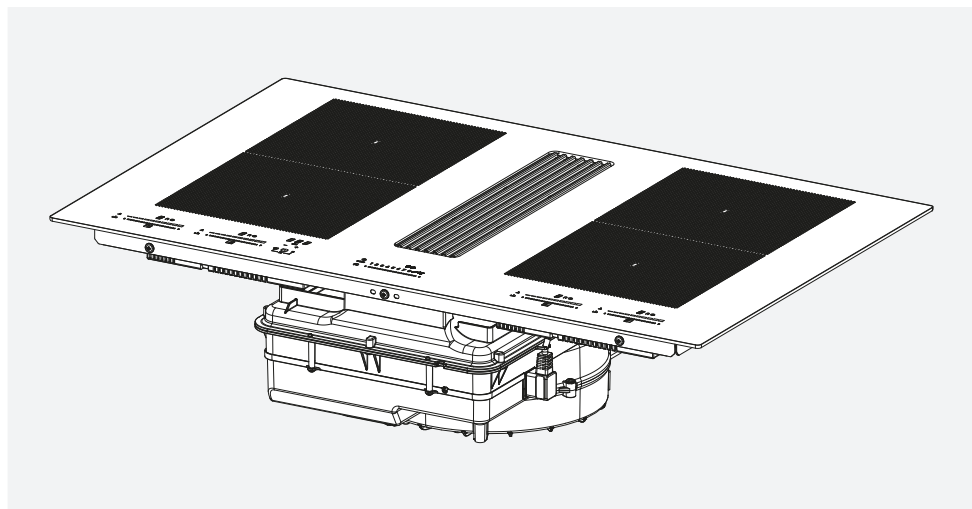




FMY 8391R HI

- CS** Návod k použití
- HR** Priručnik za upotrebu
- HU** Használati utasítás
- SR** Упутство за употребу
- LV** Lietošanas rokasgrāmata
- LT** Naudojimo vadovas
- ET** Kasutusjuhend
- FI** Käyttöopas
- UK** Посібник користувача
- RO** Manual de utilizare
- DA** Brugsvejledning
- NO** Brukerhåndbok
- BG** Ръководство за употреба
- AR** دليل الاستخدام

CS		3
HR		16
HU		29
SR		42
LV		56
LT		69
ET		82
FI		95
UK		108
RO		122
DA		136
NO		149
BG		162
AR		177

OBSAH

INFORMACE O BEZPEČNOSTI	3	FUNKCE VARNÉ DESKY	9
POUŽITÍ	5	TABULKA VAŘENÍ	11
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	6	FUNKCE ODSÁVAČE	12
POŽADAVKY NA NÁBYTEK	6	FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU	12
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	7	PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ	13
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	7	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	14
POPIS VÝROBKU	8	ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA	15
OVLÁDACÍ PANEL	8	TECHNICKÉ ÚDAJE	15
OMEZENÍ VÝKONU	9		

INFORMACE O BEZPEČNOSTI

- Z důvodu vlastní bezpečnosti a správného provozu zařízení si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Mějte tento návod stále uschovaný spolu s přístrojem, a to i v případě prodeje nebo převodu třetím osobám. Uživatelé musí být plně seznámeni s fungováním přístroje a s jeho bezpečnostními charakteristikami.
- Připojení kabelů musí provést kompetentní technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo používání.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku uvnitř výrobku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie (pokud jsou přítomné).
- Nedotýkejte se přístroje mokřima rukama nebo částmi těla.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely.
- Nestoupejte si na přístroj, protože by se mohl poškodit.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí souvisejícím rizikům.
- Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o jeho používání osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, kontrolujte, aby si nehrály s přístrojem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Připojte zástrčku do zásuvky odpovídající normám a ve snadno přístupné poloze.

- Prostředky pro odpojení musí být zabudovány do pevné elektroinstalace v souladu s příslušnými normami.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- U zařízení třídy I zkontrolujte, zda domácí napájení zajišťuje řádné uzemnění.
- Nepoužívejte otevřený oheň (nebezpečí požáru).



UPOZORNĚNÍ: Pokud nebudou šrouby nebo spojovací prvky instalovány v souladu s těmito pokyny, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- K upevnění přístroje používejte pouze vhodné šrouby a matice.
- Dbejte na to, aby byl přístroj nainstalován tak, aby jej bylo možné odpojit od napájení, přičemž vzdálenost rozpiňacích kontaktů (3 mm) zaručuje úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III.
- Připojte odsavač ke kouřovodu trubkou o minimálním průměru 120 mm. Trasa kouřovodu musí být co nejkratší.
- Při realizaci technických a bezpečnostních rozměrů pro odvod výparů je třeba pečlivě dodržovat předpisy stanovené místními orgány.
- Pokud je tento přístroj používán současně se spotřebiči spalujícími plyn nebo jiná paliva (neplatí pro spotřebiče, které odvádějí vzduch pouze do místnosti), musí být místnost dostatečně větrána, aby se zabránilo zpětnému proudění spalin.
- Po uplynutí stanovené doby vyčistěte přístroj a vyměňte filtry (nebezpečí požáru). Řiďte se odstavcem Čištění a údržba.
- Je nutné dodržovat předpisy týkající se odsávání vzduchu.
- Vzduch nesmí být vypouštěn do komína, který slouží k odvodu spalin z plynových nebo jiných hořlavých spotřebičů (neplatí pro spotřebiče, které pouze vypouštějí vzduch do místnosti).
- Pokud je současně v provozu varný přístroj a přístroje napájené jinou energií než elektřinou, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4×10^{-5} bar), aby se zabránilo nasávání výparů varným přístrojem do místnosti.
- Odsavače par a jiné systémy odsávání kuchyňských výparů mohou kvůli zpětnému toku spalin nepříznivě ovlivnit bezpečný provoz plynových spotřebičů nebo spotřebičů na jiná paliva (včetně spotřebičů v jiných místnostech). Tyto plyny mohou způsobit otravu oxidem uhelnatým. Po instalaci digestoře nebo odsavače par by měl být provoz fluidních plynových spotřebičů přezkoušen odborníkem, aby se zajistilo, že nedochází ke zpětnému toku spalin.
- Indukční systémy těchto varných desek splňují požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě a elektromagnetických polích a neměly by rušit jiná elektronická zařízení. Uživatelé kardiostimulátorů nebo jiných elektronických implantátů by si měli u svého lékaře nebo výrobce implantátu ujasnit, zda jsou tato zařízení dostatečně odolná proti rušení.
- Před provedením elektrického připojení si přečtěte kapitolu ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.
- Fritézy musí být během používání neustále sledovány: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nepokládejte hrnce a pánve na okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.



Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké. Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků. Děti mladší 8 let se musí držet stranou, pokud nejsou pod neustálým dohledem.



UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte přístroj a nezapínejte jej, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte na senzory hrnců.
- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.



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



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



UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte přístroj a poté plamen zakryjte, např. víkem nebo protipožární dekou.

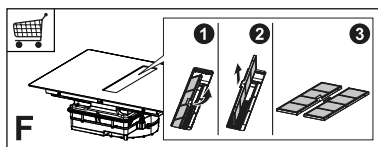
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Symbol  na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nelze zlikvidovat jako běžný domácí odpad. Výrobek, který má být zlikvidován, musí být odevzdán do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických součástí. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při jeho nesprávném odstranění. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u obce, místní služby pro odstraňování odpadu nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.

POUŽITÍ

- Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále pod dohledem: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nespouštějte přístroj pomocí externího časovače nebo pomocí systému samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nainstalován za ozdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, aby nedošlo k jeho poškození.
- Aby nedošlo k poškození silikonových spojů, nepokládejte na rám horké nádoby.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a nesmí na něj padat tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádoby.

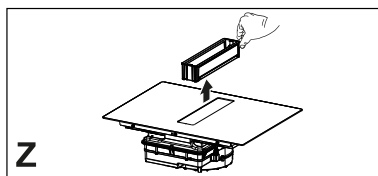
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Pokud je dodán uhlíkový pachový filtr a je typu (F) (viz návod k instalaci), lze jej regenerovat. Pachový filtr s aktivním uhlím možné mýt a regenerovat každé 3–4 měsíce (nebo i častěji, jestliže je digestoř vystavena intenzivnímu používání), až do max 8 cyklů regenerace (v případě zvláště intenzivního používání doporučujeme nepřekračovat 5 cyklů). Kontaktujte servisní oddělení a objednejte nový filtr (F).



Postup regenerace:

- Myjte v myčce při MAX teplotě 70° nebo myjte ručně teplou vodou. Nepoužívejte abrazivní hubky (nepoužívejte čisticí prostředky!).
- Sušte v troubě při MAX teplotě 70° po dobu 2 hodin (doporučujeme si pozorně přečíst návod k použití a montážní instrukce Vaší trouby).
- Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. Mřížky nemýjte v myčce nádobí (Z).



Všeobecná doporučení

- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Na funkčních nebo estetických prvcích varné desky není vhodné konzumovat potraviny, které by mohly náhodně spadnout na povrch nebo se na něm uchytit.

Čištění zařízení

- Po každém použití varnou desku vyčistěte, aby nemohlo docházet ke karbonizaci zbytků pokrmů. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.
- Ke každodennímu čištění nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku a vhodný čisticí prostředek. Při volbě čisticích prostředků, které mají být použity, se řiďte doporučeními výrobce. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Inkrustace nečistot, např. mléka, které přeteklo při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. Při volbě škrabky, která má být použita, se řiďte doporučeními výrobce.
- Pokrmy obsahující cukr, např. marmeládu, která přetekla při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Případný roztavený plast odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná deska ještě horká. V opačném případě by zbytky mohly sklokeramický povrch poškodit.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do

kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.

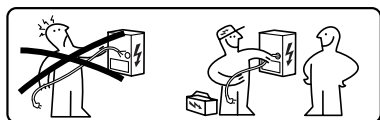
- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.

- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C); použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost

zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.

- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).
- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, před montáží aplikujte přílnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné desky.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



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

- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení: minimální průřez

vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.

- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Přístroj připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).



Pozor! Kabely nesvařujte!

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů



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

Přístroj je v souladu se směrnicí 2012/19/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadu.

Likvidace obalových materiálů



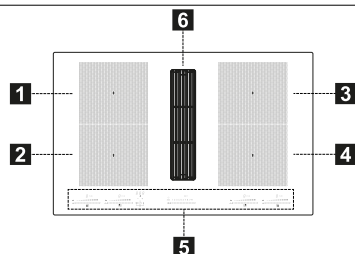
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

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

POPIS VÝROBKU



1	Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
2	Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (210x190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
5	Ovládací panel
6	Odsávací mřížka
1+2	Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.
3+	Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.
4	

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

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

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

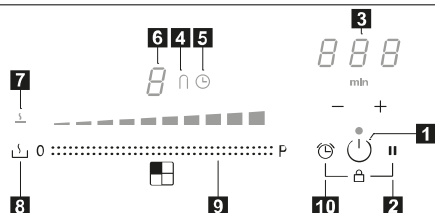
Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol

Indikátor zbytkového tepla

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

varné zóně označuje

OVLÁDACÍ PANEL



1	Zapnuté/Vypnuté
2	Tlačítko funkce Pauza
3	Ovládání časovače a indikátor doby vaření
4	Symbol funkce „přemostění“
5	Symbol časovače
6	Indikátor úrovně výkonu
7	Symbol funkce Rozpuštění
8	Tlačítko funkce Rozpuštění
9	Posuvný ovladač
10	Tlačítko funkce časovače

Varné zóny lze aktivovat stisknutím

referenčního Digitu . Digits se rozsvítí jasněji pro potvrzení operace.

Když umístíte hrnec na jednu ze 4 varných zón, varná deska automaticky detekuje jeho

přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit pro její aktivaci.

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

Na ovládacím panelu jsou volitelné funkce vždy

ty, které jsou viditelné, ale svítí nízkou

intenzitou. Zvolte funkce dotknutím se příslušného symbolu.

OMEZENÍ VÝKONU

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

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

- Připojte varnou desku k domácí síti (tuto operaci je nutné provést při každém přístupu do nabídky).
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.
- Jakmile Digity znovu zhasnou, stiskněte a držte stisknuté  a  po dobu 4 sekund, dokud se nerozsvítí posuvné ovladače vlevo.

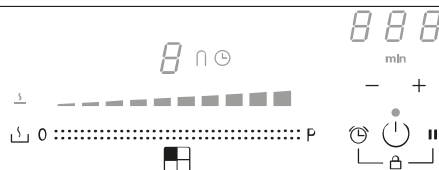
- Stiskněte a podržte současně stisknuté oba posuvné ovladače vlevo po dobu 4 sekund, dokud 3 ovládací Digity neoznačují „CF6“.
- Stiskněte , dokud se nezobrazí „PHA“.
- Stisknutím poslední klávesnice vlevo vyberete správné nastavení.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Hodnota na posuvném ovladači	kW	Poznámky
0	7,4	Standardní počáteční nastavení
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  a .

FUNKCE VARNÉ DESKY



Blokování	Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky.
	Pro aktivaci/deaktivaci: stiskněte  +  .
	Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje
Dětská pojistka	Aktivace: stiskněte  , současně stiskněte a uvolněte  +  a poté ještě  .
	Všechny Digity označují  .
	Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
	Deaktivace: stiskněte  , současně stiskněte a uvolněte  +  a poté ještě  .
Funkce Boost	Všechny Digity, které označují  , zmizí.
	Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
	Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 10 minut.
	Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a na posuvném ovladači vyberte hodnotu „Boost“. Odpovídající Digit označuje  .
	Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na posuvném ovladači.

Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu.

Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.

Aktivace: zapněte varnou desku a vyberte jednu ze 4 varných zón, poté stiskněte „+“ a

Časovač varných zón

„-“ pro nastavení časovače. Symbol  varné zóny se rozsvítí. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání.

Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.

Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).

Časovač s alarmem pro obecné použití.

Časovač (obecný)

Aktivace: zapněte varnou desku, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače.

Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání.

Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.

Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).

Pro aktivaci: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte .

Funkce Rozpuštění

Digit zvolené zóny označuje .

Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte .

Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce.

Funkce Pauza

Během pauzy všechny Digits označují  na znamení, že:

- V žádné z varných zón není produkována žádná energie.

- Všechny funkce a časovač jsou deaktivovány.

Aktivace: když je varná deska v provozu, stiskněte a držte stisknuté  alespoň 1 sekundu.

Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté  po dobu alespoň 1 sekundy a posuňte prst z minima na maximum po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.

Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného zastavení použitím .

Funkce Vyvolání

Když je varná deska vypnutá, pro obnovení nastavení stiskněte  do 6 sekund, poté stiskněte  do 6 sekund. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.

Když je varná deska vypnutá, pokud se do 6 sekund znovu nezapne, nastavení předchozích funkcí bude ztraceno.

Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:

Úroveň výkonu	Časovač (sekundy)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Není k dispozici
Boost	Není k dispozici

Funkce Ohřev

Zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku.

Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem.

Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo a vpravo.

Aktivace: stiskněte současně obě klávesnice vlevo, dokud Digit nezobrazí  a nerozsvítí se symbol .

Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)

Chcete-li nastavit výkon použitelné zóny v kombinovaném režimu, použijte poslední posuvný ovladač vlevo.

U obou varných zón se rozsvítí symbol .

Deaktivace: stiskněte současně tlačítka používaná k aktivaci funkce „přemostění“, dokud symboly nezmizí.

Důležité upozornění! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.

TABULKA VAŘENÍ

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

FUNKCE ODSÁVAČE



Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu.

0 P

Výběr sacího výkonu.

Zvýšení/snížení rychlosti sání (výkonu).

Aktivace/deaktivace automatické funkce (ve výchozím nastavení je aktivován automatický režim).

Dotykem (stisknutím) výběrové lišty odsavače par se vypne automatický režim a odsavač par lze používat v ručním režimu.

Chcete-li znovu aktivovat automatický režim, stiskněte tlačítko  : kontrolka **auto** se rozsvítí na znamení, že odsavač par je v tomto režimu aktivní.

Ve výchozím nastavení je odsavač par v režimu odsávání.

Aktivace uhlíkového filtru

- Při prvním zapnutí odsavače par , stiskněte na 5 sekund tlačítko .

Po aktivaci, rozsvícení ikony signalizuje, že je třeba provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru .

Oznámení týkající se čištění tukového filtru, zobrazená pomocí kontrolky , jsou vždy aktivována.

Obnovení a opětovná aktivace uhlíkového filtru

Po provedení údržby filtru:

- stiskněte na 5 sekund tlačítko  - Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.

- stiskněte na 5 sekund tlačítko  - Kontrolka pachového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.

Nastavení INTENZIVNÍ rychlosti

Toto nastavení je načasováno na 5minutovou aktivaci. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím.

FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Tato funkce ovládá výdej maximálního výkonu 3700 W mezi kombinovanými varnými zónami (levá a pravá strana), optimalizuje distribuci výkonu a předchází situacím přetížení systému.

Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek sníží ve výchozím nastavení výkon jiného varného prvku na úroveň bezprostředně pod příslušnou výkonovou křivkou tak, aby nebyla překročena absorpce proudu 16 A.

V tomto případě generátor bude detekovat poslední příkaz s nejvyšší prioritou odeslaný uživatelským rozhraním a v případě potřeby sníží dříve aktivovaná nastavení pro jiný varný prvek.

Funkce Řízení výkonu je aktivována nejdříve, i při detekci přítomnosti hrnce na varném prvku.

Příklad:

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

PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

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

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je

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

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

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny. Aby byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr.

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

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Kombinovaná levá/pravá	190 mm	230 mm
Jednotlivé levá/pravá	110 mm	190 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Nepoužívejte na varné desce prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem, protože by to neumožnilo kontrolovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je

teplota příliš vysoká, což by mohlo poškodit hrnec nebo povrch varné desky. Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou. Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

Běžné provozní zvuky varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato elektromagnetická pole generují teplo přímo na dně hrnce. Hrnce a pánve mohou vydávat různé zvuky nebo produkovat vibrace podle toho, jak jsou vyrobeny.

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

Tento zvuk se objevuje při vaření s vysokým stupněm ohřevu a je způsoben množstvím energie přenášené z varné desky na hrnec. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla.

Mírné syčení

Tento zvuk se ozývá, když je varná nádoba prázdná, a přestane se ozývat, jakmile se nádoba naplní vodou nebo jídlem.

Praskání

Tento zvuk se vyskytuje u pánví složených z mnoha materiálů, které jsou na sobě navrstveny, a je způsoben vibracemi povrchů, na nichž se různé materiály stýkají. Zvuk pochází z hrnců a může se lišit podle množství pokrmu a druhu jeho přípravy.

Hlasité syčení

Tento zvuk se objevuje u pánví z různých materiálů, které jsou na sobě navrstveny, a také při používání pánví na maximální rychlost a také na dvou varných zónách. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla

Hluk ventilátoru

Pro správnou funkčnost elektronického systému je třeba nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci teploty elektronického

systému. Může se stát, že ventilátor bude pokračovat v chodu i po vypnutí přístroje, pokud bude teplota varné desky detekována jako příliš vysoká a na displeji se zobrazí **H**.

Rytmické zvuky připomínající tikání hodin

Tento zvuk se objevuje pouze tehdy, když jsou

v provozu alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo se zmírní, jakmile je jedna z nich vypnuta.

Popsané zvuky jsou běžnou charakteristikou indukční technologie, a proto není třeba je považovat za závady.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
„Zvukový signál při zapnutí. Žádný zobrazený chybový kód“	Ovládání digestoře nefunguje	Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře	Kontrola připojení/výměna kabelu LIN
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnci ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

- Ujistěte se, aby údržba elektrických komponentů byla prováděna pouze výrobcem nebo technickým servisem.
- Ujistěte se, aby poškozené kabely byly vyměněny pouze výrobcem nebo technickým servisem.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- Typ poruchy
- Model zařízení (kód zboží)
- Sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na identifikačním štítku. Identifikační štítek je umístěn na spodní straně zařízení.

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: **FMY 8391R HI**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

Výrobce své výrobky neustále vylepšuje. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Další informace o technických údajích naleznete na internetové adrese:

www.franke.com

MODEL	FMY 8391R HI
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	7,62 kW (základní nastavení)
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	4,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,02 kW

Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Hmotnost zařízení	21 kg
Počet varných zón	4
Zdroj tepla	indukce

SADRŽAJ

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	16	FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE	22
UPORABA	18	TABLICA KUHANJA	24
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	19	FUNKCIJE NAPE	25
ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA	19	FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM	25
ELEKTRIČNO POVEZIVANJE	20	VODIČ ZA UPORABU LONACA	26
ASPEKTI OKOLIŠA	20	RJEŠAVANJE PROBLEMA	27
OPIS PROIZVODA	21	ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐE-	
KONTROLNA PLOČA	21	NOST	28
OGRANIČENJE SNAGE	22	TEHNIČKI PODACI	28

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Korisnici moraju potpuno poznavati rad i sigurnosne karakteristike uređaja.
- Spajanje električnih vodova mora obaviti kompetentni tehnički stručnjak.
- Proizvođač ne može biti odgovoran za eventualne štete koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Uvjerite se da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- UPOZORENJE: Prije ugradnje uređaja uklonite zaštitne folije (ako postoje).
- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnoj uporabi uređaja i ako razumiju povezane rizike.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili im osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije dala upute o uporabi uređaja.
- Nadzirite djecu, pobrinite se da se ne igraju s uređajem.
- Čišćenje i održavanje za koje je zadužen korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Spojite utikač u utičnicu tipa koji odgovara važećim zakonima i nalazi se na dostupnom mjestu.

- Sredstva za odspajanje moraju biti dio fiksnog ožičenja u skladu s propisima na snazi.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov serviser ili osoba sa sličnim kvalifikacijama kako bi se spriječila opasnost.
- Za uređaje I. klase uvjerite se da je kućna električna instalacija pravilno uzemljena.
- Nemojte upotrebljavati otvoreni plamen (opasnost od požara).



UPOZORENJE: Nepotpuna instalacija vijaka ili elemenata za učvršćivanje u skladu s ovim uputama može dovesti do opasnosti od električnog udara.

- Za pričvršćivanje uređaja upotrebljavajte samo prikladne vijke i male kovane dijelove.
- Pazite da ugradite uređaj tako da se može isključiti iz napajanja, s razmakom otvaranja kontakata (3 mm) koji osigurava potpuno isključivanje u uvjetima prenapona kategorije III.
- Spojite ekstraktor na dimnjak s pomoću cijevi minimalnog promjera 120 mm. Kanal dimnjaka mora biti što kraći.
- Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje dimnih plinova, važno je savjesno poštivati propise koje donose lokalne vlasti.
- Kada se ovaj uređaj upotrebljava istovremeno s uređajima koji izgaraju plin ili druga goriva (ne odnosi se na uređaje koji samo ispuštaju zrak u prostoriju), prostorija mora biti prozračena na odgovarajući način kako bi se zaustavio povratni tok ispušnih plinova.
- Očistite uređaj i zamijenite filtere nakon isteka naznačenog vremena (opasnost od požara). Vidi poglavlje Čišćenje i održavanje.
- Propisi o ispuštanju zraka moraju se poštivati.
- Zrak se ne smije ispuštati u dimnjak koji se upotrebljava za ispuštanje dima iz plinskih ili drugih uređaja koji upotrebljavaju gorivo (ne odnosi se na uređaje koji samo ispuštaju zrak u prostoriju).
- Kada istovremeno rade uređaj za kuhanje i uređaji koji se napajaju energijom koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10 – 5 bara), kako bi se spriječilo uvlačenje plinova u prostoriju s pomoću uređaja za kuhanje.
- Nape i drugi sustavi za usisavanje pare od kuhanja mogu negativno utjecati na siguran rad plinskih ili drugih uređaja koji upotrebljavaju gorivo (uključujući i uređaje u drugim prostorijama) zbog povratnog toka ispušnih plinova. Ovi plinovi mogu uzrokovati trovanje ugljičnim monoksidom. Nakon ugradnje nape ili uređaja za usisavanje kuhinjske pare, stručna osoba trebala bi ispitati rad uređaja s fluidima kako bi se spriječio povratni tok ispušnih plinova.
- Indukcijski sustavi ovih ploča za kuhanje ispunjavaju zahtjeve standarda EMC i Direktive o elektromagnetskim poljima te ne bi trebali ometati druge elektroničke uređaje. Osobe s pacemakerima ili drugim elektroničkim uređajima trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti jesu li ti uređaji dovoljno otporni na smetnje.
- Prije izvođenja električnih spojeva, pročitajte poglavlje ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.



Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe. Pazite i nemojte dodirivati otpornike. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.



UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj i nemojte ga više uključivati kako biste spriječili rizik od strujnog udara.

- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.
- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.



UPOZORENJE: Opasnost od požara: nemojte stavljati predmete na površine za kuhanje.



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



UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar. NIKADA nemojte pokušavati ugasiti požar vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, primjerice poklopcem ili protupožarnom dekom.

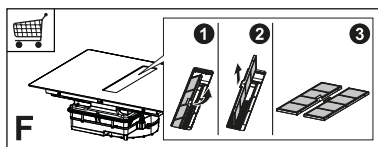
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Simbol  na proizvodu i na pakiranju označava da se proizvod ne može ukloniti kao uobičajeni kućni otpad. Proizvod kojeg treba baciti mora se povjeriti odgovarajućem centru za sakupljanje radi recikliranja električnih i elektroničkih komponenti. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda kontaktirajte gradsko vijeće, lokalnu službu za bacanje otpada ili trgovinu gdje ste proizvod kupili.

UPORABA

- Usisni je uređaj projektiran isključivo za uklanjanje mirisa od kuhanja za kućnu uporabu.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju kontinuirano nadzirati tijekom uporabe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, nemojte se penjati na njega.
- Kako biste izbjegli oštećenja silikonskih brtvi, na okvir nemojte oslanjati vruće lonce.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.

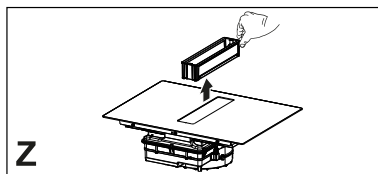
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.
- Ako je filter protiv mirisa od ugljena isporučen i tipa (F) (pogledajte upute za montažu), može se obnoviti. Filter za miris od aktivnog ugljena može se prati i regenerirati svaka 3–4 mjeseca (ili češće ako je napa podvrgnuta intenzivnoj upotrebi), do najviše 8 ciklusa regeneracije (u slučaju posebno intenzivne upotrebe preporučuje se da ne prelazi 5 ciklusa). Za narudžbu novog filtra (F) kontaktirajte službu za korisnike.



Postupak regeneracije:

- Operite u perilici posuđa na MAX temperaturi od 70 ° ili ručno operite vrućom vodom bez upotrebe abrazivnih spužvi (nemojte koristiti deterdžente!).
- Osušite u pećnici na MAX temperaturi od 70 ° tijekom 2 sata (preporučujemo da pažljivo pročitate korisnički priručnik i upute za montažu pećnice).
- Filtre protiv masnoće valja čistiti svaka 2 mjeseca uporabe ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe, a mogu se prati u perilici posuđa. Rešetke nemojte prati u perilici posuđa (Z).



ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

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

- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo. Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor

Općenite preporuke

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Hrana koja slučajno padne ili se odloži na površinu, funkcijske ili ukrasne elemente ploče za kuhanje ne smije se jesti.

Čišćenje uređaja

- Ploču za kuhanje čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Savjetujemo uporabu zaštitnih deterdženata.
- Skorenu nečistoću, npr. iskipjelo mlijeko, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Hranu koja sadrži šećer, npr. iskipjeli džem, uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.
- Eventualnu rastopljenu plastiku uklonite strugačem za staklokeramiku dok je ploča za kuhanje još topla. U suprotnom bi ostatci mogli oštetiti površinu od staklokeramike.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.

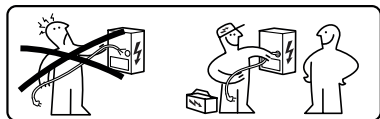
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) moraju se

montirati ljeplom otpornim na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljeplila može prouzročiti deformaciju i odvajanje.

- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na udaljenosti koja omogućuje dovoljno prostora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih bordura od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udaljenost ostane onakva kakva je navedena na slikama za ugradnju.

- Minimalna udaljenost između ugrađenog uređaja i stražnjeg zida navedena je na slici za ugradnju ugradbenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente. Iz ergonomskih razloga preporučujemo minimalnu udaljenost od 1000 mm).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



⚠ UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje HO5V2V2-F da 5 x 2,5 mm², povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni presjek provodnika: 2,5 mm². Vanjski

promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm.

- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Spojite aparat kako je prikazano u priručniku za postavljanje (sukladno referentnim normama za napon mreže koje su važeće na državnoj razini).

⚠ Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

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

Uređaj je usklađen s Direktivom 2012/19/EU o smanjenju opasnih tvari koje su upotrijebljene u otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi te o zbrinjavanju otpada.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

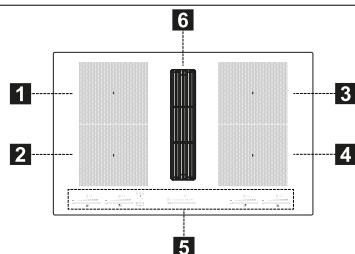
Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

Uz prijedloge navedene u nastavku možete uštedjeti energiju pri svakodnevnom kuhanju.

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

OPIS PROIZVODA



1	Pojedinačna zona za kuhanje (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
2	Pojedinačna zona za kuhanje (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
3	Pojedinačna zona za kuhanje (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
4	Pojedinačna zona za kuhanje (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W
5	Kontrolna ploča
6	Usisna rešetka
1 + 2	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.
3 + 4	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

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

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

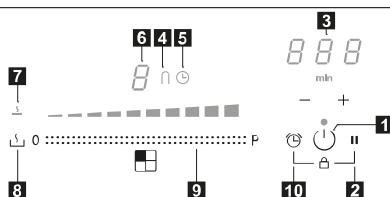
Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol .

Indikator preostale topline

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

odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će .

KONTROLNA PLOČA



1	Uključeno/isključeno
2	Tipka za funkciju Pauza
3	Kontrola mjerača vremena i indikator vremena kuhanja
4	Simbol funkcije "most"
5	Simbol mjerača vremena
6	Indikator stupnja snage
7	Simbol funkcije Otapanje
8	Tipka za funkciju Otapanje
9	Tipkovnica za pomicanje
10	Tipka za funkciju Mjerač vremena

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj . Gumb se uključuje intenzivnije za potvrdu radnje. Kada se postavi lonac na jednu od četiri zone

kuhanja, ploča za kuhanje ga automatski otkriva i osvjetljava odgovarajuću znamenku za njegovo aktiviranje. Ako na ploči nema lonca ili drugih predmeta, znamenke nisu vidljive.

Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one koje su vidljive ali manje

intenzivno osvijetljene. Odaberite funkcije dodirrom na odgovarajući simbol.

OGRANIČENJE SNAGE

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

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

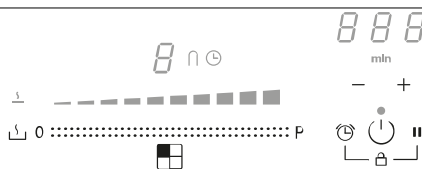
- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Svi će znakovi zasvijetliti na nekoliko sekundi.
- Čim se znamenke opet ugase, pritisnite i držite i 4 sekunde pritisnute  i  dok ne zasvijetle lijeve klizne tipkovnice.
- Pritisnite i istovremeno držite obje tipkovnice za pomicanje s lijeve strane tijekom 4 sekunde, dok 3 naredbene znamenke ne pokažu "CF6".
- Pritisnite  dok se ne prikaže "PHA".
- Pritisnite zadnju tipkovnicu slijeva da biste odabrali ispravnu postavku.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost na kliznoj tipkovnici	KW	Napomene
0	7,4	Standardna početna postavka
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite pritiskom i držanjem pritisnutim  i .

FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE



Blokiranje

Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje.

Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite  + .

	Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja Za aktiviranje: pritisnite , istodobno pritisnite i otpustite  +  i ponovo pritisnite .
Uređaj za zaštitu djece	Svi brojevi označavaju . Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi. Za deaktiviranje: pritisnite , istodobno pritisnite i otpustite  +  i ponovo pritisnite . Sve znamenke koje označavaju  nestaju. Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.
Funkcija Boost	Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 10 minuta. Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost "Boost" na kliznoj tipkovnici. Odgovarajući broj označava . Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na kliznoj tipkovnici. Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena. Za aktiviranje: uključite ploču i odaberite jednu od 4 zone kuhanja, zatim pritisnite "+" i
Brojač vremena zona za kuhanje	"-" za podešavanje mjerač vremena. Simbol  zone kuhanja se osvjetljuje. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje. Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").
Mjerač vremena (generički)	Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu. Za aktiviranje: uključite ploču, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerač vremena. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeračem vremena prikazuje odbrojavanje. Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").
Funkcija Otapanje	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite . Broj odabrane zone pokazuje . Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite . Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija.
Funkcija pauze	Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju  čime označavaju da: - Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija. - Sve funkcije i mjerači vremena su deaktivirani. Za aktiviranje: s uključenom pločom za kuhanje pritisnite i držite pritisnutim  najmanje 1 sekundu. Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim  najmanje 1 sekundu i kliznite prstom od minimalnog do maksimalnog duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.

Funkcija Podsjetnika	Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog zaustavljanja upotrebom  .	
	Kad je ploča isključena, za pozivanje postavki pritisnite  u roku od 6 sekundi, a zatim pritisnite  u roku od 6 sekundi. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.	
Funkcija grijanja	Kad je ploča za kuhanje isključena, ako se ponovno ne uključi u roku od 6 sekundi, postavke prethodnih funkcija će se izgubiti.	
	Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:	
	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Nije raspoloživo
	Boost	Nije raspoloživo
Kombinirani način (funkcija „most“)	Odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na kliznoj tipkovnici. Ploča za kuhanje imat će vršnu potrošnju maksimalne snage tijekom određenog razdoblja koje varira ovisno o prethodno podešenoj snazi kuhanja, a zatim će se vratiti na vrijednost postavljenu na početku.	
	Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom.	
	Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i one s desne strane.	
	Za aktiviranje: pritisnite obje lijeve tipkovnice istovremeno dok ne ukaže znamenka  i simbol  svijetli.	
	Da biste postavili snagu korisne zone u kombiniranom načinu, upotrijebite zadnju kliznu tipkovnicu s lijeve strane.	
	U obje zone za kuhanje simbol  svijetli.	
	Za deaktiviranje: istodobno pritisnite tipke koje se koriste za aktiviranje funkcije "most", sve dok simboli i nestanu.	
	Važno! Ploča za kuhanje automatski prepoznaje veći lonac koji zauzima dvije zone za kuhanje, ali će njima samostalno upravljati ako se ne aktivira funkcija "most".	

TABLICA KUHANJA

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

FUNKCIJE NAPE



Komande ploča za kuhanje, usisavača i mjeritelja vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka.

0 P

Odabir snage usisavanja.

Povećanje/smanjenje brzine (snage) usisavanja.

Aktiviranje/deaktiviranje automatske funkcije (automatski način rada je aktiviran prema zadanim postavkama).

Dodirom (pritiskom) na traku za odabir nape automatski se način rada deaktivira i možete koristiti odsisni ventilator u ručnom načinu rada.

Za ponovno aktiviranje automatskog načina rada pritisnite tipku **A**:
LED **auto** će zasvijetliti kako bi označio da je napa aktivna u tom načinu rada.

Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanja.

Aktivaciju filtra od ugljena

– Kada prvi put uključite napu , pritisnite tipku 5 sekundi **A**.

Nakon aktivacije uključit će se ikona koja će pokazati da treba provesti održavanje filtra (protiv mirisa) od ugljena .

Signali koji se odnose na čišćenje filtra za mast, prikazani LED diodom , uvijek su uključeni.

Obnova i ponovna aktivacija filtra od ugljena

Nakon što provedete održavanje filtra:

– 5 sekundi pritisćite tipku  - LED dioda filtra protiv masnoće ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.

– 5 sekundi pritisćite tipku  - LED dioda filtra protiv mirisa ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.

Postavljanje INTENZIVNE brzine

Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W između kombiniranih zona za kuhanje (lijeva i desna strana), tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Zato se neprestano nadzire ukupna snaga i smanjuje se potreba za njom. Ako nije moguće osigurati ukupnu traženu snagu, jedan upravljački element smanjuje snagu drugog elementa za kuhanje za unaprijed definiranu vrijednost na neposredno niži stupanj snage tako da se ne prekorači potrošnja električne struje od 16 A.

U tom slučaju generator otkriva posljednju komandu s višim prioritetom koju je poslalo korisničko sučelje i ako je potrebno, smanjuje prethodno aktivirane postavke za neki drugi element za kuhanje.

Funkcija upravljanja snagom prvo se aktivira čak i ako se prepozna prisutnost lonca na elementu za kuhanje.

VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

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

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

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

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

Kako upotrebljavati lonce

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

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

Zone za kuhanje	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
Kombinirana lijeva/desna	190 mm	230 mm
Samostalna lijeva/desna	110 mm	190 mm

Prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati

Primjer:

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

prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom jer tako neće biti moguća kontrola temperature ili automatsko isključivanje zone za kuhanje ako je temperatura previsoka, uz rizik od oštećenja posude ili površine ploče za kuhanje. Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade. Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

Uobičajeni zvukovi rada ploče za kuhanje

Indukcijska tehnologija temelji se na stvaranju elektromagnetskih polja. Ta elektromagnetska polja stvaraju toplinu izravno na dnu lonca. Lonci i tave mogu proizvoditi razne zvukove ili vibracije ovisno o načinu proizvodnje.

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

Lagano zujanje (poput zvuka transformatora)

Ovaj zvuk nastaje tijekom kuhanja na visokoj razini topline i određen je količinom energije koja se prenosi s ploče za kuhanje na posude. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline.

Lagano fućkanje

Ovaj zvuk nastaje kada je posuda za kuhanje prazna i prestaje kada se posuda napuni vodom ili hranom.

Pucketanje

Ovaj zvuk nastaje kod lonaca proizvedenih od brojnih laminiranih materijala koji su postavljeni jedan iznad drugoga, a uzrokuju ga vibracije površina dodira različitih materijala. Zvuk dolazi od lonca, a može se razlikovati ovisno o količini i vrsti pripreme hrane.

Snažno fućkanje

Ovaj zvuk javlja se kod posuda izrađenih od različitih materijala koji su postavljeni jedan iznad drugoga, kada se posude upotrebljavaju pri najvećoj brzini i također na dvije zone za kuhanje. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline

Zvukovi ventilatora

Za pravilan rad elektroničkog sustava potrebno je regulirati temperaturu ploče za kuhanje. Zato je ploča za kuhanje opremljena hlađenjem koje se aktivira kako bi se regulirala temperatura elektroničkog sustava. Ako se detektira da je temperatura ploče za kuhanje još previsoka, može se dogoditi da ventilator nastavi s radom i

nakon što se uređaj isključi i prikaz pokazuje **H**.

Ritmički zvukovi slični otkucavanju sata

Ovaj zvuk javlja se samo kada rade najmanje tri zone za kuhanje i nestaje ili se smanjuje kada se jedna od njih isključi.

Opisani zvukovi normalna su karakteristika induksijske tehnologije te se stoga ne mogu smatrati neispravnosću.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
"Zvučni signal nakon uključivanja. Nije prikazan kod pogreške"	Komanda nape ne radi	Oštećenje ili pogrešno priključenje kabela LIN na elektroničku pločicu nape	Provjerite priključak / zamijenite kabel LIN
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Nemojte zagrijavati prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti induksijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslону.		

ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

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

Kada se obratite službi za korisnike, molimo vas da navedete sljedeće informacije:

- Vrsta kvara
- Model uređaja (broj artikla/šifru)
- Serijski broj (S.N.)

Te se informacije nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNIČKI PODACI

Identifikacija proizvoda

Vrsta: **4300**

Model: **FMY 8391R HI**

Pogledajte identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu proizvoda.

Proizvođač kontinuirano poboljšava svoje proizvode. Stoga su moguće izmjene teksta i ilustracija iz ovih uputa bez prethodne najave.

Više informacija o tehničkim podacima dostupno je na web stranici: www.franke.com

MODEL	FMY 8391R HI
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	7,62 kW (osnovna postavka)
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	4,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	3,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	3,02 kW

Parametar	Vrijednost
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Masa uređaja	21 kg
Broj zona kuhanja	4
Izvor topline	indukcija

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	29	FŐZÉSI TÁBLÁZAT	37
HASZNÁLAT	31	ELSZÍVÓ FUNKCIÓ	38
ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS	32	TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ	38
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI	32	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEK- HEZ	39
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS	33	HIBAEHÁRÍTÁS	40
KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK	33	KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELE- LŐSÉG	41
TERMÉK LEÍRÁSA	34	MŰSZAKI ADATOK	41
KEZELŐLAP	34		
TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS	35		
FŐZŐLAP FUNKCIÓK	35		

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- A saját biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a telepítés és az üzembe helyezés előtt. Az utasítást tartsa mindig a készülékkel együtt, eladás vagy harmadik félnek történő átadás esetén is. Fontos, hogy a felhasználók tökéletesen tisztában legyenek a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.
- A vezetékek bekötését szakembernek kell elvégeznie.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfelelően a termék belsején lévő táblán lévő adatnak.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliákat (ha vannak).
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrésszel.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- Ne használjon adaptereket, többszörös aljzatokat vagy hosszabbítókat a készülék csatlakoztatásához.
- Ne álljon a készülékre, mert az megsérülhet.
- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, illetve csökkentett fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalat és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatával kapcsolatban, és ha megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- Ezt a készüléket nem használhatják csökkentett fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyermekeket), illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha csak nem a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék megfelelő használatával kapcsolatban.
- Figyeljen a gyermekekre, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

- A felhasználói tisztítást és karbantartást ne végezzék el felügyelet nélküli gyerekek.
- A hálózati csatlakozót csak a hatályos előírásoknak megfelelő és jól hozzáférhető konnektorba szabad bedugni.
- A leválasztó eszközöknek beépítve kell lenniük az állandó vezetékekbe, az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően.
- Ha a tápkábel sérült, a gyártónak vagy a szervizszolgálatnak illetve hasonló szaktudású személynek le kell cserélnie, hogy elkerülje a veszélyeket.
- Az I. osztályba tartozó készülékek esetében ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos ellátás megfelelő földeléssel rendelkezzen.
- Ne használjon nyílt lángokat (tűzveszély).



FIGYELMEZTETÉS: Áramütés kockázatával járhat az, ha nem szereli fel a jelen utasításban foglaltak szerint a rögzítést szolgáló csavarokat vagy eszközöket.

- Csak a készülék rögzítéséhez megfelelő csavarokat vagy eszközöket használjon.
- Ügyeljen, hogy az eszköz úgy legyen telepítve, hogy le lehessen választani a tápellátásról az érintkezések nyitási távolságával (3 mm), amely biztosítja a teljes leválasztást III. kategóriájú túlfeszültség esetén.
- Csatlakoztassa az elszívót a füstelszívó csőhöz egy legalább 120 mm átmérőjű csővel. A füstelszívó csőnek a lehető legrövidebbnek kell lennie.
- A füstök kivezetésére vonatkozó műszaki és biztonsági intézkedéseket illetően fontos a helyi hatóságok által megállapított előírások betartása.
- Amikor ezt a készüléket más gázt vagy egyéb tüzelőanyagot égető készülékkel együtt használja (nem érvényes azokra a készülékekre,

amelyek csak a helyiségbe ürítenek levegőt), a helyiséget megfelelően szellőztetni kell, hogy elkerülje a füstgázok visszaáramlását.

- Tisztítsa meg a készüléket, és cserélje le a szűrőket a megadott idő elteltével (tűzveszély). Lásd a "Tisztítás és karbantartás" című bekezdést.
- Be kell tartani a levegőelvezetésre vonatkozó előírásokat.
- A levegőt nem szabad olyan füstelszívó csőbe vezetni, amelyet gázt vagy egyéb tüzelőanyagot felhasználó készülék füst elvezetéséhez használ (nem vonatkozik olyan készülékekre, amelyek csak a helyiségbe bocsátanak ki levegőt).
- Amikor a főzőkészülék és az elektromos áramtól eltérő tápellátású készülékek egyszerre működnek, a helyiség negatív nyomása nem szabad hogy meghaladja a 4 Pa-t (4 x 10⁻⁵ bar), hogy elkerülje, hogy a főzőkészülék elszívja a helyiségben a füstöt.
- A konyhai elszívók és a főzési füstelszívó berendezések negatívan hathatnak a gáz vagy egyéb tüzelőanyag felhasználású háztartási készülékek biztonságos működésére (beleértve a másik helyiségben találhatóakat), az égési gázok visszaáramlása miatt. Ezek a gázok szénmonoxid-mérgezést okozhatnak. Egy elszívó vagy főzési füstelszívó telepítése után a folyékony gáz készülékek működését egy szakembernek tesztelnie kell, hogy biztosítsák, hogy nem fordul elő égési gáz vissza keringése.
- A főzőlapok indukciós rendszerei megfelelnek az EMC szabvány és az EMF irányelv előírásainak, és nem zavarják más elektronikus eszközöket. A szívritmus-szabályozóval vagy más elektronikus implantátummal rendelkező személyeknek ellenőrizniük kell orvosukkal vagy az implantátumok gyártójával, hogy ezek

az eszközök kellően ellenállóak-e az interferenciákkal szemben.

- Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS fejezetet.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne helyezzen serpenyőt és lábast a szélére, mert megsérülhetnek a szilikon csatlakozások.



Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak. Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz. 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartson távol, ha csak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.



FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, és ne kapcsolja be, hogy elkerülje az áramütést.

- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízza az edényérzékelőre.
- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.



FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.



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



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

- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A terméken vagy a csomagoláson lévő



szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az ártalmatlanítani kívánt terméket az elektromos és elektronikus alkatrészek újrafeldolgozásához megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért vegye fel a kapcsolatot az Önkormányzattal, a helyi hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

HASZNÁLAT

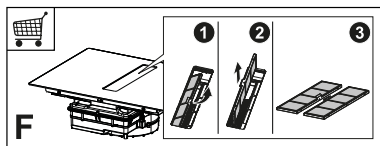
- Az elszívó készüléket kizárólag háztartási felhasználásra a főzés közben keletkező szagok eltávolítására tervezték.
- Semmi esetre se használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne lépjen fel a készülékre.

- A szilikonszatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.

- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

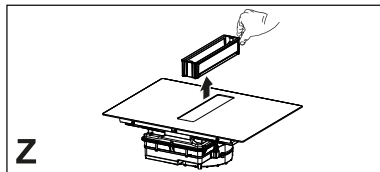
ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Bármiféle karbantartási beavatkozás előtt a berendezést kapcsolja le vagy csatlakoztassa le az elektromos ellátásról.
- Ha rendelkezik szagszűrővel, és az (F) típusú (tekintse meg az összeszerelési utasítást), akkor az regenerálható. Az aktív szénes szagvédő szűrő 3-4 havonta mosható és regenerálható (vagy gyakrabban, ha a készülék intenzív használatnak van kitéve), legfeljebb 8 regenerációs cikluson keresztül (különösen intenzív használat esetén nem javasolt az 5 ciklusnál hosszabb használat). Új (F) szűrő megrendelése érdekében forduljon a vevőszolgálathoz.



A regenerálás folyamata:

- Mossa legfeljebb 70°-on, mosogatógépben, vagy mossa kézzel, meleg vízben, dörzsszivacs használatával (ne használjon mosószerkeket!).
- Szárítsa sütőben legfeljebb 70°-os hőmérsékleten 2 órán keresztül (a sütő használati és beszerelési utasításának figyelmes elolvasása javasolt).
- A zsírszűrőket minden 2 hónapnyi használat után vagy, ha különösen intenzív a használat, ennél gyakrabban tisztítani kell, ezeket lehet mosogatógépben mosni. Ne mossa a rácsokat mosogatógépben (Z).



Általános ajánlások

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- A főzőlapra, funkcionális vagy esztétikai elemeire véletlenül ráeső vagy azokon tárolt élelmiszereket nem szabad elfogyasztani.

A készülék tisztítása

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot annak elkerülésére, hogy az esetleges ételmaradékok megszenesedjenek. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.
- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószer. Az alkalmazandó mosószerrel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Javasoljuk, hogy védő hatású tisztítószer használjon.
- Távolítsa el a megkeményedett szennyeződést, például a forraláskor kifutott tejet egy üvegkerámia kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Az alkalmazandó kaparóval kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.
- Távolítsa el a cukrot tartalmazó élelmiszereket, például a főzés során kifolyt lekvárt, egy üvegkerámia kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ellenkező esetben az ételmaradványok károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- Az esetleges megolvadt műanyagot egy üvegkerámia kaparóval távolítsa el, amikor a főzőlap még meleg. Ellenkező esetben az ételmaradványok károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.

BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok,

rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések

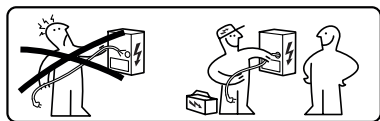
biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasznosítása stb.)!

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.
- A beépített egységek esetén az alkotórészeket (műanyag és furnérozott panel) hőálló ragasztóval kell összeszerelni (min. 100 °C): nem megfelelő anyagok és ragasztók használata deformálódást és szétválást okozhat.
- A konyhai modulban elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos bekötéséhez.

A készülék feletti függesztett modulokat olyan távolságban kell beépíteni, hogy megfelelő hely álljon rendelkezésre a kényelmes munkavégzéshez.

- A munkalap körül díszítő keményfa szegély használata akkor megengedett, ha a készüléktől való minimális távolság a beépítési ábrán megadottaknak megfelelő.
- A beszerelt készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítési ábráján szerepel (legalább 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500 mm az esetleges függő részeknél. Ergonómiai okokból ajánlott a minimum 1000 mm-es távolság).
- A főzőlap szegélye és a munkalap közötti folyadékbeszivárgás megakadályozására a beépítés előtt használja a mellékelt tömítő ragasztót a főzőlap teljes külső szegélye mentén.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



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

- Tartsa be a kapcsolási rajzot (a termék alsó oldalán található).
- Ez a készülék „Y” típusú csatlakozással rendelkezik, ajánlott az 5 x 2,5 mm²-es H05V2V2-F EGYFÁZISÚ és KÉTFÁZISÚ tápkábel használata: a vezetékek minimum keresztmetszete: 2,5 mm². A tápkábel külső átmérője: min 8 mm - max 12 mm.

- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsolokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- Csatlakoztassa a készüléket a telepítési kézikönyv szerint (a nemzeti szinten hatályban lévő hálózati feszültségre vonatkozó referencia-előírásoknak megfelelően).



Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása



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

forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezésekben használt veszélyes anyagok csökkentéséről és a hulladékok ártalmatlanításáról szóló 2012/19/ EU irányelvnek.

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

A  szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az

újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

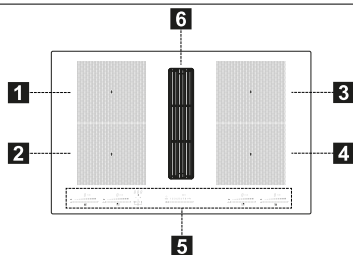
Energiatakarékosság

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

- Amikor vizet melegít, csak a szükséges mennyiséget használja.

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

TERMÉK LEÍRÁSA



1	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
2	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
3	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1+2	Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.
3+	Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.
4	

JELZŐK

Az edény jelenlétének érzékelése

Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli.

Az érzékelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.

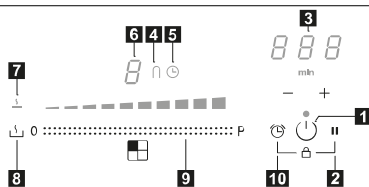
Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a **U** szimbólum.

A maradványhő kijelzése

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

számkijelzőjén a **H** jelenik meg.

KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Szünet funkció gomb
3	Az időzítő vezérlése és a főzési idő kijelzője
4	„Hid” funkció szimbóluma
5	Időzítő szimbóluma
6	Teljesítményszint kijelzővel

- | | |
|----|------------------------------|
| 7 | Olvasztás funkció szimbóluma |
| 8 | Olvasztás funkció gomb |
| 9 | Görgető billentyűzet |
| 10 | Időzítő funkció gomb |

A fűzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő

számkijelző megnyomásával . A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához. Amikor elhelyez egy edényt a 4 fűzőzóna egyikén, a fűzőlap automatikusan észleli a jelenlétét, és kivilágít a hozzá tartozó

számkijelző a bekapcsoláshoz.

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

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

TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

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

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

- Csatlakoztassa a fűzőlapot a háztartási hálózathoz (ezt a műveletet a menübe való belépéskor mindig el kell végezni).
- Az összes számkijelző felgyullad pár másodpercre.
- Amint a számkijelző ismét kialszik, nyomja még és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és  gombokat, amíg a bal oldali görgető billentyűzet felgyullad.
- Nyomja meg egyszerre, és tartsa nyomva 4 másodpercig mindkét bal oldali görgető

billentyűzetet, amíg a 3 vezérlő számkijelzőn megjelenik a „CF6”.

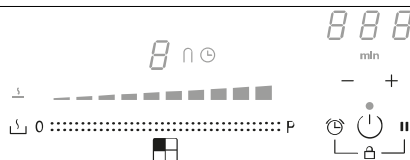
- Nyomja meg a  gombot, amíg meg nem jelenik a „PHA”.
- Nyomja meg a bal oldali utolsó billentyűzetet, hogy kiválassza a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

A görgető billentyűzeten lévő érték	KW	Megjegyzés
0	7,4	Szabvány kezdeti beállítás
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Miután megadta a megfelelő értéket, erősítse meg a  és  megnyomásával és nyomvatartásával.

FŐZŐLAP FUNKCIÓK



Blokkolás

Le lehet blokkolni a fűzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a fűzőlapot.

Az aktiváláshoz/kikapcsoláshoz: nyomja meg a  +  gombokat.

	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását Az aktiváláshoz: nyomja meg a  gombot, nyomja meg és egyszerre engedje el a  +  gombokat, majd ismét a  gombot.
Gyermekbiztonsági eszköz	Az összes számkijelző a  jelet mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni. A kikapcsoláshoz: nyomja meg a  gombot, nyomja meg és egyszerre engedje fel a  és  gombokat, majd ismét a  gombot. Az összes számkijelző, amely a  jelet mutatja, eltűnik. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
Boost funkció	Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 10 percig. Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „Boost” értéket a  görgető billentyűzeten. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a . A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a görgető billentyűzeten. Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik. Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, majd
Főzőzóna időzítő	nyomja meg a „+” és „-” gombokat az időzítő beállításához. A főzőzóna  szimbóluma felgyullad. Egyesével nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjeleníti a visszaszámlálást. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a „+” és „-” gombokat, és nullázza le a „-” gombbal).
Időzítő (általános)	Időzítő riasztással, általános használatra. Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa az időzítőt. Egyesével nyomja meg a „+” és „-” gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjeleníti a visszaszámlálást. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a „+” és „-” gombokat, és nullázza le a „-” gombbal).
Olvasztás funkció	Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a  gombot. A kiválasztott zóna számjegye  jelet mutat. A kiiktatáshoz: nyomja meg a  vagy a  jelet. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót.
Szünet funkció	A szünet közben az összes számkijelzőn a  jelenik meg, amely jelzi, hogy: - Nem termelődik energia az egyik főzőzónában sem. - Az összes funkció és az időzítő ki vannak kapcsolva. Az aktiváláshoz: működő főzőlappal nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot legalább 1 másodpercig. A kikapcsoláshoz: nyomja meg, és tartsa nyomva a  gombot legalább 1 másodpercig, és csúsztassa az ujját a minimumról a maximumra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.

Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás esetén, a  használatával.

Előhívás funkció

Kikapcsolt főzőlappal, a beállítások visszaszerzéséhez nyomja meg a  gombot 6 másodpercen belül, majd nyomja meg a  gombot 6 másodpercen belül. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.

Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, ha nem kapcsolja vissza 6 másodpercen belül, az előző funkciók beállításai elvesznek.

Ezt a funkciót egy edény melegítéséhez kell használni maximális teljesítményen, mielőtt folytatná a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, beállított végső főzési szinttől függ. Tekintse meg a táblázatot:

Teljesítményszint	Időzítő (másodperc)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nem áll rendelkezésre
Boost	Nem áll rendelkezésre

Melegítő funkció

Válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-8 között) a görgető billentyűzeten. A főzőlap egy maximális teljesítmény csúcserőértékét ér el egy ideig, amely hossza az előzőleg beállított teljesítménytől függ, ezután visszatér a kezdő beállítási értékre.

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy 2 főzőzónát összekössön, hogy egyetlen nagy főzőzónaként használhassa és kezelhesse őket. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy egy nagyobb aljú edényt használjon.

Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák kizárólag a bal és jobb oldali zónák.

Az aktiváláshoz: nyomja meg egyszerre a bal oldali billentyűzeteket, amíg az egyik számkijelzőn megjelenik a , és a  szimbólum felgyullad.

Kombinált mód („híd” funkció)

A kombinált módban használható zóna teljesítményének beállításához használja a bal oldali utolsó görgető billentyűzetet.

Mindkét főzőzónában a  szimbólum felgyullad.

A kikapcsoláshoz: nyomja meg egyszerre a „híd” funkcióhoz használt gombokat, amíg a szimbólumok eltűnnek.

Fontos! A főzőlap automatikusan felismeri az olyan nagyobb edény használatát, amely két főzőzónát foglal el, de a zónákat függetlenül kezeli, ha csak ki nem választja a „híd” funkciót.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Teljesítményszint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Hevítés	Rizs
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya

9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

ELSZÍVÓ FUNKCIÓ



A főzőzónák, az elszívó kezelőszerveit és az időzítőt az adott gomb megnyomásával lehet aktiválni.

0 :::::::::::::::::::::::::::::::::: P

Az elszívási teljesítmény kiválasztása.

Az elszívási sebesség (teljesítmény) növelése/csökkentése.

Az automata funkció aktiválása/kikapcsolása (alapértelmezett beállítás az automatikus mód).

Az elszívó kiválasztó sávja megérintésével (megnyomásával) az automata üzemmód kikapcsol, és az elszívó ventilátor manuális üzemmódban használható.

Az automata üzemmód visszakapcsolásához nyomja meg a  gombot: a **auto** LED kivilágít, hogy jelezze, hogy az elszívó abban az üzemmódban működik.

A páraelszívó alapbeállítása az elszívás üzemmód.

Aktívszemes szagszűrő aktiválása

– Az  elszívó első bekapcsolásakor tartsa nyomva 5 másodpercig a  gombot.

Az aktiválást követően az ikon felgyulladás jelzi, hogy el kell végezni a szénszűrő (szagszűrő)  karbantartását.

A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzések, melyeket a  LED mutat, mindig aktívak.

A szénszűrő visszaállítása és újbóli aktiválása

A szűrő karbantartásának elvégzését követően:

– tartsa nyomva 5 másodpercig a  gombot – A zsírszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.

– tartsa nyomva 5 másodpercig a  gombot – A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.

Az INTENZÍV sebesség beállítása

Ez a beállítás 5 perces aktiválási időtartammal van időzítve. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre.

TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3700 W-os teljesítmény leadását a kombinált zónák között (bal és jobb oldal), optimalizálva az

energiaelosztást, és elkerülve a rendszer túlterhelését.

Ebből a célból az összteljesítmény folyamatos ellenőrzés alatt áll, szükség esetén megtörténik a csökkentése. Ha nem lehet biztosítani a teljes igényelt teljesítményt, az alapbeállítás szerint egy vezérlő elem egy másik főzőelem teljesítményét a megfelelő teljesítménygörbe közvetlenül eggyel alacsonyabb szintjére csökkenti úgy, hogy az áramfelvétel ne haladja meg a 16 ampert.

Ebben az esetben a generátor érzékeli a felhasználói interfész által küldött utolsó magasabb prioritású parancsot, és szükség

esetén csökkenti a korábban aktivált beállításokat egy másik főzőelemre vonatkozóan.

A Teljesítménykezelő funkció azonnal aktiválódik, akkor is, ha a főzőelemen egy edény jelenlétét érzékeli.

Példa:

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

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

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

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

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény

alkalmas-e, ellenőrizze a  jel meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágneset is közelíthet az edény aljához. Ha odatapad, at jelenti, hogy az edényt használhatja indukciós főzőlapon.

Az optimális hatékonyság érdekében mindig lapos aljú edényeket használjon, amely egyenesen képes elosztani a hőt. Egy nem teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

Hogy használja az edényeket

Az edény/serpenyő minimum átmérője a különböző főzőzónákhoz. A főzőlap megfelelő működése biztosítása érdekében az edénynek le kell takarnia a főzőlap felszínén lévő egy vagy több hivatkozási pontot, és a megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.

Mindig azt a főzőzónát használja, amely megfelel az edény aljának átmérőjének.

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Bal/jobb kombi-nált	190 mm	230 mm

Egyszeri bal/ jobb	110 mm	190 mm
-----------------------	--------	--------

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne használjon üres vagy vékony aljú edényeket/serpenyőket a főzőlapon, mert akkor nem tudja ellenőrizni a hőmérsékletet illetve automatikusan lekapcsolni a főzőzónát, ha a hőmérséklet túl magas lenne, és így károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felszínét. Ha ez történne, ne érintsen meg semmit, és várja meg, míg az összes alkotóelem lehűl. Ha hibabüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítás” szakaszt.

A főzőlap működésének normál zörejei

Az indukciós technológia elektromágneses mezők létrehozásán alapul. Ezek az elektromágneses mezők közvetlenül az edény alján generálnak hőt. A lábasok és serpenyők többféle zajt vagy vibrációt okozhatnak attól függően, hogy hogyan készültek.

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zöreje (mint egy transzformátor zaja)

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor nagy hőszinttel főz, és a főzőlapról az edényekre átvitt energiamennyiség határozza meg. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

Enyhe sípolás

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor a főzőtartály üres, és akkor fejeződik be, amikor a tartály megtölti vízzel vagy étellel.

Zizegés

Ez a zaj a többféle anyag egymás fölötti anyagok rétegzésével kialakított edényeknél jön létre, oka a különböző anyagok találkozásánál a felületek rezgése. A zaj az

edényből jön, és az étel mennyiségétől és elkészítésének módjától függően változhat.

Erős szipolás

Ez a zaj különböző anyagok egymás fölötti rétegzésével kialakított edények használatakor jön létre, továbbá amikor ezeket maximális teljesítményen használja és két főzőzónán is. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor

A ventilátor zaja

Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének

csökkentésére és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a rendszer még túl magasnak érzékeli, és a kijelzőn megjelenik: **H**.

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok

Ez a zaj kizárólag akkor képződik, amikor legalább három főzőzóna működik, és eltűnik vagy csökken, amikor valamelyiket lekapcsolja.

A leírt zajok az indukciós technológia normál jellemzői, ezért nem számítanak hibának.

HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
„Hangjelzés a bekapcsoláskor. Nincs megjelenő hibakód”	Az elszívó vezérlése nem működik	A LIN-kábel sérülése vagy rossz csatlakozása az elszívó elektronikus kártyáján	A csatlakozás ellenőrzése / a LIN-kábel cseréje
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ÜGYFÉLSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törlődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálatához.

E8	A főfűzőnák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy száakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

- Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos részegységek karbantartását csak a gyártó vagy a vevőszolgálat végezze.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a sérült kábeleket csak a gyártó vagy a vevőszolgálat cserélje.

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

- Hiba típus
- A készülék modell azonosítója (cikkszám/kód)
- A sorozatszám (S.N.)

Ezek az információk az azonosító adattáblán szerepelnek. Az azonosító adattábla a készülék alján található.

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ezt a készüléket az EGK irányelveinek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.

MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell: **FMY 8391R HI**

Tekintse meg a termék alján található azonosító adattáblát.

A gyártó folyamatosan javítja a termékeit.

Ennek megfelelően a jelen útmutatóban foglalt szövegek és illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

A műszaki adatokkal kapcsolatos további információk a következő weboldalon találhatóak: www.franke.com

Paraméter	Érték
Tápfeszültség/frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
A készülék súlya	21 kg
A főfűzőnák száma	4
Hőforrás	indukciós

MODELL	FMY 8391R HI
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,02 kW

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ	42	ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ	48
УПОТРЕБА	44	ТАБЛИЦА КУВАЊА	51
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ	45	ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА	51
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА	45	ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ	52
ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧИВАЊЕ	46	ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА	53
АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ	46	РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА	54
ОПИС ПРОИЗВОДА	47	ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И	
КОНТРОЛНА ТАБЛА	47	УСАГЛАШЕНОСТ	54
ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ	48	ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	55

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

- Ради ваше сигурности и исправног рада уређаја, пажљиво прочитајте ово упутство пре уградње и употребе. Увек држите ова упутства заједно са уређајем, чак и у случају продаје или преноса трећим лицима. Корисници морају бити потпуно свесни начина рада уређаја и његових сигурносних карактеристика.
- Спајање каблова мора да обави специјализовани техничар.
- Произвођач не може бити одговоран за било какву штету насталу неправилном инсталацијом или употребом.
- Проверите да ли мрежно напајање одговара напајању назначеном на плочици са подацима у унутрашњости производа.
- УПОЗОРЕЊЕ: Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије (ако су присутне).
- Не додирујте уређај мокрым рукама или деловима тела.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувајте амбалажу ван домаћаја деце и кућних љубимаца.
- Немојте користити адаптере, вишеструке утичнице или продужне каблове за повезивање уређаја.
- Немојте стајати на уређају јер бисте га могли оштетити.
- Овај уређај могу да користе деца узраста од 8 година и више и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или без искуства и знања ако су под надзором или инструкције у вези са коришћењем уређаја на безбедан начин и разумеју ризике који су укључени.
- Овај уређај није намењен за употребу од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или недостатком искуства и знања, осим ако им је дат надзор или упутства о употреби уређаја од стране особе одговорне за њихову безбедност.
- Деца морају бити под надзором да се не би играла са уређајем.
- Чишћење и корисничко одржавање не смеју да врше деца без надзора.
- Утикач ставите у утичницу која је у складу са важећим прописима и

постављена на лако доступном месту.

- Средства за искључивање морају бити уграђена у фиксно ожичење у складу са релевантним прописима.
- Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач или његов сервисер или слично квалификовано лице како би се избегла опасност.
- За уређаје класе 1, уверите се да је електрична енергија у домаћинству правилно уземљена.
- Не користите отворени пламен (опасност од пожара).



УПОЗОРЕЊЕ: Постављање завртњева или носача које није у складу са овим упутством може довести до струјног удара.

- За причвршћивање уређаја користите само одговарајуће завртње и мале делове.
- Уверите се да је уређај инсталиран тако да се може искључити из напајања, са размаком отварања контакта (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима пренапона 3. категорије.
- Спојите одвод на димњак помоћу цеви минималног пречника 120 мм. Пут димоводног канала мора бити што краћи.
- Што се тиче техничких и безбедносних мера које треба предузети за испуштање димних гасова, важно је савесно поштовати прописе које су донеле локалне власти.
- Када се овај уређај користи истовремено са уређајима који сагоревају гас или друга горива (не примењује се на уређаје који само одводе ваздух у просторију), просторија мора бити адекватно проветрена како би се спречио повратни ток издувних гасова.

- Очистите уређај и замените филтере након одређеног временског периода (опасност од пожара). Види одељак „Чишћење и одржавање”.
- Морају се поштовати прописи који се односе на испуштање ваздуха.
- Ваздух се не сме избацити у димњак који се користи за одвод гасова из гаса или других уређаја који сагоревају гориво (не примењује се на уређаје који само избацују ваздух у просторију).
- Када истовремено раде апарат за кување и уређаји који се напајају енергијом која није електрична, подпритисак у просторији не сме бити већи од 4 Па (4 x 10⁻⁵ бара), како би се спречило усисавање пара у просторију од стране уређаја за кување.
- Аспиратори и други системи за одвод дима од кувања могу негативно утицати на безбедан рад гасних или других уређаја који сагоревају гориво (укључујући и оне у другим просторијама) због повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови имају потенцијал да изазову тровање угљен-моноксидом. Након уградње хаубе или усисивача дима од кувања, стручњак треба да испита рад опреме за течни гас како би се осигурало да нема повратног тока гасова сагоревања.
- Индукциони системи ових плоча за кување испуњавају захтеве ЕМЦ стандарда и ЕМФ директиве и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да провере код свог лекара или произвођача имплантата да ли су ови уређаји довољно отпорни на сметње.

- Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте поглавље ЕЛЕКТРИЧНО ПОВЕЗИВАЊЕ.
- Фритезе се морају стално пратити за време употребе: прегрејано уље може да се запали.
- Не стављајте шерпе и тигање на ивицу, јер то може оштетити силиконске спојеве.



Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели. Пазите да не додирујете отпорнике. Деца млађа од 8 година морају се држати подаље осим ако нису под сталним надзором.



УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и немојте га укључивати да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Не користите парне чистаче за чишћење производа.
- Не постављајте металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци на површину за кување, јер се могу прегрејати.
- Користите одговарајућу команду да искључите плочу за кување после употребе; не ослањајте се на сензоре на лонцима.
- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.



УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Не стављајте предмете на површине за кување.



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



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

- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.
- Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не може одложити као уобичајени кућни отпад. Производ који се одлаже мора се однети у посебан сабирни центар за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримереним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

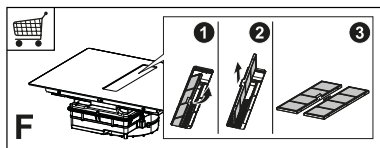
УПОТРЕБА

- Аспиратор је пројектован искључиво за уклањање кухињских испарења у домаћинству.
- Никад не користите уређај за било шта осим за оно за шта је намењен.
- Фритезе се морају непрекидно надгледати за време употребе: прегрејано уље се може запалити.
- Не користите уређај помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Уређај не сме да се поставља иза украсних врата да се не би прегрејао.
- Не пењите се на уређај јер може да се оштети.

- Не стављајте вреле шерпе и тигање на оквир јер могу да се оштете силиконске заптивке.
- Не сеците и не припремајте намирнице на површини уређаја и не испуштајте тврде предмете на њега. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.

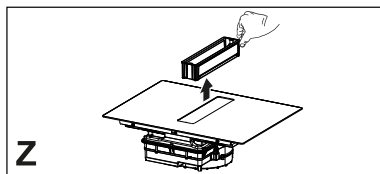
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог одржавања.
- Ако је угљени филтер против мириса типа (Ф) (погледајте упутства за монтажу), може се регенерисати. Филтер са активним угљем може да се регенерише свака 3–4 месеца (или чешће ако се аспиратор користи интензивно), до највише 8 циклуса регенерације (у случају нарочито интензивне употребе не препоручује се више од 5 циклуса). Да бисте наручили нови филтер (Ф), обратите се сервису.



Поступак регенерације:

- Перите у машини за прање суђа на температури до 70 °C или ручно у топлој води не користећи абразивне сунђере (не користите детерџенте!).
- Сушити у рерни 2 сата на температури до 70 °C (препоручује се да пажљиво прочитате кориснички приручник и упутство за склапање пећнице).
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца употребе или чешће ако је употреба посебно интензивна, а могу се прати у машини за прање суђа. Не перите решетке у машини за прање посуђа (3).



Опште препоруке

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Храна која случајно падне или се наталожи на површини, функционалним или естетским елементима плоче за кување не сме да се поједе.

Чишћење уређаја

- Чистите плочу за кување након сваке употребе да бисте спречили загореване заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.
- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Скорене нечистоће, нпр. загорело просуто млеко, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Користите стругаче које препоручује произвођач.
- Храну која садржи шећер, нпр. пекмез проливен током кувања, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, насlage могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Истопљену пластику уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, насlage могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности

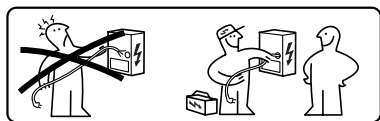
електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче. Овај плоча за кување је пројектован тако да се поставља на кухињски елемент ширине бар 600 mm и буде на висини кухињске радне површине.
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.
- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.
- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја

морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.

- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.
- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад. Из ергономских разлога препоручујемо минимално растојање од 1000 mm).
- Да бисте спречили продор течности између ивице плоче за кување и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице плоча за кување.

ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има прикључак типа „Y“, препоручује се употреба кабла за напајање H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm², за ЈЕДНОФАЗНИ и ДВОФАЗНИ прикључак: минимални пресек проводника: 2,5 mm².

Спољни пречник кабла за напајање: мин 8 mm - макс 12 mm.

- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Повежите апарат као што је приказано у упутству за инсталацију (у складу са референтним стандардима за мрежни напон на снази на националном нивоу).

Пажња! Не заварујте каблове!

АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

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

одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

Уређај је усклађен са директивом 2012/19/EU о смањењу употребе опасних материја у електричној и електронској опреми и о одлагању отпада.

Одлагање амбалажног материјала

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

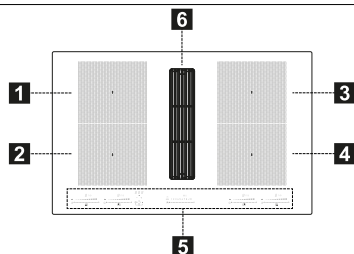
Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.

- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлим или за отопљавање.

ОПИС ПРОИЗВОДА



1	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
2	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
5	Контролна табла
6	Усисна решетка
1+2	Комбинована зона за кување (210 x 380 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.
3+4	Комбинована зона за кување (210 x 380 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуде

Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство шерпе на плочи за кување.

Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кување.

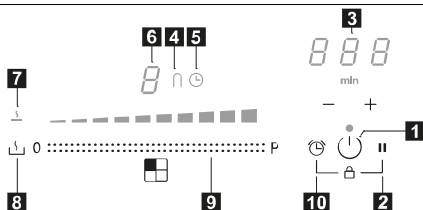
Ако се за време рада uklони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол .

Индикатор заостале топлоте

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

показује .

КОНТРОЛНА ТАБЛА



1	Укључено/Искључено
2	Функцијски тастер Пауза
3	Контрола тајмера и индикатор времена кувања
4	Симбол функције „мост“

- | | |
|----|------------------------------|
| 5 | Симбол тајмера |
| 6 | Индикатор нивоа снаге |
| 7 | Симбол функције Одмрзавање |
| 8 | Функцијски тастер Одмрзавање |
| 9 | Клизна тастатура |
| 10 | Функцијски тастер Тајмер |

Зоне за кување могу се активирати

притиском на референтну ознаку . Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кување аутоматски препознаје њено присуство и осветљава

одговарајућу цифру да би је активирала. Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде. На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве и које су осветљене малим интензитетом. Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

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

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

- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Све цифре светле на неколико секунди.
- Чим цифре поново нестану, притисните и држите  и  4 секунде док не засветле клизне тастатуре са леве стране.

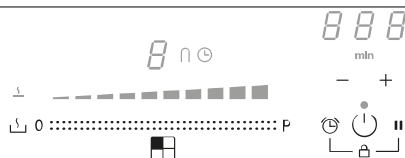
- Притисните и држите обе тастатуре са леве стране истовремено 4 секунде, док 3 командне цифре не покажу „ЦФ6“.
- Притисните  док се не појави „ПХА“.
- Притисните последњу тастатуру са леве стране да изаберете исправну поставку.

Потражите спецификације у доњој табели:

Вредност на клизној тастатури	kW	Напомена
0	7,4	Стандардно почетно подешавање
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Када се унесе тачна вредност, потврдите притиском и држањем  и .

ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ



Блокирање

За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења.

За активирање/деактивирање: притисните  .

Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја
	За активирање: притисните  , притисните истовремено и отпустите  +  и притисните поново  .
	Све цифре показују  Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
Боост функција	За деактивирање: притисните  , притисните истовремено и отпустите  +  и притисните поново  .
	Све цифре које показују  нестaju.
	Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
Тајмер грејних зона	Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 10 минута.
	За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и изаберите вредност „Boost“ на клизној тастатури. Одговарајућа цифра показује  .
	За деактивирање: изаберите једну од других могућих вредности на клизној тастатури.
Тајмер (генерички)	Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување.
	Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер.
	За активирање: укључите плочу за кување и изаберите једну од 4 зоне за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Символ  зоне за кување светли. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање.
Функција Одмрзавање	Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.
	За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).
	Тајмер са алармом за општу употребу.
Тајмер (генерички)	За активирање: укључите плочу за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање.
	Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.
	За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).
Функција Одмрзавање	За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните  .
	Индикатор одговарајуће зоне показује  .
	За деактивирање: притисните  или притисните  .

Ова функција вам омогућава да паузирасте/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције.

Функција Пауза

За време паузе, све цифре показују  како би сигнализирале да:

- Ни у једној зони за кување не производи се енергија.
- Све функције и тајмер су деактивирани.

За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните  и држите најмање 1 секунду.

За деактивирање: притисните и држите  најмање 1 секунду и превуците прстом од минимума до максимума дуж тастатуре која се помера на којој се приказује анимација.

Функција Оповива

Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају ненамерног престанка коришћења употребом .

Када је плоча за кување искључена, да бисте вратили подешавања, притисните  у року од 6 секунди, а затим притисните  у року од 6 секунди. За потврду операције чује се звучни сигнал.

Када је плоча за кување искључена, ако се поново не укључи у року од 6 секунди, подешавања претходних функција ће бити изгубљена.

Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:

Ниво снаге	Тајмер (секунде)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Није доступно
Boost (функција појачавања)	Није доступно

Изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните и држите изабрану вредност (од 1 до 8) на клизној тастатури. 3 секунде. Плоча ће имати вршну максималну снагу током временског периода који варира у зависности од претходно подешене снаге кувања, а затим ће се вратити на вредност подешену на почетку.

Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну и већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом.

Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве и оне са десне стране.

За активирање: притисните обе тастатуре са леве истовремено док се не појави цифра  и симбол  не засветли.

Да бисте подесили снагу употребљиве зоне у комбинованом режиму, користите последњу тастатуру за померање са леве стране.

У обе зоне за кување светли симбол .

За деактивирање: истовремено притисните тастере који се користе за активирање функције „мост“, све док симболи не нестану.

Важно! Плоча за кување аутоматски препознаје присуство веће посуде која заузима две зоне за кување, али ће управљати зонама независно осим ако се не активира функција „мост“.

Комбиновани режим (функција "премошћавања")

ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, kobасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА



Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.

0 P

Избор снаге усисавања.

Повећање/смањење брзине усисавања (снаге).

Активирање/деактивирање аутоматске функције (аутоматски режим је подразумевано активирањем).

Додиром (притиском) на траку за избор аспиратора, аутоматски режим се деактивира и можете користити вентилатор у ручном режиму.

Да бисте поново активирали аутоматски режим, притисните

тастер  : ЛЕД **auto** ће се упалити да покаже да је аспиратор активан у том режиму.

Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања.

Активирање филтера са активним угљем

– Када први пут укључите аспиратор , притисните и 5 секунди држите тастер .

Након активирања укључује се икона која показује да морају да се обаве радови на одржавању филтера са активним угљем (за мирисе) .

Сигнали који се односе на чишћење филтера за маст, приказани

ЛЕД диодом , су увек укључени.

Обнављање и реактивирање филтера са активним угљем

Након радова на одржавању филтера:

– притисните и држите 5 секунди тастер  – ЛЕД лампица филтера за маст ће се искључити и поново ће почети одбројавање.

– притисните и држите 5 секунди тастер  + – ЛЕД лампица филтера са активним угљем ће се искључити и поново ће почети одбројавање.

Подешавање ИНТЕНЗИВНЕ брзине

Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину.



ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између комбинованих зона за кување (лева и десна страна), оптимизујући расподелу снаге и избегавајући ситуације преоптерећења система.

У том циљу непрекидно се прати и по потреби смањује укупна снага. Ако није могуће пружити жељену укупну снагу, управљачки модул смањује снагу у другој грејној зони за унапред одређену вредност тако да буде тик испод одговарајуће криве снаге. Тиме се осигурава да не дође до прекорачења јачине струје од 16 А.

Тада генератор детектује задњу команду највишег приоритета добијену из корисничког интерфејса и по потреби смањује претходна подешавања активираних за другу грејну зону.

Функција управљања снагом се укључује тек при откривању присуства посуде на грејној зони.

Пример:

Ако је додатни ниво снаге (боост) (П) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена.”

ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

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

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

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол  (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

Да бисте осигурали оптималну ефикасност, увек користите посуде са равним дном које могу равномерно расподелити топлоту. Дно које није савршено равно може утицати на проводљивост снаге и топлоте.

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања. Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

Увек користите зону за кување која најбоље одговара пречнику дна шерпе.

Зоне кувања	Пречник дна шерпе	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Комбинована лева/десна	190 мм	230 мм
Појединачна лева/десна	110 мм	190 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче. Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе. Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Решавање проблема“.

Нормални звуци рада плоче за кување

Технологија индукције заснива се на стварању електромагнетних поља. Та електромагнетна поља стварају топлоту на самом дну посуде. Шерпе и тигањи могу да производе различите звуке или вибрације, зависно од њихове конструкције.

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

Ова врста звука настаје при кувању на слабој ватри и зависи од количине енергије пренете са плоче за кување у посуду. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања.

Тихи звиджук

Ова врста звука настаје кад је шерпа или тигањ празан и престаје чим се сипа вода или храна.

Пуцкетање

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, услед вибрирања спојних површина тих материјала. Овај звук долази из посуда и зависи од количине хране и начина припреме.

Гласан звиджук

Ова врста звука настаје код посуда сачињених од слојева различитих материјала, кад се користе на најјачој ватри и на две грејне зоне. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања

Бука вентилатора

Да би електронски систем радио како треба, температура плоче за кување мора да се регулише. Да би се то постигло, плоча за кување има вентилатор који се укључује да би смањео и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради неко време након искључивања уређаја ако је температура плоче за кување и даље превисока и дисплеј

приказује **H**.

Ритмични звуци попут откуцаја сата

Ова врста звука настаје само онда кад раде бар три грејне зоне и престаје или се смањује кад се нека од њих искључи.

Описани звуци су нормална појава код индукције и не треба их сматрати кваром.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
„Звучни сигнал по укључивању. Није приказан код грешке“	Команда аспиратора не ради.	Оштећење или лоша веза ЛИН кабла на електронској плочи аспиратора	Проверите спој или замените ЛИН кабл
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања након 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

- Побрините се да одржавање електричних компонената спроводи искључиво произвођач или овлашћени сервисери.

- Побрините се да оштећене каблове замењује искључиво произвођач или овлашћени сервисери.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

- Врста квара
- Модел уређаја (Art./Cod.)
- Серијски број (S.N.)

Те информације можете наћи на натписној плочици. Натписна плочица је причвршћена за дно уређаја.

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



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

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

Модел: **FMY 8391R HI**

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач континуирано унапређује своје производе. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

Додатне информације о техничким подацима могу се наћи на сајту:

www.franke.com

МОДЕЛ	FMY 8391R HI
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	7,62 kW (основна поставка)
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	4,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,02 kW

Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Маса уређаја	21 кг
Број грејних зона	4
Извор топлоте	индукција

SATURS

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU	56	PLĪTS FUNKCIJAS	62
LIETOŠANA	58	GATAVOŠANAS TABULA	64
TĪRĪŠANA UN APKOPE	58	TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS	65
MĒBEĻU PRASĪBAS	59	JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA	65
ELEKTROINSTALĀCIJA	60	ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTO-	
VIDES ASPEKTI	60	ŠANU	66
PRODUKTA APRAKSTS	61	PROBLĒMU RISINĀJUMS	67
VADĪBAS PANELIS	61	APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA	68
JAUDAS IEROBEŽOJUMS	62	TEHNISKIE DATI	68

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

- Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabāiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Lietotājiem pilnībā jāpārzina ierīces darbība un drošības funkcijas.
- Kabeļu pievienošana jāveic kompetentam tehniķim.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas dēļ.
- Pārbaudiet, vai tīkla strāvas padeve atbilst tai, kas norādīta uz produkta iekšpusē piestiprinātās datu plāksnītes.
- BRĪDINĀJUMS. Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves (ja tādas ir).
- Neaiztieciot ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Glabāiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Ierīces pievienošanai neizmantojiet adapterus, vairāku ligzdu rozetes vai pagarinātājus.
- Nestāviet uz ierīces, jo tas var to sabojāt.
- Šo ierīci lietot drīkst 8 gadus veci un vecāki bērni, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, vai personas, kam nav pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un riskiem, kas ar to ir saistīti.
- Iekārta nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien viņi nav saņēmuši norādījumus no personas, kas ir atbildīga par viņu drošību.
- Mazi bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Kontaktdakšu pievienojiet kontaktligzdai, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un atrodas pieejamā vietā.
- Atvienošanas līdzekļi ir jāiestrādā fiksētajā vadā saskaņā ar attiecīgajiem noteikumiem.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai tā servisa

aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējumiem.

- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārliecinieties, vai māsaimniecības elektrības padeve ir pareizi iezemēta.
- Nelietot atklātu liesmu (ugunsbīstamība).



BRĪDINĀJUMS. Nelietojot skrūves vai stiprinājumus saskaņā ar šiem norādījumiem, var rasties elektriskās strāvas trieciena risks.

- Ierīces nostiprināšanai izmantojiet tikai piemērotas skrūves un mazas detaļas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir uzstādīta tā, lai to varētu atvienot no barošanas avota, ar kontaktu atvēršanas attālumu (3 mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos.
- Pievienojiet nosūcēju dūmvadam, izmantojot cauruli ar minimālo diametru 120 mm. Dūmvadu maršrutam jābūt pēc iespējas īsākam.
- Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas veicami dūmgāzu novadīšanai, ir svarīgi rūpīgi ievērot vietējo iestāžu noteiktos noteikumus.
- Lietojot šo ierīci vienlaikus ar iekārtām, kurās kurināma gāze vai cits kurināmais (nav attiecināms uz ierīcēm, kas tikai izvada gaisu telpā), telpai jābūt atbilstoši vēdinātai, lai novērstu izplūdes gāzu atpakaļplūsmu.
- Pēc norādītā laika notīriet ierīci un nomainiet filtrus (ugunsbīstamība). Lūdzu skatīt sadaļu "Tīrīšana un apkope".
- Ir jāievēro noteikumi par gaisa izplūdi.
- Gaisu nedrīkst izvadīt caur dūmvadu, ko izmanto dūmu izvadīšanai no iekārtām, kurās kurināma gāze vai cita degviela (neattiecas uz ierīcēm, kas izvada gaisu tikai telpā).
- Ja vienlaikus darbojas ēdiena gatavošanas iekārta un ierīces, kuras darbina ar citu enerģiju, nevis elektrību,

negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bāri), lai novērstu gatavošanas ierīces tvaiku iesūkšanos telpā.

- Tvaika nosūcēji un citas virtuves dūmu nosūkšanas sistēmas var negatīvi ietekmēt gāzi vai citu kurināmo (tostarp citās telpās) kurināmo iekārtu drošu darbību sadegšanas gāzu atpakaļplūsmas rezultātā. Šīs gāzes var izraisīt saindēšanos ar oglekļa monoksīdu. Pēc tvaika nosūcēja vai nosūces ventilatora uzstādīšanas speciālistam ir jāpārbauda sašķidrinātās naftas gāzes iekārtu darbība, lai nodrošinātu, ka nenotiek dūmgāzu atpakaļplūsma.
- Šo plīts virsmu indukcijas sistēmas atbilst EMC standartu un EMF direktīvas prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Attiecībā uz personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem ir jāpārbauda pie sava ārsta vai implantu ražotāja, vai šīs ierīces ir pietiekami izturīgas pret traucējumiem.
- Pirms elektriskā pieslēguma veikšanas izlasiet nodaļu ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS.
- Lietošanas laikā cepšanas iekārtas ir pastāvīgi jāuzrauga: pārkarsēta eļļa var aizdegties.
- Nenovietojiet katlus un pannas uz malām, jo tas var sabojāt silikona savienojumus.



Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas. Ļoti uzmanieties un nepieskarieties rezistoriem. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.



BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusī, izslēdziet ierīci un neieslēdziet to, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošo komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.
- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.



BRĪDINĀJUMS. Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.



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



BRĪDINĀJUMS. Lietojot eļļu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar pārsegu vai ugunsdzēsības segu.

- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Simbols  uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest kā parastus sadzīves atkritumus. Likvidējamais izstrādājums jānogādā speciālā elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādes savākšanas centrā. Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no izstrādājuma nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar pilsētas domi, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā izstrādājums tika iegādāts.

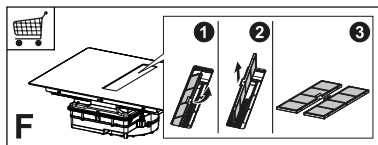
LIETOŠANA

- Tvaiku nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadīšanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Tautvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkaršusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti vadāmu sistēmu.
- Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Nekad nestāviet uz ierīces, jo šādi to var sabojāt.
- Karstus katlus un pannas novietojiet uz apmales, jo šādi var sabojāt silikona blīvējumus.
- Uz virsmas aizliegts sagriezt pārtikas sastāvdaļas un uz mest smagus priekšmetus. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

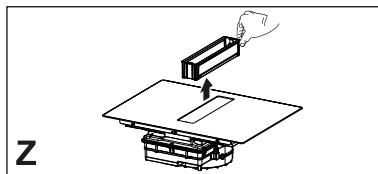
- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Ja tiek piegādāts pretsmaku ogles filtrs (F) (skat. sadaļu 'Montāžas instrukcijas'), to var atjaunot. Aktivētās ogles smaku filtru var

mazgāt un reģenerēt ik pēc 3-4 mēnešiem (vai biežāk, ja trauka nosūcējs tiek lietots intensīvi), līdz maksimāli 8 reģenerēšanas cikliem (intensīvi lietojot ierīci ieteicams nepārsniegt 5 ciklus). Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai pasūtītu jaunu filtru (F).



Reģenerācijas procedūra:

- Mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā **MAKSIMĀLI 70°C** temperatūrā vai rokām karstā ūdenī, nelietojot abrazīvus sūkļus (nelietot mazgāšanas līdzekļus!).
- Žāvēt 2 stundas cepeškrāsnī **MAKSIMĀLI 70°C** temperatūrā (ieteicams rūpīgi izlasīt savas iegādātās cepeškrāsns ekspluatācijas un montāžas instrukcijas).
- Prettauku filtru tīrīšana jāveic ik pēc 2 lietošanas mēnešiem vai biežāk, ja ierīce tiek lietota intensīvi. Filtrus var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Nemazgājiet statīvus trauku mazgājamajā mašīnā (Z).



Vispārīgie ieteikumi

MĒBEĻU PRASĪBAS

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

- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiķi. Plīts virsma ir paredzētai iegremdētai uzstādīšanai virtuves darba virsmā virtuves mezglā, kura platums ir vismaz 600 mm.
- Ja ierīce tiek uzstādīta uz degoša materiāla pamatnes, stingri jāievēro zemsprieguma instalāciju un uguns aizsardzības vadlīnijas un noteikumi.

- Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, metāla sūkļus, sāļsskābi vai citus produktus, kas var radīt virsmas skrāpējumus vai pēdas.
- Pārtiku, kas nejausi nokrīt vai uzkrājas uz virsmas, funkcionālajiem un estētiskajiem elementiem, nedrīkst ēst.

Ierīces tīrīšana

- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas jānotīra. Piekaltušu vai piedegušu pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.
- Ikdienu netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai aizvāktu piekaltušus netīrumus, piemēram, vārīšanās laikā notecējušu pienu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem skrāpiem.
- Lai aizvāktu cukuru saturošu pārtiku, piemēram, gatavošanas laikā nopilējušu ievārījumu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Lai aizvāktu jebkuru izkusušu plastmasu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

- Iebūvētām ierīcēm komponenti (plastmasas materiāli un saplāksnis) jāsamontē ar karstumizturīgām līmēm (minimums 100 °C): nepiemērotu materiālu un līmju izmantošana var izraisīt deformāciju un atdalīšanos.
- Virtuves mezglā jābūt pietiekamai vietai, lai izveidotu ierīces elektriskos savienojumus. Mezgli, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.
- Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja

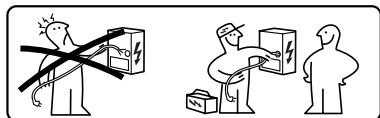
minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).

- Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150 mm līdz sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un

500 mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem. Ergonomisku apsvērumu dēļ mēs iesakām minimālo attālumu 1000 mm).

- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms uzstādīšanas uzstādiet pielīmējamo blīvējumu.

ELEKTROINSTALĀCIJA



BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, ieteicams izmantot 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F barošanas kabeli, VIENFĀZES un DIVFĀZES

savienojumu: minimālais vadītāja šķēsgriezums: 2,5 mm². Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.

- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārlicinieties, ka sadzīves elektrobarošanas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) atbilst attiecīgajiem ierīces parametriem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts uzstādīšanas rokasgrāmatā (saskaņā ar tīkla sprieguma standartiem, kas ir spēkā valsts līmenī).



Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

VIDES ASPEKTI

Atbrīvošanās no sadzīves tehnikas



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

Ierīce atbilst elektrisko un elektronisko ierīču bīstamo vielu lietojuma samazināšanas un atkritumu utilizācijas direktīvai 2012/19/ES.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

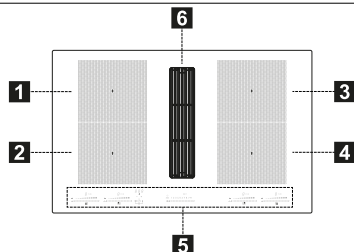
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

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

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

PRODUKTA APRAKSTS



1	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis
1+2	Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.
3+	Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.
4	

RĀDĪTĀJI

Trauka klātbūtnes konstatēšana

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

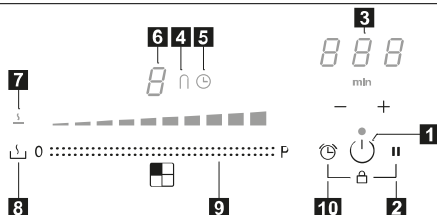
Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītim.

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

Atlikušā karstuma indikators

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

VADĪBAS PANELIS



1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
3	Taimera kontrole un gatavošanas laika indikators
4	Funkcijas "Tilts" simbols
5	Taimera simbols
6	Jaudas līmeņa indikators
7	Funkcijas 'Izbeigšana' simbols
8	Funkcijas poga 'Izbeigšana'
9	Bīdāma tastatūra
10	Taimera funkcijas poga

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu . Cipars iedegas spilgtāk, apstiprinot darbību. Novietojot katlu uz vienas no 4 gatavošanas

zonām, plīts virsma automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu. Ja uz plīts virsmas nav katlu vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir redzamās, bet izgaismotas ar zemu intensitāti.

Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.

JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zona jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot , vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēle).
- Uz dažām sekundēm iedegas visi cipari.
- Cipari atkal nodziest, nospiediet un turiet nospiešanu  un **II** 4 sekundes, līdz iedegas kreisās bīdāmās tastatūras.
- Vienlaicīgi nospiediet un 4 sekundes turiet abas ritināšanas tastatūras kreisajā pusē, līdz 3 vadības cipari norāda "CF6".

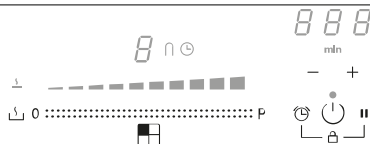
- Nospiediet **II**, līdz parādās "PHA".
- Nospiediet tālāko kreiso tastatūru, lai atlasītu pareizo iestatījumu.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Ritināšanas tastatūras vērtība	KW	Piezīme
0	7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet, nospiežot un turot  un **II**.

PLĪTS FUNKCIJAS



Bloķēšana

Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai.

Lai aktivizētu/deaktivizētu: nospiediet **- +**.

Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību

Lai aktivizētu: nospiediet , vienlaikus nospiediet un atlaidiet  + **II** un pēc tam vēlreiz .

Bēnu drošības ierīce

Visi cipari norāda **U**.

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

Lai deaktivizētu: nospiediet , vienlaikus nospiediet un atlaidiet  + **II** un pēc tam vēlreiz **II**.

Visi cipari, kas norāda **U** pazūd.

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

Pastiprinātāja funkcija

Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 10 minūtēm.

Lai aktivizētu: atlasiet vienu no 4 gatavošanas zonām un bīdāmajā tastatūrā atlasiet vērtību "Boost". Atbilstošais cipars norāda **P**.

Lai deaktivizētu: bīdāmajā tastatūrā atlasiet kādu no citām iespējamām vērtībām.

	Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās. Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris. Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti un izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām, pēc tam
Gatavošanas zonu taimeris	nospiediet "+" un "-", lai iestatītu taimeri. Iedegas gatavošanas zonas simbols . Nospiediet "+" un "-" atsevišķi, lai iestatītu atpakajskaitīšanu. Vērtības palielināšana un samazināšana iestatīšanas laikā mainās atkarībā no iestatāmā laika. Taimera pārvaldības vadības apgabala displejs parāda atpakajskaitīšanu. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 5 sekundes nekam nepieskarieties. Lai deaktivizētu: pagaidiet līdz atpakajskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera vērtības (nospiediet "+" un "-" un atiestatiet ar "-").
Taimeris (vispārīgs pielietojums)	Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai. Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pēc tam nospiediet "+" un "-", lai iestatītu taimeri. Nospiediet "+" un "-" atsevišķi, lai iestatītu atpakajskaitīšanu. Vērtības palielināšana un samazināšana iestatīšanas laikā mainās atkarībā no iestatāmā laika. Taimera pārvaldības vadības apgabala displejs parāda atpakajskaitīšanu. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 5 sekundes nekam nepieskarieties. Lai deaktivizētu: pagaidiet līdz atpakajskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera vērtības (nospiediet "+" un "-" un atiestatiet ar "-").
Funkcija 'Izbeigšana'	Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet . Atlasītās zonas cipars norāda . Lai deaktivizētu: nospiediet  vai nospiediet . Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas.
Funkcija 'Pauze'	Pauzes laikā visi cipari norāda , lai ziņotu, ka: - Nevienā no gatavošanas zonām netiek padota enerģija. - Visas funkcijas un taimeris ir deaktivizētas. Lai aktivizētu: kad plīts virsma darbojas, nospiediet un turiet nospiektu  vismaz 1 sekundi. Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiektu  vismaz 1 sekundi un velciet ar pirkstu no minimālā uz maksimālo pa bīdāmo tastatūru, kurā tiek rādīta animācija. Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas lietošanas pārtraukšanas gadījumā .
Funkcija 'Atsaukt'	Kad plīts virsma ir izslēgta, lai izgūtu iestatījumus, 6 sekunžu laikā nospiediet  un pēc tam nospiediet  6 sekunžu laikā. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens. Kad plīts virsma ir izslēgta, ja tā netiek atkal ieslēgta 6 sekunžu laikā, iepriekšējo funkciju iestatījumi tiks zaudēti.

Funkcija 'Sildīšana'	Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:	
	Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	9	Nav pieejams
	Palielināt	Nav pieejams
	Izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8) uz bīdāmās tastatūras. Plīts virsmai būs maksimālā jauda noteiktā laika periodā, kas mainās atkarībā no iepriekš iestatītās gatavošanas jaudas, pēc tam tā atgriezīsies pie sākotnēji iestatītās vērtības.	
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni.	
	Gatavošanas zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisās un labās puses.	
	Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abas tastatūras kreisajā pusē, līdz tiek parādīts cipars $\cap$ un iedegas simbols $\cap$.	
	Lai iestatītu izmantojamās zonas jaudu kombinētajā režīmā, izmantojiet pēdējo bīdāmo tastatūru kreisajā pusē.	
	Abās gatavošanas zonās iedegas simbols $\cap$.	
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet taustiņus, kas tiek izmantoti, lai aktivizētu funkciju "Tilts", līdz un simboli pazūd.	
	Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".	

GATAVOŠANAS TABULA

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

TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS



Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.

0 P

Sūkšanas jaudas izvēle.

Sūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšanās.

Automātisko funkciju aktivizēšana/deaktivizēšana (pēc noklusējuma automātiskais režīms ir aktīvs).

Pieskaroties (nospiežot) plīts tvaika nosūcēja atlases joslai, tiek deaktivizēts automātiskais režīms, un darbs ar tvaika nosūcēju jāveic manuālajā režīmā.

Lai atkārtoti aktivizētu automātisko režīmu, nospiediet taustiņu : iedegsies gaismas diode **auto**, lai norādītu, ka tvaika nosūcējs ir aktīvs šajā režīmā.

Pēc noklusējuma tvaika nosūcējs darbojas novadīšanas režīmā.

Ogļu filtra aktivizēšana

– Kad tvaika nosūcējs , tiek ieslēgts pirmo reizi, nospiediet 5 sekundes pogu .

Pēc aktivizēšanas, kad iedegas ikona, tas norāda, ka ir nepieciešama ogles (pret-smaku) filtra  apkope.

Signāli, kas saistīti ar tauku filtra tīrīšanu, tiek parādīti ar gaismas diodi , vienmēr ir iespējoti.

Ogļu filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana

Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības:

– nospiediet un 5 sekundes turiet pogu  – prettauks filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakaļskaitīšana.

– nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu  – pretsmaku filtra gaismas diode izslēgsies un atpakaļskaitīšana tiks atsākta.

Ātruma INTENSĪVE iestatišana

Šādā ātrumā sistēma darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā.

JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas piegādi 3700 W starp kombinētajām gatavošanas zonām (kreisajā un labajā pusē), optimizējot enerģijas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes.

Lai to paveiktu, kopējā jauda tiek nepārtraukti uzraudzīta un nepieciešamības gadījumā tiek samazināta. Ja kopējo nepieciešamo jaudu padot nav iespējams, vadības elements cita gatavošanas zonas elementa iepriekš definēto jaudu nekavējoties samazinās līdz līmenim, kas būs zem attiecīgās jaudas līknes līmeņa. Šādā veidā netiks pārsniegta 16 A patērējamā strāva.

Šādā gadījumā ģenerators pēdējo, ar lietotāja saskarni nosūtīto komandu pieņems ar augstāko prioritāti, un, ja tas būs nepieciešams, samazinās citam gatavošanas elementam iepriekš aktivizētos iestatījumus.

Jaudas pārvaldības funkcija pirmo tiek aktivizēta, ja tiks konstatēts uz gatavošanas elementa novietots trauks.

ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

Izmantojiet tikai traukus ar feromagnētisku pamatni, kas piemēroti lietošanai indukcijas plīti:

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

Lai pārlicinātos par trauka piemērotību,

pārbaudiet, vai ir redzams simbols  (parasti tas ir apzīmogots apakšā). Jūs varat arī novietot magnētu netālu no trauka pamatnes. Ja tas tiek pievilkt, tas nozīmē, ka trauks ir izmantojams uz indukcijas plīts.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet traukus ar plakanu pamatni, kas var vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā lietot katlus

Katla/pannas minimālais diametrs dažādām gatavošanas zonām. Lai nodrošinātu plīts pareizu darbību, traukam jāaptver viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tam jābūt ar piemērotu minimālo diametru.

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Kombinēts pa kreisi/pa labi	190 mm	230 mm
Viens kreisais/labais	110 mm	190 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu

Neizmantojiet uz plīts tukšus vai ar plānu dibenu katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt

Piemērs:

Ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (palielinājums) (P), 2. gatavošanas zona vienlaikus nevar pārsniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."

temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, tādējādi radot risku sabojāt katlu vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Parasti plīts darbības trokšņi

Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radiāciju. Šie elektromagnētiskie lauki trauka apakšdaļā tieši rada siltumu. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida.

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora troksnis)

Šis troksnis rodas, gatavojot ar augstu siltuma līmeni, un to nosaka enerģijas daudzums, kas tiek pārnesti no plīts uz pannām. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Viegla šņākšana

Šis troksnis rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs, un apstājas, ja trauks ir piepildīts ar ūdeni vai pārtiku.

Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, ja pannas ir izgatavotas no vairāku materiālu slāņiem, un to rada dažādo materiālu saskares virsmu vibrācijas. Troksnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Stipra šņākšana

Šis troksnis rodas, ja katli ir izgatavoti no vairāku materiālu slāņiem, kā arī, ja tie tiek izmantoti maksimālajā režīmā, kā arī uz divām gatavošanas zonām. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir

nepieciešams regulēt plīts temperatūru. Lai to varētu paveikt, plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek ieslēgts, lai samazinātu un regulētu elektronikas sistēmas temperatūru.

Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatēta gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta un

displejā tiek rādīts **H**.

Ritmiskas, pulksteņa tikšņu skaņas

Šis troksnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, ja kāda no tām tiek izslēgta.

Šādi trokšņi ir normāla indukcijas tehnoloģijas parādība, tādēļ tos neuzskata defektiem.

PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
"Akustiskais signāls iedarbības laikā. Nav redzams kļūdas kods"	Tvaiku nosūcēja vadība nedarbojas.	Bojāts LIN kabelis, vai tas ir slikti pievienots pie elektronikas plates.	Pārbaudīt savienojumu / nomainīt LIN kabeli.
ER03	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tika konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Ūdens vai trauks uz vadības paneļa.	Neņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
ER21	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Pārbaudiet, vai plītij ir pietiekama ventilācija. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E2	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Nepiemērots trauks. Trauks zaudē magnētiskās īpašības un var sabojāt indukcijas plīti.	Izmantojiet atbilstošu trauku. Kļūda automātiski izzūd pēc 8 s, un gatavošanas zonu var izmantot vēlreiz. Turpmāku kļūdu gadījumā trauks ir jānomaina. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/ vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/ vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Iztīriet ventilatoru un neņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Atvienojiet plīti no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam pievienojiet plīti atkal barošanas avotam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.		

APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

- Nodrošiniet, lai elektrisko sastāvdaļu apkopi veiktu tikai veic tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.
- Nodrošiniet, lai bojātu elektrisko kabeļu nomaiņu veiktu tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

- Kļūmes veids
- Ierīces modelis (Art. Nr./kods)
- Sērijas numurs (S.N.)

Šī informācija ir norādīta identifikācijas plāksnītē. Šī identifikācijas plāksnīte ir piestiprināta ierīces apakšdaļā.

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Šī ierīce ir projektēta, ražota un pārdota saskaņā ar EEK direktīvām.

TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis: **FMY 8391R HI**

Lūdzu, skatīt identifikācijas plāksnīti, kas piestiprināta pie produkta apakšdaļas.

Ražotājs pastāvīgi uzlabo savus produktus.

Tādēļ šīs instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

Papildu tehniskā informācija ir pieejama vietnē:
www.franke.com

MODELIS	FMY 8391R HI
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestatījums)
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	4,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,02 kW

Parametrs	Vērtība
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Ierīces svars	21kg
Gatavošanas zonu skaits	4
Siltuma avots	indukcija

TURINYS

INFORMACIJA APIE SAUGĄ	69	KAITLENTĖS FUNKCIJOS	75
NAUDOJIMAS	71	MAISTO GAMINIMO LENTELĖ	77
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	71	GARTRAUKIO FUNKCIJOS	78
REIKALAVIMAI BALDAMS	72	GALIOS VALDYMO FUNKCIJA	78
ELEKTROS PRIJUNGIMAS	73	PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS	79
APLINKOSAUGOS ASPEKTAI	73	PROBLEMŲ SPRENDIMAS	80
GAMINIO APRAŠYMAS	74	PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS	81
VALDYMO SKYDELIS	74	TECHNINIAI DUOMENYS	81
GALIOS APRIBOJIMAS	75		

INFORMACIJA APIE SAUGĄ

- Savo saugumui užtikrinti ir tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, prieš montuojant ir paleidžiant veikti, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu, net ir tuomet, jei perleidžiate arba perduodate kitiems. Naudotojai turi žinoti visas prietaiso eksploataavimo ir saugos funkcijas.
- Laidus sujungti privalo kvalifikuotas specialistas.
- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu produkto viduje pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles (jei yra).
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Prietaisui prijungti nenaudokite adapterių, šakotuvų arba ilgintuvų.
- Nestovėkite ant prietaiso, nes jį galite sugadinti.
- Šis prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinę, jutiminę arba psichinę negalią arba neturintys patirties ir žinių, nebent yra prižiūrimi arba buvo išmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta susijusią riziką.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę arba psichinę negalią arba jei jiems trūksta patirties ir žinių, nebent yra prižiūrimi ir gavo instrukcijas apie prietaiso naudojimą iš už jų saugą atsakingo asmens.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Naudotojo valymo ir priežiūros darbų negali atlikti vaikai bei priežiūros.
- Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
- Atjungimo priemonės turi būti įmontuotos į fiksuotus kabelius, atitinkančius susijusius standartus.
- Jei maitinimo kabelis pažeistas, kad būtų išvengta pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas arba jo aptarnavimo

agentas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys.

- I klasės prietaisų atveju, patikrinkite, ar buitinis elektros tiekimo šaltinis garantuoja tinkamą įžeminimą.
- Nenaudokite atviros liepsnos (gaisro pavojus).



[SPĖJIMAS: jei sraigtai arba tvirtinantys įrenginiai bus montuojami nesilaikant šių nurodymų, elektra gali kelti pavojų.

- Naudokite tik prietaisui tvirtinti tinkamus varžtus ir priedus.
- Įsitikinkite, kad priedas sumontuotas taip, kad būtų galima jį atjungti nuo maitinimo šaltinio su tokiu kontaktų (3 mm) atsidarymo atstumu, kuris garantuotų visišką atjungimą esant III kategorijos viršįtampio sąlygoms.
- Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio mažiausiai 120 mm skersmens vamzdžiu. Dūmtraukio maršrutas turi būti kuo trumpesnis.
- Atsižvelgiant į dūmams išleisti reikalingas technines ir apsaugos priemones, svarbu kruopščiai laikytis vietinių institucijų nustatytų reglamentų.
- Kai šis prietaisas naudojamas vienu metu su dujas arba kitą kūrą deginančiais prietaisais (netaikoma prietaisams, kurie išleidžia orą tik į patalpą), patalpa turi būti tinkamai ventiliuojama, kad būtų išvengta išmetamųjų dujų grįžtamojo srauto.
- Nuvalykite prietaisą ir pakeiskite filtrus po nurodyto laiko tarpo (gaisro pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.
- Reikia laikytis su oro išleidimu susijusių reglamentų.
- Oras negali būti išmetamas į dūmtraukį, naudojamą dujiniais arba kito kuro prietaisų dūmų išmetimui (netaikoma prietaisams, išleidžiantiems orą tik į patalpą).

- Kai maisto ruošimo prietaisais ir kitokia nei elektra energija maitinami prietaisai veikia vienu metu, neigiamas patalpos slėgis neturi viršyti 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), kad dūmai nebūtų įsiurbti į maisto ruošimo prietaiso patalpą.
- Virtuviniai gartraukiai ir kita maisto ruošimui skirta dūmų ištraukimo įranga gali turėti neigiamos įtakos elektrinių, dujinių arba kito kuro buitinių prietaisų (įskaitant esančius kitose patalpose) saugiam veikimui dėl degimo dujų atgalinio srauto. Šios dujos gali sukelti apsinuodijimą anglies monoksidu. Sumontavus gartraukį arba maisto ruošimo dūmų ištraukimo įtaisą, skystas dujas naudojančių prietaisų veikimą gali išbandyti ekspertas, kad garantuotų, jok nebus degimo dujų atgalinio srauto.
- Šių kaitlenčių indukcinės sistemos atitinka EMS standartų ir EML direktyvos reikalavimus ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniniams prietaisams. Širdies stimuliatorių arba kitų elektroninių prietaisų nešiotojai turi su savo gydytoju arba gamintoju išsiaiškinti, ar šie prietaisai pakankamai atsparūs trukdžiams.
- Prieš prijungdami prie elektros tinklo, perskaitykite skyrių ELEKTROS JUNGTIS.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat stebimos: perkaitęs aliejus gali užsidegti.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant krašto, nes gali susigadinti silikoninės jungtys.



Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista. Ypač saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų. Mažesni nei 8 metų amžiaus vaikai turi būti laikomi toliau, nebent būtų nuolat prižiūrimi.



[SPĖJIMAS: Jei paviršius yra įtrūkęs, išjunkite prietaisą ir neįjunkite jo, kad išvengtumėte elektros smūgių rizikos.

- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.
- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.



[SPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.



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



[SPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir po to uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba priešgaisrine antklode.

- Prietaiso niekada negalima montuoti už dekoracinių durelių, kad jis neperkaistų.
- Symbolis  ant gaminio arba ant jo pakuotės nurodo, kad gaminyje negali būti šalinamas buitinis atliekomis. Šalinamas gaminyje turi būti pristatytas į specialų surinkimo centrą, kad būtų perdirbti elektros ir elektroniniai komponentai. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Išsamesnės informacijos apie šio gaminio šalinimą gausite kreipdamiesi į savivaldybę, vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje gaminyje buvo įsigytas.

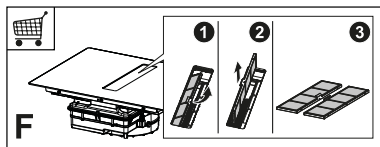
NAUDOJIMAS

- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačiu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Įrenginys niekada neturi būti įrengiamas už dekoratyvinių durelių, taip apsaugant jį nuo perkaitimo.
- Niekada nestovėkite ant įrenginio, nes tai gali jį pažeisti.
- Nedėkite karštų keptuvių ir puodų ant rėmo, nes tai gali pažeisti silikono tarpiklius.
- Ant paviršiaus neruoškite maisto; saugokite, kad ant paviršiaus nenukristų sunkių daiktų. Netraukite puodų ar indų per paviršių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

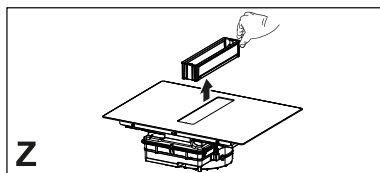
- Prieš bet kokią priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.
- Jei anglies filtras nuo kvapų tiekiamas ir yra (F) tipo (vadovaukitės montavimo instrukcijomis), jis gali būti regeneruotas. Aktyvintos anglies kvapų filtras gali būti

plaunamas ir atnaujinamas kas 3–4 mėnesius (arba dažniau, jei gartraukis intensyviai naudojamas), maksimaliai iki 8 atnaujinimo ciklą (tuo atveju, jei jis naudojamas ypač intensyviai, rekomenduojama neviršyti 5 ciklą). Kreipkitės į aptarnavimo tarnybą, kad užsisakytumėte naują filtrą (F).



Atnaujinimo procedūra:

- Plaukite indaplovėje esant maksimaliai 70 °C temperatūrai arba rankomis nenaudodami abrazyvinių kempinių (nenaudokite ploviklių!).
- Džiovinkite orkaitėje esant 70 °C MAKŠ. temperatūrai 2 valandas (rekomenduojama atidžiai perskaityti naudotojo vadovą ir savo orkaitės surinkimo instrukciją).
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 mėnesius ar dažniau, jei įrenginys naudojamas intensyviai. Filtrai gali būti plaunami indaplovėje. Grotelių neplaukite indaplovėje (Z).



Bendros rekomendacijos

- Nenaudokite šiurkščių kempinių, vielos šepečių, vandenilio chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršių.
- Netyčia nukritęs ar ant paviršiaus, funkcinių ar estetinių kaitlentės elementų susikaupęs maistas negali būti valgomas.

Įrenginio valymas

- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsauginės valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.
- Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonę, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

REIKALAVIMAI BALDAMS

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

- Tarp prietaiso ir darbatalio nenaudokite silikoninio sandariklio. Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600 mm ar didesnis.
- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui

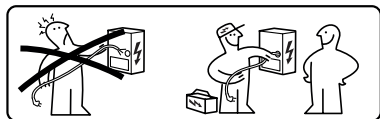
atspariais klizais (min. 100 °C): naudojant netinkamą medžiagą ir klizus, gali deformuotis arba atkibti.

- Virtuvės balduose turi būti pakankamai erdvės įrenginio elektros prijungimui. Virš įrenginio ant sienos tvirtinami baldai turi būti montuojami tinkamu atstumu, paliekant patogiam darbui reikalingos erdvės.
- Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio kraštus, jei minimalus atstumas atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.
- Minimalus atstumas tarp įmontuoto įrenginio ir galinės sienos yra nurodytas įmontuojamo įrenginio montavimo brėžinyje (150 mm iki šoninės sienos, 40

mm iki galinės sienos ir 500 mm iki virš įrenginio ant sienos tvirtinamų. Dėl ergonominių priežasčių, rekomenduojamas mažiausiai 1000 mm atstumas).

- Siekdami apsaugoti nuo skysčio įsiskverbimo tarp kaitlentės krašto ir stalviršio, prieš montavimą uždėkite lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS



⚠ ĮSPĖJIMAS. Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgaliojimo montuotojo.

- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „Y“ tipo jungiklį. Rekomenduojama naudoti H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm² maitinimo laidą su VIENFAZE arba DVIFAZE jungtimi: minimalus laidininkų

pjūvis: 2,5 mm². Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm.

- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite prietaisą, kaip parodyta montavimo vadove (vadovaudamiesi nacionaliniu lygiu tinklo įtampai taikomais pamatiniais standartais).

⚠ Dėmesio! Nelituokite laidų!

APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

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

Įrenginys atitinka direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninėje įrangoje naudojamų pavojingų medžiagų mažinimo ir atliekų šalinimo.

Pakuotės medžiagų šalinimas

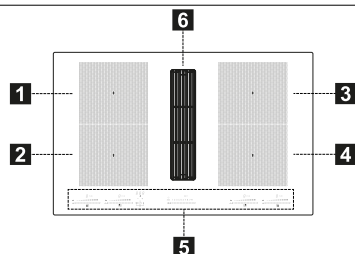
Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

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

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

GAMINIO APRAŠYMAS



1	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
2	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
3	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
3+	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
4	3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

RODIKLIAI

Indo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.

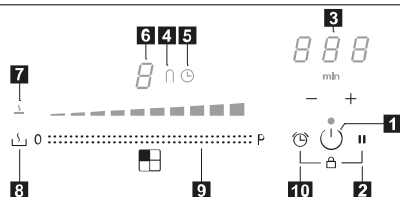
Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinio kaitlenčių.

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

Liekamojo karščio indikatorius

Liekamojo karščio indikatorius yra apsauginė funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar yra lygus 50 °C arba karštesnis ir prisilietus plikomis rankomis, gali nudeginti. Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo

VALDYMO SKYDELIS



1	Ijungta / išjungta
2	Pauzės funkcijos klavišas
3	Laikmačio ir kaitinimo laiko indikatorius
4	Funkcijos „tiltas“ simbolis
5	Laikmačio simbolis
6	Galios lygio indikatorius
7	Atitirpinimo funkcijos simbolis
8	Tirpinimo funkcijos klavišas
9	Slinkimo klaviatūra
10	Laikmačio funkcijos klavišas

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos

paspaudus nuorodinį skaičių . Skaitmuo užsidegs ryškia šviesa, kad patvirtintumėte veiksmą.

Kai puodas pastatomas vienoje iš 4 kaitinimo

zonų, kaitlentė automatiškai atpažįsta jo buvimą, o atitinkamas skaitmuo pradeda šviesti ryškiau, kad galėtumėte ją įjungti. Jei ant kaitlentės puodų arba kitų objektų nėra, jokie skaitmenys nebus rodomi.

Valdiklių skydelyje funkcijos rodomos visada,

tačiau jų apšvietimas yra labai silpnas.

Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

GALIOS APRIBOJIMAS

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.

Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant  arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.

- Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo (šis veiksmas turi būti atliekamas kiekvieną kartą atidarius meniu).
- Kelioms sekundėms pradeda šviesti visi skaitmenys.
- Kai tik skaitmenys iš naujo išsijungia, paspauskite ir laikykite nuspaudę  ir  4 sekundes, kol slinkimo klaviatūros kairėje užsidegs.

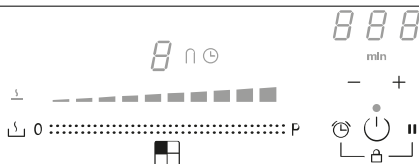
- Nuspauskite ir vienu metu 4 sekundes laikykite nuspaudę abi kairėje esančias slinkimo klaviatūras, kol 3 valdymo skaitmenys rodys „CF6“.
- Spauskite , kol bus parodyta „PHA“.
- Paspauskite paskutinę klaviatūrą kairėje, kad pasirinktumėte teisingą nustatymą.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Reikšmė slinkimo klaviatūroje	KW	Pastabos
0	7,4	Standartinis pradinis nustatymas
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Įvedę teisingą vertę patvirtinkite paspausdami ir laikydami nuspaudę  ir .

KAITLENTĖS FUNKCIJOS



Blokavimas	Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę.
	Norėdami suaktyvinti / išjungti: paspauskite  +  .
	Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos
Apsaugos nuo vaikų prietaisas	Norėdami suaktyvinti: paspauskite  , vienu metu paspauskite ir atleiskite  +  ir po to dar kartą  .
	Visi skaitmenys rodo  .
	Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
	Norėdami išjungti: paspauskite  , vienu metu paspauskite ir atleiskite  +  ir po to dar kartą  .
Funkcija „Boost“	Visi  rodantys skaitmenys dingsta.
	Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
	Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 10 minutes.
	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir slinkimo klaviatūroje pasirinkite reikšmę „Boost“. Atitinkamas skaitmuo nurodo  .
	Norėdami išjungti: pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių slinkimo klaviatūroje.

	Su laikmačiu pasibaigus nustatytam laikui galima išjungti tam tikrą kaitinimo zoną. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną atskirai, nes kiekviena turi savo atskirą laikmatį. Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę ir pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų,
Maisto gaminimo vietų laikmatis	 paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte laikmatį. Kaitinimo zonos simbolis užsidega. Vieną kartą paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte atbulinį skaičiavimą. Reikšmės padidėjimas ir sumažėjimas nustatymo metu skiriasi atsižvelgiant į nustatomą laiką. Laikmačio valdiklių srities ekranas rodo atbulinį skaičiavimą. Nieko nelieskite 5 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nuliui laikmačio reikšmės (paspauskite „+“ ir „-“ bei nustatykite nuliui su „-“).
Laikmatis (bendras)	Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui. Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę, paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte laikmatį. Vieną kartą paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte atbulinį skaičiavimą. Reikšmės padidėjimas ir sumažėjimas nustatymo metu skiriasi atsižvelgiant į nustatomą laiką. Laikmačio valdiklių srities ekranas rodo atbulinį skaičiavimą. Nieko nelieskite 5 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nuliui laikmačio reikšmės (paspauskite „+“ ir „-“ bei nustatykite nuliui su „-“).
Tirpinimo funkcija	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite . Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo . Norėdami išjungti: paspauskite  arba paspauskite . Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas.
Pauzės funkcija	Pauzės metu visi skaitmenys rodo  pranešdami, kad: - Nė vienoje iš kaitinimo zonų netiekama energija. - Visos funkcijos ir laikmatis yra išjungti. Norėdami suaktyvinti: kai kaitlentė veikia, paspauskite ir laikykite nuspaudę  bent 1 sekundę. Norėdami išjungti: nuspauskite ir laikykite nuspaudę  bent 1 sekundę ir slinkite pirštu nuo minimalaus iki maksimalaus dydžio išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją. Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus netyčinio sustabdymo atveju naudojant .
Iškvietimo funkcija	Kai kaitlentė išjungta, norėdami atkurti nustatymus, paspauskite  per 6 sekundes, tada paspauskite  per 6 sekundes. Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą. Kai kaitlentė išjungta, jei ji nebus vėl įjungta per 6 sekundes, bus prarasti ankstesnių funkcijų nustatymai.

Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę:

Galios lygis	Laikmatis (sekundės)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nėra
Boost	Nėra

Šildymo funkcija

Pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir nuspauskite bei 3 sekundes laikykite nuspaudę pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8) slinkimo klaviatūroje. Kaitlentė veiks didžiausia galia laiko tarpą, kuris svyruoja atsižvelgiant į anksčiau nustatytą kaitinimo galią, tada grįš prie pradžioje nustatytos vertės.

su šia funkcija galima sujungti 2 kaitinimo zonas norint jas naudoti ir valdyti kaip vieną ir didesnę kaitinimo zoną. Tai suteikia galimybę naudoti puodus platesniu dugnu.

Šiai funkcijai pasirenkamos kaitinimo zonos yra tik kairėje ir tik dešinėje.

Norėdami suaktyvinti: vienu metu spauskite abi klaviatūras kairėje, kol skaitmenys

rodys  ir simbolis  užsidegs.

Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)

Norėdami nustatyti kombinuotuoju režimu naudojamos zonos galią, naudokite paskutinę kairėje esančią slinkimo klaviatūrą.

Abiejose kaitinimo zonose simbolis  užsidega.

Norėdami išjungti: vienu metu paspauskite naudojamus klavišus, kad suaktyvintumėte funkciją „tiltas“ tol, kol simboliai ir dings.

Svarbu! Kaitlentė automatiškai atpažįsta didesnę uždėtą puodą, kuris užima dvi kaitinimo zonas, bet valdys zonas atskirai, nebent yra suaktyvinta funkcija „tiltas“.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

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

GARTRAUKIO FUNKCIJOS



Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.

0 P

Oro ištraukimo galios pasirinkimas.

Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas.

Automatinės funkcijos aktyvinimas / deaktyvinimas (pagal numatytuosius nustatymus automatinis režimas yra aktyvus).

Kai paliečiamas (paspaudžiamas) kaitlentės gartraukio pasirinkimo stulpelis, automatinis režimas išsijungia ir įsijungia rankinis ištraukiklio ventiliatoriaus režimas.

Jei norite vėl įjungti automatinį režimą, paspauskite mygtuką : užsidegs LED indikatorius **auto**, kuris nurodys, kad gartraukis veikia naudodamas šį režimą.

Pagal numatytuosius nustatymus gartraukis veikia ištraukimo režimu.

Suaktyvinkite anglies filtrą

– Pirmą kartą įjungę gartraukį paspauskite ir 5 sekundes

palaikykite mygtuką .

Po įjungimo užsidegs piktograma, reiškianti reikalingą anglies (kvapų) filtro priežiūrą .

Riebalų filtro valymo perspėjimas šviesos diodu visada įjungtas.

Aktyvintos anglies kvapų filtro soties pradinis nustatymas

Atlikę filtro priežiūrą:

– paspauskite ir 5 sekundes palaikykite mygtuką – riebalų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.

– paspauskite mygtuką ir 5 sekundes palaikykite mygtuką – kvapų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.

Nustatykite greitį INTENSIVUS

Šis greitis yra nustatytas veikti 5 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį.

GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3700 W galios tiekimą tarp kombinuotos kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pusės),

optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų.

Siekiant tai atlikti, bendra galia yra nuolat stebima ir sumažinama, jei reikia. Jei neįmanoma tiekti visos reikalingos galios, valdymo elementas atitinkamai sumažina galią kitoje maisto gaminimo vietoje, kad ji būtų

mažesnė nei atitinkama galios kreivė. Šis veiksmas užtikrina, kad 16 A srovės absorbcija nebus viršyta.

Šiuo atveju generatorius nustato paskutinę aukščiausio prioriteto vartotojo sąsajos komandą ir, jei reikia, sumažina ankstesnius kitam maisto gaminimo elementui aktyvuotus nustatymus.

Galios valdymo funkcija aktyvuojama, aptikus keptuvę ant maisto gaminimo elemento.

Pavyzdys:

Jei 1 kaitinimo zonai pasirenkamas papildomas galios lygis („boost“) (P), 2 kaitinimo zona tuo pačiu metu negalės viršyti 9 galios lygio ir bus automatiškai apribota.“

PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinio kaitlentės:

- ketus
- emaliuotas plienas
- anglies plienas
- nerūdijantis plienas (taip pat ir ne visas)
- aliuminis su feromagnetine danga arba dugnu su feromagnetine plokšte

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą,

patikrinkite, ar yra simbolis  (paprastai atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka prikišęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukciniai kaitlentė.

Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus plokščiu dugnu, kad galėtumėte vienodai paskirstyti karštį. Ne visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus

Mažiausias puodo / keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms. Siekiant užtikrinti, kad kaitinimo zona veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną ar daugiau atskaitos vietų, nurodytų ant kaitlentės paviršiaus ir privalo būti tinkamo mažiausio skersmens.

Visada naudokite kaitinimo zoną, kuri geriausiai atitiktų puodo dugno skersmenį.

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
Kombinuota kairė / dešinė	190 mm	230 mm
Atskiros kairė / dešinė	110 mm	190 mm

Tušti puodai / keptuvės arba puodai / keptuvės plonu dugnu

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba

puodų / keptuvių plonu dugnu ant kaitlentės, nes su jais nebus galima kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra bus per aukšta, todėl kyla rizika pažeisti puodą arba kaitlentės paviršių. Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės. Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimas“.

Prastas kaitlentės darbinis triukšmas

Indukcinė technologija yra pagrįsta elektromagnetinio lauko sukūrimu. Šie elektromagnetiniai laukai sukuria šilumą tiesiog keptuvės dugne. Puodai ir keptuvės gali kelti įvairius triukšmus ar vibracijas, tai priklauso nuo jų pagaminimo būdo.

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Nedidelis burzgimas (kaip transformatoriaus garsas)

Šis triukšmas sukeliamas tuomet, kai verdama dideliu karščio lygiu ir priklauso nuo kaitlentės puodams perduodamos energijos. Triukšmas išnyks ar sumažės sumažinus šilumos lygį.

Nedidelis šnypštimas

Šis triukšmas girdisi tuomet, kai kepimo indas yra tuščias ir nutyla tuomet, kai indas pripildomas vandens arba maisto.

Traškesys

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintus puodus, o jį sukelia skirtingų medžiagų paviršių vibracija. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvelgiant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

Didelis traškesys

Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų sluoksnių pagamintus puodus ir, be to, kai jie naudojami didžiausiu intensyvumu ir taip pat ant dviejų kaitinimo zonų. Triukšmas išnyks ar sumažės sumažinus šilumos lygį.

Ventiliatoriaus triukšmas

Kad elektroninė sistema tinkamai veiktų, reikia

sureguliuoti kaitlentės temperatūrą. Kaitlentėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Gali atsitikti taip, kad išjungus prietaisą, ventiliatorius vis dar veiks, tai atsitinka dėl to, kad kaitlentės temperatūra dar yra per aukšta, o ekrane bus rodoma **H**.

Ritmingi ir į laikrodžio tikslėjimą panašūs garsai
Šis triukšmas pasitaiko išskirtinai tik tuomet, kai veikia mažiausiai trys kaitinimo zonos ir dingsta arba sumažėja tuomet, kai kuri nors iš jų išsijungia.
Aprašytas triukšmas yra įprasta indukcinės technologijos savybė ir nėra laikomi gedimais.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
„Garsinis įjungimo signalas. Nerodomas joks klaidos kodas“	Gartraukio komanda neveikia	Pažeistas LIN kabelis arba blogas jungimas prie gartraukio elektroninio skydo	Patikrinkite prijungimą / pakeiskite LIN kabelį
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventilacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai panaikinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulkelėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

- Pasirūpinkite, kad elektros komponentų priežiūrą atliktų tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.
- Pasirūpinkite, kad pažeistus laidus galėtų keisti tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.

Susisieškite su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

- Gedimo tipas
- Įrenginio modelis (Art./Kod.)
- Serijos numeris (S.N.)

Ši informacija pateikiama identifikavimo plokštelėje. Identifikavimo plokštelė yra pritvirtinta prie įrenginio dugno.

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir parduodamas pagal EEB direktyvas.

TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis: **FMY 8391R HI**

Žiūrėkite gaminio apačioje pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat atlieka gaminio patobulinimus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama svetainėje:
www.franke.com

MODELIS	FMY 8391R HI
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,02 Kw

Parametras	Vertė
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Įrenginio svoris	21 kg
Kaitinimo zonų skaičius	4
Šilumos šaltinis	indukcija

SISU

OHUTUSTEAVE	82	KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID	88
KASUTAMINE	84	TOITUDE TABEL	90
PUHASTAMINE JA HOOLDUS	85	TÕMBESEADME FUNKTSIOONID	91
NÕUDED MÖÖBLILE	85	VÕIMSUSE REGULEERIMINE	91
ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE	86	JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL	92
KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID	86	PROBLEEMIDE LAHENDUSED	93
TOOTE KIRJELDUS	87	HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS	93
JUHTPANEEL	87	TEHNILISED ANDMED	94
VÕIMSUSE PIIRAMINE	88		

OHUTUSTEAVE

- Teie turvalisuse ja seadme õige kasutamise huvides lugege enne paigaldamist ja kasutamist see juhend hoolikalt läbi. Säilitage neid juhiseid alati koos seadmega ning seadme üle andmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kasutusjuhend. Kasutajad peavad täielikult oskama seadet kasutada ja tundma selle ohutusfunktsioone.
- Juhtmed peab ühendama pädev tehnik.
- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest paigaldamisest või kasutamisest.
- Veenduge, et toiteallikas vastab toote andmesildil märgitule.
- TÄHELEPANU! Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled (kui need on olemas).
- Ärge puudutage seadet märgade käte ega muude kehaosadega.
- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks adaptereid, mitut pistikupesa ega pikendusjuhet.
- Ärge seiske seadme peal, nii võite seadet kahjustada.
- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, tingimusel, et neid juhendatakse või õpetatakse seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevat ohte.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid juhendab seadme kasutamisel nende ohutuse eest vastutav isik.
- Jälgige lapsi ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha kasutaja kohustuseks olevaid puhastus- ja hooldustöid.
- Ühendage pistik kehtivatele määrustele vastavasse ligipääsetavas kohas asuvasse pistikupessa.
- Toite isoleerimise seadmed peavad olema integreeritud alalisse

juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohu vältimiseks lasta välja vahetada tootjal, tootja volitatud tehnilise abi keskusel või sobiva kvalifikatsiooniga spetsialistil.
- I klassi seadmetel kontrollige, et kodune toiteallikas tagaks nõuetekohase maanduse.
- Mitte kasutada lahtist leeki (tuleoht).



TÄHELEPANU! Kruvide või kinnitusvahendite paigaldamine teisiti kui nendes juhtistes ette nähtud võib põhjustada elektrilööke.

- Kasutage seadme kinnitamiseks ainult sobivaid kruvisid ja muid detaile.
- Veenduge, et seade on paigaldatud nii, et selle saab toiteallikast lahti ühendada ning kontaktide avanemiskaugus (3 mm) tagab täieliku ühenduse katkestuse III kategooria ülepinge korral.
- Ühendage ekstraktor lõõriga, kasutades vähemalt 120 mm läbimõõduga toru. Lõõr peab olema võimalikult lühike.
- Suitsugaaside väljajuhtimisel rakendatavate tehniliste ja ohutusmeetmete asjus on oluline järgida täpselt kohalikke kehtivaid eeskirju.
- Kui seadet kasutatakse samal ajal gaasi või muud kütust tarbivate seadmetega (ei kehti seadmetega, mis väljutavad ainult ruumi õhku), peab ruum olema piisavalt ventileeritud, et vältida heitgaaside tagasivoolu.
- Puhastage seade ja vahetage filtrid nõutava aja möödudes (tuleoht). Vt lõiku Puhastamine ja hooldus.
- Järgige õhu väljutamise eeskirju.
- Õhku ei tohi suunata lõõri, mida kasutatakse gaasi või muud kütust põletavate seadmete suitsu

eemaldamiseks (ei kehti seadmetega, mis väljutavad õhku ainult ruumis).

- Kui toiduvalmistamise seade ja muu kui elektrienergiaga töötavad seadmed on korraga töös, ei tohi alarõhk ruumis ületada 4 Pa (4×10^{-5} baari), see aitab vältida olukorda, et toiduvalmistamise seade imeb auru uuesti tuppa.
- Õhupuhastid ja muud toiduvalmistamisauru eemaldamise süsteemid võivad põlemisgaaside tagasivoolu tõttu negatiivselt mõjutada gaasi või muud kütust põletavate seadmete (ka nende, mis asuvad teistes ruumides) ohutut tööd. Need gaasid võivad põhjustada süsinikmonooksiidi mürgitust. Pärast õhupuhasti või toiduvalmistamisauru eemaldamise seadme paigaldamist peaks asjatundja kontrollima vedelgaasiseadmete tööd, et välistada põlemisgaasi tagasivool.
- Nende pliidiplaatide induksioonsüsteemid vastavad elektromagnetilise ühilduvuse standardite ja elektromagnetvälja direktiivi nõuetele ning need ei tohiks segada teisi elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muude elektrooniliste implantaatidega inimesed peaksid arstilt või implantaatide tootjalt küsima, kas nende seadmed on häirete suhtes piisavalt vastupidavad.
- Enne elektriühenduse loomist lugege läbi peatükk ELEKTRIÜHENDUS.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge asetage potte ega panne servadele, kuna see võib kahjustada silikoonühendusi.



Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.



TÄHELEPANU! Kui pind on mõranenud, lülitage seade välja ja et elektrilöögi ohtu vältida, ärge lülitage seda uuesti sisse.

- Ärge kasutage toote puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metalletsemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, sest need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliiit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.
- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.



TÄHELEPANU! Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele.



HOIATUS: Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.



TÄHELEPANU! Õli või rasvade kasutamisel ei tohi pliiti järelevalveta jätta, need ained võivad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. **KEELATUD** on proovida tuld kustutada veega, selle asemel lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.

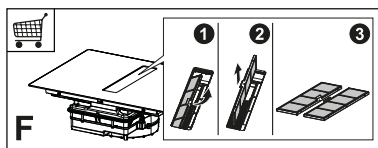
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Tootel või selle pakendil olev sümbol  tähendab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Kasutuselt kõrvaldatav toode tuleb viia vastavasse elektriliste ja elektrooniliste komponentide ringlussevõtu ja kogumiskeskusesse. Tagades selle toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tekkida võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

KASUTAMINE

- Pliidikumm on loodud ainult toiduvalmistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- Ärge kasutage seadet kunagi eesmärkidel, mille jaoks see mõeldud pole.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet kunagi paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Ärge kunagi seadmel seiske, see võib seda kahjustada.
- Ärge toetage kuumi potte ja panne raamile, kuna see võib kahjustada silikoontihendeid.
- Ärge lõigake ega valmistage pinnal toiduaineid ette ning vältige kõvade esemete kukkumist sellele. Ärge lohistage panne ega plaate üle pinna.

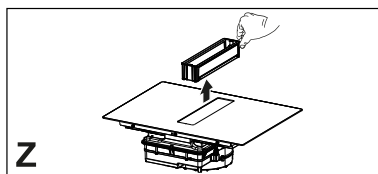
PUHAŠTAMINE JA HOOLDUS

- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.
- Kui komplektis on söepõhine lõhnafilter ja see on F-tüüpi (vt paigaldusjuhised), saab seda ennistada. Aktiivsöe-lõhnafiltri võib regenereerida iga 3–4 kuu järel (või õhupuhassti intensiivse kasutamise korral sagedamini), maksimaalselt 8 regenereerimistsükli (eriti intensiivse kasutamise korral on soovitatav mitte ületada 5 tsükli). Uue filtri (F) tellimiseks võtke palun ühendust teenindusega.



Regenereerimise protseduur:

- Peske nõudepesumasinas MAX temperatuuril 70° või peske käsitsi kuumas vees ilma abrasiivseid vamme kasutamata (ärge kasutage puhastusvahendeid!).
- Kuivatage 2 tundi ahjus MAX temperatuuril 70° (soovitatav on hoolikalt lugeda ahju kasutusjuhendit ja koostamisjuhiseid).
- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga 2 kasutuskuu järel, eriti suure kasutuskooormuse korral sagedamini. Neid saab pesta nõudepesumasinas. Ärge peske võresid nõudepesumasinas (Z).



NÕUDED MÖÖBLILE

Paigaldamisel on kohustuslik järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektrisüsteemide ohutuse, komponentide õige taaskasutuse jms kohta).

- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit. Pliit on loodud paigaldamiseks kõogi tööpinna tasaselt 600 mm laiusele või laiemale kõõgiseadmele.

Üldised soovitusused

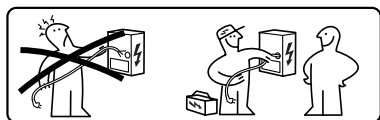
- Ärge kunagi kasutage abrasiivseid vamme, terasvilla, vesinikkloriidhapet ega teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või rikkuda.
- Pliidi pinnale, funktsionaalsetele või esteetilistele elementidele juhuslikult kukkunud või kogunenud toitu ei tohi süüa.

Seadme puhastamine

- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage pliit pärast iga kasutamist. Külge kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või vammija sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt kõrbenud mustus, näiteks üle keenud piim, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Järgige tootja soovitusi kasutatavate kaabitsate kohta.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt suhkrut sisaldav toit, näiteks toiduvalmistamise ajal maha loksunud moos, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt sulanud plast, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

- Kõõgiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.
- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seina vahel on toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgeseinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades soovitame minimaalseks vahemaaks 1000 mm).
- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleeptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



⚠ TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitatav on kasutada $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja

kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: $2,5 \text{ mm}^2$. Toitekaabli välisdiameeter: 8 kuni 12 mm.

- Ühendusklemmidele pääseb ligi harukarbi katte eemaldamise teel.
- Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- Ühendage seade nagu paigaldusjuhendis näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).

⚠ Tähelepanu! Ärge keevitage kaableid!

KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Elektrooniliste kodumasinate utiliseerimine

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskuses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Seade vastab direktiivile 2012/19/EL ohtlike ainete elektri- ja elektroonikaseadmetes kasutamise vähendamise ja jäätmekäitluse kohta.

Pakkematerjalide utiliseerimine

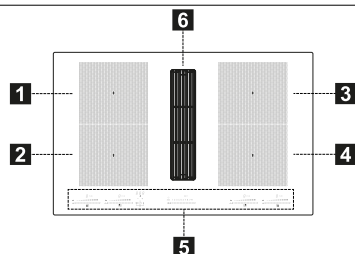
Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötamiseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

Toidu valmistamisel on võimalik energiat igapäevaselt säästa, kui järgida järgmisi nõuandeid.

- Vee kuumutamisel olgu vett nii palju, kui seda vaja läheb.
- Võimaluse korral katke anum alati kaanega.
- Enne kui kuumutusala sisse lülitate, asetage sellele anum.
- Väiksem anum asetage väiksemale kuumutusale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääksoojust.

TOOTE KIRJELDUS



1	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
2	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
3	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre
1+2	Kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster
3+	Kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm)
4	3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster

NÄIDIKUD

Panni olemasolu tuvastamine

Iga kuumutusala on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidiil.

Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsooniplaatidel.

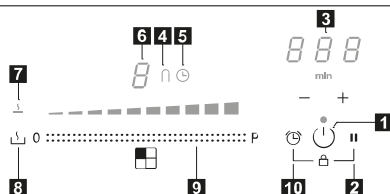
Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol

Jääksoojuse näit

Jääkkuumuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 50 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava kuumutusala

näidikul kuvatakse sümbol

JUHTPANEEL



1	Sees/väljas
2	Pausifunktsiooni nupp
3	Taimeri ja küpsetusaja näidiku haldus
4	Sillafunktsiooni sümbol
5	Taimeri sümbol
6	Võimsustaseme näidik
7	Sulatamisfunktsiooni sümbol
8	Sulatamisfunktsiooni nupp
9	Liugklaviatuur
10	Taimeri funktsiooni nupp

Kuumutusalade aktiveerimine käib vajutades nupule . Toimingu kinnitamiseks süttib näidik heledama tooniga. Kui pott asetatakse ühele neljast kuumutusalast, tuvastab pliit automaatselt

selle olemasolu ja ala aktiveerimisel süttib vastav näidik. Kui pliidiplaadil potte ega muid esemeid ei ole, pole näidikud näha. Juhtpaneelil on valitavad funktsioonid alati nähtavad, kuid valgustatud nõrga valgusega.

VÕIMSUSE PIIRAMINE

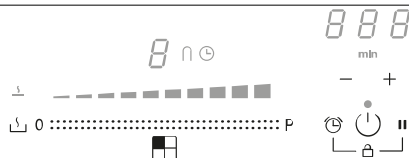
- Ühendage pliidiplaat koduvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).
- Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks.
- Niipea kui numbrid kustuvad, vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppe  ja II, kuni vasakpoolsed liugklaviatuurid süttivad.

- Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Väärtus liugklaviatuurile	kW	Märkused
0	7,4	Standardne algseadistus
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kui olete õige väärtuse sisestanud, kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppe  ja II.

KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID



Lukustamine	Kasutamise ajal saab pliiidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliiidiplaadi puhastamiseks. Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: vajutage $- + +$. See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise
Laste turvaseade	Aktiveerimiseks: vajutage nupule  , vajutage ja vabastage korraga  +  ja seejärel uuesti  . Kõik numbrid kuvavad järgmist:  . Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul. Inaktiveerimiseks: vajutage nupule  , vajutage ja vabastage korraga  +  ja seejärel uuesti  . Kaovad kõik numbrid, mis kuvavad  . Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.
Funktsioon Boost	Igale keedualale saab seadistada kuni 10 minutiks täiendava võimsustaseme. Aktiveerimiseks: valige üks neljast kuumutusalasest ja liugklaviatuuril väärtus "Boost". Kuvatakse  . Inaktiveerimiseks: valige liugklaviatuuril mõni muu võimalikest väärtustest.

	Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada. Kuumutusalasid saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer. Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse ja valige üks neljast kuumutusalast, seejärel
Kuumutusosalade taimer	vajutage taimeri seadistamiseks nuppe "+" ja "-". Kuumutusalal süttib sümbol . Pöördloenduse seadistamiseks vajutage eraldi nuppe "+" ja "-". Väärtuse suurendamine ja vähendamine seadistamise ajal varieerub sõltuvalt seadistatavast ajast. Taimeri haldamise juhtelementide ala ekraan näitab pöördloendust. Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu. Inaktiveerimiseks: oodake, kuni pöördloendus lõpeb või lähtestage taimeri väärtused (vajutage nuppe "+" ja "-", lähtestage nupu "-" abil).
Taimer (üldine)	Alarmiga taimer üldkasutuseks. Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse, seejärel vajutage taimeri seadistamiseks nuppe "+" ja "-". Pöördloenduse seadistamiseks vajutage eraldi nuppe "+" ja "-". Väärtuse suurendamine ja vähendamine seadistamise ajal varieerub sõltuvalt seadistatavast ajast. Taimeri haldamise juhtelementide ala ekraan näitab pöördloendust. Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu. Inaktiveerimiseks: oodake, kuni pöördloendus lõpeb või lähtestage taimeri väärtused (vajutage nuppe "+" ja "-", lähtestage nupu "-" abil).
Sulatamisfunktsioon	Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja vajutage nuppu . Valitud alal kuvatakse . Inaktiveerimiseks: vajutage  või . See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusosalade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid.
Pausifunktsioon	Pausi ajal kuvavad kõik numbrid , et anda märku järgmisest. – Ükski kuumutusala ei tooda energiat. – Kõik funktsioonid ja taimer on välja lülitatud. Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat töötab, vajutage ja hoidke nuppu  all vähemalt 1 sekund. Inaktiveerimine: vajutage ja hoidke vähemalt 1 sekundi all nuppu  ning libistage sõrm piki animatsiooni kuvavat liugklaviatuuri miinimumist maksimumini.
Taastamisfunktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise või ootamatu voolukatkestuse korral, kasutades valikut . Kui pliidiplaat on välja lülitatud, vajutage sätete taastamiseks 6 sekundi jooksul nuppu  ja seejärel 6 sekundi jooksul nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaali. Kui pliidiplaat on välja lülitatud ja seda 6 sekundi jooksul uuesti sisse ei lülitata, lähevad eelmised funktsioonisätted kaduma.

Kuumutamise funktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumutusastemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.	
	Võimsustase	Taimer (sekundid)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)	9	Pole saadaval
	Boost	Pole saadaval
	Valige üks neljast kuumutusastalast ja hoidke valitud väärtust (1 kuni 8) liugklaviatuuril 3 sekundit all. Pliidiplaadil töötab maksimaalne võimsus on teatud aja jooksul, mis varieerub, sõltuvalt eelnevalt seadistatud võimsusest, seejärel naaseb see algsest seatud väärtusele.	
	See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. Nii saab kasutada laiema alusega nõusid.	
	Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolsed või parempoolsed kuumutusalaad.	
	Aktiveerimiseks: vajutage mõlemat vasakpoolset klaviatuuri korraga, kuni kuvatakse number  ja sümbol  süttib.	
	Kombineeritud režiimis kasutatava ala võimsuse määramiseks kasutage vasakpoolset viimast liugurit.	
	Mõlemal kuumutusosalal süttib sümbol  .	
	Inaktiveerimiseks: vajutage korraga sillafunktsiooni aktiveerimiseks kasutatavaid nuppe, kuni sümbolid ja kaovad.	
	NB! Pliidiplaat tunneb automaatselt ära suurema panni olemasolu, mis hõivab kaks kuumutusala, kuid haldab alasid iseseisvalt, välja arvatud juhul, kui sillafunktsioon on aktiveeritud.	

TOITUDE TABEL

Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis
4	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Makaronid, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

TÕMBESEADME FUNKTSIOONID



Kuumutusosalade, õhupuhasti ja taimeri juhtelemente saab rakendada vastavale numbrile vajutades.

0 P

Väljatõmbeventilaatori valikud

Väljatõmbeventilaatori kiiruse (võimsuse) suurendamine/
vähendamine

Automaatse funktsiooni (automaatrežiim on vaikimisi sisse lülitatud)
aktiveerimine/inaktiveerimine

Kui puudutatakse (vajutatakse) õhupuhasti valikuriba, lülitub
automaatrežiim välja ja väljatõmbeventilaator töötab käsirežiimis.

Automaatrežiimi uuesti aktiveerimiseks vajutage nuppu , süttib
LED **auto**, mis näitab, et õhupuhasti töötab selles režiimis.

Õhupuhasti on vaikimisi kanalirežiimis.

Süsifiltri aktiveerimine

Esimesel sisselülitamisel vajutage õhupuhasti  nuppu  5
sekundit.

Edaspidi näitab õhupuhastil põlev ikoon, millal on söefiltrit (lõhnafiltrit)

 vaja hooldada.

Rasvafiltri vahetamisest teatamine LEDi  abil on alati sisse lülitatud.

Aktiveeritud söe lõhnafiltri küllastumise lähtestamine

Pärast filtri hoolduse teostamist:

– Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu  – rasvafiltri LED lülitub
välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti.

– Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu  – lõhnafiltri LED lülitub
välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti.

Määra ke kiiruseks INTENSIIVNE

See kiirus on määratud 5 minutiks. Pärast selle aja möödumist pöördub
süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele.

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite
haldamise funktsioon.

See funktsioon kontrollib maksimaalse
võimsuse 3700 W edastamist kombineeritud
kuumutusosalade vahel (vasak ja parem pool),
optimeerides võimsuse jaotust ja vältides
süsteemi ülekoormust.

Selleks jälgitakse pidevalt koguvõimsust ning
vajadusel vähendatakse seda. Kui kogu
vajaliku võimsuse edastamine pole võimalik,
vähendab juhtelement teise
toidukuumtöötlemisvõõndi võimsust eelnevalt
seadistatud väärtuseni, et see oleks vastava
võimsuskövera alla jääval tasemel. See tagab,
et voolutugevuse absorbeerimist 16 A ei
ületata.

Sel juhul tuvastab generaator viimase kasutajaliidese poolt saadetud kõrgeima prioriteediga käsu ning vajadusel vähendab teise toidukuumtöötlemisvööndi jaoks eelnevalt aktiveeritud seadistusi.

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse esmakordselt toidukuumtöötlemisvööndil panni olemasolu tuvastamisel.

JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid potte kasutada

Kasutage ainult induktsoonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga potte:

- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga põhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on



sümbol Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb kinni, tähendab see, et panni saab kasutada induktsoonpliidil.

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuste juhtimist.

Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusalaade korral. Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõd peab olema sobiv.

Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini panni põhja läbimõõduga.

Kuumutusala	Poti põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovita-tav)	Max Ø (soovita-tav)
Kombineeritud vasak/parem	190 mm	230 mm
Üks vasak/parem	110 mm	190 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidiil tühje ega õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge – see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda. Kui see siiski juhtub, ärge

Näide:

Kui kuumutusala 1 jaoks on valitud täiendav võimsustase (Boost) (P), ei saa kuumutusala 2 samaaegselt ületada võimsustaset 9 ja seda piiratakse automaatselt.

puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad. Kui ilmub veateade, otsige teavet jaotistest "Probleemide lahendused".

Pliidi tavapärase töömüra

Induktsioonitehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel. Need elektromagnetväljad loovad soojust otse panni põhjal. Potid ja pannid võivad nende tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone.

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

See müra tekib, kui toitu valmistatakse suurel kuumusel ning see oleneb pliidi pannidele üle kantava energia hulgast. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

Kerge vilin

See müra tekib tühja poti või panni korral ja vaikib kohe, kui anum täidetakse vee või toiduga.

Praksumine

See müra esineb eri materjalide kihtidest valmistatud pannide korral ning seda põhjustab pindade vibratsioon materjalide kohtumiskohas. Müra tuleb pannidelt ning võib erineda sõltuvalt toidu kogusest ja kasutatavast toidu valmistamise meetodist.

Vali vili

See müra esineb eri materjalide kihtidest valmistatud pannide korral või siis, kui neid kasutatakse maksimaalrežiimil või kahel kuumtöötlemisvööndil. Müra peatub või väheneb kuumustaseme vähendamisel.

Ventilaatori müra

Elektroonikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Kui pliidiplaadi temperatuur on pärast väljalülitamist endiselt liiga kõrge,

võib ventilaator ka pärast seadme väljalülitamist edasi töötada ja ekraanil

kuvatakse **H**.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine

See müra esineb ainult vähemalt kolme

kuumtöötlemisvööndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

Kirjeldatud mürad on induktsioonitehnoloogia tavapärase omadus ning neid ei loeta defektideks.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
"Helisignaal käivitamisel. Ühtegi veakoodi ei kuvata"	Õhupuhasti juhtimine ei tööta	LIN kaabel kahjustatud või õhupuhasti elektroonikaplaadiga halvasti ühendatud	Kontrollige ühendust / asendage LIN kaabel
ER03	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati nuppude pidev aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või pott/pann.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.
ER21	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidil on piisav ventilatsioon. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E2	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu. Panni või keraamilise pinna temperatuur on liiga kõrge. Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kasutage sobivat potti. Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induktsioonpliiti kahjustada.	Kasutage sobivat potti. Veateade kaob automaatselt 8 sekundi pärast ja kuumutusala saab uuesti kasutada. Edasiste vigade korral on vaja pott välja vahetada.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinget ja/või sagedust pole nõutavas vahemikus.	Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega. Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust.
E8	Kuumutusala lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeerinud.	Vajadusel pöörduge müügijärgse teeninduse poole. Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehad.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Katkestage pliidi ühendus toiteallikaga. Oodake mõni sekund ja seejärel ühendage pliit uuesti toiteallikaga. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav tõrkekood.		

HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

- Veenduge, et elektriliste komponentide remonti teostaks ainult tootja või hooldustehnikud.
- Veenduge, et kahjustatud kaableid asendaks ainult tootja või hooldustehnikud.

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

- Rikke tüüp
- Seadme mudel (art/kood)
- Seerianumber (SN)

Selle teabe leiате identifitseerimisplaadilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Standardid:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



See seade on projekteeritud, valmistatud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.

TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel: **FMY 8391R HI**

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

Tootja teeb oma toodetes pidevalt täiendusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid etteteatamata muutuda.

Rohkem teavet tehniliste andmete kohta leiab saidilt www.franke.com

MUDEL	FMY 8391R HI
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	7,62 kW (põhiseade)
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	4,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliit + õhupuhasti)	3,02 kW

Parameeter	Väärtus
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Seadme kaal	21 kg
Kuumutusala arv	4
Soojusallikas	induktsioon

SISÄLLYS

TURVALLISUUSTIETOJA	95	KEITTOTASON TOIMINNOT	101
KÄYTTÖ	97	KYPSENNYSTAULUKKO	103
PUHDISTUS JA HUOLTO	98	IMULAITTEEN TOIMINNOT	104
HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET	98	TEHON HALLINNAN TOIMINTO	104
SÄHKÖLIITÄNTÄ	99	KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS	105
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT	99	VIANMÄÄRITYS	106
TUOTTEEN KUVAUS	100	HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS	107
OHJAUSPANEELI	100	TEKNISET TIEDOT	107
TEHON RAJOITUS	101		

TURVALLISUUSTIETOJA

- Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. Käyttäjien on tunnettava täysin laitteen toiminta ja turvallisuusominaisuudet.
- Johtojen liittäminen saa tehdä vain pätevä teknikko.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syynä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolella olevassa kilvessä kerrottua jännitettä.
- VAROITUS: Poista suojakalvot ennen laitteen asennusta (jos on).
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Älä käytä adaptereita, monipistorasioita tai jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Älä seiso laitteen päällä, koska se saattaa vaurioitua.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, kunhan heitä valvotaan ja ohjeistetaan laitteen turvallisesta käytöstä ja kunhan he tiedostavat käyttöön liittyvät riskit.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käyttöön, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai elleivät he ole saaneet ohjeita laitteen käyttöön.
- Valvo lapsia ja varmista, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Kytke pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen ja saavutettavissa olevaan pistorasiaan.

- Irtikytkentävälineiden tulee olla sisäänrakennettuina kiinteässä johdotuksessa voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön tulee vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista luokan I laitteiden kohdalla, että kotitalouden virransyöttö takaa oikeaoppisen maadoituksen.
- Älä käytä avoliekejä (tulipalovaara).



VAROITUS: Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

- Käytä vain laitteen kiinnitykseen soveltuvia ruuveja ja kiinnitysosia.
- Varmista, että laite on asennettu siten, että se voidaan kytkeä irti virransyötöstä kosketinten avausvälillä (3 mm), joka takaa täydellisen irrotuksen luokan III ylijännitteen tapauksessa.
- Liitä tuuletin hormiin putkella, jonka halkaisija on vähintään 120 mm. Hormen kanavan tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Mitä savujen poistossa käytettäviin turvallisuutta koskeviin ja teknisiin menetelmiin tulee, paikallisten viranomaisten määrittämiä asetuksia tulee noudattaa tarkasti.
- Kun tätä laitetta käytetään samanaikaisesti kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden kanssa (ei päde laitteisiin, jotka tyhjentävät ilman vain huoneeseen), huoneen tulee olla asianmukaisesti tuuletettu pakokaasun takaisinvirtauksen estämiseksi.
- Puhdista laite ja vaihda suodattimet määritetyn ajan kuluessa (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- Ilmanpoiston määräyksiä tulee noudattaa.
- Ilmaa ei tule poistaa hormiin, jota käytetään kaasulla tai muilla polttoaineilla käyvien laitteiden savujen poistoon (ei sovellettavissa laitteisiin, jotka tyhjentävät ilman vain huoneeseen).
- Kun kypsennyslaite ja muulla kuin sähköenergialla syötetyt laitteet ovat samanaikaisesti käytössä, huoneen negatiivisen paineen ei tule olla yli 4 Pa (4×10^{-5} bar), jotta vältetään savujen takaisinimu huoneeseen kypsennyslaitteen toimesta.
- Keittiön liesituulettimet ja muut kypsennyssavujen imulaitteistot saattavat vaikuttaa kielteisesti kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien (myös muissa huoneissa olevien) kodinkoneiden turvalliseen toimintaan palamiskaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut saattavat aiheuttaa häämyrkytyksen. Kun liesituuletin tai kypsennyssavujen imulaite on asennettu, asiantuntijan tulee testata nestekaasulaitteiden toiminta, jotta voidaan taata, että palamiskaasut eivät virtaa takaisin.
- Näiden keittotasojen induktiojärjestelmät vastaavat EMC-standardien ja EMF-direktiivin vaatimuksia, eikä niiden pitäisi häiritä muita elektroniikkalaitteita. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita elektronisista implantteja, tulee kysyä lääkäriltään tai implanttien valmistajalta, kestävätkö kyseiset laitteet riittävästi häiriöitä.
- Ennen sähköliitäntää tutustu lukuun SÄHKÖLIITÄNTÄ.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä laita kattiloita tai paistinpannuja reunalle, koska silikonitiivisteet saattavat vaurioitua.



Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon. Ole tarkkana, ettet koske vastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.



VAROITUS: Jos pinta on säröillä, sähköiskujen välttämiseksi sammuta laite äläkä käynnistä sitä.

- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.
- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



VAROITUS: Tulipalovaara: älä aseta esineitä keittopinnoille.



HUOMIO: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.



VAROITUS: Keittotason vartioimatta jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- Jotta laite ei pääsisi ylikuumentumaan, sitä ei tule koskaan asentaa koristeoven taakse.

- Laitteessa tai pakkauksessa oleva



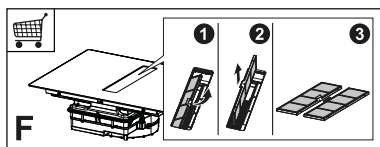
tarkoittaa sitä, että tuotetta ei saa poistaa käytöstä kotitalousjätteen mukana. Hävitettävä tuote on toimitettava tarkoituksenmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkaromujen kierrätystä varten. Varmistamalla että tämä tuote hävitetään oikein suojelet luontoa ja välttät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta mahdollisilta ympäristö- ja terveysriskeiltä, jotka voivat syntyä kun se hävitetään väärin. Tuotteen kierrätykseen kuuluvia yksityiskohtaisempia tietoja varten, ota yhteyttä kuntaan, paikalliseen jätehuoltopalveluun tai kauppaan josta tuote hankittiin.

KÄYTTÖ

- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumentamisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmistu ruokia pinnalla äläkä anna koven esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

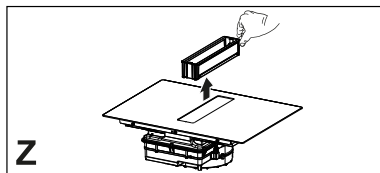
PUHDISTUS JA HUOLTO

- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huoltotoimenpiteitä.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin toimitetaan, ja se on tyyppiä (F) (katso asennusohjeita), se voidaan regeneroida. Aktiivihiilihajusuodatin voidaan pestä ja regeneroida 3–4 kuukauden välein (tai useammin, jos liesituuletinta käytetään paljon), enintään 8 uudistuskertaa (jos liesituuletinta käytetään paljon, on suositeltavaa, ettei ylitetä 5 kertaa). Käänny huoltopalvelun puoleen uuden suodattimen (F) tilaamiseksi.



Regenerointimenettely:

- Pese astianpesukoneessa enintään 70°:n lämpötilassa tai käsin lämpimässä vedessä. Älä käytä hankaussieniä (äläkä pesuaineita!).
- Kuivaa uunissa enintään 70°:n lämpötilassa 2 tunnin ajan (on suositeltavaa lukea huolellisesti uunin käyttöopas ja asennusohjeet).
- Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa (Z).



Yleisiä suosituksia

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen jälkiä.
- Vahingossa keittotason pinnalle pudonneita tai toiminnallisiin tai koristeisiin kerääntyneitä elintarvikkeita ei saa käyttää.

Laitteen puhdistaminen

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi. Kiinni tarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältävät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason väliin. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon

vähintään 600 mm leveän keittiökaapin päälle.

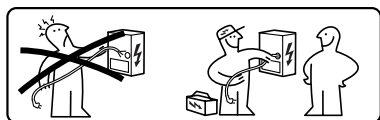
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta

kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.

- Keittiökalusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitäntöjä varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.

- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinää, 40 mm takaseinää ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm² ja

YKSI- ja KAKSIVAIHEliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm². Virtajohton ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.

- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaassa näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kotitalouslaitteiden hävittäminen

Tuotteen tai tämän pakkauksen symboli  osoittaa, että tuotetta ei tule hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käännä kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähkö- ja elektroniikkalaitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

Pakkausmateriaalien hävittäminen

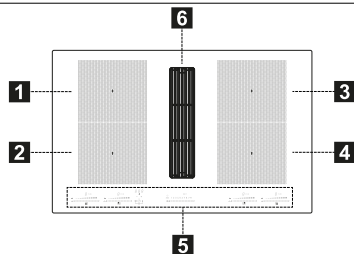
Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

TUOTTEEN KUVAUS



1	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritila
1 + 2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.
3 + 4	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

MERKKIVALOT

Kattilan tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.

Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi.

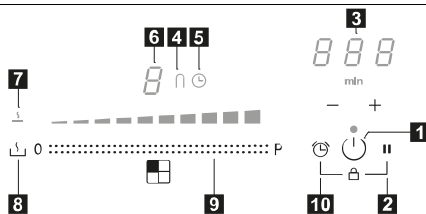
Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli

Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä

näky

OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Taukotoiminnon näppäin
3	Ajastimen hallinta ja keittajan ilmaisim
4	"Silta"-toiminnon symboli
5	Ajastimen symboli
6	Tehotason ilmaisim
7	Sulatustoiminnon symboli
8	Sulatustoiminnon näppäin
9	Liukunäppäimistö
10	Ajastintoiminnon näppäin

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä . Numeronäyttö palaa kirkkaammin toimenpiteen

vahvistamiseksi.

Kun kattila asetetaan yhdelle neljästä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen läsnäolon välittömästi ja valaisee vastaavan

numeronäytön aktivointia varten.
Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttö ei näy.
Valittavissa olevat toiminnot ovat näkyvissä

TEHON RAJOITUS

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta  tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

- Liitä keittotaso kodin sähköverkkoon (tämä toimenpide tulee tehdä aina kun valikkoon siirrytään).
- Kaikki numeronäytöt syttyvät muutamaksi sekunniksi.
- Heti kun numeronäytöt sammuvat uudelleen, paina ja pidä painettuina  ja **II** 4 sekunnin ajan, kunnes vasemmalla olevat liukunäppäimistöt syttyvät.

ohjauspaneelissa, mutta ne ovat himmeinä. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

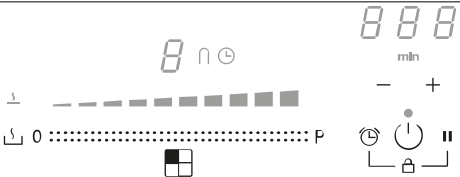
- Paina ja pidä painettuina samanaikaisesti 4 sekunnin ajan molempia vasemmalla olevia liukunäppäimistöjä, kunnes ohjaimen 3 numeronäytössä näkyy "CF6".
- Paina **II**, kunnes näkyviin tulee "PHA".
- Paina viimeistä näppäimistöä vasemmalla oikeaoppisen asetuksen valitsemiseksi.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Liukunäppäimistön arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista painamalla ja pitämällä painettuina  ja **II**.

KEITTOTASON TOIMINNOT

	
Lukitus	Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Päälle/pois kytkeminen: paina - +. Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa. Laita päälle: paina , paina ja vapauta samanaikaisesti  + II ja sitten vielä .
Lapsilukko	Kaikissa numeronäytöissä näkyy . Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa. Ota pois päältä: paina , paina ja vapauta samanaikaisesti  + II ja sitten vielä II. Kaikki numeronäytöt, joissa näkyy , katoavat. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
Boost-tehotoiminto	Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 10 minuutin ajaksi. Päälle kytkeminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina "Boost"-arvoa liukunäppäimistöstä. Vastaava numeronäyttö näyttää P. Pois päältä kytkeminen: valitse yksi muista mahdollisista arvoista liukunäppäimistöstä.

	Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin. Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina sitten
Keittoalueiden ajastin	”+” ja ”-” ajastimen asettamiseksi. Keittoalueen symboli  syttyy. Paina yksittäin ”+” ja ”-” lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta. Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina ”+” ja ”-” ja nollaa kohdasta ”-”).
Ajastin (yleinen)	Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten. Päälle kytkeminen: käynnistä keittotaso ja paina sitten ”+” ja ”-” ajastimen asettamiseksi. Paina yksittäin ”+” ja ”-” lähtölaskennan asettamiseksi. Arvon kasvaminen ja vähentyminen asetuksen aikana vaihtelee asetettavan ajan perusteella. Ajastimen hallinnointiohjainten alueen näytössä näkyy lähtölaskenta. Älä koske mihinkään 5 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Pois päältä kytkeminen: odota, että lähtölaskenta loppuu tai nollaa ajastimen arvot (paina ”+” ja ”-” ja nollaa kohdasta ”-”).
Sulatustoiminto	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina . Valitun alueen numeronäytössä näkyy . Pois päältä ottaminen: paina  tai paina . Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollamalla kaikki toiminnot.
Taukotoiminto	Tauon aikana kaikki numeronäytöt osoittavat  ilmoittaakseen, että: - Energia ei tuoteta millään keittoalueella. - Kaikki toiminnot ja ajastin ovat poissa päältä. Päälle kytkeminen: kun keittotaso on toiminnassa, paina ja pidä painettuna  vähintään 1 sekunnin ajan. Pois päältä kytkeminen: paina ja pidä painettuna  vähintään 1 sekunnin ajan ja liü uta sormea minimistä maksimiin liukunäppäimistöllä, jossa näkyy animaatio. Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminnan asetusten esiin tuomiseksi, jos on tapahtunut tahaton pysäytys käyttämällä .
Muistitoiminto	Kun keittotaso on sammuksissa, asetukset voidaan palauttaa painamalla  6 sekunnin sisällä ja painamalla sitten . Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi. Kun keittotaso on sammunut, jos sitä ei käynnistetä uudelleen 6 sekunnin kuluessa, edellisten toimintojen asetukset menetetään.

Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:

Tehotaso	Ajastin (sekunnit)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Ei saatavilla
Boost	Ei saatavilla

Lämmitystoiminto

Valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan liukunäppäimistöstä valittua arvoa (1–8). Keittotasolla on maksimitehopiikki, jonka kesto vaihtelee aiemmin asetetun keittotehon perusteella. Tämän jälkeen se palaa aluksi asetettuun arvoon.

Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi.

Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet.

Päälle kytkeminen: paina samanaikaisesti molempia vasemmanpuoleisia

näppäimistöjä, kunnes numeronäytössä näkyy  ja symboli  syttyy.

Yhdistelmätilassa käytettävän alueen tehon asettamiseksi käytä ulointa vasemmanpuoleista liukunäppäimistöä.

Molempien keittotasojen symboli  syttyy.

Pois päältä kytkeminen: paina samanaikaisesti näppäimiä, joita käytettiin "silta"-toiminnon aktivointiin, kunnes symbolit ja häviävät.

Tärkeää! Keittotaso tunnistaa automaattisesti sellaisen suuren kattilan läsnäolon, joka vie kaksi keittoaluetta, mutta se hallinnoi alueita itsenäisesti, ellei "silta"-toiminto ole aktivoituna.

Yhdistelmätila ("silta"-tila)

KYSPENNYSTAULUKKO

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetty ja paistettut ruoat, makkara
8	Paisto, oppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

IMULAITTEEN TOIMINNOT



Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

0 P

Imutehon valinta.

Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys.

Automaattisen toiminnon päälle/pois päältä kytkentä (ennaltamääritettyä asetusta varten aktivoidaan automaattinen tila).

Kun kosketetaan (painamalla) liesituulettimen valintapalkkia, automaattinen tila kytketään pois päältä ja imurin tuuletinta voidaan käyttää manuaalisessa tilassa.

Automaattisen tilan uudelleenaktivoimiseksi paina näppäintä :
LED-valo **auto** syttyy osoittaen, että liesituuletin on päällä kyseisessä tilassa.

Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa.

Hiilisuodattimen aktivoiminen

– Kun liesituuletin käynnistetään ensimmäistä kertaa, paina 5 sekunnin ajan näppäintä .

Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin) .

Rasvasuodattimen puhdistukseen liittyvät merkinnot, jotka näkyvät LED-valolla , ovat aina käytössä.

Hiilisuodattimen palautus ja uudelleenaktivoiminen

Kun suodatin on huollettu:

– paina 5 sekunnin ajan näppäintä – Rasvasuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

– paina 5 sekunnin ajan näppäintä + – Hajusuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

TEHO-nopeuden asetus

Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen.

TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea

puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen

kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 16 A:n ottovirtaa.

Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:

Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9 ja sitä rajoitetaan automaattisesti.”

KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiilliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi

tarkista, että siinä on symboli  (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se tarttuu, kattilaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.

Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina kattiloita, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Kattiloiden käyttö

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille. Jotta voidaan taata, että keittotasot toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksittäin	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten

lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa automaattisesti liian korkean lämpötilan tapauksessa: tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen. Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät. Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon ”Vianmääritys”.

Keittotason normaalit toiminnan äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien syntymiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Kevyt hurina (kuten muuntajalla)

Tämä ääni kuuluu, kun kypsennetään suurella lämmöllä, ja se syntyy keittotasosta kattiloihin siirretyn energian määrän perusteella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Kevyt sihinä

Tämä ääni kuuluu, kun keittoastia on tyhjä, ja lakkaa, kun astiaan lisätään vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu, kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyyppin mukaan.

Voimakas sihinä

Tämä ääni kuuluu, kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin, ja lisäksi, kun niitä käytetään täydellä voimakkuudella ja myös kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaoppista toimintaa varten keittotason lämpötilaa tulee säätää. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätämiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea. Tällöin

näytössä näkyy **H**.

Rytmiikkäät, kellon viisareiden ääntä muistuttavat äänet

Tämä ääni kuulu ainoastaan, kun käytössä on vähintään kolme keittoaluetta, ja se häviää tai katoaa, kun jokin alueista sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnistykseen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvissä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.

E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH			
Irrota keittotaso verkkovirrasta.			
Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan.			
Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.			

HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

- Varmista, että sähkökomponenttien huollon tekee vain valmistaja tai huoltopalvelu.
- Varmista, että vahingoittuneet johdot vaihtaa vain valmistaja tai huoltopalvelu.

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

- Vikatyyppi
- Laitteen malli (Tuote/koodi)
- Sarjanumero (S.N.)

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.

TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistus

Tyyppi: **4300**

Malli: **FMY 8391R HI**

Tutustu tuotteen pohjassa olevaan tunnistekilpeen.

Valmistaja parantaa tuotteita jatkuvasti. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisätietoja teknisistä tiedoista on osoitteessa: www.franke.com

MALLI	FMY 8391R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	4,72 Kw

MALLI	FMY 8391R HI
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,02 Kw

Parametri	Arvo
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Laitteen paino	21 kg
Keittoalueiden määrä	4
Lämmönlähde	induktio

ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ	108	ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	115
ВИКОРИСТАННЯ	111	ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ	117
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ	111	ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ	117
ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ	112	ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ	118
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	112	КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ	119
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ	113	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	120
ОПИС ТОВАРУ	113	ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ	121
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	114	ТЕХНІЧНІ ДАНІ	121
ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ	114		

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

- Для вашої безпеки і правильної роботи приладу уважно прочитайте це керівництво перед установкою і експлуатацією. Завжди зберігайте ці інструкції поряд з приладом, навіть в разі продажу або передачі третім особам. Користувачі мають уважно ознайомитись із порядком експлуатації пристрою та технікою безпеки під час користування ним.
- Підключення кабелів має здійснювати кваліфікований технік.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що живлення мережі відповідає тому, що вказано на таблиці всередині продукту.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед встановленням приладу зніміть захисну плівку (якщо вона є).
- Не торкайтесь приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Не використовуйте адаптери, перехідники або подовжувачі для підключення пристрою.
- Не ставайте на прилад, оскільки так його можна пошкодити.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з браком досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції щодо використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.
- Наглядайте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються пристроєм.

- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Підключіть вилку до розетки, що відповідає чинним нормам, та у доступному положенні.
- Засоби для відключення повинні бути вбудовані в стаціонарну проводку згідно з діючими нормами.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його агент з обслуговування або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутове електричне джерело належним чином заземлено.
- Не використовуйте відкритий вогонь (небезпека пожежі).



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: якщо не використовувати гвинти або кріплення відповідно до цих інструкцій, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Для кріплення приладу використовуйте лише відповідні гвинти та дрібні деталі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено таким чином, щоб його можна було відключити від джерела живлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка забезпечує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- Підключіть витяжку до димоходу за допомогою труби з мінімальним діаметром 120 мм. Шлях димоходу повинен бути якомога коротшим.
- Що стосується технічних заходів та заходів безпеки, яких треба вжити для виводу димових газів, важливо суворо дотримуватись норм, встановлених місцевою владою.
- Якщо цей прилад використовується одночасно з приладами, що працюють на газі або іншому паливі (не стосується приладів, які виводять

повітря лише в приміщення), кімната має бути належним чином провітрювана, щоб запобігти зворотному потоку вихлопних газів.

- Очищайте прилад і замінюйте фільтри через зазначений період часу (небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
- Необхідно дотримуватися норм, що стосуються випуску повітря.
- Повітря не можна виводити в димохід, який використовується для відведення диму від газових або інших приладів, що працюють на паливі (не стосується приладів, які випускають повітря лише в приміщення).
- Коли прилад для приготування їжі та прилади, що живляться від енергії, відмінної від електрики, працюють одночасно, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10⁻⁵ бар), щоб запобігти всмоктуванню диму в приміщення приладом для приготування їжі.
- Кухонні витяжки та інші системи відведення диму можуть негативно вплинути на безпечну роботу газових або інших приладів, що працюють на паливі (в тому числі в інших приміщеннях) через зворотний потік газів, що утворюються при згорянні. Ці гази можуть викликати отруєння оксидом вуглецю (чадним газом). Після встановлення витяжки або приладу для всмоктування фахівець повинен перевірити роботу газових приладів, щоб переконатися у відсутності зворотного потоку димових газів.
- Індукційні системи цих варильних поверхонь відповідають вимогам стандартів електромагнітної сумісності та директиви щодо електромагнітних навантажень і не повинні створювати перешкод для інших електронних пристроїв. Люди з

кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні перевірити у свого лікаря або виробника імплантатів, чи їх пристрої достатньо стійкі до перешкод.

- Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ.
- Під час використання фритюрниці за нею потрібно постійно наглядати: перегріта олія може загорітися.
- Не ставте каструлі та сковорідки на край, оскільки силіконові з'єднання можуть бути пошкоджені.



Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються. Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо поверхня має тріщини, вимкніть прилад і не вмикайте його, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

- Не використовуйте пароочисні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтесь на датчики посуду.
- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпека пожежі: не кладіть предмети на варильну поверхню.



УВАГА: За процесом готування слід наглядати. Короткий процес приготування слід постійно контролювати.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть прилад, а потім накрийте вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

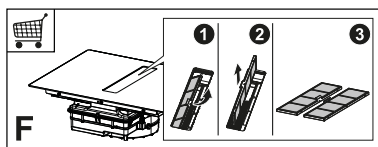
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Символ  на виробі чи його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Виріб, що підлягає утилізації, має бути доставлений у відповідний центр збору для переробки електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які можуть виникнути внаслідок неналежного поводження з відходами. Щоб отримати більш детальну інформацію про переробку цього виробу, зв'яжіться з міською радою, місцевою службою утилізації відходів або магазином, де придбано виріб.

ВИКОРИСТАННЯ

- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

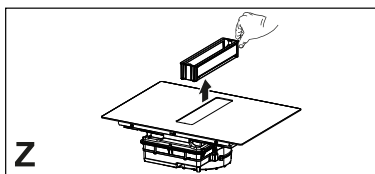
- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху постачається в комплекті і має тип (F) (див. Інструкцію по монтажу), його можна відновити. Фільтр з активованим вугіллям можна мити й відновлювати кожні 3—4 місяці (або частіше в разі інтенсивного користування витяжкою). Фільтр розрахований не більше ніж на 8 циклів відновлення (у разі особливо інтенсивного користування не рекомендується виконувати процедуру регенерації більше 5 разів). Зверніться до сервісного центру, щоб замовити новий фільтр (F).



Процедура регенерації:

- Мити в посудомийній машині за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, або вручну в гарячій воді без використання абразивних губок. Забороняється використовувати мийні засоби!
- Сушити в духовці за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, протягом 2 годин (рекомендується уважно ознайомитися з інструкцією з експлуатації та збирання вашої духовки).
- Фільтри-жировловлювачі необхідно чистити кожні 2 місяці або частіше в разі особливо інтенсивного користування приладом. Їх можна мити в посудомийній

машині. Не промивайте решітки у посудомийній машині (Z).



Загальні рекомендації

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Заборонено вживати їжу, яка випадково впала чи потрапила на поверхню, на функціональні або естетичні компоненти варильної поверхні.

Очищення приладу

- Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.
- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.

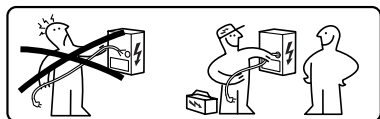
- Видаліть в'їдливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть залишки солодких страв, наприклад варення, що витікло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).
- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Дотримуйтесь схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей прилад має з'єднання типу "Y", рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНЕ та ДВОФАЗНЕ підключення: мінімальний перетин провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.

- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до

стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).



Увага! Не зварюйте кабелі!

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки



Символ  на виробі або його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Виріб слід утилізувати в центрі, що спеціалізується на переробці електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути внаслідок неналежної утилізації. Щоб отримати більш детальну інформацію про те, як переробити цей виріб, зверніться до місцевих органів влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де ви придбали продукт.

Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС стосовно зменшення використання небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.

Утилізація пакувальних матеріалів



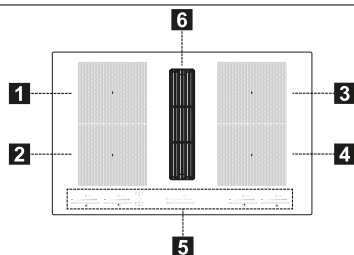
Матеріали, позначені символом , підлягають повторній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

ОПИС ТОВАРУ



- | | |
|---|---|
| 1 | Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт |
| 2 | Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт |
| 3 | Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт |
| 4 | Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт |
| 5 | Панель управління |
| 6 | Всмоктувальна решітка |

1+2 Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

3+ Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

ІНДИКАТОРИ

Виявлення посуду

Кожна конфорка оснащена системою, яка визначає наявність посуду на варильній панелі.

Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

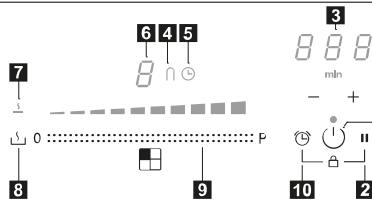
Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ .

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла є функцією безпеки, яка вказує на те, що поверхня

конфорки все ще має температуру, що дорівнює або перевищує 50°C, і, отже, може спричинити опіки при контакті голими руками. Сенсор відповідної конфорки вказує **H**.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений
2	Кнопка функції Пауза
3	Контроль таймера та індикатор часу приготування
4	Символ функції «міст»
5	Символ таймера
6	Індикатор рівня потужності
7	Символ функції Розморожування
8	Кнопка функції Розморожування
9	Висувна клавіатура
10	Кнопка функції Timer

Конфорки можна активувати натисканням

відповідного сенсора **8**. Сенсор світиться яскравіше, підтверджуючи операцію. Коли ви ставите посуд на одну з 4 конфорок, варильна поверхня автоматично виявляє її присутність і засвічує відповідний сенсор,

щоб активувати її. Якщо на варильній поверхні немає каструль або інших предметів, сенсори не світяться. На панелі управління завжди світяться функції, які можна обрати, але їх свічення не таке яскраве. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за допомогою **1** або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

- Підключіть варильну поверхню до домашньої мережі (цю операцію потрібно виконувати щоразу, коли відкриваєте меню).
- Усі сенсори світяться кілька секунд.

- Як тільки сенсори знову згаснуть, натисніть і утримуйте **4** та **11** протягом 4 секунд, доки не засвітяться смуги прокрутки ліворуч.
- Натисніть і утримуйте обидві смуги прокрутки ліворуч одночасно протягом 4 секунд, доки 3 сенсори управління не відображатимуть «CF6».
- Натискайте **11**, доки не з'явиться «PNA».
- Натисніть останню клавіатуру ліворуч, щоб вибрати правильний параметр.

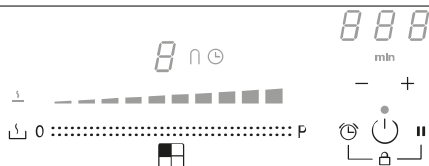
Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на клавіатурі прокрутки	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4,5	

2	3,5
3	2,8

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши та утримуючи  та .

ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Блокування	Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити.
	Для активації/вимкнення: натисніть  +  .
	Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання
Пристрій для безпеки дітей	Щоб активувати: натисніть  , одночасно натисніть і відпустіть  +  і потім знову  .
	Всі сенсори показують  .
	Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
Функція Boost	Щоб вимкнути: натисніть  , одночасно натисніть і відпустіть  +  , а потім знову  .
	Усі сенсори, які вказують  , зникають.
	Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
Таймери зон приготування	Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 10 хвилин.
	Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «Boost» на смузі прокрутки. Відповідний сенсор вказує  .
	Щоб вимкнути: виберіть одне з інших можливих значень на смузі прокрутки.
	Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу.
	Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.
	Для активації: увімкніть варильну панель і виберіть одну з 4 конфорок, потім натисніть «+» і «-», щоб встановити таймер. Засвітиться символ  конфорки. Натисніть «+» і «-» окремо, щоб встановити зворотний відлік. Збільшення та зменшення значення під час налаштування залежить від часу, який потрібно встановити. На дисплеї в області керування таймером відображається зворотний відлік.
	Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час.
	Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть «+» і «-» та скиньте «-»).

Таймер (загальний)	Таймер із сигналізацією для загального користування.	
	Для активації: увімкніть варильну поверхню, потім натисніть «+» і «-», щоб встановити таймер. Натисніть «+» і «-» окремо, щоб встановити зворотний відлік. Збільшення та зменшення значення під час налаштування залежить від часу, який потрібно встановити. На дисплеї в області керування таймером відображається зворотний відлік.	
	Не торкайтеся нічого протягом 5 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Для вимкнення: дочекайтеся закінчення зворотного відліку або скиньте значення таймера (натисніть «+» і «-» та скиньте «-»).	
Функція розморожування	Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть  .	
	Сенсор обраної зони показує  .	
Функція Пауза	Щоб відключити: натисніть  або натисніть  .	
	Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції.	
	Під час паузи всі сенсори вказують  , що означає: - Жодна з конфорок не виробляє енергію. - Усі функції та таймер вимкнено.	
	Щоб увімкнути: коли варильна поверхня працює, натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду.	
Функція виклику	Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте  принаймні 1 секунду та проведіть пальцем від мінімуму до максимуму вздовж смуги прокрутки, яка відображає анімацію.	
	Ця функція використовується для виклику робочих налаштувань варильної поверхні у разі випадкового припинення за допомогою  .	
	Коли варильну панель вимкнено, щоб відновити налаштування, натисніть  протягом 6 секунд, а потім натисніть  протягом 6 секунд. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.	
	Коли варильну поверхню вимкнено, якщо її не увімкнути знову протягом 6 секунд, налаштування попередніх функцій буде втрачено.	
Функція розігріву	Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:	
	Рівень потужності	Таймер (секунди)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Не доступний
	Boost	Не доступний
	Виберіть одну з 4 конфорок та натисніть і утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на смугі прокрутки протягом 3 секунд. Варильна панель матиме максимальну пікову потужність протягом періоду часу, який змінюється залежно від попередньо встановленої потужності приготування, а потім вона повернеться до значення, встановленого на початку.	

Комбінований режим (функція "міст")

Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном.

Для цієї функції можна вибрати конфорки виключно зони зліва та праворуч.

Для активації: одночасно натисніть обидві смуги ліворуч до появи на сенсорі **П** та загоряння символу **П**.

Щоб встановити потужність використовуваної конфорки в комбінованому режимі, використовуйте останню смугу прокрутки зліва.

На обох конфорках горить символ **П**.

Щоб вимкнути: одночасно натисніть клавіші, що використовуються для активації функції «Міст», доки символи та не зникнуть.

Важливо! Варильна поверхня автоматично розпізнає наявність великої каструлі, яка займає дві конфорки, але, якщо не активовано функцію «міст», керуватиме конфорками незалежно.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьощі (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ



Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора.

0 P

Вибір потужності всмоктування.

Збільшення/зменшення швидкості (потужності) всмоктування.

Активация/вимкнення автоматичної функції (за попередніми налаштуваннями активується автоматичний режим).

Торкаючись (натискаючи) панелі вибору витяжки, автоматичний режим вимикається, і ви можете використовувати витяжку в ручному режимі.

Щоб повторно ввімкнути автоматичний режим, натисніть кнопку

 : світлодіод **auto** засвітиться, показуючи, що витяжка активна в цьому режимі.

За стандартними налаштуваннями витяжка знаходиться в режимі всмоктування.

Активация вугільного фільтра:

– Коли ви вперше вмикаєте витяжку , натисніть кнопку  протягом 5 секунд.

Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів .

Сигнали, що стосуються очищення жиропоглинаючого фільтра, які відображаються світлодіодом , завжди увімкнені.

Відновлення та реактивация вугільного фільтра

Після виконання обслуговування на фільтрі:

– натисніть кнопку протягом 5 секунд  – світлодіод фільтра поглинання жиру вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову.

– натисніть кнопку протягом 5 секунд  – світлодіод фільтра для усунення запаху вимкнеться, і зворотний відлік почнеться знову.

Встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА

Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості.



ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

Ця функція контролює подачу максимальної потужності 3700 Вт між комбінованими конфорками (ліва та права сторони), оптимізуючи розподіл потужності та уникаючи ситуацій перевантаження системи.

Для цього сукупна потужність постійно відстежується і за необхідності зменшується. Якщо забезпечити потрібну сукупну потужність неможливо, блок керування зменшує потужність іншого нагрівального елементу на встановлене значення найближчого нижчого рівня відповідної кривої потужності. Це гарантує, що споживаний струм не перевищує 16 А.

В такому разі генератор визначає останню команду із найвищим пріоритетом від інтерфейсу користувача і, за необхідності, зменшує попереднє налаштування, активоване для іншого нагрівального елементу.

Функція керування потужністю активується у разі виявлення посуду на нагрівальному елементі.

Приклад:

Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена."

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати

Використовуйте лише каструлі з феромагнітним дном, придатні для використання на індукційних плитах:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (також частково)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластиною

Щоб визначити придатність посуду,

перевірте наявність символу  (як правило, такий символ нанесений на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, це означає, що сковороду можна використовувати на індукційній плиті.

Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі з плоским дном, які можуть рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

Як користуватися посудом

Мінімальний діаметр каструлі/сковорідки для різних конфорок. Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

Завжди використовуйте ту конфорку, яка найбільше підходить під діаметр дна посуду.

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліва/права	190 мм	230 мм
Окремі ліві/праві	110 мм	190 мм

Порожній або посуд з тонким дном

Не ставте на варильну поверхню порожні каструлі/сковорідки або з тонким дном, оскільки це унеможливить контроль температури або автоматичне вимкнення конфорки, якщо температура буде надто високою, що може призвести до пошкодження посуду або поверхні варильної поверхні. Якщо це сталося, нічого не чіпайте і зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. Якщо з'являється повідомлення

про помилку, дивіться до розділ "Виправлення неполадок".

Звичайний шум під час роботи варильної поверхні

В основі індукційної технології лежить утворення електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каструлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

Легке гудіння (нагадує шум трансформатора)

Цей шум виникає під час приготування їжі з високим рівнем нагрівання і визначається кількістю енергії, що передається від варильної поверхні на посуд. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Легкий свист

Цей шум виникає, коли посуд порожній, і припиняється, коли посуд наповнюється водою або їжею.

Потріскування

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів. Його зумовлюють вібрації поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

Гучний свист

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів, а також при використанні максимальної потужності на двох конфорках. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

Шум вентилятора

Для належного функціонування електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано охолоджувальним вентилятором, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може продовжувати роботу навіть після вимкнення приладу, якщо температура варильної поверхні залишається високою після вимкнення, а на дисплеї

відображається .

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

Цей шум виникає лише тоді, коли працюють принаймні три конфорки, і зникає або зменшується, коли одна з них вимикається.

Наведені вище шуми — це є нормальна складова описаної індукційної технології, і їх не потрібно вважати за несправності.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
"Звуковий сигнал при увімкненні. Код помилки не відображається"	Елементи керування витяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до електронної плати витяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
ER03	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління. Дайте варильній панелі охолонути.
ER21	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Перевірте, чи варильна поверхня достатньо вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вимикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

- Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.
- Замінити пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:

- Тип несправності
- Модель приладу (артикул/код)
- Серійний номер (S.N.)

Цю інформацію вказано на паспортній табличці. Паспортна табличка закріплена на нижній частині пристрою.

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Цей прилад розроблений, виготовлений та проданий відповідно до директив ЄЕС.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: **4300**

Модель: **FMY 8391R HI**

Будь ласка, див. ідентифікаційну табличку, закріплену на нижній частині виробу. Виробник постійно вдосконалює свою продукцію. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

Більш детальна інформація про технічні дані доступна на сайті: www.franke.com

Параметр	Значення
Кількість зон приготування	4
Джерело тепла	Індукційна спіраль

МОДЕЛЬ	FMY 8391R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Вага пристрою	21 кг

CUPRINS

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	122	FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT	129
UTILIZAREA	124	TABEL DE GĂTIT	131
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE	125	FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE	131
CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL	126	FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII	132
LEGĂTURĂ ELECTRICĂ	126	GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT	132
PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂ-		REZOLVAREA PROBLEMELOR	134
TOR	126	ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMI-	
DESCRIEREA PRODUSULUI	127	TATE	134
PANOU DE COMANDĂ	128	DATE TEHNICE	135
LIMITAREA PUTERII	128		

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

- Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și caracteristicile de siguranță ale aparatului.
- Conectarea cablurilor trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.
- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date din interiorul produsului.
- AVERTISMENT: Înainte de a instala aparatul, îndepărtați folia de protecție (dacă există).
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- Conectați ștecărul la o priză conformă normelor în vigoare, amplasată într-un loc accesibil.
- Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu reglementările relevante.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele.
- Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că alimentarea electrică a locuinței este împământată corespunzător.
- Nu folosiți flăcări deschise (pericol de incendiu).



AVERTISMENT: Lipsa instalării șuruburilor sau a dispozitivelor de fixare în conformitate cu aceste instrucțiuni poate cauza riscuri de electrocutare.

- Folosiți doar șuruburi și piese mici adecvate pentru a fixa aparatul.
- Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să poată fi deconectat de la sursa de alimentare, cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune de categoria III.
- Conectați extractorul la coșul de fum folosind un tub cu diametrul minim de 120 mm. Traseul coșului de fum trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, este important să se respecte cu scrupulozitate reglementările stabilite de către autoritățile locale.
- Când acest aparat este utilizat simultan cu aparate care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se

aplică aparatelor care evacuează doar aer în încăpere), încăperea trebuie ventilată corespunzător pentru a preveni întoarcerea gazelor de evacuare.

- Curățați aparatul și înlocuiți filtrele după perioada de timp specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Trebuie respectate reglementările privind evacuarea aerului.
- Aerul nu trebuie expulzat într-un canal de fum utilizat pentru evacuarea gazelor de la aparatele care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se aplică aparatelor care expulzează aer doar în cameră).
- Când aparatul de gătit și aparatele alimentate cu altă energie decât electricitate funcționează în același timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bar), pentru a preveni aspirarea vaporilor în încăpere de către aparatul de gătit.
- Hotele de aragaz și alte instalații de extracție a aburilor de gătit pot afecta negativ funcționarea în siguranță a aparatelor pe gaz sau a altor aparate care funcționează cu combustibil (inclusiv a celor din alte încăperi) din cauza reîntoarcerii gazelor de ardere. Aceste gaze au potențialul de a provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote sau a unui aspirator de aburi de gătit, funcționarea aparatelor pe gaz fluid trebuie testată de un expert pentru a se asigura că nu se produce o reîntoarcere a gazelor de ardere.
- Sistemele de inducție ale acestor plite îndeplinesc cerințele standardelor EMC și ale directivei EMF și nu ar trebui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau alte implanturi electronice trebuie să verifice cu medicul lor sau cu

producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

- Înainte de a efectua conexiunea electrică, citiți capitolul CONEXIUNE ELECTRICĂ.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.



Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția situației în care sunt supravegheați constant.



AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul și nu-l porniți pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.
- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.



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



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



AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. **NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură antiincendiu.**

- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Simbolul  pe produs sau pe cutia acestuia indică faptul că produsul poate fi eliminat ca un deșeu normal domestic. Produsul care urmează să fie eliminat trebuie încredințat unui centru pentru reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru informații suplimentare cu privire la reciclarea acestui produs, contactați Primăria, serviciile locale de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

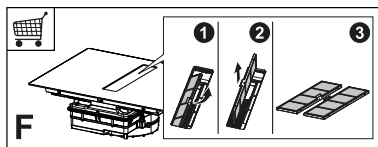
UTILIZAREA

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Cratițele tip friteuză, pentru prăjit alimente, trebuie monitorizate în permanență în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit poate lua foc.

- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

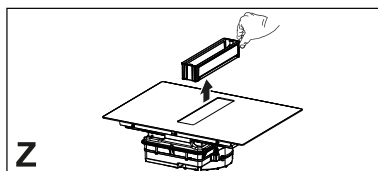
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Opriti sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.
- Dacă aparatul este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, de tip (F) (consultați instrucțiunile de asamblare), acesta poate fi regenerat. Filtrul antimirosuri cu cărbune activ poate fi spălat și regenerat la interval de 3-4 luni (sau mai frecvent, dacă hota este supusă la o utilizare intensivă), până la maximum 8 cicluri de regenerare (în cazul unei utilizări deosebit de intensive, este recomandat să nu se depășească 5 cicluri). Contactați serviciul de asistență pentru a comanda un nou filtru (F).



Procedura de regenerare:

- Spălați în mașina de spălat vase la o temperatură de MAX. 70° sau spălați manual în apă caldă fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți!).
- Uscați în cuptor la o temperatură MAX. de 70° timp de 2 ore (este recomandat să citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de montaj pentru cuptor).
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de utilizare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase (Z).



Recomandări generale

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Alimentele care cad accidentale sau care se depun pe suprafață, pe elementele funcționale sau estetice ale plitei nu trebuie să fie consumate.

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

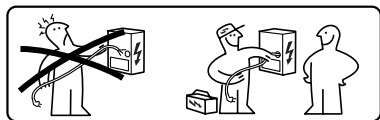
CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silikon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, pe un corp de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directe și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendii.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.

- Corpul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului încastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioră a plitei, înainte de instalare.

LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



AVERTISMENT: Toate legăturile electrice trebuie să fie executate de un instalator autorizat.

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul

exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.

- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).



Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice



Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs

este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Aparatul a fost realizat în conformitate cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în echipamentele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

Eliminarea materialelor de ambalare

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

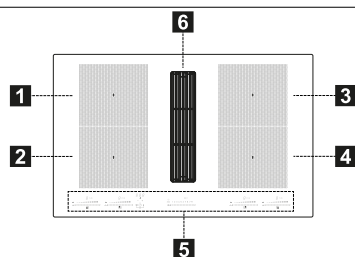
Consum redus de energie

Puteți economisi zi de zi energie în timpul

gătirii, dacă respectați recomandările de mai jos.

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

DESCRIEREA PRODUSULUI



1	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1+2	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.
3+	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm)
4	3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem ce detectează prezența unui vas de gătit, pe plită.

Sistemul de detectare poate să recunoască vase de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

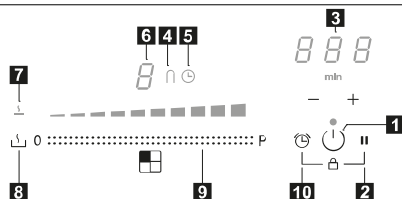
În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul .

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță, ce semnalează faptul că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra aferentă

respectivei zone de gătit va indica .

PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Tastă aferentă funcției Pauză
3	Control al temporizatorului și indicator al timpului de gătit
4	Simbol al funcției „punte”
5	Simbol al temporizatorului
6	Indicator al nivelului de putere
7	Simbol al funcției Topire
8	Tastă aferentă funcției Topire
9	Tastatură cu rulare
10	Tastă aferentă funcției de Temporizator

Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea

cifrei corespunzătoare **8**. Cifra se aprinde mai tare pentru a confirma operațiunea.

În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina

cifra corespunzătoare, pentru a o activa.

Dacă nu există tigăi sau alte obiecte pe plită, cifrele nu vor fi vizibile.

Pe panoul de comenzi, funcțiile selectabile sunt întotdeauna cele vizibile, dar iluminate la intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

LIMITAREA PUTERII

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

Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi

pornită direct, folosind **1** sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.

- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință (această operațiune trebuie efectuată la fiecare accesare a meniului).
- Toate cifrele se vor aprinde pentru câteva secunde.
- Imediat ce cifrele s-au stins din nou, apăsați și țineți apăsat simbolurile **5** și **11** timp de 4 secunde, până când tastaturile cu rulare din stânga se aprind.

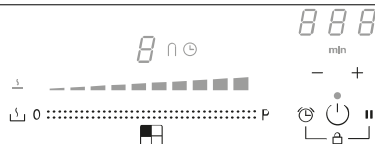
- Apăsați și țineți apăsat concomitent, timp de 4 secunde, ambele tastaturi cu rulare din stânga, până când cele 3 cifre de comandă indică „CF6”.
- Apăsați pe **11** până când apare mesajul „PHA”.
- Apăsați ultima tastatură din stânga, pentru a selecta setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe tastatură cu rulare	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolurile **5** și **11**.

FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Pentru activare/dezactivare: apăsați - +. Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului Pentru activare: apăsați ⏻, apăsați și eliberați simultan ⏻ + și apoi din nou ⏻.
Dispozitiv de siguranță pentru copii	Toate cifrele vor indica L. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde. Pentru dezactivare: apăsați ⏻, apăsați și eliberați simultan ⏻ + și apoi din nou . Toate cifrele care indică L vor dispărea. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
Funcție Boost	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 10 minute. Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „Boost” de pe tastatura cu rulare. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul P. Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile de pe tastatura cu rulare. Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator. Pentru activare: porniți plita de gătit și selectați una dintre cele 4 zone de gătit, apoi
Temporizatorul zonelor de gătit	apăsați pe „+” și pe „-” pentru a seta temporizatorul. Simbolul ⌚ corespunzător zonei de gătit se va aprinde. Apăsați separat pe „+” și pe „-” pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Pe display-ul din zona comenzilor de gestionare a temporizatorului va fi afișată numărătoarea inversă. Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat. Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+” și pe „-” și resetați cu „-”). Temporizator cu alarmă, de uz general. Pentru activare: porniți plita de gătit, apoi apăsați pe „+” și pe „-” pentru a seta temporizatorul. Apăsați separat pe „+” și pe „-” pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Pe display-ul din zona comenzilor de gestionare a temporizatorului va fi afișată numărătoarea inversă. Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat. Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+” și pe „-” și resetați cu „-”).
Temporizator (generic)	Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe L.
Funcție Topire	Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul U. Pentru dezactivare: apăsați U sau apăsați ⏻.

Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile.

Funcție Pauză

În timpul pauzei, toate cifrele indică simbolul  pentru a semnala faptul că:

Nu se produce energie în nicio zonă de gătit.

- Toate funcțiile și temporizatorul sunt dezactivate.

Pentru activare: cu plita de gătit în funcțiune, apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de cel puțin 1 secundă.

Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de cel puțin 1 secundă și glisați cu degetul de la minim la maxim, de-a lungul tastaturii cu rulare ce afișează o animație.

Această funcție se utilizează pentru a accesa setările de funcționare a plitei de gătit, în caz de oprire involuntară prin folosirea .

Funcție de Reacție

Cu plita de gătit oprită, pentru a recupera setările apăsați pe  în cel mult 6 secunde, după care apăsați pe  în cel mult 6 secunde. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.

Când plita de gătit este oprită, dacă aceasta nu este repornită în cel mult 6 secunde, se vor pierde setările funcțiilor precedente.

Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:

Nivel de putere	Temporizator (secunde)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nu este disponibil
Boost	Nu este disponibil

Funcție Încălzire

Selectați una dintre cele 4 zone de gătit și apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe tastatura cu rulare. Plita de gătit va atinge puterea maximă pentru o perioadă de timp, în funcție de puterea de gătit setată anterior, apoi va reveni la valoarea setată la început.

Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare.

Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă.

Pentru activare: apăsați concomitent ambele tastaturi din stânga, până când o cifră

indică  și simbolul  se aprinde.

Mod combinat (funcție „punte”)

Pentru a seta puterea zonei ce se poate utiliza pe modul combinat, folosiți ultima tastatură cu rulare din stânga.

În ambele zone de gătit, simbolul  se va aprinde.

Pentru dezactivare: apăsați concomitent tastele utilizate pentru activarea funcției „punte”, până când simbolurile și dispar.

Important! Plita de gătit detectează automat prezența unui vas de gătit mai mare, ce ocupă două zone de gătit, însă va gestiona zonele în mod independent în cazul în care nu a fost activată funcția „punte”.

TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Rösti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

0 P

Selectarea puterii de aspirație.

Mărirea/micșorarea vitezei (puterii) de aspirație.

Activarea/dezactivarea unei funcții automate (modul automat este activat în mod implicit).

Prin atingerea (apăsarea) barei de selecție a hotei, modul automat este dezactivat, iar ventilatorul de extracție poate fi utilizat în modul manual.

Pentru reactivarea modului automat, apăsați tasta : LED-ul **auto** se va aprinde pentru a confirma că hota este activă în acel mod.

Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare.

Activarea filtrului cu cărbune

- La prima pornire a hotei , apăsați tasta  timp de 5 secunde.

După activare, aprinderea pictogramei va semnala faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimiroso) cu cărbune .

Semnalele de curățare a filtrului de grăsime, afișate cu ajutorul LED-ului , sunt întotdeauna activate.

Restaurarea și reactivarea filtrului cu cărbune

După ce efectuați întreținerea filtrului:

- apăsați tasta  timp de 5 secunde - LED-ul filtrului de grăsime se va stinge și se va activa număratoarea inversă.

- apăsați tasta  timp de 5 secunde - LED-ul filtrului antimiroso se va stinge și se va activa număratoarea inversă.

Setarea vitezei INTENSIV

Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior.



FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic.

Această funcție controlează alimentarea cu puterea maximă de 3700 W, între zonele de gătit combinate (din partea stângă și partea dreaptă), optimizând distribuția puterii și evitând apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura puterea totală solicitată, un element de control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activare anterior pentru un alt element de gătit.

Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:

Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

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

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

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat

simbolul  (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corectă distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit. Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

Folosiți întotdeauna zona de gătit ce se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată stânga/dreapta	190 mm	230 mm
Simple stânga/dreapta	110 mm	190 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire pe plita de gătit, deoarece în felul acesta nu veți avea posibilitatea de a controla temperatura sau de a stinge automat zona de gătit dacă temperatura este prea ridicată, cu riscul de a deteriora vasul de gătit sau suprafața plitei de gătit. În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit. În cazul afișării unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei de gătit

Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Aceste câmpuri

electromagnetice generează căldură direct pe fundul cratiței. Cratițele și tigăile pot produce o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care au fost fabricate.

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Un ușor bâzâit (precum zgomotul produs de un transformator)

Acest zgomot se produce atunci când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată dinspre plita de gătit către vasele de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Un ușor șuierat

Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este gol și încetează după ce vasul a fost umplut cu apă sau cu mâncare.

Trosnituri

Acest zgomot apare cu vase de gătit compuse din mai multe materiale stratificate unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se îmbină diferitele materiale. Zgomotul provine de la cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Un șuierat puternic

Acest zgomot apare cu vase de gătit compuse din materiale diferite stratificate unul peste altul și, de asemenea, când acestea se utilizează la regim maxim sau și pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură

Zgomote produse de ventilator

Pentru o corectă funcționare a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei de gătit. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea ridicată, iar pe

afișaj va apărea .

Sunete ritmice și asemănătoare cu ticăitul unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se reduce în momentul în care se sting unele zone.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
„Semnal sonor la pornire. Ni-ciun cod de eroare afișat”	Comanda hotei nu funcționează	Deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotei	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avariarea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reparație a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.
- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

- Tip de defecțiune
- Model de dispozitiv (Art./Cod)
- Număr de serie (S.N.)

Aceste informații sunt indicate pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare este aplicată la baza aparatului.

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

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



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

DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

Model: **FMY 8391R HI**

Consultați plăcuța de identificare aplicată pe partea de dedesubt a produsului.

Producătorul aduce îmbunătățiri continue produselor. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din prezentul manual de instrucțiuni pot fi modificate, fără preaviz.

Mai multe informații despre datele tehnice sunt disponibile pe site-ul: www.franke.com

MODEL	FMY 8391R HI
Putere maximă totală (plă + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plă + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,02 kW

Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Greutatea aparatului	21 kg
Număr zone de gătit	4
Sursă de căldură	inducție

INDOHOOLD

OPLYSNINGER OM SIKKERHED	136	KOGEPLADENS FUNKTIONER	142
ANVENDELSE	138	TILBEREDNINGSTABEL	144
RENGØRING OG VEDLIGEHODELSE	139	UDSUGNINGSFUNKTION	145
KRAV TIL MØBLERNE	139	EFFEKTSTYRINGSFUNKTION	145
ELEKTRISK TILSLUTNING	140	VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER	146
MILJØFORHOLD	140	AFHJÆLPNING AF PROBLEMER	147
PRODUKTBESKRIVELSE	141	VEDLIGEHODELSE + REPARATION OG	
BETJENINGSPANEL	141	OVERENSSTEMMELSE	148
EFFEKTBEGRÆNSNING	142	TEKNISKE SPECIFIKATIONER	148

OPLYSNINGER OM SIKKERHED

- Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Brugere skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed.
- Tilslutningen af kablerne skal udføres af en kompetent tekniker.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er inde i produktet.
- ADVARSEL: Fjern den beskyttende folie (hvis til stede) før du installerer apparatet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængelig for børn og kæledyr.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Dette apparat må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat at de overvåges eller vejledes om sikker brug af apparatet og, at de forstår de forbundne risici.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden med mindre de er under opsyn eller er instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Der skal holdes øje med børnene for at sørge for, at de ikke har mulighed for at lege med apparatet.
- Brugers rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Slut stikket til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Der skal indbygges frakoblingsanordninger i den faste

ledningsføring i overensstemmelse med de relevante bestemmelser.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- For klasse I-udstyr skal man kontrollere, at strømforsyningen i hjemmet garanterer korrekt jordforbindelse.
- Brug ikke åben ild (brandfare).



ADVARSEL: Manglende installation af skruer eller fastgørelseselementer i overensstemmelse med denne vejledning kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Brug kun egnede skruer og fastgørelseselementer til at fastgøre apparatet.
- Sørg for, at enheden er installeret på en sådan måde, at den kan kobles fra strømforsyningen med en kontaktafstand (3 mm), der garanterer fuldstændig frakobling under overspændingsforhold i kategori III.
- Tilslut udsugningsapparatet til trækkanalen gennem et rør med en diameter på mindst 120 mm. Trækkanalens bane skal være så kort som muligt.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes i forbindelse med udledning af røg, er det vigtigt at følge de lokale myndigheders regler nøje.
- Når dette apparat bruges samtidig med apparater, der brænder gas eller andre brændbare stoffer (gælder ikke for apparater, der kun sender luft ud i rummet), skal rummet være tilstrækkeligt ventileret for at forhindre tilbagestrømning af udledningssgasser.
- Rengør apparatet og udskift filtrene efter den angivne tidsperiode

(brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

- Bestemmelserne for luftudskiftning skal overholdes.
- Der må ikke ledes luft ind i en trækkanal, der bruges til at lede dampe fra gasapparater eller andre brændbare materialer ud (gælder ikke for apparater, der kun leder luft ud i rummet).
- Når kogepladen og apparater, der drives af anden energi end elektricitet, er i drift på samme tid, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar) for at forhindre, at røgen suges ind i rummet af kogepladen.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan have negativ indflydelse på sikker drift af husholdningsapparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Disse gasser kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en emhætte eller et andet udsugningsapparat til mados, bør funktionen af apparaterne med flydende gas testes af en ekspert for at sikre, at der ikke er nogen returstrømning af forbrændingsgasser.
- Disse kogepladers induktionssystemer opfylder kravene i EMC- og EMF-direktivet og bør ikke forstyrre andre elektroniske apparater. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør afklare med deres læge eller producenten af implantaterne, om disse enheder er tilstrækkeligt modstandsdygtige over for interferens.
- Læs kapitlet ELEKTRISK TILSLUTNING inden de elektriske tilslutninger udføres.
- Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.

- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.



Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.



ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og ikke tænde for det igen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.
- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.



ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.



ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

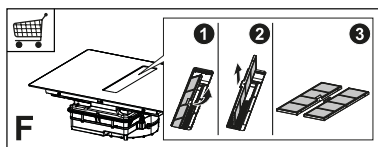
- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.
- Symbolet  på produktet eller dets emballage indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Produktet, der skal bortskaffes, skal afleveres til et specielt indsamlingscenter til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og sundheden, der ellers kunne opstå som følge af upassende bortskaffelse. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, kan du kontakte byrådet, den lokale affaldshåndteringstjeneste eller den butik, hvor produktet blev købt.

ANVENDELSE

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

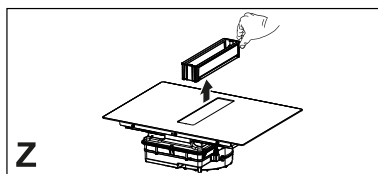
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul medfølger og er af typen (F) (se monteringsvejledningen), kan det regenereres. Luftfiltrerende filtre i aktivt kul kan vaskes og regenereres hver 3-4 måneder (eller hyppigere hvis emhætten udsættes for særlig intensiv brug). Der kan maksimalt gennemføres 8 regenereringscyklusser (ved intensiv brug af filteret anbefales det ikke at overstige 5 cyklusser). Kontakt serviceafdelingen for at bestille et nyt filter (F).



Regenerering:

- Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine ved en MAX. temperatur på 70 °C eller i hånden i varmt vand uden brug af skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!).
- Tør i ovnen ved en MAKS. temperatur på 70 °C i 2 timer (det anbefales, at du nøje læser brugsanvisningen og monteringsanvisningerne vedrørende den indkøbte ovn).
- Fedtfilterne skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine (Z).



KRAV TIL MØBLERNE

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er

Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
- Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.

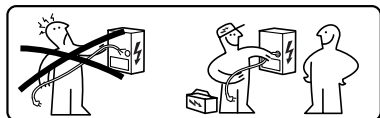
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.

- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og finerede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid

overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.

- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

ELEKTRISK TILSLUTNING



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

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-strømkabel, ENKELFASET- og TO-FASET til tilslutning: min. tværsnit på

lederne: 2,5 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.

- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibel med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).

⚠ Vigtigt! Svejs ikke kabler!

MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af emballagemateriale

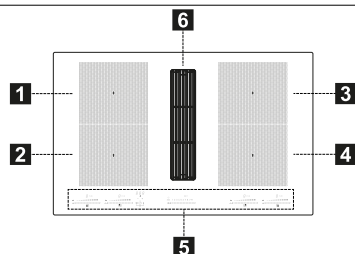
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

PRODUKTBESKRIVELSE



1	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1+2	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
4	

INDIKATORER

Detektering af kogegej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

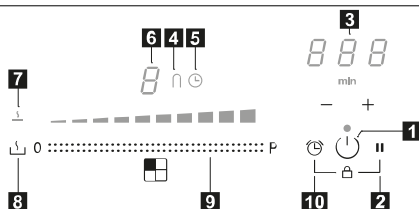
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezoneens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50°C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den

tilsvarende kogezone angiver

BETJENINGSPANEL



1	Tændt/Slukket
2	Knap for Pausefunktion
3	Kontrol af timer og indikator for tilberedningstid
4	Symbol for "bro"-funktion
5	Timersymbol
6	Effektniveauindikator
7	Symbol for smeltfunktion
8	Knap for smeltfunktion
9	Rullestatur
10	Knap for Timerfunktion

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

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezone, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den.

Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige. På betjeningspanelet er de valgbare funktioner

altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

EFFEKTBEGRÆNSNING

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

Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med  eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

- Tilslut kogepladen til husholdningens netværk (dette indgreb skal udføres hver gang menuen åbnes).
- Alle tallene lyser i nogle sekunder.
- Så snart tallet slukker igen, skal man trykke på  og  og holde dem nede i 4 sekunder, indtil rulletastaturerne til venstre lyser.

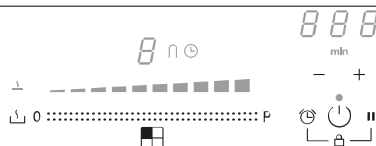
- Tryk på begge rulletastaturer til venstre og hold dem nede samtidig i 4 sekunder, indtil de 3 tal til styring viser "CF6".
- Tryk på  indtil "PHA" vises.
- Tryk på det sidste tastatur til venstre for at vælge den korrekte indstilling.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdien på rulletastaturet	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Når den korrekte værdi er blevet indtastet, skal man bekræfte ved at trykke på  og  holde dem nede.

KOGEPLADENS FUNKTIONER



Lås	Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. For at aktivere: tryk på  +  .
Børnelås	Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet For at aktivere: tryk på  , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen. Alle tal angiver  . De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder. For at deaktivere: tryk på  , tryk og slip samtidigt  +  og derefter  igen. Alle tallene, der angiver  , forsvinder. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
Boost-funktion	Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 10 minutter. For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "BOOST"-værdien på rulletastaturet. Det tilsvarende tal angiver  . For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på rulletastaturet.

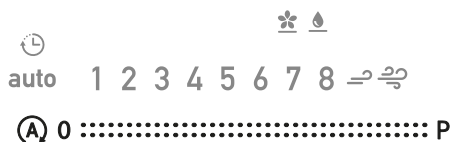
	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer. For at aktivere: tænd for kogepladen og vælg en af de 4 kogezoner, og tryk derefter på
Timer til kogezonerne	"+" og "-" for at indstille timeren. Symbolet  for kogezonen tænder. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller reducere af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timer værdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").
Timer (generelt)	Timer med alarm til generel brug. For at aktivere: Tænd for kogepladen, og tryk derefter på "+" og "-" for at indstille timeren. Tryk på "+" og "-" hver for sig for at indstille nedtællingen. Øgningen eller reducere af værdien under indstillingen varierer afhængigt af den tid, der skal indstilles. Displayet i området med knapper til timerstyring viser nedtællingen. Rør ikke ved noget i 5 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. For at deaktivere: Vent, indtil nedtællingen er afsluttet, eller nulstil timer værdierne (tryk på "+" og "-", og nulstil med "-").
Smeltefunktion	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på . Den valgte zones tal angiver . For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen og nulstille alle funktioner. Under pausen angiver alle tallene  for at signalere, at: - Der ikke produceres energi i nogen af kogezonerne. - Alle funktioner og timeren er deaktiveret. For at aktivere: Tryk på og hold  nede i mindst 1 sekund, mens kogepladen er i funktion. For at deaktivere: tryk på og hold  nede i mindst 1 sekund, og lad fingeren glide fra minimum til maksimum langs rulletastaturet, der viser en animering.
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning med . Tryk på  inden for 6 sekunder og derefter  inden for 6 sekunder, når kogepladen er slukket, for at hente indstillingerne. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen. Hvis kogepladen slukkes og ikke tændes igen inden for 6 sekunder, går de tidligere funktionsindstillinger tabt.

Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezoneen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:	
	Effektniveau	Timer (sekunder)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	9	Ikke tilgængelig
	Boost	Ikke tilgængelig
	Vælg en af de 4 kogezoneer, og tryk på den valgte værdi (1 til 8) på rulle tastaturet og hold den nede i 3 sekunder. Kogepladen vil toppe ved maksimal effekt i et stykke tid, der varierer afhængigt af den tidligere indstillede tilberedningseffekt og derefter vende tilbage til den værdi, der blev indstillet i starten.	
	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoneer for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund.	
	Der kan udelukkende vælges kogezoneer til venstre og til højre til denne funktion.	
	For at aktivere: Tryk på begge venstre tastaturer samtidig, indtil et tal viser  , og symbolet  lyser.	
	Brug det sidste rulle tastatur til venstre til at indstille effekten på zonen, der kan bruges i kombi-tilstand.	
	Symbolet  tænder i begge kogezoneer.	
	For at deaktivere: Tryk samtidig på knapperne, der bruges til at aktivere "bro"-funktionen, indtil symbolerne forsvinder.	
	Vigtigt! Kogepladen genkender automatisk tilstedeværelsen af en større gryde, der optager to kogezoneer, men styrer zonerne uafhængigt af hinanden, medmindre "bro"-funktionen er aktiveret.	

TILBEREDNINGSTABEL

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrøsti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

UDSUGNINGSFUNKTION



Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

0 P

Valg af sugestyrke.

Forøgelse/reduktion af sugehastighed (styrke).

Aktivering/deaktivering af en automatisk funktion (automatisk tilstand er aktiveret som standard).

Berør (tryk på) emhættens valgbjelke for at deaktivere den automatiske tilstand, og emhætten kan bruges i manuel tilstand.

Tryk på knappen  for at genaktivere den automatiske tilstand: LED'en **auto** lyser for at indikere, at emhætten er aktiv i denne tilstand.

Som standard er emhætten i udsugningstilstand.

Aktivering af kulfilter

– Når man tænder for emhætten  første gang, skal man trykke på knappen  i 5 sekunder.

Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul .

Signaleringer vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med LED'en , de er altid aktive.

Nulstilling og genaktivering af kulfilter

Når vedligeholdelsen på filteret er udført:

– tryk på knappen  i 5 sekunder - LED'en for fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

– tryk på knappen  i 5 sekunder - LED'en for lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

Indstilling af hastigheden INTENSIV

Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt.

EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styling af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezoner (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og

forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et

kontrollement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et kogeobjekt på kogeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du

kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimum diameter på gryden/pande til de forskellige kogeplader. For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre/højre	110 mm	190 mm.

Tomme eller tyndbundede gryder/pander

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogepladen, hvis

temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen. Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles. Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

Normale driftslyde fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Lav summen (som lyden fra en transformer)

Denne støj opstår, når man laver mad ved et højt varmeniveau, og bestemmes af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryden. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let susen

Denne støj høres, når gryden er tom, og ophører, når den fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Høj susen

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og også når disse bruges ved maksimal effekt og også på to kogezoner. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Støj fra ventilatoren

For korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen

udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj, og displayet viser .

Rytmiske lyde og tikkende lyde som et ur

Denne støj forekommer kun, når mindst tre kogeplader er i drift, og forsvinder eller mindskes, så snart en af dem slukkes.

De beskrevne støj er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tastene. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramiskoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezoneen kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl.
E6	Kogezoneen tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter. Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

VEDLIGEHODELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

- Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
- Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- Fejltype
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Disse data er anført på identifikationsskiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

**Oplysninger om produktet i henhold til
forordning nr. 66/2014**

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktidentifikation

Type: **4300**

Model: **FMY 8391R HI**

Se identifikationsskiltet i bunden af produktet. Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

Du kan finde flere oplysninger om tekniske data på webstedet: www.franke.com

MODEL	FMY 8391R HI
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhedens vægt	21 kg
Antal kogezone	4
Varmekilde	induktion

INNIHOLD

SIKKERHETSINFORMASJON	149	TILBEREDNINGSTABELL	157
BRUK	151	AVTREKKSFUNKSJONER	158
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	151	FUNKSJON FOR STYRING AV EFTEKTNIVÅ	158
KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL	152	VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER	159
ELEKTRISK TILKOBLING	153	PROBLEMLØSNING	160
MILJØASPEKTER	153	VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAM-	
BESKRIVELSE AV PRODUKTET	154	SVAR	161
BETJENINGSPANEL	154	TEKNISKE DATA	161
EFFEKTBEGRENSER	155		
PLATETOPPFUNKSJONER	155		

SIKKERHETSINFORMASJON

- For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhendelse til tredjepart. Brukere må være godt kjent med apparatets funksjoner og sikkerhetsegenskaper.
- Tilkobling av ledninger må gjøres av en faglært tekniker.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet på innsiden av produktet.
- ADVARSEL: Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet (hvis den finnes).
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ikke bruk adaptere, grenuttak eller skjøteledninger for å koble til enheten.
- Apparatet kan ta skade hvis man står på det.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet og farene dette medfører.
- Dette apparatet kan ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, gitt at de ikke blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Hold barn under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren må ikke overlates til barn uten tilsyn.
- Koble til støpslet i en stikkontakt på et tilgjengelig sted som samsvarer med gjeldende forskrifter.
- Utkoblingsinnretninger må være integrert i det faste ledningsnettet i

samsvar med gjeldende relevante forskrifter.

- Hvis strømkabelen skades må den skiftes ut av produsenten eller en autorisert representant, eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- For apparater tilhørende Klasse I må du kontrollere at strømmettet i boligen er utstyrt med en korrekt jordingsforbindelse.
- Ikke bruk åpne flammer (fare for antenner).



ADVARSEL: Hvis det ikke settes på skruer eller festemidler som er vist i disse anvisningene, kan dette medføre risikoer for elektriske støt.

- Bruk kun skruer og tilbehør som er egnet for apparatet.
- Se til at enheten er blitt installert på en måte som muliggjør frakobling av strømforsyningen, med en kontaktåpning (3mm) som garanterer fullstendig frakobling tilsvarende overspenningskategori III.
- Koble sammen avtrekket og røykkanalen ved hjelp av et rør med diameter på minst 120 mm. Røykkanalen må være så kort som overhodet mulig.
- Angående tekniske og sikkerhetsrelaterte foranstaltninger som må følges for avtrekk av røyk, er det viktig å følge samtlige retningslinjer som er fastsatt av lokale myndigheter.
- Når dette apparatet brukes sammen med et apparat som brenner gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet), må rommet være godt ventilert for å unngå tilbakestrømning av avgass.
- Rengjør apparatet og bytt ut filtrene etter angitt tid (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Alle forskrifter som angår avtrekk av luft må etterfølges.
- Luften må ikke føres inn i en røykkanal som brukes til avtrekk av røyk fra apparater som brukes gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet).
- Når stekeapparater og apparater som forsynes av ikke-elektriske kilder er i funksjon samtidig, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar), for å unngå at røyk suges tilbake i rommet av stekeapparatet.
- Kjøkkenventilatorer og andre røykavtrekksanlegg kan påvirke sikkerhetsfunksjonen til gass- og brennstoffdrevne husholdningsapparater (inkludert apparater seg i andre rom) som følge av retur av forbrenningsgass. Disse gassene kan potensielt forårsake forgiftning med karbonmonoksid. Etter montering av en ventilator eller et røykavtrekk, må funksjonen til apparater som drives av flytende gass testes av en ekspert for å garantere at det ikke finnes noen form for returflyt av forbrenningsgass.
- Induksjonssystemet i disse platetoppene tilfredsstiller kravene i EMC-forskriften og EMF-direktivet og skal i teorien ikke virke forstyrrende på andre elektroniske enheter. Brukere av pacemaker eller andre elektroniske apparater må kontakte lege eller produsenten av utstyret for å finne ut om de er tilstrekkelig motstandsdyktige.
- Før man foretar elektrisk tilkobling må man lese kapittelet ELEKTRISK TILKOBLING.
- Frityrkokere må overvåkes konstant når de er i bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke sett kjeler og stekepanner langs kanten, da dette kan skade silikontetningen.

 Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk. Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand, gitt at de ikke holdes under konstant oppsyn.

 ADVARSEL: Hvis overflaten har skraper må man slå av apparatet og ikke slå det på, for å unngå risiko for elektriske støt.

- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.
- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

 ADVARSEL: Brannfare: ikke legg gjenstander på stekeflaten.

 OBS! Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

 ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Man må aldri slukke branner med vann, men slå av apparatet og deretter dekke til faller, for eksempel med et lokk eller brannteppe.

- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør. Dette for å forhindre at overoppheting.
- Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke kan kastes som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et avfalls- eller gjenbrukssenter som spesialisert seg på resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller upassende håndtering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte kommunale myndigheter, lokal avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

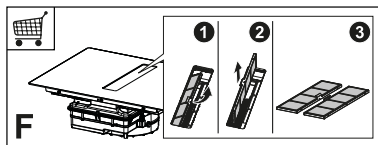
BRUK

- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlaging i vanlige husholdninger.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør for å forhindre at det overopphetes.
- Ikke stig opp på apparatet. Dette kan føre til skade.
- For å unngå å skade silikonfugene, må du ikke plassere varme kokekar på rammen.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

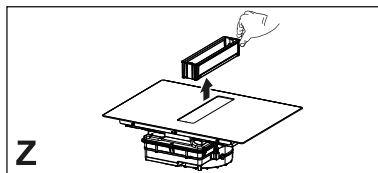
- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.
- Hvis karbonluktfilteret medfølger og er av type (F) (følg monteringsanvisningene) kan det regenereres. Luktfilter med aktivt

karbon kan renses og regenereres hver 3-4 måned (eller oftere hvis hetten er gjenstand for intensiv bruk), opp til maksimalt 8 regenereringssykluser (ved spesielt intensiv bruk anbefales det at man ikke overstiger 5 sykluser). Kontakt kundeservice for bestilling av nytt filter (F).



Regenereringsprosedyre:

- Vask filteret i oppvaskmaskinen på MAX 70°, eller for hånd i varmt vann uten bruk av slipende svamper (ikke bruk oppvaskmidler!).
- Tørk i stekeovnen på MAX 70° i 2 timer (vi anbefaler å lese stekeovnens bruksveiledning og monteringsinstruksjoner nøye).
- Fettfiltrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskin (Z).



Generelle anbefalinger

- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.

KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående

- Matvarer som ved et uhell faller ned på eller legger seg på overflaten, eller på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen, må ikke konsumeres.

Rengjøring av enheten

- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.
- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
- Fjern herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
- Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

lavspenningsinstallasjoner og brannvernkrav følges nøye.

- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 °C). Bruk av uegnet materiale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.
- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger. Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.

- Bruk av dekorative pyntelister i tettefibretrverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.
- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for

bakveggen og 500 mm for alle vegg enheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).

- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

ELEKTRISK TILKOBLING



⚠ ADVARSEL: Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en autorisert installatør.

- Følg koblingsskjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-type tilkobling. Det anbefales å bruke en H05V2V2-F forsyningskabel på 5 x 2,5 mm², ENFASE og TOFASE forbindelse: minimalt

ledertverrsnitt: 2,5 mm². Utvendig diameter på forsyningskabel: min 8 mm - max 12 mm.

- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i installasjonshåndboken (i samsvar med referansestandardene for nettspenning som gjelder i landet).

⚠ OBS! Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!

MILJØASPEKTER

Kassering av hvitevarer

Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et senter som spesialiserer seg i resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller på andre måter upassende kassering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

Apparatet er utviklet i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer som brukes i elektrisk og elektronisk utstyr, samt kassering av avfall.

Kasting av emballasjemateriale

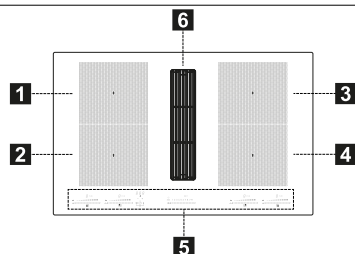
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnede beholdere for gjenvinning.

Energisparing

Det er mulig å spare energi daglig under steking ved å følge anbefalingene som følger.

- Bruk bare nødvendig mengde når du varmer opp vann.
- Hvis mulig må du alltid dekke til grytene med et lokk.
- Før du aktiverer kokesonen må du posisjonere gryten.
- Plasser de mindre grytene på de minste kokesonene.
- Sett grytene helt i midten på den aktuelle kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde temperaturen i matvarene eller for å smelte dem.

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
2	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
3	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
4	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Avtrekksrist
1+2	Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.
3+	Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.
4	

INDIKATORER

Gryteindikator

Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen.

Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.

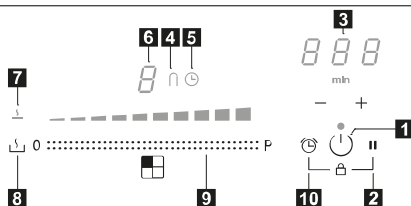
Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet  på skjermen.

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur som er lik eller høyere enn 50°C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender. Digit-tasten i den tilhørende

kokesonen indikerer .

BETJENINGSPANEL



1	På/Av
2	Pausefunksjonstast
3	Timer-kontroll og steketidsvisning
4	"Bro"-funksjonssymbol
5	Timer-symbol
6	Effektnivåindikator
7	Smeltefunksjonssymbol
8	Smeltefunksjonstast
9	Glidetaster
10	Timer-funksjonstast

Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten . Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen. Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen

automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den. Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.

På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige, men lyser

ved lav intensitet. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende symbolet.

EFFEKTBEGRENSER

Når du kobler apparatet til strømmettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.

Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke , eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.

- Koble platetoppen til strømmettet (dette må gjøres hver gang man åpner menyen).
- Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder.
- Når digit-tastene slukker på nytt, må man trykke og holde inne  og  i 4 sekunder inntil glidetastene til venstre tennes.

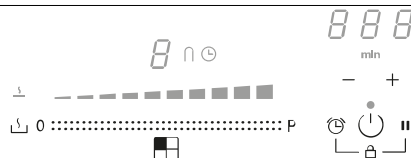
- Trykk og hold inne begge glidetastene til venstre i 4 sekunder, helt til de 3 digit-kontrolltastene viser "CF6".
- Trykk på  inntil "PHA" vises.
- Trykk på siste tast til venstre for å velge korrekt innstilling.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi på glidetast	KW	Merknader
0	7,4	Standard startinnstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Når man har stilt inn korrekt verdi, bekreftes valget ved å trykke og holde inne  og .

PLATETOPPFUNKSJONER



Blokkere	Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen.
	For å aktivere/deaktivere: Trykk på  +  .
Barnesikring	Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet
	For å aktivere: trykk på  , trykk og slipp samtidig opp  +  og deretter  igjen.
	Alle Digit-tastene viser  .
Boost-funksjon	Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
	For å deaktivere: trykk på  , trykk og slipp samtidig opp  +  og deretter  igjen.
	Alle digit-tastene som viser  forsvinner.
Boost-funksjon	Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
	Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektnivå i maksimalt 10 minutter.
	For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "Boost" på glidetastene.
Boost-funksjon	Den tilhørende Digit-tasten viser  .
	For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på glidetastene.

	Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden. Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer. For å aktivere: slå på platetoppen, velg en av de 4 kokesonene og trykk på "+" og "-" for
Kokesone-Timer	 i kokesonen tennes. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid. For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").
Timer (generisk)	Timer med alarm for generell bruk. For å aktivere: slå på platetoppen og trykk på "+" og "-" for å stille inn timeren. Trykk på "+" og "-" enkeltvis for å stille inn nedtelling. Økning/senking av verdien under innstillingen varierer avhengig av tiden som skal stilles inn. Displayet i timerens betjeningsområde viser nedtellingen. Ikke berør noe på 5 sekunder for å bekrefte inntastet tid. For å deaktivere: vent til nedtellingen er ferdig eller nullstill verdiene til timeren (trykk på "+" og "-" og nullstill med "-").
Smeltefunksjon	For å aktivere: velg en av de 4 kokesonene og trykk på . Digit-tasten for den valgte sonen viser . For å deaktivere: Trykk på  eller . Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner.
Pause-funksjon	Under pausen vil alle digit-tastene vise  for å varsle om at: - Det ikke produseres noen form for energi i kokesonene. - Alle funksjoner og timeren er deaktiverte. For å aktivere: med platetoppen i funksjon, trykk og hold inne  i minst 1 sekund. For å deaktivere: Trykk og hold inne  i minst 1 sekund og dra fingeren over glidetastene fra minimum til maksimum. Det vil vises en animasjon. Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling med .
Tilbakekallings-funksjon	Når platetoppen er avslått kan man hente opp innstillingene ved å trykke på  innen 9 sekunder og deretter trykke på  innen 6 sekunder. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen. Når platetoppen er avslått og ikke slås på igjen innen 6 sekunder, vil innstillingene til de forrige funksjonene gå tapt.

Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:

Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Ikke tilgjengelig
Boost	Ikke tilgjengelig

Oppvarmingsfunksjon

Velg en av de 4 kokesonene, trykk og hold inne den valgte verdien (fra 1 til 8) på glidestastene i 3 sekunder. Platetoppen vil være gjenstand for en toppeffekt som varer i en tidsperiode varierer i henhold til kokeeffekten som er blitt innstilt tidligere, og vil deretter gå tilbake til verdien som innstilt på starten.

Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn.

Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.

For å aktivere: trykk samtidig på begge tastesonene til venstre inntil en digit-tast viser

 og symbolet  tennes.

Kombinert modus ("bro"-funksjon)

For å stille inn en effektverdi i sonen som kan brukes i kombinert modus, bruk glidetastsonen lengst til venstre.

I begge kokesonene vil symbolet  tennes.

For å deaktivere: trykk samtidig på tastene som ble brukt til å aktivere "bro"-funksjonen, inntil symbolene forsvinner.

Viktig! Platetoppen vil automatisk gjenkjenne når det brukes et større kokekar som dekker to kokesoner, men vil fortsette å styre sonene separat, gitt at ikke "bro"-funksjonen er blitt aktivert.

TILBEREDNINGSTABELL

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter
7	Lett frityr	Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøttpølser
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pommes frites
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biffer
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

AVTREKKSFUNKSJONER



Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

0 P

Valg av avtrekkseffekt.

Øke/senke avtrekkshastighet (effekt).

Aktivering/deaktivering av en automatisk funksjon (for forhåndsinnstilling vil automatisk modus aktiveres).

Ved å berøre (trykke på) valglinjen til ventilatoren, vil automatisk modus deaktiveres og det er mulig å bruke avtrekksviften i manuell modus.

For å gå tilbake til automatisk modus trykker man på tasten : LED-lampen **auto** tennes for å vise at ventilatoren er aktivert i denne modusen.

Som standard befinner ventilatoren seg i avtrekksmodus.

Aktivere karbonfilter



– Første gang ventilatoren  slå på, må man holde inne tasten  i 5 sekunder.

Når ikonet lyser opp etter aktivering, vil det bety at vedlikehold av karbonfilter/lukfilter  er nødvendig.

Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en LED-lampe  som alltid er aktivert.

Tilbakestilling og gjenaktivering av karbonfilter

Etter å ha utført filtervedlikehold:

– trykk og hold inne tasten  i 5 sekunder - Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.

– trykk og hold inne tasten  i 5 sekunder - Lukfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.

Innstilling av INTENSIV hastighet



Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten.

FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3700 W mellom de kombinerte kokesonene (venstre og høyre side), optimaliserer strømfordelingen og

unngår situasjoner med systemoverbelastning.

Til dette formål overvåkes den totale effekten kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å forsyne platetoppen med den totale nødvendige effekten, vil et element redusere effekten til et annet kokeelement til et

nivå rett under den respektive effektkurven, for ikke å overskride det totale strømforbruket på 16 A.

I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er blitt sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer om nødvendig innstillingene som tidligere var aktivert for et annet kokeelement.

Effektstyringsfunksjonen aktiveres først når den oppdager tilstedeværelsen av en gryte på kokeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektnivået (boost) (P) er valgt for kokesone 1, kan kokesone 2 ikke samtidig overskride effektnivå 9, og vil derfor automatisk bli begrenset.

VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

Bruk utelukkende gryter med ferromagnetisk bunn som er egnet for bruk på induksjonstopper:

- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også delvis)
- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for

bruk må man se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen). Man kan også bruke en magnet for å kontrollere dette. Hvis den forblir festet til bunnen, betyr det at gryten kan brukes på en induksjonstopper.

For å sikre optimal effektivitet, må man alltid bruke gryter med en flat bunn som kan fordele varmen jevnt utover. En bunn som ikke er helt flat, kan påvirke ledeevnen for effekt og varme.

Hvordan bruke grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene. For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

Bruk alltid kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av gryten.

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre/høyre	190 mm	230 mm
Enkel venstre/høyre	110 mm	190 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller

automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller overflatene på platetoppen. Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte. Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder når platetoppen er i bruk

Induksjonsteknologien baserer seg på dannelsen av elektromagnetiske felt. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte på bunnen av gryten. Gryter og panner kan produsere en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er blitt konstruert.

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støy fra transformator)

Denne lyden produseres når man tilbereder mat ved svært høy varme og skyldes mengden energi som overføres fra platetoppen til kjelene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lett vislelyd

Denne lyden produseres når kokekaret er tomt og opphører med en gang kokekaret fylles med vann eller mat.

Knitrelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som er satt oppå hverandre, og er forårsaket av vibrasjonene på overflatene der de forskjellige materialene møtes. Støyen kommer fra grytene og kan variere avhengig av mengde og type matlagning.

Kraftig vislelyd

Denne lyden er vanlig når kjelen består av flere forskjellige materialer lagvis oppå hverandre, når disse brukes ved maksimal effekt og på to forskjellige kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske

systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platetoppen fortsatt er for høy og displayet

viser **H**.

Rytmask lyd som ligner tikking fra en klokke

Denne lyden oppstår utelukkende når minst tre soner er i funksjon og forsvinner eller reduseres når noen av dem slås av.

Støy som er beskrevet er et normalt trekk ved induksjonsteknologien og kan derfor ikke betraktes som mangler.

PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
"Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist"	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hettens kretskort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivisering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.
ER21	Platetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spennings og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

- Se til at vedlikeholdet av de elektriske komponentene bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- Se til at skadede kabler bare byttes ut av produsenten eller kundeservice.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

- Type feil
- Enhetsmodell (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Denne informasjonen vises på merkeskiltet. Merkeskiltet finnes nederst på enheten.

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparatet er blitt utformet, tilvirket og lansert på markedet i samsvar med CEE-direktivene.

TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell: **FMY 8391R HI**

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten foretar kontinuerlige forbedringer på sine produkter. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

Ytterligere informasjon om tekniske data er tilgjengelige på siden: www.franke.com

MODELL	FMY 8391R HI
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstilling)
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	4,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,02 Kw

Parameter	Verdi
Spenning/ forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhetens vekt	21 kg
Antall kokesoner	4
Varmekilde	induksjon

СЪДЪРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	162	ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ	171
УПОТРЕБА	165	ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР	172
ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ	165	ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТ-	
ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА	166	ТА	172
ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ	166	РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕН-	
ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ	167	ДЖЕРИ	173
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	167	РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ	174
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ	168	ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ	175
ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ	168	ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	175
ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ	169		

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Потребителите трябва да са напълно запознати с експлоатацията и мерките за безопасност на уреда.
- Съвързането на проводниците трябва да се извърши от специализиран техник.
- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали захранването от електрическата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да инсталирате продукта, отстранете защитното фолио (ако има такова).
- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, при условие че са под надзор или са инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него рискове.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или които нямат опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани за използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Включете щепсела в контакт, който отговаря на нормите за електрозахранване и е разположен на достъпно място.
- Средствата за изключване трябва да са включени във фиксираното окабеляване в съответствие със стандартите в тази връзка.
- Ако захранващият кабел е повреден, за да се избегнат опасности, той трябва да бъде заменен от производителя или негов представител или от лица с подобна квалификация.
- За уредите от клас I се уверете, че битовото електрозахранване гарантира правилно заземяване.
- Не използвайте открити пламъци (опасност от пожар).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неспазването на тези инструкции при поставянето на винтовете или закрепващите елементи може да доведе до опасност от електрически удар.

- Използвайте само винтове и крепежни елементи, които са подходящи за закрепване на уреда.
- Уверете се, че устройството е инсталирано така че да може да бъде разкачено от захранването с разстояние от отвора на контактите (3 mm), което гарантира пълно разкачване при условия на свръхнапрежение от категория III.
- Свържете екстрактора към димоотвода чрез тръба с минимален диаметър 120 mm. Пътят на димоотвода трябва да е възможно най-кратък.
- По отношение на техническите мерки и мерките за безопасност,

които трябва да бъдат приети за изпускането на отработени газове, е важно стриктно да се спазват разпоредбите, установени от местните власти.

- Когато този уред се използва едновременно с уреди, които работят на газ или други горива (неприложимо за уреди, които изпускат само въздух в помещението), помещението трябва да бъде подходящо проветрено, за да се предотврати обратното връщане на отпадните газове.
- Почистете уреда и сменете филтрите след посочения период от време (опасност от пожар). Вижте раздела за Почистване и обслужване.
- Трябва да се спазват разпоредбите за изпускане във въздуха.
- Въздухът не трябва да се изхвърля през димоотвод, използван за отвеждане на дима от уреди на газ или други горива (неприложим за уреди, които изпускат само въздух в помещението).
- Когато уредът за готвене и уредите, захранвани с енергия, различна от електричество, работят едновременно, отрицателното налягане в помещението не трябва да надвишава 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), за да не може димът да бъде засмукан обратно в помещението от уреда за готвене.
- Кухненският аспиратор и другите уреди за аспирация на дима от готвенето могат да окажат неблагоприятно влияние върху безопасната работа на електроуредите на газ или на други горива (включително тези в другите помещения) поради обратния поток на горивни газове. Тези газове биха могли да предизвикат отравяне с въглероден оксид. След инсталиране на аспиратор или аспиратор за дим работата на

газовите уреди за течности трябва да се провери от специалист, за да се гарантира, че няма обратен поток от горивни газове.

- Индукционните системи отговарят на изискванията на стандартите за ЕМС и директивата за електромагнитните полета и не трябва да пречат на други електронни устройства. Лицата с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да изяснят със своя лекар или с производителя на имплантите дали тези устройства са достатъчно устойчиви на смущения.
- Преди да извършите електрическото свързване, прочетете глава ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.



Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на използване. Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под постоянен надзор.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда и не го включвайте, за да избегнете риска от токов удар.

- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.

- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.
- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене.



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



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

- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Символът  върху продукта или върху неговата опаковка посочва, че продуктът не може да бъде изхвърлян, като обикновен битов отпадък. Продуктът за изхвърляне трябва да бъде предаден в специален събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни компоненти. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно

рециклирането на този продукт, свържете се с Общината, местния център за изхвърляне на отпадъци

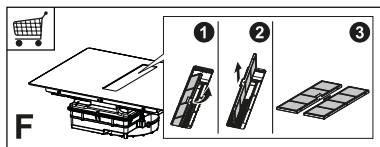
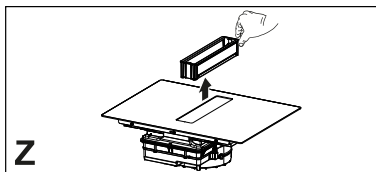
или с магазина, в който е бил закупен продукта.

УПОТРЕБА

- Аспираторът е предназначен само за премахване на миризмите при готвене в домашна среда.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да бъдат постоянно наблюдавани по време на употреба: нагрялото олио би могло да се възпламени.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не се повреди.
- Не оставяйте горещи тенджери и тигани върху рамката, за да не повредите силиконовите уплътнения.
- Не режете и не приготвяйте храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.

ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

- Изключете или изключете уреда от електрическата мрежа на захранване, преди да пристъпите към каквато и да е операция по поддръжка.
- Ако филтърът срещу миризми с въглен и е от типа (F) (консултирайте инструкциите за монтаж) може да бъде регенериран. Филтърът с активен въглен срещу миризми може да се мие и регенерира на всеки 3-4 месеца (или по-често, ако аспираторът се използва интензивно), най-много до 8 цикъла на регенериране (в случай на особено интензивно използване е препоръчително да не надвишавате 5 цикъла). Обърнете се към центъра за техническо обслужване за да поръчат нов филтър (F).
- Филтрите срещу мазнини трябва да се почистват на всеки 2 месеца работа, а в случай на особено интензивна употреба – по-често. Те могат да се мият в съдомиялна машина. Не мийте решетките в съдомиялна (Z).



Процедура за регенериране:

- Измийте в съдомиялната машина при макс. температура 70° или измийте на ръка с гореща вода, без да използвате абразивни гъби (не използвайте почистващи препарати!).
- Изсушете във фурната при температура макс. 70° за 2 часа (препоръчително е да прочетете внимателно ръководството за потребителя и инструкциите за монтаж на вашата фурна).

Общи препоръки

- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.

Почистване на уреда

- Почиствайте плота след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте

препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.

- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай

останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.

- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте петната от котлен камък, като използвате малко количество разтвор за отстраняване на котлен камък, напр. оцет или лимонов сок, след като плотът за готвене се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА

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

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот. Плотът за готвене е предназначен за монтиране на нивото на кухненския работен плот и в кухненски модул с ширина минимум 600 mm или по-голяма.
- Ако уредът се монтира върху запалителни материали, трябва стриктно да се спазва нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- За уредите за вграждане, компонентите (пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да бъдат монтирани с термоустойчиви лепила (мин. 100 °C): употребата на неподходящи материали и лепила, може да доведе до деформация и отделяне.
- Кухненският модул трябва да разполага с достатъчно пространство за

електрическото свързване на уреда. Стенните модули над уреда трябва да са на достатъчно разстояние, за да се осигури необходимото място за удобна работа.

- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние винаги съответства на указанията, посочени на монтажните чертежи.
- Минималното разстояние между монтирания уред и задната стена е посочено на на фигурата за инсталиране на уреда за вграждане (150 mm за страничната стена, 40 mm за задната стена и 500 mm за стенни шкафове, монтирани над него. Поради ергономични съображения се препоръчва минимално разстояние от 1000 mm).
- За да се избегне проникването на течности между ръба на плота на печката и работния плот, преди монтирането трябва да се постави приложеният адхезивен уплътнител по целия външен ръб на плота на печката.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



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

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).

- Този уред разполага с една връзка от типа "Y", препоръчва се употребата на кабел за захранване H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm², връзка МОНОФАЗНА и ДВУФАЗНА: минимално сечение на проводниците: 2,5 mm². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 8 mm - макс. 12 mm.
- За достъп до съединителните клеми трябва да се свали капакът на съединителната кутия.
- Проверете дали характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда, както е показано в ръководството за инсталиране (в съответствие с референтните стандарти за мрежово напрежение, валидни на национално ниво).



Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!

ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакински уреди



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

Уредът отговаря на изискванията на директива 2012/19/ЕС за намаляване на използването на опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и изхвърлянето на отпадъци.

Изхвърляне на опаковъчни материали



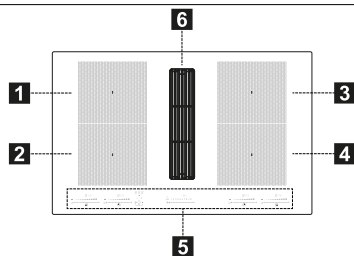
Материалите със символа  могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Енергоспестяване

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

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

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



- Единична зона за готвене (210x190 mm)
1 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

- Единична зона за готвене (210x190 mm)
2 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

- Единична зона за готвене (210x190 mm)
3 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

- Единична зона за готвене (210x190 mm)
4 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

- 5** Контролен панел

- 6** Решетка за аспирация

- Зона за готвене подлежаща на
1+2 комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

3+
4

Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

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

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

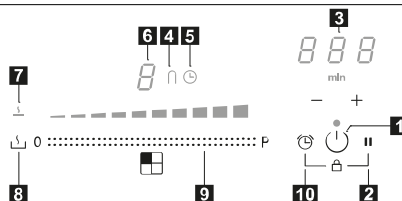
Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.

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

Индикатор за остатъчна топлина

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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



- 1 Вкл./Изкл.
- 2 Бутон на функция Пауза
- 3 Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
- 4 Символ на функцията "мост"
- 5 Символ на таймер
- 6 Индикатор за нивото на мощност
- 7 Символ на функция Топене
- 8 Бутон на функция Топене
- 9 Клавиатура за прехвърляне
- 10 Бутон на функция Таймер

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен

знак . Цифрата светва по-интензивно, за да потвърдите операцията. Когато върху една от 4 зони за готвене се постави съд за готвене, готварският плот го засича автоматично и светва съответната цифра, за да го активира.

Ако върху готварския плот няма готварски съдове или други предмети, цифрите не се виждат.

На панела за управление, функциите, които могат да се избират, винаги са видими, но светят с ниска интензивност. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

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

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

- Свържете плота за готвене към домашната мрежа на захранване (това трябва да се извършва при всеки достъп до менюто).
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифрите се изключат отново, натиснете и задръжте натиснати  и  за 4 секунди, докато клавиатурите за превъртане вляво светнат.
- Натиснете и задръжте едновременно натиснати за 4 секунди двете клавиатури за превъртане отляво, докато 3-те цифри за управление покажат "CF6".
- Натиснете,  докато се появи "PNA".

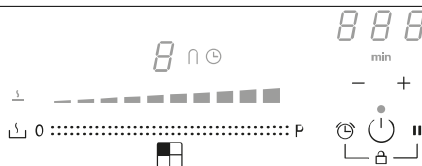
- Натиснете последната клавиатура отляво, за да изберете правилната настройка.

Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на клавиатурата за прехвърляне	KW	Забележки
0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжте натиснати  и .

ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ



Блокиране	Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене.
	За да активирате/деактивирате: натиснете  +  .
Заклучване за де-ца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда
	За да активирате: натиснете  , натиснете и отпуснете едновременно  +  и след това повторно  .
	Всички знаци показват  .
Усилване на мощността	Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
	За да деактивирате: натиснете  , натиснете и отпуснете едновременно  +  и след това повторно  .
	Всички цифри, които показват  , изчезват.
Усилване на мощността	Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
	Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 10 минути.
	За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "Boost" (усилвател) на клавиатурата за прехвърляне. Съответният знак показва  .
Усилване на мощността	За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на клавиатурата за прехвърляне.

Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време.

Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.

За да активирате: включете плота за готвене и изберете една от 4-те зони за

Таймер на зоните за готвене

готвене, след което натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Символът на зоната за готвене се осветление. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.

Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.

За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулетے стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулетے с "-").

Таймер с аларма за обща употреба.

Таймер (общ)

За да активирате: включете плота за готвене, след това натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.

Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.

За да деактивирате: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулетے стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулетے с "-").

Функция Топене

За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете .

Знакът на избраната зона показва .

За деактивирате: натиснете  или натиснете .

Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции.

Функция Пауза

По време на паузата, всички цифри показват  за да сигнализират, че:

- Не се произвежда електрическа енергия в нито една от зоните за готвене.
- Всички функции и таймерът са деактивирани.

За активиране: при работещ плот за готвене натиснете и задръжте  за поне 1 секунда.

За да изключите: Натиснете и задръжте натиснат  за поне 1 секунда и плъзнете пръста си от минимум до максимум по дължината на клавиатурата за прехвърляне, която показва анимация.

Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване, използвайки бутон .

Функции на Извикване

При изключен плот за готвене, за да възстановите настройките, натиснете  в рамките на 6 секунди, след което натиснете  в рамките на 6 секунди. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.

Когато плотът за готвене е изключен, ако не се включи отново в рамките на 6 секунди, се губят предишните настройки на функциите.

Тази функция се използва за загряване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:

Ниво на мощност	Таймер (секунди)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Не е налично
Boost (усилвател)	Не е налично

Функция Нагряване

Изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете и задръжте натисната за 3 секунди избраната стойност (1 до 8) на клавиатурата за прехвърляне. Плотът за готвене ще има пик на максимална мощност за период от време, който варира в зависимост от предварително зададената мощност на готвене, след което ще се върне към стойността, зададена в началото.

Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно.

Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно.

За да активирате: натиснете едновременно двете клавиатури отляво, докато една цифра показва **P** и символът **P** светне.

Комбиниран режим (функция "мост")

За да настроите мощността на използваемата зона в комбиниран режим, използвайте последната клавиатура за превъртане в ляво.

И в двете зони на готвене символът **P** светва.

За деактивиране: едновременно натиснете бутоните, използвани за активиране на функцията "мост", докато символите изчезнат.

Важно! Плотът за готвене автоматично разпознава наличието на по-голям съд, заемащ две зони за готвене, но ще управлява зоните самостоятелно, освен ако не е активирана функцията "мост".

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

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

ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР



(A) 0 :::::::::::::::::::::::::::::::::: P

Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния референтен бутон.

0 :::::::::::::::::::::::::::::::::: P

Избор на мощност на аспирация.

Увеличаване/намаляване на скоростта (мощност) на аспирация.

Активиране/деактивиране на автоматична функция (за точно определена настройка се активира автоматичният режим).

Чрез докосване (натискане) на лентата за избор на аспиратора, автоматичният режим се деактивира и е възможно вентилаторът на екстрактора да се използва в ръчен режим.

За да се активира отново автоматичният режим, натиснете бутона

(A). LED индикаторът **auto** ще се включи за да покаже, че аспираторът е активиран в този режим.

По подразбиране аспираторът е настроен на режим отвеждане.

Активиране на филтъра с въглен

– При първо включване на аспиратора , натиснете за 5 секунди бутон (A).

След активиране иконата светва, за да покаже, че трябва да се извърши обслужване на филтъра (срещу миризми) с активен въглен .

Сигнализациите, отнасящи се за почистване на филтъра за мазнини, визуализирани с LED , са винаги активирани.

Възстановяване и повторно активиране на филтъра с активен въглен

След като сте извършили обслужване на филтъра:

– натиснете за 5 секунди бутона  - LED индикаторът на филтъра за мазнини изгасва и обратното отброяване започва отново.

– натиснете за 5 секунди бутона  - LED индикаторът на филтъра за миризми изгасва и обратното отброяване започва отново.

Настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА

Тази настройка е със зададено време на работа 5 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост.



ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Този уред има функция на електронно управление на мощността.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W между комбинираните зони за готвене (лява страна и дясна

страна) като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

За целта общата мощност се следи непрекъснато и се намалява, когато е необходимо. Ако не е възможно да се осигури общата изисквана мощност, един контролен елемент понижава поради предварително определена стойност мощността на друг елемент за готвене на ниво, непосредствено под съответната му крива на мощност. За да се гарантира, че консумацията на ток не се превишава 16 А.

В този случай генераторът открива последната команда с най-висока мощност,

изпратена от потребителския интерфейс, и ако е необходимо, понижава предишните настройки, активирани за друг елемент за готвене.

Функцията за управление на мощността се активира първо когато се открие наличие на съд върху елемента за готвене.

Пример:

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

РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

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

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

За да разберете дали съдът е подходящ,

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

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

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене. За правилна работа на плота, съдът трябва да е подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

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

Зони за готвене	Диаметър на дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Комбинирана ляво/дясно	190 mm	230 mm
Единична ляво/дясно	110 mm	190 mm

Празни тенджери/тигани с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плотът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота. Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Нормални шумове при функциониране на плота за готвене

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Тези електромагнитни полета генерират топлина директно върху дъното на съда. Тенджерите и тиганите могат да издават различни шумове или вибрации, в зависимост от начина, по който са произведени.

Тези шумове може да са:

Леко бръмчене (подобно на шум от трансформатор)

Този шум се появява при готвене с високо ниво на топлина и се определя от количеството енергия, предавана от плота на съдовете. Шумът ще престане или ще

намалее, когато нивото на топлина се понижи.

Леко свирене

Този шум се появява, когато съдът е празен, и спира веднага щом бъде напълнен с вода или храна.

Працение

Този шум се появява при съдове, направени от много слоеве различни материали, и се предизвиква от вибрациите на повърхностите, в които се срещат различните материали. Шумът идва от съдовете и може да варира според количеството храна и използвания метод на приготвяне.

Силно свирене

Този шум се появява при съдове, направени от слоеве различни материали, а също когато те се използват при максимално ниво и върху две зони за готвене. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи

Шумове от вентилатор

За да работи правилно електронната система, температурата на зоната на готвене трябва да се регулира. За тази цел плотът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва, за да се намали и регулира температурата в електронната система. Вентилаторът може да продължи да работи и след изключването на уреда, ако има индикация, че температурата на плота за готвене все е твърде висока и на дисплея се показва **H**.

Ритмични звуци като тиктакане на часовник

Този шум се появява само когато работят най-малко три зони за готвене и изчезва или намалява, когато някои от тях се изключат.

Описаните шумове са нормални за индукционната технология и не се считат за дефекти.

РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Решение
"Звукова сигнализация при включване. Не се визуализира код за грешка"	Аспираторът не изпълнява командата	Повреда или лошо свързване на LIN кабела на електронната платка на аспиратора	Проверка на свързването/подмяна на кабела LIN
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджерата, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджерата. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджерата. Не затопляйте празни съдове.

E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджерата.	Използвайте подходяща тенджерата.
		Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.
E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH		Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.	

ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ

- Техническото обслужване на електрическите компоненти трябва да се извършва само от производителя или от сервизни техники.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от сервизни техники.

Когато се обръщате към сервиза, посочвайте следната информация:

- Вид повреда
- Модел на уреда (Арт./Код)
- Серийен номер (S.N.)

Тази информация ще намерите на идентификационната табелка.

Идентификационната табелка е поставена от долната страна на уреда.

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта

Тип: **4300**

Модел: **FMY 8391R HI**

Вижте идентификационната табелка, поставена на дъното на продукта.

Производителят непрекъснато въвежда подобрения по продуктите. По тази причина текстът и илюстрациите в тези инструкции за употреба може да бъдат променени без предизвестие.

Допълнителна информация за технически данни е налична на интернет страница: www.franke.com

МОДЕЛ	FMY 8391R HI
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	7,62 Kw (основна на-стройка)
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	4,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,02 kW

Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Тегло на уреда	21 kg
Брой на зоните за готвене	4
Източник на топлина	индукция

183.....	وظائف موقد الطهي	177.....	معلومات بشأن السلامة
184.....	جدول الطهي	179.....	الاستعمال
185.....	وظائف الشفاط	179.....	التنظيف والصيانة
186.....	وظيفة إدارة القدرة	180.....	اشتراطات قطع الأثاث
186.....	دليل استخدام الأواني	180.....	التوصيل الكهربائي
187.....	حل المشاكل	181.....	الجوانب البيئية
187.....	الصيانة - الإصلاح والمطابقة	181.....	وصف المنتج
188.....	البيانات التقنية	182.....	لوحة التحكم
		182.....	الحد من القدرة

معلومات بشأن السلامة

- لا تقف على الجهاز، نظراً لأن ذلك قد يُتلفه.
- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتجاوز أعمارهم 8 سنوات ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، طالما تم الإشراف عليهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، إلا أن يكونوا تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم أو أن يكونوا قد تلقوا منه التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز.
- راقب الأطفال، حتى تتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- يجب ألا ينفذ الأطفال النظافة والصيانة التي يختص بها المستخدم بدون إشراف.
- قم بتوصيل القابس بمقبس مطابق للمعايير السارية وفي موضع يمكن الوصول إليه.
- يجب أن تُدمج وسائل الفصل في الكابلات الثابتة وفقاً للوائح في هذا الصدد.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المنتجة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو من قبل أشخاص ذات مؤهلات مماثلة لتجنب
- من أجل سلامتكم الشخصية ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والتشغيل. احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز، حتى في حالة بيعه أو نقله إلى الغير. يجب أن يحيط المستخدمون علماً بتشغيل هذا الجهاز ومواصفات السلامة الخاصة به.
- يجب تنفيذ توصيل الكابلات بواسطة في مختص.
- لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسئولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.
- تحقق من أن تغذية الطاقة الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.
- تحذير: قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية (في حالة وجودها).
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- يجب ألا يتعرض الجهاز أبداً للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
- لا تستخدم مهايئات التيار أو مشتركات أو كابلات إطالة لتوصيل الجهاز.

الأخطار.

- بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن التغذية الكهربائية المنزلية تضمن تارضياً صحيحاً.
- لا تستخدم اللهب المكشوف (خطر الحريق).



تحذير: يمكن أن يؤدي عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت طبقاً لهذه التعليمات إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

- يمكن أن تؤثر شفاطات المطبخ وأنظمة الشفط الأخرى لأدخنة الطهي تأثيراً سلبياً على التشغيل الآمن للأجهزة الكهربائية المنزلية التي تعمل بالغاز أو بأنواع الوقود الأخرى (بما في ذلك الأجهزة الموجودة في غرف أخرى) بسبب التدفق العكسي لغازات الاحتراق. ربما تكون هذه الغازات قادرة على التسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط أو مروحة شفط لأدخنة الطهي، يجب اختبار تشغيل الأجهزة التي تعمل بالغاز المسال بواسطة خبير لضمان عدم حدوث تدفق عكسي لغازات الاحتراق.

- أنظمة الحث في هذه المواقف تتوافق مع متطلبات معايير التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه المجالات الكهرومغناطيسية ولا ينبغي أن تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. يجب على الأشخاص الذين يحملون أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الإلكترونية المزروعة طلب توضيحات من طبيبه أو من الشركة المنتجة لهذه الأجهزة المزروعة لمعرفة ما إذا كانت هذه الأجهزة مقاومة للتداخل بدرجة كافية.

- قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ فصل التوصيل الكهربائي.

- يجب فحص المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ فقد يؤدي التسخين المفرط للزيت إلى اشتعال النيران.
- لا تضع الأواني والمقالي على الحافة، نظراً لأنها قد تُثَلِّف الوصلات المصنوعة من السليكون.



يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. توخّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقاومات. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً، ما لم يتم الإشراف عليهم على نحو مستمر.



تحذير: في حالة تشقق السطح، أطفئ الجهاز ولا تقم بتشغيله لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.
- لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك

- لا تستخدم إلا المسامير ومكونات التوصيل المناسبة لتثبيت الجهاز.
- تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تتمكن معها من فصله عن التغذية الكهربائية، مع وجود مسافة فتح بين نقاط التلامس (3 مم) والتي تضمن الفصل الكامل في حالات الجهد الزائد من الفئة الثالثة.
- قم بتوصيل الشفاط بالمدخنة بواسطة أنبوب بقطر لا يقل عن 120 مم. يجب أن يكون مسار المدخنة أقصر مسار ممكن.
- بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة اللازم تبنيها من أجل تصريف الأدخنة، من المهم الامتثال بدقة للوائح المحددة من قبل السلطات المحلية.
- عندما يُستخدم هذا الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة تعمل بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا ينطبق على الأجهزة التي تفرغ الهواء في الغرفة فقط)، فإنه يجب توفير تهوية كافية في الغرفة من أجل تجنب التدفق العكسي لغازات العادم.
- نظّف واستبدل المرشحات بعد الفترة الزمنية المحددة (لتجنب خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.
- يجب الالتزام باللوائح المتعلقة بطرد الهواء.
- يجب عدم طرد الهواء في مدخنة تستخدم لتصريف الأدخنة من أجهزة منزلية تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (لا يسري هذا التحذير على الأجهزة التي تطرد الهواء في الغرفة فقط).
- عند تشغيل جهاز الطهي هذا في نفس الوقت مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء، فيجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار)، من أجل تجنب أن يقوم جهاز الطهي بإعادة شفط الأدخنة إلى الغرفة.

الديكور، لتجنب سخونة المفرطة له.

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته بأنه لا يجوز التخلص من المنتج كنفایات منزلية عادية. يجب منح المنتج المطلوب التخلص منه إلى مركز جمع نفايات مخصص لإعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بمكتب البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

والملاحق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.

- استخدم الأمر المخصص لإطفاء الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على حساسات الأواني.
- الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

تحذير: خطر الحريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.



تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.



تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب، على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية حريق.

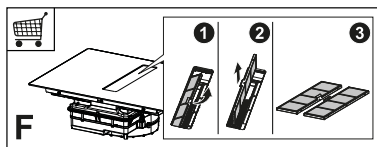


- لا يجب أبداً تركيب الجهاز خلف باب من أبواب

الاستعمال

- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب لأغراض الزينة لمنع ارتفاع درجة حرارته.
- من أجل تجنب إلحاق أضرار بالجهاز، لا تصعد بقدميك على الجهاز.
- من أجل تجنب إتلاف وصلات السليكون، لا تُسند أواني الطهي الساخنة على الهيكل.
- لا تقطّع أو تحضر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.
- جهاز الشفط مصمم حصراً للتخلص من روائح الطهي في الاستخدام المنزلي.
- في أي حال من الأحوال، لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمم من أجلها.
- يجب مراقبة المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ قد تنشب النيران في الزيت شديد السخونة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

التنظيف والصيانة



إجراء التجديد:

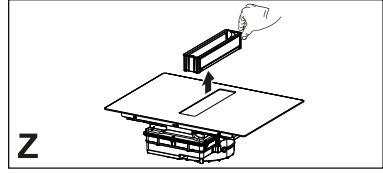
- يُغسل في غسالة الأطباق على درجة حرارة 70° كحد أقصى أو يُغسل يدوياً بالماء الساخن دون استخدام قطع إسفنج كاشطة (لا تستخدم منظفات!).
- يُجفّف في الفرن على درجة حرارة 70° كحد أقصى لمدة

- أطفئ الجهاز أو افصله عن التغذية الكهربائية قبل إجراء أي تدخل للصيانة.
- إذا تم توريد مرشح الكربون المانع للروائح وكان من النوع (F) (راجع تعليمات التركيب) فإنه يمكن تجديده. يمكن غسل مرشح الكربون النشط المانع للروائح وتجديده كل 3-4 أشهر (أو أكثر في حالة تعرض الشفط لاستخدام مكثف)، حتى 8 دورات تجديد بحد أقصى (في حالة الاستخدام شديد الكثافة، نوصي بعدم تجاوز 5 دورات). اتصل بخدمة المساعدة لطلب مرشح جديد (F).

- نظف الموقد بعد كل استخدام لتفادي تفحم أية بقايا من الطعام. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيدًا من الجهد.
- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الوافية.
- أزل الأوساخ المترسبة، على سبيل المثال، الحليب الفائز أثناء الغليان، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. اتبع توصيات الشركة المصنعة بشأن المكشطة المطلوب استخدامها.
- أزل الأطعمة المحتوية على السكر، على سبيل المثال، المربي الفائرة أثناء الطهي، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل أي بلاستيك مذاب بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

ساعتين (نوصي بقراءة دليل المستخدم بعناية وتعليمات تركيب الفرن الخاص بك).

- يجب تنظيف مرشحات الدهون كل شهرين من الاستخدام، أو بشكل أكثر تكرارًا إذا كان الاستخدام شديد الكثافة، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق. لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق (Z).



توصيات عامة

- لا تستخدم أبدًا الإسفنج الكاشطة أو الصوف الفولاذي أو حمض المرباتي أو منتجات أخرى قد تخدش السطح أو تترك علامات عليه.
- لا يجب تناول الأطعمة التي تسقط بشكل عرضي أو ترسب على السطح أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية للموقد.

تنظيف الجهاز

اشتراطات قطع الأثاث

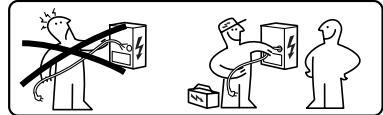
- يجب أن تتوفر مساحة كافية في وحدة المطبخ للتوصيلات الكهربائية بالجهاز. يجب تركيب الوحدات المعلقة فوق الجهاز على مسافة تسمح بمساحة كافية للعمل بشكل مريح.
- يُسمح باستخدام حواف مزخرفة من الخشب الصلب حول سطح العمل خلف الجهاز طالما أن الحد الأدنى للمسافة ظل دائمًا على النحو المبين في أشكال التركيب.
- يُشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المُركَّب والجدار الخلفي في شكل تركيب بالجهاز الغاطس (150) مم عن الجدار الجانبي، 40 مم عن الجدار الخلفي و 500 مم عن أي وحدات معلقة. لأسباب مريحة، نوصي بمسافة لا تقل عن 1000 ملم).
- من أجل منع تسرب السائل بين حافة الموقد وسطح العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.
- بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، إلخ) السارية في بلد الاستخدام!
- لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز وسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.
- بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو ببقشرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100° مئوية). قد يؤدي استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة إلى التشوه والانفصال.

التوصيل الكهربائي

تحذير: يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.



- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y"، ننصح



القدرة القصوى والتيار مطابقة لمواصفات الجهاز.

- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في دليل التركيب (وفقاً للمعايير المرجعية السارية على المستوى الوطني بشأن جهد الشبكة الكهربائية).

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!



باستخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 2.5 × 5 مم² وتوصيل أحادي الطور وثنائي الطور: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم.

- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات النظام الكهربائي المنزلي (الجهد،

الجوانب البيئية

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية

التخلص من مواد التغليف
المواد التي تحمل الرمز  قابلة لإعادة التدوير. التخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

توفير الطاقة

يمكن توفير الطاقة يومياً عند الطهي وذلك باتباع الاقتراحات المدونة أدناه.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائماً بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه لا يجوز التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب التخلص من المنتج لدى مركز متخصص في إعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن كيفية إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بسلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/2012/19 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

وصف المنتج

المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

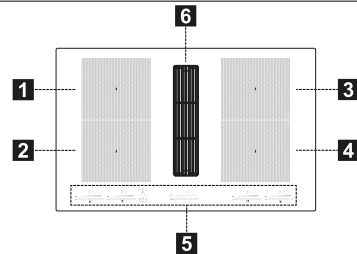
كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع مغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز .

مؤشر الحرارة المتبقية

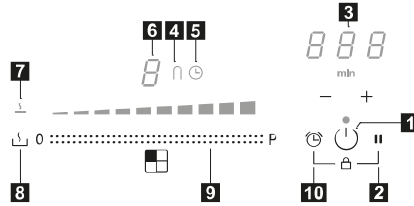
مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد



1	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000
2	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000
3	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000
4	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000
5	لوحة التحكم
6	شبكة الشفط
2 + 1	منطقة طهي قابلة للجمع (380×210 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700
3 + 4	منطقة طهي قابلة للجمع (380×210 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700

عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقاً عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى **H**.

لوحة التحكم



1	موقد/مطفأ
2	مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت
3	التحكم بالمؤقت ومؤشر وقت الطهي
4	رمز وظيفة "الجسر"
5	رمز المؤقت
6	مؤشر مستوى القدرة
7	رمز وظيفة الإذابة
8	مفتاح وظيفة الإذابة
9	لوحة مفاتيح بالتمرير
10	مفتاح وظيفة المؤقت

في حال عدم وجود أي أوانٍ أو أغراض أخرى على الموقد، لن تظهر الأرقام. في لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار دائماً مرئية، ولكنها تُضاء بإضاءة منخفضة اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي **8**. يُضيء الرقم إضاءة أكثر سطوعاً لتأكيد التشغيل. عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الأربع، يكتشف الموقد وجوده تلقائياً، ويُضيء الرقم المقابل لتفعيله.

الحد من القدرة

- اضغط على **II** حتى ظهور "PHA".
- اضغط على لوحة المفاتيح الأخيرة على اليسار لاختيار الضبط الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

القيمة الواردة على لوحة المفاتيح المنسدلة	ملاحظات
0	الضبط الأولي القياسي
1	4.5 كيلو
2	3.5 كيلو
3	2.8 كيلو

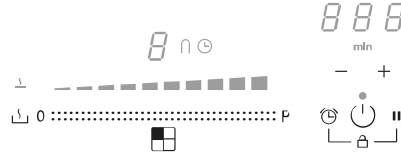
بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد بالضغط مع الاستمرار على **II** و **II**.

عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على الساعات الفعلية للنظام الكهربائي المنزلي.

إن لم يكن ذلك ضرورياً، يجوز إشعال الموقد مباشرة باستخدام **II** أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

- قم بتوصيل الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).
- تضيء جميع الأرقام لبضع ثوان.
- بمجرد أن تنطفئ الأرقام من جديد، اضغط واستمر في الضغط على **II** و **II** لمدة 4 ثوانٍ حتى تضيء لوحة المفاتيح المنسدلتان على اليسار.
- اضغط واستمر بالضغط بالتزامن لمدة 4 ثوانٍ على كلتا لوحتي المفاتيح المنسدلتين على اليسار، حتى تشير أرقام التحكم الثلاثة إلى "CF6".

وظائف موقد الطهي



من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد.

قفل

من أجل التنشيط/التعطيل: اضغط على $+$ $-$.

تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز

من أجل التنشيط: اضغط على (1)، ثم اضغط وحرر في نفس الوقت (2) + || ومن ثم مجدداً (2).

تشر جميع الأرقام إلى .

يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.

من أجل التعطيل: اضغط على (⏸️)، ثم اضغط وحرر في نفس الوقت ⏸️ + || ومن ثم مجدداً .

تختفي جميع الأرقام التي تشير إلى **L**.

يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.

يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 10 دقائق بحد أقصى.

من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الأربعة واختر قيمة "التعزيز" على لوحة المفاتيح المنسدلة. يشير الرقم المقابل إلى **P**.

من أجل التعطيل: اختر إحدى القيم الممكنة الأخرى على لوحة المفاتيح المنسدلة.

يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط.

يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها.

من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد واختَر إحدى مناطق الطهي الأربع، ثم اضغط على "+" و "-" لضبط

المؤقت. يضيء الرمز الخاص بمنطقة الطهي. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقاً للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت.

لا تلمس شيئاً لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.

من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بالتصفير بواسطة "-").

مؤقت مع إنذار للاستخدام العام.

من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد، ثم اضغط على "+" و "-" لضبط المؤقت. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقًا للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت.

المؤقت (عام)

لا تلمس شيئاً لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.

من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصغير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بالتصغير بواسطة "-").

من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على **1**.

يشير رقم المنطقة المختارة إلى .

وظيفة الإذابة

من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على **ل** أو اضغط على **(1)**.

تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصغير جميع الوظائف.

- أثناء الإيقاف المؤقت، تبين جميع الأرقام **II** من أجل الإشارة إلى:
- لا يتم إنتاج طاقة في أية منطقة من مناطق الطهي.
 - يتم تعطيل جميع الوظائف والمؤقت.

وظيفة الإيقاف المؤقت
Pausa

من أجل التنشيط: أثناء تشغيل الموقد، اضغط واستمر بالضغط على **II** لمدة 1 ثانية على الأقل.

من أجل التعطيل: اضغط واستمر بالضغط على **II** لمدة 1 ثانية على الأقل ومُرِّر إصبعك من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسماً متحركاً.

تُستخدم هذه الوظيفة من أجل استدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المعتمد باستخدام **(U)**.

وظيفة الاستدعاء

والموقد مطفأ، من أجل استعادة الإعدادات، اضغط على **(U)** خلال 6 ثوانٍ، ثم اضغط على **II** خلال 6 ثوانٍ. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.

عندما يكون الموقد مطفأ، إذا لم يتم إعادة تشغيله خلال 6 ثوانٍ، ستُفقد إعدادات الوظيفة السابقة.

تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قوة من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول:

مستوى القدرة	المؤقت (ثواني)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	غير متاح
التعريف	غير متاح

وظيفة التسخين

اختر إحدى مناطق الطهي الأربع واضغط واستمر بالضغط على القيمة المختارة لمدة 3 ثوانٍ (من 1 إلى 8) على لوحة المفاتيح المنسدلة. سيعمل الموقد بذروة طاقة قصوى لفترة زمنية تختلف بناءً على قدرة الطهي المضبوطة مسبقاً، ثم سيعود إلى القيمة المضبوطة في البداية.

تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمجموعة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع.

مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي حصراً تلك الموجودة على اليسار وعلى اليمين.

من أجل التنشيط: اضغط بالتزامن على كلتا لوحتي المفاتيح على اليسار حتى يشير الرقم إلى **II** ويضيء الرمز **II**.

الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")

من أجل ضبط قدرة المنطقة القابلة للاستخدام في الوضع المجمع، استخدم لوحة المفاتيح المنسدلة الأخيرة على اليسار.

في كلتا منطقتي الطهي، يضيء الرمز **II**.

من أجل التعطيل: اضغط بالتزامن على المفاتيح المستخدمة لتنشيط وظيفة "الجسر"، حتى يخفي الرمز.

هام! يُعرف الموقد أوتوماتيكياً على وجود مقلاة أكبر تشغل منطقتي طهي، ولكنه سيدير المنطقتين بطريقة مستقلة ما لم يتم تنشيط وظيفة "الجسر".

جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تُستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات

3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التسخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التسخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرونات، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روستي)، العجة، الأطعمة المقلية باليقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالغمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

وظائف الشفاط

✱ 🔥

⌚

auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ➡

(A) 0 :::::::::::::::::::::::::::::: P

يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والمؤقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.

اختيار قدرة الشفاط. 0 :::::::::::::::::::::::::::::: P
زيادة/تخفيض سرعة (قدرة) الشفاط.

تنشيط/تعطيل وظيفة أوتوماتيكية (افتراضياً يتم تنشيط الوضع الأوتوماتيكي).
بواسطة لمس (الضغط على) شريط اختيار الشفاط، يتم تعطيل الوضع الأوتوماتيكي ومن الممكن استخدام مروحة الشفاط في الوضع اليدوي.

من أجل إعادة تنشيط الوضع الأوتوماتيكي، اضغط على المفتاح (A) : سيضيء مصباح LED auto للإشارة إلى أن الشفاط نشط في ذلك الوضع.
في الضبط الافتراضي، يكون الشفاط في وضع الشفاط.

تنشيط مرشح الكربون

– عند التشغيل الأول للشفاط (⌚)، اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح (A).
بعد التنشيط، ستشير إضاءة الأيقونة إلى أنه من الضروري إجراء صيانة مرشح الكربون (المانع للروائح) ✱.

(A)

الإشارات المتعلقة بتنظيف مرشح إزالة الدهون، المعروضة بواسطة مصباح LED 🔥، تكون مفعلة دائماً.

استعادة وإعادة تنشيط مرشح الكربون

بعد إجراء صيانة المرشح:

– اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح — سينطفئ مصباح LED الخاص بمرشح إزالة الدهون وسيتم إعادة تشغيل العد التنازلي.

– اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح + سينطفئ مصباح LED الخاص بمرشح إزالة الروائح وسيتم إعادة تشغيل العد التنازلي.

ضبط السرعة الكثيفة

هذا الضبط موقوف للتنشيط لمدة 5 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً.

⌚

وظيفة إدارة القدرة

في هذه الحالة، يكتشف المولد الأمر الأخير الذي يمتلك الأولوية الأعلى المُرسَل من واجهة المستخدم ويقلل، إن لزم الأمر، الإعدادات المنشطة مُسبقاً لعنصر طهي آخر.

كما يتم تنشيط وظيفة إدارة القدرة أولاً عند اكتشاف وجود إناء على عنصر الطهي.

مثال:

بالنسبة لمنطقة الطهي 1، إذا تم اختبار مستوى القدرة الإضافي (التعزيز) (P)، قلن يكون من الممكن أن تتجاوز منطقة الطهي 2 في نفس الوقت مستوى القدرة 9 وسيتم الحد منها أوتوماتيكياً."

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونيًا.

تتحكم هذه الوظيفة في إمداد القدرة القصوى باللغة 3700 واط بين مناطق الطهي المجمعة (الجانب الأيسر والجانب الأيمن)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع القدرة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

لهذا الغرض، تتم مراقبة القدرة الإجمالية باستمرار، مع تقليلها إن لزم الأمر. إن لم يكن من الممكن توفير القدرة الإجمالية المطلوبة، فإن عنصر تحكم سيقلل وفقاً للضبط الافتراضي من قدرة عنصر طهي آخر إلى المستوى الأقل مباشرة عن منحى القدرة المعني، بحيث لا يتم تجاوز استهلاك التيار البالغ 16 أمبير.

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

لا تستخدم إلا الأواني ذات القاع المصنوع من مادة حديدية مغناطيسية مناسبة للاستخدام على مواقد الحث:

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكربون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألومنيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة إناء، تأكد من وجود الرمز  (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضاً تقريب مغناطيس من قاع الإناء، إن ظل المغناطيس ملتصقاً، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائماً الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلاة لمنطقة الطهي المختلفة. من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائماً منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي		قطر قاع الإناء
الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)	
الجمع الأيسر/الأيمن	190 مم	230 مم
المناطق المنفردة اليسرى/اليمنى	110 مم	190 مم

أواني/مقالي فارغة أو بقاع ربيع

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الربيع على سطح الطهي لأن ذلك لن يسمح لك بالتحكم في درجة الحرارة أو إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائياً إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جداً، مع وجود خطر إتلاف الإناء أو سطح الطهي. إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات، إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تُولد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة خفيفة (مثل ضوضاء المحوّل)

يتم إنتاج هذا الضجيج عند الطهي بمستوى حرارة مرتفع ويتم تحديده بواسطة كمية الطاقة المنقولة من سطح الطهي إلى الأواني. تنتهي الضوضاء أو تنخفض عندما ينخفض مستوى الحرارة.

همسة طفيفة

تصدر هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتتوقف بمجرد ملء الوعاء بالماء أو الطعام.

كركرة

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن

بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة

الموقد لا تزال مرتفعة للغاية وتعرض الشاشة

أصوات إيقاعية وأصوات مشابهة لدقات الساعة

يحدث هذا الضجيج فقط عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل ويختفي أو ينخفض عند إيقاف تشغيل أي منها.

تمثل الضوضاء الموصوفة صفة عادية لتكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر الضوضاء من الأولي ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

همسة عالية

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، وبالتالي، عند استخدامها على أقصى حرارة وأيضًا في منطقتين للطهي. تنتهي الضوضاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة

ضوضاء المروحة

للتشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري تنظيم درجة حرارة سطح الطهي. لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز

حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للحل	الحل
"إشارة صوتية عند الإشعال. لا يتم عرض أي كود خطأ"	أمر الشفط لا يعمل	تلف كابل LIN أو التوصيل السيء له على البطاقة الإلكترونية للشفط	فحص التوصيل/استبدال كابل LIN
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثوانٍ.	تم الكشف عن تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم. أترك الموقد ليبرد.
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإناء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية. درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	أترك الموقد ليبرد. استخدم إناءً مناسبًا. لا تقم بتسخين الأواني الفارغة.
E3	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء غير مناسب. يفقد الإناء خصائصه المغناطيسية ويمكن أن يتسبب في إلحاق أضرار بموقد الحث.	استخدم إناءً مناسبًا. يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوانٍ ويمكن استخدام منطقة الطهي مجدداً. في حالة حدوث أخطاء أخرى، من الضروري استبدال الإناء.
E6	لا تشتعل منطقة الطهي.	جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	افحص جهد و/أو تردد الشبكة. إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E8	تنطفئ مناطق الطهي.	عطل في المروحة. المروحة عالقة بسبب الأتربة أو النسالة.	نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	أفصل الموقد عن التغذية الكهربائية. انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.		

الصيانة - الإصلاح والمطابقة

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (المنتج/الكود)

- تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية لا تُنفَّذ إلا بواسطة الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.
- تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط عن طريق الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.

تذكر هذه المعلومات على اللوحة التعريفية. اللوحة التعريفية مثبتة في الجزء السفلي من الجهاز.



معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014

المعايير المرجعية:

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

البيانات التقنية

تحديد وتعريف المنتج

نوع: 4300

الموديل: FMY 8391R HI

قم باستشارة لوحة التعريف الموجودة في الجزء السفلي من المنتج.

ستقوم الشركة المصنعة بتحسين منتجاتها بشكل مستمر. لهذا السبب، يمكن أن يتغير النص والرسوم التوضيحية الخاصة بتعليمات الاستخدام هذه دون إشعار مسبق.

يتوفر المزيد من المعلومات بشأن البيانات الفنية على الموقع: www.franke.com

الطراز	FMY 8391R HI
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	7,62 كيلوواط (الضبط الأساسي)
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	4,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,02 كيلوواط

المعيار	القيمة
جهد/تردد التغذية الكهربائية	V, 50 Hz; 220 220-240 V, 60 Hz 2N~ 380-415 ;V, 50 Hz 2N~ 380 V, 60 Hz
وزن الجهاز	21 كجم
عدد مناطق الطهي	4
مصدر الحرارة	الحث

