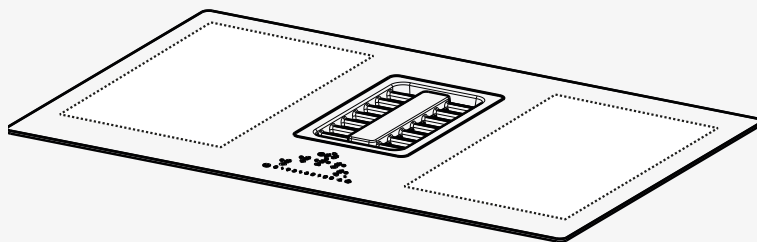


MARIS



FMA 839 HI
FMA 839 HI LL KIT

EL	Εγχειρίδιο χρήστη
CS	Návod pro uživatele
PL	Instrukcja obsługi
RO	Manual de utilizare
UK	Посібник користувача
RU	Руководство пользоват

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πληροφορίες σχετικά με τις οδηγίες	3
Πληροφορίες για την ασφάλεια	3
Ηλεκτρική σύνδεση	10
Γενική απεικόνιση	11
Τύπος χειριστηρίων	12
Χειριστηρια	13
Λειτουργίες	15
Χειριστήρια απορροφητήρα	18
Μενού χρήστη (προσωπικές ρυθμίσεις)	19
Μενού εγκαταστατή (ρύθμιση ισχύος μονάδας εστιών)	20
Η συσκευή	21
Λειτουργία	24
Καθαρισμός και φροντίδα	25
Επίλυση των προβλημάτων	26
Συντήρηση και επισκευή	28
Διάθεση	28
Τεχνικά χαρακτηριστικά	29

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορα μοντέλα της συσκευής. Είναι επομένως πιθανό ότι ορισμένα από τα χαρακτηριστικά και λειτουργίες που περιγράφονται εδώ να μην είναι διαθέσιμες στο συγκεκριμένο μοντέλο που αγοράσατε.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης μόνο σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

Σύμβολο	Σημασία
	Προειδοποίηση κινδύνου. Προειδοποίηση κινδύνου τραυματισμού.
	Ασφαλείς ενέργειες και προειδοποιήσεις προς αποφυγή τραυματισμών ή ζημιών.
	Ενέργεια. Προσδιορίζει μια ενέργεια που πρέπει να εκτελέσετε.
	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα μιας ή περισσότερων ενεργειών.
	Προϋπόθεση που πρέπει να ικανοποιηθεί πριν από την εκτέλεση της επόμενης ενέργειας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

① Για τη δική σας ασφάλεια και για να διασφαλίζεται η σωστή χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες πριν την εγκατάσταση και τη χρήση του προϊόντος. Οι οδηγίες αυτές πρέπει να συνοδεύουν πάντα τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση μετακόμισης ή μεταπώλησης. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν πλήρως τη λειτουργία και τα

χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.

Τα επαγωγικά συστήματα αυτών των μονάδων εστιών ανταποκρίνονται στις διατάξεις των προτύπων EMC και της οδηγίας EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Οι χρήστες βηματοδοτών ή άλλων εμφυτευμένων ηλεκτρονικών συσκευών

πρέπει να συμβουλευόμαστε τον θεράποντα ιατρό τους ή τον κατασκευαστή της εμφυτευμένης συσκευής, προκειμένου να διαπιστώσουν αν αυτή είναι επαρκώς ανθεκτική στις παρεμβολές.

 Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν την ηλεκτρική σύνδεση, συμβουλευτείτε την ενότητα ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές που διαθέτουν ηλεκτρικό καλώδιο, η διάταξη των ακροδεκτών ή το τμήμα των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τέτοιο ώστε οι αγωγοί τροφοδοσίας να τεντώνονται πριν τον αγωγό της γείωσης σε περίπτωση που το καλώδιο προεξέχει από τη στερέωση.

- ▷ Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ενδεχόμενες ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη ή ακατάλληλη εγκατάσταση.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην

πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό της συσκευής.

- ▷ Οι σταθερές ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να περιλαμβάνουν τα μέσα αποσύνδεσης που προβλέπονται στους ισχύοντες κανονισμούς.
- ▷ Για τις συσκευές κλάσης I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση εξασφαλίζει σωστή γείωση.
- ▷ Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Χρησιμοποιήστε τα διαθέσιμα εξαρτήματα που υποδεικνύονται στις οδηγίες εγκατάστασης (για κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 120 mm). Το μήκος του σωλήνα απαγωγής πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μικρότερο.
- ▷ Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας πολυπολικό διακόπτη.

- ▷ Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την απαγωγή του αέρα.
- ▷ Μη συνδέετε τη συσκευή αναρρόφησης σε αγωγούς απαγωγής που μεταφέρουν καυσαέρια (λέβητες, τζάκια κ.λπ.).
- ▷ Αν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές με καυστήρες αερίου), θα πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου ώστε να εμποδίζεται η επιστροφή των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται από μη ηλεκτρικές πηγές ενέργειας, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,04 mbar, έτσι ώστε να αποφεύγεται η αναρρόφηση των καυσαερίων στον χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.
- ▷ Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται ως καπνοδόχος για συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα.
- ▷ Αν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται καταστάσεις κινδύνου.
- ▷ Συνδέστε το φίς της συσκευής σε μια πρίζα που συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς, τοποθετημένη σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- ▷ Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να εφαρμοστούν για την απαγωγή των καυσαερίων, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι κανονισμοί των τοπικών φορέων.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

- ▷ Χρησιμοποιήστε μόνο τις βίδες ή τα μικρά εξαρτήματα που διατίθενται με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η μη τοποθέτηση των βιδών ή των εξαρτημάτων στερέωσης όπως προβλέπεται στις παρούσες οδηγίες μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικό κίνδυνο.

- ▷ Μην κοιτάζετε απευθείας το φως με οπτικά όργανα (κιάλια, μεγεθυντικούς φακούς...).
- ▷ Ο καθαρισμός και η τακτική συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς την επιτήρηση ενός ενήλικα.
- ▷ Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων

των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και επαρκή γνώση, εκτός εάν επιτηρούνται ή εκπαιδεύονται στη χρήση της συσκευής από άτομα που ευθύνονται για την ασφάλειά τους.

- ▷ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς την αναγκαία εμπειρία και γνώση μόνο αν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

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

Αποφύγετε την επαφή με τις αντιστάσεις.

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

- ▷ Καθαρίζετε ή/και αντικαθιστάτε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (κίνδυνος πυρκαγιάς).
Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
- ▷ Συνιστάται να εξασφαλίσετε κατάλληλο αερισμό του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα (δεν ισχύει για τις συσκευές που ανακυκλώνουν απλώς τον αέρα του χώρου).
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάζει βλάβη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- ▷ Μην ανάβετε τη συσκευή αν η επιφάνεια είναι ελαττωματική ή υπάρχουν

εμφανείς βλάβες στο πάχος του υλικού.

- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος.
- ▷ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστές.
- ▷ Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκι στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- ▷ Μετά τη χρήση, σβήστε το στοιχείο της μονάδας εστιών από τον διακόπτη του και μην επαφίστε στον ανιχνευτή σκευών.
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε μονάδα εστιών με λίπη και λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αντιθέτως, σβήστε τη συσκευή και σκεπάστε τις φλόγες για παράδειγμα με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα για να σβήσουν.

- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται.
Τα σύντομα μαγειρέματα απαιτούν συνεχή επίβλεψη.
- ▷ Η συσκευή δεν προορίζεται για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- ▷ Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα επαφών (3 mm) που διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- ▷ Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.

Απαιτήσεις για τα έπιπλα

- ▷ Η μονάδα εστιών προορίζεται για εντοιχισμένη τοποθέτηση στην επιφάνεια εργασίας πάνω από στοιχείο κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- ▷ Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν την εγκατάσταση με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφαλείας.
- ▷ Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα εξαρτήματα (υλικά από πλαστικό και ξύλο με καπλαμά) πρέπει να τοποθετούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση ακατάλληλων υλικών και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση και αποκόλληση.
- ▷ Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από

τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση που να αφήνει επαρκή χώρο για την ευχερή εκτέλεση των εργασιών.

- ▷ Η χρήση διακοσμητικής μπορντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- ▷ Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εγκατεστημένης συσκευής και του πίσω τοίχου υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της εντοιχιζόμενης συσκευής (150 mm για τον πλευρικό τοίχο, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm για τυχόν ντουλάπια που υπάρχουν από πάνω. Για λόγους εργονομίας η ελάχιστη απόσταση που συνιστάται είναι 1000 mm).
- ▷ Για να αποφύγετε την είσοδο υγρών ανάμεσα στο πλαίσιο της μονάδας εστιών και την επιφάνεια εργασίας, πριν αρχίσετε την εγκατάσταση

τοποθετήστε, γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστιών, το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο.

Σωστή χρήση

- ▷ Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- ▷ Οι φριτέζες πρέπει να ελέγχονται συνεχώς όταν χρησιμοποιούνται: το καυτό λάδι μπορεί να πάρει φωτιά.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.

- ▷ Για να αποφύγετε βλάβες στη συσκευή, μην ανεβαίνετε πάνω της.
- ▷ Για να αποφύγετε βλάβες στο λάστιχο από σιλικόνη, μην τοποθετείτε ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στο πλαίσιο.
- ▷ Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τρόφιμα πάνω

στην κεραμική επιφάνεια, ούτε να αφήνετε να πέσουν σκληρά αντικείμενα πάνω σε αυτή.

Μην σέρνετε τηγάνια και κατσαρόλες πάνω στην κεραμική επιφάνεια.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

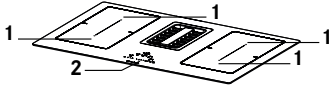
- ▷ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- ▷ Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου “Υ” και κατά συνέπεια είναι αναγκαία η ύπαρξη “ουδέτερου” αγωγού. Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H05VV-F. Σύνδεση ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ: ελάχ. διατομή αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος ηλεκτρικού καλωδίου: ελάχ. 7 mm - μέγ. 15 mm.
- ▷ Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι

συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

- ▷ Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς αναφοράς για την τάση του δικτύου).
- ▷ Συνιστάται η χρήση ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm². Σε περίπτωση χρήσης ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm², εφαρμόστε τις ακόλουθες οδηγίες: για τριφασική σύνδεση, χωρίστε τους 2 αγωγούς και αφαιρέστε τον μπλε μανδύα από τους γκρι αγωγούς.

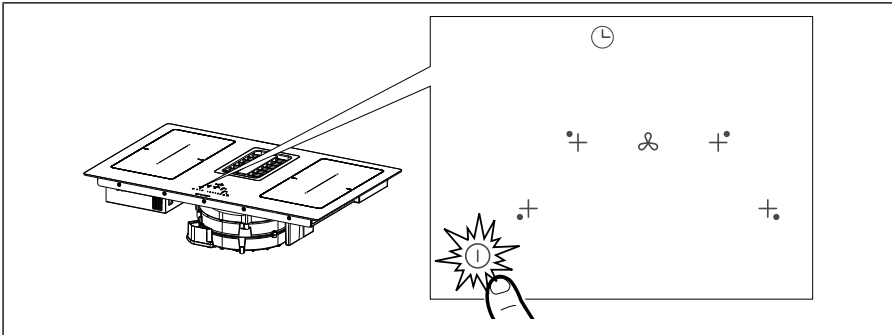
ΓΕΝΙΚΗ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ

FMA 839 HI - Μονάδα εστιών με 4 ζώνες και ενσωματωμένο απορροφητήρα

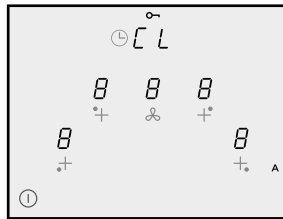


- 1 Ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων

Πλήκτρα και ενδείξεις



Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off ① για το άναμμα και την ενεργοποίηση των λειτουργιών της μονάδας εστιών. Όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη **B**, και ο χρονοδιακόπτης την ένδειξη “C L”.



Στην κατάσταση αυτή η μονάδα είναι ενεργοποιημένη, αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας βρίσκονται σε μηδενική ισχύ. Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί επί 20 δευτερόλεπτα.

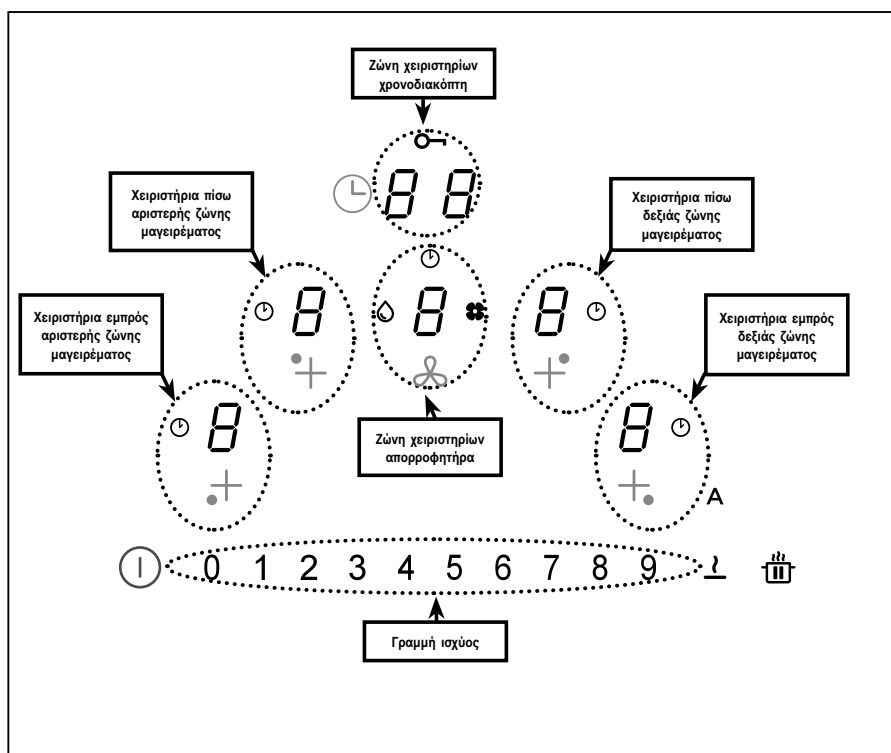
Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε να απενεργοποιήσετε ανά πάσα στιγμή τη μονάδα εστιών με το πλήκτρο On/Off ①.

Προσοχή: Στον πίνακα χειριστηρίων οι λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε φωτίζονται/εμφανίζονται και είναι πάντα οι μόνες που μπορούν να ενεργοποιηθούν.

Προειδοποιήσεις για τον εγκαταστάτη: Ελέγξτε και ενδεχομένως αλλάξτε τη ρύθμιση ισχύος της μονάδας. Βλ. παράγραφο “ **Μενού εγκαταστάτη (Ρύθμιση ισχύος μονάδας εστιών)** ”.

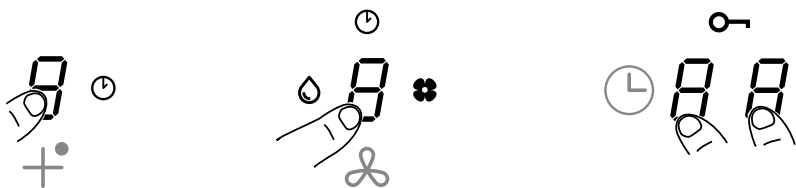
Στην προκαθορισμένη ρύθμιση η μονάδα είναι ρυθμισμένη για απορρόφηση **7,4 Kw**.

ΤΥΠΟΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

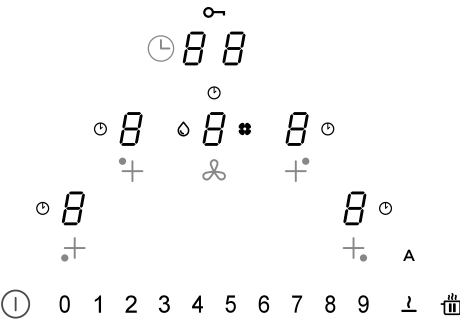


Τα χειριστήρια των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη μπορούν να ενεργοποιηθούν πιέζοντας στο αντίστοιχο ψηφίο **8**.

Ως επιβεβαίωση, το ψηφίο φωτίζεται εντονότερα.



ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ

	
Χειριστήρια	Περιγραφή
	Επιλογή χειριστηρίων ζώνης μαγειρέματος Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off (1). Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο 8. Η επιλογή επιβεβαιώνεται από τον έντονο φωτισμό του ψηφίου. Το σύμβολο (2) υποδηλώνει ότι ο χρονοδιακόπτης που αντιστοιχεί στη ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένος (βλ. λειτουργία "Χρονοδιακόπτης ζωνών μαγειρέματος").
	Επιλογή χειριστηρίων απορροφητήρα Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off (1). Τα χειριστήρια του απορροφητήρα επιλέγονται πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο 8. Η επιλογή επιβεβαιώνεται από τον έντονο φωτισμό του ψηφίου. Το σύμβολο (2) υποδηλώνει ότι ο χρονοδιακόπτης που αντιστοιχεί στις λειτουργίες του απορροφητήρα είναι ενεργοποιημένος. Το σύμβολο (3) υποδηλώνει τη συντήρηση/καθαρισμό του φίλτρου για λίπη μετά από 100 ώρες λειτουργίας. Το σύμβολο (4) υποδηλώνει τη συντήρηση του φίλτρου (οσμών) ενεργού άνθρακα μετά από 200 ώρες λειτουργίας.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Επιλογή ισχύος ζωνών μαγειρέματος ή/και ταχύτητας απορροφητήρα Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off (1). Η γραμμή ισχύος είναι ορατή μόνο αφού επιλέξετε ή το ψηφίο του απορροφητήρα ή μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ή την ταχύτητα του απορροφητήρα πιέζοντας απευθείας την επιθυμητή τιμή ή μετακινώντας το δάχτυλο (από δεξιά προς τα αριστερά ή αντίθετα) ανάλογα με τον αν θέλετε να αυξήσετε ή να μειώσετε την επιλεγμένη τιμή.

	Επιλογή χειριστηρίων χρονοδιακόπτη Πιέστε επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off ①. Επιλέξετε τη ζώνη των χειριστηρίων για τη διαχείριση του Χρονοδιακόπτη των ζωνών μαγειρέματος και του απορροφητήρα που εμφανίζεται ως προκαθορισμένη ένδειξη “C L” (βλ. λειτουργίες χρονοδιακόπτη). Το σύμβολο  υποδηλώνει το πλήκτρο για τις λειτουργίες ασφαλείας (βλ. “Κλείδωμα πλήκτρων (καθαρισμός)”).
A	Όταν ενεργοποιείτε τη μονάδα εστιών/απορροφητήρα, ως προκαθορισμένη ρύθμιση ο απορροφητήρας ενεργοποιείται με την αυτόματη λειτουργία και το LED A ανάβει με έντονο φωτισμό. Ο απορροφητήρας αρχίζει να λειτουργεί αν η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από “1”. Απενεργοποιείται πιέζοντας το LED A και ο φωτισμός αλλάζει από έντονος σε χαμηλός. Απενεργοποιείται επίσης πιέζοντας μια τιμή μεγαλύτερη από “1” στη γραμμή ισχύος και ο φωτισμός του LED A αλλάζει από έντονος σε χαμηλός. Ενεργοποιείται πάλι πιέζοντας το LED A με το φωτισμό να γίνεται πάλι έντονος.
	Λειτουργία ΠΑΥΣΗ και ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ. Σε συνδυασμό με άλλα πλήκτρα επιτρέπει την είσοδο στο μενού χρήστη.
	Λειτουργία απόψυξης για ξεπάγωμα τροφίμων ή ήπιο λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, μελιού ...κ.λπ. Σε συνδυασμό με άλλα πλήκτρα επιτρέπει την είσοδο στο μενού εγκαταστάτη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Λειτουργία	Περιγραφή
Κλειδωμα πλήκτρων (Ασφάλεια για παιδιά)	Επιτρέπει το κλειδωμα των ρυθμίσεων της μονάδας εστιών αποτρέποντας ακούσιες αλλαγές.
	Ενεργοποίηση: χωρίς σκεύη στη μονάδα, πιάστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε το δάχτυλο στη γραμμή ισχύος από το 0 έως το 9 ακολουθώντας το εμφανιζόμενο γραφικό. Η επιλογή επιβεβαιώνεται όταν όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη  . Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.
	Απενεργοποίηση: πιάστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε το δάχτυλο στη γραμμή ισχύος από το 9 έως το 0 ακολουθώντας το εμφανιζόμενο γραφικό. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.
Κλειδωμα πλήκτρων (καθαρισμός)	Επιτρέπει το κλειδωμα των ρυθμίσεων της μονάδας εστιών επί 15 δευτερόλεπτα για έναν γρήγορο καθαρισμό.
	Ενεργοποίηση: πιάστε ταυτόχρονα τα ψηφία  της εμπρός δεξιάς και της εμπρός αριστερής ζώνης μαγειρέματος. Η οθόνη της ζώνης των χειριστηρίων για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση από τα 15 δευτερόλεπτα και ανάβει  .
	Απενεργοποίηση: πιάστε  ή περιμένετε να μηδενιστούν τα 15 δευτερόλεπτα.
Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος	Αντίστροφη μέτρηση με ειδοποίηση για το προγραμματισμένο σβήσιμο κάθε ζώνης μαγειρέματος.
	Ενεργοποίηση: με τη μονάδα ενεργοποιημένη, επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και μία τιμή στη γραμμή ισχύος. Πιάστε ένα από τα ψηφία της ζώνης χειριστηρίων χρονοδιακόπτη και επιλέξτε τις επιμέρους τιμές από τη γραμμή ισχύος (ελάχ. 1 λεπτό - μέγ. 99 λεπτά). Η επιβεβαίωση πραγματοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα εκτός χρήσης.
	Η οθόνη της ζώνης των χειριστηρίων για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση αν έχει ρυθμιστεί χρόνος ή διαφορετικά την προκαθορισμένη ένδειξη “ C L ”. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να είναι ρυθμισμένος για όλες τις ζώνες και η οθόνη εμφανίζει πάντα την ένδειξη για τη ζώνη με τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο.
	Για να αλλάξετε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη επαναλάβετε τις διαδικασίες.
	Απενεργοποίηση: επιλέξτε μηδέν στη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ή πιάστε  .

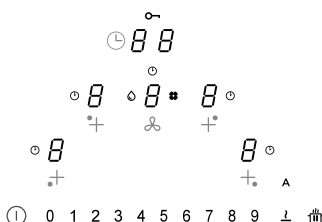
Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Αντίστροφη μέτρηση με ειδοποίηση για γενική χρήση.
	Ενεργοποίηση: με τη μονάδα εστιών ενεργοποιημένη και χωρίς σκεύη, πιέστε ένα από τα ψηφία της ζώνης χειριστηρίων χρονοδιακόπτη και επιλέξτε τις επιμέρους τιμές από τη γραμμή ισχύος (ελάχ. 1 λεπτό - μέγ. 99 λεπτά).
	Η οθόνη της ζώνης των χειριστηρίων για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση αν έχει ρυθμιστεί χρόνος ή διαφορετικά την προκαθορισμένη ένδειξη " C L ". Απενεργοποίηση: επιλέξτε μηδέν στη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ή πιέστε ① δύο φορές με τη μονάδα εστιών απενεργοποιημένη.
Λειτουργία διατήρησης ζεστών φαγητών	Ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και πιέστε το πλήκτρο <u>2</u> . Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης εμφανίζει την ένδειξη <u>U</u> .
	Απενεργοποίηση: πιέστε το πλήκτρο <u>2</u> ή πιέστε ①.
Λειτουργία Turbo	Τόσο οι ζώνες μαγειρέματος όσο και ο απορροφητήρας μπορούν να ρυθμιστούν σε επιπλέον ισχύ.
	Ενεργοποίηση: τόσο για τον απορροφητήρα όσο και για τις ζώνες μαγειρέματος, πιέστε 2 φορές το " 9 " στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο εμφανίζει την ένδειξη <u>P</u> .
	Απενεργοποίηση: επιλέξτε μια διαφορετική τιμή στη γραμμή ισχύος.
Λειτουργία ταχείας θέρμανσης	Επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα στη γραμμή ισχύος την επιλεγμένη τιμή (από 1 έως 8). Η μονάδα θα λειτουργήσει με τη μέγιστη ισχύ για καθορισμένο χρόνο και στη συνέχεια επανέρχεται στην επιλεγμένη ισχύ (βλ. πίνακα στη συνέχεια). Η οθόνη εμφανίζει " A " + την επιλεγμένη τιμή. 1 -> 40 δευτερόλεπτα 2 -> 72 δευτερόλεπτα 3 -> 120 δευτερόλεπτα 4 -> 176 δευτερόλεπτα 5 -> 256 δευτερόλεπτα 6 -> 432 δευτερόλεπτα 7 -> 120 δευτερόλεπτα 8 -> 192 δευτερόλεπτα 9 -> μη διαθέσιμο P -> μη διαθέσιμο

Λειτουργία Παύση + Επανεκκίνηση	Η λειτουργία αυτή αναστέλλει όλες τις ρυθμίσεις της μονάδας επί 10 περίπου λεπτά όταν ο χρήστης πρέπει να απομακρυνθεί για μικρό χρονικό διάστημα. Κατά τη διάρκεια της παύσης: - Καμία ζώνη μαγειρέματος δεν καταναλώνει ενέργεια. - Όλοι οι χρονοδιακόπτες σταματούν την αντίστροφη μέτρηση. - Οι λειτουργίες “Turbo” και “Ταχεία Θέρμανση” απενεργοποιούνται Μετά την πάροδο 10 λεπτών, η μονάδα ενεργοποιεί όλες τις λειτουργίες που είχαν επιλεγεί.
	Ενεργοποίηση: πιάστε το πλήκτρο  τουλάχιστον επί 1 δευτερόλεπτο. Όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη II. Απενεργοποίηση: πιάστε το πλήκτρο  τουλάχιστον επί 1 δευτερόλεπτο έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει και εντός 10 δευτερολέπτων πιάστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο.
Λειτουργία επαναφοράς	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την επαναφορά όλων των ρυθμίσεων της μονάδας σε περίπτωση ακούσιας απενεργοποίησης ή αιφνίδιας διακοπής ρεύματος. Μετά την απενεργοποίηση, ενεργοποιήστε τη μονάδα εντός 6 δευτερολέπτων μέσω του πλήκτρου  και το πλήκτρο  αρχίζει να αναβοσβήνει επί 6 δευτερόλεπτα. Πιάστε πάλι το πλήκτρο για να επαναφέρετε τις λειτουργίες που είχατε επιλέξει. Η διαδικασία επιβεβαιώνεται με ένα μπιπ. Μετά την απενεργοποίηση, αν ενεργοποιήσετε εντός 6 δευτερολέπτων τη μονάδα, επανέρχονται αυτόματα οι λειτουργίες που είχατε επιλέξει.
Λειτουργία συνδυασμού ζωνών	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη σύνδεση 2 ζωνών μαγειρέματος, έτσι ώστε να λειτουργούν ως μία ενιαία μεγάλη ζώνη. Αυτό σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγαλύτερη βάση. Ενεργοποίηση: με τη μονάδα ενεργοποιημένη, πιάστε ταυτόχρονα τα επιθυμητά πλήκτρα για να επιλέξετε τις 2 ζώνες που θα συνδεθούν έως ότου ένα ψηφίο εμφανίσει την ένδειξη  που υποδηλώνει την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Το ψηφίο της δεύτερης ζώνης χρησιμεύει για την επιλογή της ισχύος. Προσοχή: Οι αριστερές ζώνες μαγειρέματος δεν μπορούν να συνδεθούν με τις δεξιάς και αντίστροφα. Απενεργοποίηση: πιάστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα με τα οποία επιλέξατε τη σύνδεση έως ότου σβήσει το σύμβολο .
Λειτουργία αυτόματης ανίχνευσης σκεύους	Ακουμπώντας ένα σκεύος σε μια ζώνη μαγειρέματος, η μονάδα το ανιχνεύει αυτόματα και ανάβει το αντίστοιχο ψηφίο με τη μέγιστη ένταση εμφανίζοντας την ένδειξη .
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας	Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι ένα χαρακτηριστικό ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος έχει ακόμη θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση με 60° C και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση επαφής με γυμνά χέρια. Στο ψηφίο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη H.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

	
	Σύμβολο χρονοδιακόπτη. Αφού επιλέξετε το ψηφίο του απορροφητήρα, πιέστε στα ψηφία διαχείρισης του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση.
	Σύμβολο συντήρησης φίλτρου για λίπη Η ένδειξη που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου για λίπη εμφανίζεται με το LED  και είναι πάντα αναμμένη.
	Σύμβολο συντήρησης φίλτρου ενεργού άνθρακα • Η προκαθορισμένη ρύθμιση του απορροφητήρα είναι για λειτουργία απαγωγής. Πατήστε το κουμπί On/Off. Με τον απορροφητήρα απενεργοποιημένο, πιέστε στο σύμβολο των χειριστήριων απορροφητήρα για να τον ενεργοποιήσετε. Πιέστε πάλι επί 5 δευτερόλεπτα το ψηφίο για: Ενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα: • Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (κατά των οσμών) ανάβει για 1 δευτερόλεπτο και η συσκευή εκπέμπει ένα διπλό ηχητικό σήμα. Απενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα: • Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (κατά των οσμών) αναβοσβήνει δύο φορές και η συσκευή εκπέμπει ένα διπλό ηχητικό σήμα.
 	Επαναφορά και επανενεργοποίηση των φίλτρων • Μόλις ολοκληρωθούν 200 ώρες λειτουργίας του φίλτρου άνθρακα και 100 ώρες του φίλτρου λίπους ανάβουν τα αντίστοιχα εικονίδια που σημαίνει πως είναι απαραίτητο να γίνει συντήρηση στο φίλτρο που υποδεικνύεται. Αφού εκτελέσετε συντήρηση στο φίλτρο έχοντας την επιφάνεια εστιών σβησμένη, προχωρήστε ως εξής: • Ενεργοποιήστε την επιφάνεια εστιών On/Off • Πατήστε το ψηφίο του Απορροφητήρα  για να ενεργοποιηθεί η αριθμημένη μπάρα. • Πατήστε το κουμπί «A» για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα και περιμένετε την επιβεβαίωση της επαναφοράς η οποία επισημαίνεται από ένα διπλό ηχητικό σήμα και από το σβήσιμο του συμβόλου. • Εάν η επιβεβαίωση της επαναφοράς (διπλό ηχητικό σήμα και σβήσιμο του συμβόλου) δεν γίνει εντός 6 δευτερολέπτων, σβήστε την επιφάνεια εστιών και επαναλάβετε τη διαδικασία από την αρχή.
“9”	Πιέστε στη γραμμή ισχύος “ 9 ” για να επιλέξετε την ENTONH ταχύτητα 1. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 10 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας διαφορετική ταχύτητα.
	Πιέστε δύο φορές στη γραμμή ισχύος “ 9 ” για να επιλέξετε την ENTONH ταχύτητα 2. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 5 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας διαφορετική ταχύτητα.
Delay	Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Η Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιείται πιέζοντας A. Πιέστε το ψηφίο του απορροφητήρα και επιλέξτε μια ταχύτητα στη γραμμή ισχύος. Πιέστε το ψηφίο για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη “CL” αλλά περνά αυτόματα στην αντίστροφη μέτρηση με προκαθορισμένο χρόνο 15 λεπτών.

ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΤΗ (ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ)



Το Μενού χρήστη χρησιμοποιεί για να ρυθμίζει σύμφωνα με τις προτιμήσεις του ο χρήστης τόσο τα ηχητικά (τόνο και ένταση) όσο και τα οπτικά σήματα.

Πιέστε το πλήκτρο (I).

Εντός 3 δευτερολέπτων πιέστε πάλι το πλήκτρο (1).

- Το σύμβολο  εμφανίζεται

- Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο  πιέστε τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος () ένα προς ένα με δεξιάστροφη φορά ξεκινώντας από αριστερά. Κάθε πίεση επισημαίνεται από ένα μπιπ και αφήνοντας το πλήκτρο  εμφανίζονται:

Στο ψηφίο  εμφανίζονται εναλλάξ η ένδειξη **U** και ένας αριθμός από 2 έως 7 που υποδηλώνει τον τύπο μενού (βλ. πίνακα στη συνέχεια).

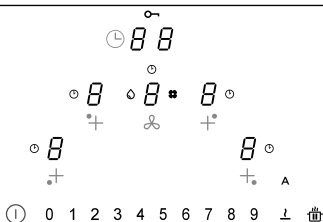
Στο ψηφίο  εμφανίζεται ένας αριθμός που εξαρτάται από τις επιλεγμένες παραμέτρους (βλ. πίνακα στη συνέχεια).

Πιέστε το ψηφίο  και έναν αριθμό από 2 έως 7 της γραμμής ισχύος για είσοδο στο μενού ρυθμίσεων (βλ. πίνακα στη συνέχεια).

Αφού επιλέξετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο **(1)** έως την επιβεβαίωση.

Κωδικός Μενού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού διαχείρισης έντασης ήχου πλήκτρων.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Μενού διαχείρισης έντασης ήχου σημάτων συναγερμού.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Μενού διαχείρισης φωτεινότητας οθόνης.	Μέγ. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Ελάχ.
U5	Μενού διαχείρισης γραφικών αντίστροφης μέτρησης.	0 - 1
U6	Μενού λειτουργίας διαρκώς ενεργοποιημένης αναγνώρισης σκεύους.	0 - 1
U7	Μενού διαχείρισης ηχητικού σήματος λήξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - 1 - 2

ΜΕΝΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ)



Μετά την πρώτη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των εστιών της μονάδας ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες και την ικανότητα του δικτύου.

Αν η ρύθμιση δεν είναι αναγκαία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε άμεσα τη μονάδα με το πλήκτρο ①, διαφορετικά εφαρμόστε την ακόλουθη διαδικασία για είσοδο στο μενού.

- Με την πρώτη σύνδεση το σύμβολο 1 αναβοσβήνει.
- Κρατώντας το πλήκτρο πατημένο 1.
- Πιέστε τα 4 ψηφία των ζωνών μαγνηρέματος (5) ένα προς ένα με αριστερόστροφη φορά ξεκινώντας από δεξιά. Κάθε πίεση επισημαίνεται από ένα μπιπ και αφήνοντας το πλήκτρο 1 εμφανίζονται:

Στο ψηφίο  εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και .

Στο ψηφίο  εμφανίζεται η ένδειξη 0.

- Πιέστε το ψηφίο  και τον αριθμό 8 της γραμμής ισχύος για είσοδο στο μενού ρυθμίσεων. Αυτή η διαδικασία επιβεβαιώνεται από την αλλαγή της ένδειξης από **(Ε και Θ)** σε **(Ε και Β)**. Στην κατάσταση αυτή ανοίγει το μενού για τις ρυθμίσεις της ισχύος της μονάδας.

Πιέστε το ψηφίο  και επιλέξτε μία από τις εμφανιζόμενες τιμές στη γραμμή ισχύος (0-1-2-3) σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα.

Αφού επιλέξετε τη σωστή τιμή, επιβεβαιώστε κρατώντας πατημένο το πλήκτρο **(1)** έως την επιβεβαίωση.

[illegible]

Η ΣΥΣΚΕΥΗ

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο. Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος ανιχνεύει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3,7 kW/16 A για τις συνδυασμένες ζώνες μαγειρέματος (δεξιάς και αριστερής πλευράς), βελτιστοποιώντας την κατανομή ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του επαγωγικού συστήματος.

Για τον σκοπό αυτό, παρακολουθείτε συνεχώς η συνολική ισχύς ώστε να μειώνεται όταν χρειάζεται. Αν δεν είναι δυνατή η παροχή της απαιτούμενης ολικής ισχύος, ένα στοιχείο ελέγχου μειώνει με προκαθορισμένη ρύθμιση την ισχύ μιας άλλης ζώνης μαγειρέματος στην αμέσως κατώτερη τιμή της αντίστοιχης καμπύλης ισχύος, έτσι ώστε να μην υπερβεί η μονάδα την απορρόφηση ρεύματος 16 A. Στην περίπτωση αυτή η γεννήτρια ανιχνεύει την τελευταία ρύθμιση με υψηλότερη προτεραιότητα από τη διεπαφή χρήστη και, αν είναι αναγκαίο, μειώνει τις επιλεχθείσες ρυθμίσεις μιας άλλης ζώνης μαγειρέματος.

Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος ενεργοποιείται εκ των προτέρων και με την ανίχνευση της παρουσίας σκεύους στη ζώνη μαγειρέματος.

Παράδειγμα:

Αν στην ίδια πλευρά (δεξιά και αριστερή) επιλέξετε το επίπεδο αύξησης ισχύος (boost) (P) σε μια ζώνη μαγειρέματος, αυτόματως η άλλη ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να υπερβεί ταυτόχρονα το επίπεδο ισχύος 5.

Η επέμβαση αυτή μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον επιλεγμένο περιορισμό στη συσκευή (βλ. παράγραφο "MENOY ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ").

Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες

Οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν κατά τρόπο πολύ διαφορετικό σε σχέση με τις συμβατικές ή τις μεταλλικές εστίες. Το πηνίο επαγωγής δημιουργεί ταχύτητα ένα μαγνητικό πεδίο υψηλής μεταβλητότητας που θερμαίνει απευθείας τη σιδηρομαγνητική βάση του σκεύους.

Η κεραμική επιφάνεια θερμαίνεται μόνο από το ζεστό σκεύος. Όταν αφαιρέσετε το σκεύος από τη ζώνη μαγειρέματος, η ηλεκτρική τροφοδοσία διακόπτεται αμέσως.

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει σύστημα ανίχνευσης παρουσίας σκεύους. Το σύστημα ανίχνευσης παρουσίας σκεύους αναγνωρίζει τα σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση που είναι κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες.

Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη δίπλα στο γραφικό με τις ράβδους αναβοσβήνει το **U**.

Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά τον χρόνο ανίχνευσης παρουσίας σκεύους των 20 δευτερολέπτων:

- Η ζώνη μαγειρέματος σβήνει αυτόματα μετά από 20 δευτερόλεπτα.
- Στην οθόνη κάθε ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη **U**.

Σκεύη

Κατάλληλα σκεύη

Μόνο τα σκεύη με απόλυτα σιδηρομαγνητική βάση είναι κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες. Ένας μαγνήτης προσκολλάται σε κάθε σημείο της βάσης του σκεύους.

Σκεύη κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες

Τα σκεύη που πρέπει να χρησιμοποιούνται σε επαγωγικές μονάδες εστιών πρέπει να είναι μεταλλικά, με μαγνητικές ιδιότητες και με επαρκώς μεγάλη βάση.

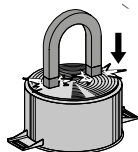
Κατάλληλα σκεύη:

- ✓ Σκεύη από επισμαλτωμένο χάλυβα με χοντρή βάση.
- ✓ Σκεύη από χυτοσίδηρο με επισμαλτωμένη βάση.
- ✓ Σκεύη από ανοξείδωτο πολυστρωματικό χάλυβα, ανοξείδωτο σιδηρούχο χάλυβα και από αλουμίνιο με ειδική βάση.

Ακατάλληλα σκεύη:

- ✓ Κατσάρολες και τηγάνια από χαλκό, ανοξείδωτο χάλυβα, αλουμίνιο, πυρέξ, ξύλο, κεραμικό υλικό και κότο.
- Για να διαπιστώσετε αν ένα σκεύος είναι κατάλληλο, τοποθετήστε έναν μαγνήτη κοντά στη βάση του: αν ο μαγνήτης έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες.

Αν δεν έχετε διαθέσιμο έναν μαγνήτη, μπορείτε να βάλετε μια μικρή ποσότητα νερού στο σκεύος, να το τοποθετήσετε πάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και να την ενεργοποιήσετε. Αν στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο , το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.



Προσοχή: χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με εντελώς επίπεδη βάση και κατάλληλη για επαγωγικές εστίες. Η χρήση σκευών με ανώμαλη βάση μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του συστήματος ακτινοβολίας της θερμότητας και να εμποδίσει την ανίχνευση του σκεύους στη ζώνη μαγειρέματος.

Θόρυβοι κατά το μαγείρεμα

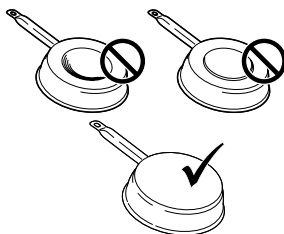
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, τα σκεύη μπορούν να παράγουν θορύβους. Αυτό δεν αποτελεί ένδειξη κακής λειτουργίας, ούτε επηρεάζει κατά κανέναν τρόπο τη λειτουργία της συσκευής. Ο θόρυβος εξαρτάται από το είδος των σκευών που χρησιμοποιούνται. Αν ο θόρυβος είναι ιδιαίτερα ενοχλητικός, ίσως είναι σκόπιμο να αλλάξετε σκεύος.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- ▶ Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να είναι ίση με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.



- ▶ Όταν αγοράζετε ένα σκεύος, βεβαιωθείτε ότι η αναγραφόμενη διάμετρος είναι ίση με της βάσης ή με του πάνω μέρους του σκεύους, καθώς συνήθως η διάμετρος αυτή είναι μεγαλύτερη σε σχέση με της βάσης.
- ▶ Για την παρασκευή πιάτων που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια χρησιμοποιώντας χύτρα ταχύτητας. Το μαγείρεμα αυτό επιτρέπει επίσης τη διατήρηση των βιταμινών των τροφίμων.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι στη χύτρα ταχύτητας υπάρχει επαρκής ποσότητα υγρού. Αν η ποσότητα του υγρού δεν είναι επαρκής και υπερθερμανθεί, μπορούν να προκληθούν βλάβες τόσο στο σκεύος όσο και στη ζώνη μαγειρέματος.
- ▶ Αν είναι εφικτό, καλύπτετε πάντα τα σκεύη με κατάλληλο καπάκι.
- ▶ Επιλέγετε σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε. Η χρήση μεγάλων σκευών που γεμίζουν μόνο εν μέρει προκαλεί σπατάλη ενέργειας.



Ζώνη μαγειρέματος	Βάση σκεύους	
	Ελάχ. Ø (συνιστώμενη)	Μέγ. Ø (συνιστώμενη)
210 mm × 190 mm (μονή)	110 mm	145 mm

Συνήθεις θόρυβοι λειτουργίας της μονάδας εστιών

Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά πεδία δημιουργούν θερμότητα απευθείας στη βάση του σκεύους. Οι κατασρόλες και τα τηγάνια μπορούν να προκαλέσουν ποικίλους θορύβους ή κραδασμούς ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ελαφρύς βόμβος (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν μαγειρεύετε με υψηλό επίπεδο θερμότητας και προκαλείται από την ποσότητα της ενέργειας που μεταφέρεται από τη μονάδα εστιών στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται μειώνοντας το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρύς συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν το σκεύος μαγειρέματος είναι κενό και σταματά μόλις γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Τριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και προκαλείται από τους κραδασμούς των επιφανειών επαφής των διαφόρων υλικών. Ο θόρυβος παράγεται από τα σκεύη και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο παρασκευής του φαγητού.

Έντονος συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και όταν αυτά χρησιμοποιούνται με τη μέγιστη ισχύ ή και σε δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονας. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται μειώνοντας το επίπεδο θερμότητας.

Θόρυβοι ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος είναι αναγκαία η ρύθμιση της θερμοκρασίας της μονάδας εστιών. Για τον σκοπό αυτό, η μονάδα εστιών διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται για τη μείωση και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να περιστρέφεται και μετά το σβήσιμο της συσκευής, αν η θερμοκρασία της μονάδας εστιών είναι ακόμη πολύ υψηλή.

Ρυθμικοί θόρυβοι παρόμοιοι με το τικ-τακ ενός ρολογιού

Ο θόρυβος αυτός παράγεται μόνον όταν τρεις τουλάχιστον ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ταυτόχρονα και σταματά ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει μία από αυτές.

Οι θόρυβοι αυτοί αποτελούν ένα φυσιολογικό χαρακτηριστικό της επαγωγικής τεχνολογίας και, συνεπώς, δεν μπορούν να θεωρηθούν ελαττώματα.

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Μαλάκωμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, ελάττωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, ελάττωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σουπές, βραστά κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητά (τηγανίτες πατάτας), ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικα
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα σε άφθονο λάδι	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλα
P	Ταχεία θέρμανση	Βράσιμο νερού

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ενεργοποίηση της συσκευής

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ① για να ενεργοποιηθείτε η συσκευή.

- Σε όλες τις οθόνες επιπέδου ισχύος εμφανίζεται η ένδειξη "0".
- Αν δεν κάνετε άλλη επιλογή, η συσκευή σβήνει μετά από 20 δευτερόλεπτα για λόγους ασφαλείας.

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

Πιέστε στο ψηφίο αναφοράς 8 μιας ή περισσοτέρων ζωνών μαγειρέματος και επιλέξτε το επίπεδο ισχύος.

Απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

Πιέστε το "0" της γραμμής ισχύος.

- Αν δεν κάνετε άλλη επιλογή και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 20 δευτερόλεπτα.

Απενεργοποίηση της μονάδας εστιών

Πιέστε ① για μερικά δευτερόλεπτα για να απενεργοποιηθείτε τη μονάδα εστιών.

- Αν δεν κάνετε άλλη επιλογή στην οθόνη και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 20 δευτερόλεπτα.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Αν μια ζώνη μαγειρέματος έχει απενεργοποιηθεί, αλλά είναι ακόμη ζεστή, στον πίνακα παραμένει αναμμένη η ένδειξη "H" που υποδηλώνει κίνδυνο εγκαυμάτων.

Ρυθμίσεις ξεπαγώματος

Με τη λειτουργία Ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγάσετε τρόφιμα ή να λιώσετε ήπια βούτυρο, σοκολάτα ή μέλι.

- Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.
- Πιέστε το πλήκτρο 1.

Ρύθμιση PowerPlus

Τόσο οι ζώνες μαγειρέματος όσο και ο απορροφητήρας μπορούν να ρυθμιστούν σε επιπλέον ισχύ.

Η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί με επιπλέον ισχύ επί 10 λεπτά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για παράδειγμα, για να ζεστάνετε γρήγορα μεγάλη ποσότητα νερού.

- Επιλέξτε μια από τις ζώνες και πιέστε 2 φορές το "9" στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο εμφανίζει την ένδειξη P.

Χρονοδιακόπτης

Όταν ο χρονοδιακόπτης είναι προγραμματισμένος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά τον επιλεγμένο χρόνο.

Προγραμματισμός χρονοδιακόπτη

- Ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη
- Ζώνη μαγειρέματος προγραμματισμένη
- Πιέστε το ψηφίο 8.

- Προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη επιλέγοντας από 1 έως 99 λεπτά.

Τροποποίηση ρύθμισης χρονοδιακόπτη

- Προγραμματισμένος χρονοδιακόπτης
- Πιέστε στην ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος του χρονοδιακόπτη που θέλετε να αλλάξετε.
- Πιέστε το ψηφίο 8.
- Προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη επιλέγοντας από 1 έως 99 λεπτά.

Λειτουργία συνδυασμού ζωνών

Η λειτουργία συνδυασμού ζωνών επιτρέπει την ενεργοποίηση δύο επιμέρους ζωνών μαγειρέματος έτσι ώστε να λειτουργούν και να ρυθμίζονται από κοινού. Αυτό σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη με μεγαλύτερη βάση. Πιέστε ταυτόχρονα τα επιθυμητά πλήκτρα για να επιλέξετε τις 2 ζώνες που θα συνδεθούν έως ότου ένα ψηφίο εμφανίσει την ένδειξη 7 που υποδηλώνει την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Το ψηφίο της δεύτερης ζώνης χρησιμεύει για την επιλογή της ισχύος.

Προσοχή: Οι αριστερές ζώνες μαγειρέματος δεν μπορούν να συνδεθούν με τις δεξιές και αντιστρόφως.

Ασφάλεια για παιδιά

- Συσκευή ενεργοποιημένη
- Ενεργοποίηση:

πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε το δάχτυλο στη γραμμή ισχύος από το 0 έως το 9. Όλα τα ψηφία εμφανίζουν την ένδειξη 1. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.

- Απενεργοποίηση:

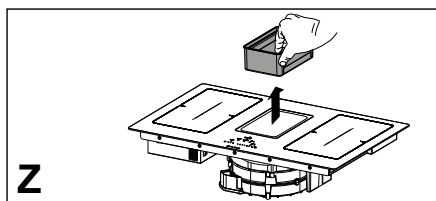
Πιέστε επί 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος, αφήστε το πλήκτρο και μετακινήστε το δάχτυλο στη γραμμή ισχύος από το 9 έως το 0. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται εντός 10 δευτερολέπτων.

ΜΟΝΤΕΛΟ	FMA 839 HI
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	7,62 Kw (προκαθορισμένη ρύθμιση)
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	4,72 Kw
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	3,72 Kw
Ολική μέγιστη ισχύς (εστίες + απορροφητήρας)	3,02 Kw

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Το φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα μπορεί να αναγεννηθεί. Τηρείτε τις οδηγίες που παρέχονται με το σετ τόσο για τη διαδικασία αναγέννησης όσο και για τους χρόνους αντικατάστασης.

Φίλτρα για λίπη Z: Τα φίλτρα πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή συχνότερα, σε περίπτωση ιδιαίτερα συχνής χρήσης, και μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις γρίλιες στο πλυντήριο πιάτων.



Γενικές συστάσεις

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- ▷ Τα τρόφιμα που πέφτουν κατά λάθος ή συσσωρεύονται στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Καθαρισμός της συσκευής

- ▷ Καθαρίζετε τη μονάδα εστιών μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών.
- ▷ Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών καθαριστικών.

- ▷ Καθαρίζετε τη βρωμιά που έχει σκληρύνει, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά τον βρασμό, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- ▷ Καθαρίζετε τα τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. μαρμελάδα που ξεχείλισε κατά το μαγείρεμα, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Σε αντίθετη περίπτωση, τα υπολείμματα μπορούν να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- ▷ Αφαιρείτε τυχόν λιωμένα πλαστικά με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Σε αντίθετη περίπτωση, τα υπολείμματα μπορούν να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- ▷ Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για αλάτα, π.χ. Ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικοί σφάλματος			
Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
"Ηχητική σήμανση κατά το άναμμα. Δεν εμφανίζεται κανένας κωδικός σφάλματος"	Το χειριστήριο του απορροφητήρα δεν λειτουργεί	Βλάβη ή κακή σύνδεση του καλωδίου LIN στην ηλεκτρονική πλακέτα του απορροφητήρα	Ελέγξτε τη σύνδεση / αντικαταστήστε το καλώδιο LIN
ER03	Συνεχής ενεργοποίηση του αισθητήρα. Το TC σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Νερό ή σκεύος στην επιφάνεια, στους αισθητήρες ή στο χειριστήριο.	Καθαρίστε την επιφάνεια του χειριστηρίου. Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τους αισθητήρες.
ER20	Εσωτερικό σφάλμα TC	-	Αντικαταστήστε το TC.
ER21	Υπερθέρμανση.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ανιχνεύει θερμοκρασία μεγαλύτερη των 85° C.	Αφήστε να μη μονάδα να κρυώσει και το σφάλμα αποκαθίσταται με θερμοκρασίες κάτω των 75°C.
			Ελέγξτε τη θερμομόνωση.
ER22	Ελαττωματική λειτουργία πλήκτρου, η διεπαφή χρήστη απενεργοποιείται μετά από 3.5 - 7.5 δευτερόλεπτα.	-	Αντικαταστήστε το TC
ER31	Η διαμόρφωση μεταξύ TC και επαγωγής δεν συμπίπτει.	Τα δεδομένα διαμόρφωσης της γεννήτριας δεν συμπίπτουν με εκείνα του TC.	Νέα διαμόρφωση.
			Αντικαταστήστε το TC.
			Αντικαταστήστε τη γεννήτρια.
ER36	Εσωτερικό σφάλμα TC	-	Αντικαταστήστε το TC.
ER47	Σφάλμα επικοινωνίας μεταξύ TC και επαγωγής	Βλάβη καλωδίου LIN. Δεν υπάρχει τροφοδοσία στο καλώδιο LIN.	Αντικαταστήστε το καλώδιο. Ελέγξτε αν το καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο.
E2	Υπερθέρμανση αισθητήρα ζώνης μαγειρέματος. Το TC σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Κενό σκεύος	Μην αφήνετε κενά σκεύη στην επιφάνεια.
E3	Ακατάλληλο σκεύος. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι Off.	Τα σκεύη χάνουν τα μαγνητικά χαρακτηριστικά τους	Χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη
		Εσωτερικό σφάλμα στα κυκλώματα της γεννήτριας	Αντικαταστήστε το στοιχείο
E4	Σφάλμα διαμόρφωσης. Η ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Το στοιχείο επαγωγής δεν έχει διαμορφωθεί ακόμη.	Εκτελέστε χειροκίνητη διαμόρφωση.

E5	Καμία επικοινωνία μεταξύ διεπαφής χρήστη και γεννήτριας επαγωγής. Η ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί	Ελαττωματική καλωδίωση LIN ή ελαττωματικό ηλεκτρικό καλώδιο.	Ελέγξτε την καλωδίωση και την τάση τροφοδοσίας.
		Εσωτερικό σφάλμα στα κυκλώματα της γεννήτριας ή του φίλτρου.	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E6	Τάση τροφοδοσίας εκτός πεδίου (τάση ή/και συχνότητα). Η ζώνη μαγειρέματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί	Η τάση τροφοδοσίας είναι εκτός πεδίου (για λεπτομέρειες βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά).	Ελέγξτε την τάση του δικτύου.
		Εσωτερικό σφάλμα στα κυκλώματα της γεννήτριας.	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E7	Εσωτερικό σφάλμα TC. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.	-	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E8	Βλάβη απορροφητήρα.	Βουλωμένος απορροφητήρας.	Καθαρίστε και αποκαταστήστε ενδεχόμενες εμφράξεις.
		Βλάβη ανεμιστήρα ή ηλεκτρονικής μονάδας.	Αντικαταστήστε το στοιχείο.
E9	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας για τη ζώνη μαγειρέματος. Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι Off.	Το κύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας είναι ανοιχτό ή υπάρχει βραχυκύκλωμα.	Αντικαταστήστε το επαγωγικό στοιχείο.
EA	Εσωτερικό σφάλμα TC. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι Off.	-	Αντικαταστήστε τη γεννήτρια.
EH	Εμπλοκή αισθητήρα θερμοκρασίας. Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι Off.	Καμία μεταβολή θερμοκρασίας (ελάχ. 10 K / 5 min) μετά την ενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος.	Αντικαταστήστε το επαγωγικό στοιχείο.

TC = TOUCH CONTROL

UI = ΔΙΕΠΑΦΗ ΧΡΗΣΤΗ

NTC = ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

- ▷ Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του.
- ▷ Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του.

- ▶ Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - Τύπος βλάβης
 - Μοντέλο συσκευής (Προϊόν/Κωδικός)
 - Αριθμό σειράς (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

ΔΙΑΘΕΣΗ

- ▷ Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα υλικά της συσκευασίας υποδηλώνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόβλητο. Αντιθέτως, πρέπει α παραδίδεται σε εγκεκριμένο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση του προϊόντος συμβάλλετε στην αποφυγή ενδεχόμενων επιβλαβών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία του ανθρώπου. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την αρμόδια τοπική υπηρεσία, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.
- ▷ Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τον επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αναγνώριση του προϊόντος

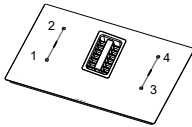
Τύπος: 4300

Μοντέλο: **FMA 839 HI**

- Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Ο κατασκευαστής βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα του. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες των οδηγιών χρήσης μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι διαθέσιμες στον ιστότοπο:
– www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 σε συνδυασμό
3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3 + 4 σε συνδυασμό

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Ωφέλιμες διαστάσεις	-	830 × 520 (Π × Β)
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz - 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Ηλεκτρικά χαρακτηριστικά και θερμαντικών στοιχείων		
Ζώνη μαγειρέματος 1,2,3,4	2100 W Power Boost: 3000 W	210 x 190
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2, 3 + 4	3000 W Power Boost: 3700 W	210 x 390
Παράμετρος	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Βάρος συσκευής	21	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Πηγή θερμότητας	επαγωγική	

OBSAH

Informace o příručce	31
Bezpečnostní informace	31
Elektrické připojení	37
Celkový pohled	38
Typ ovladačů	39
Ovladače	40
Funkce	42
Ovladače odsávače	45
Menu uživatele (přizpůsobení)	46
Menu instalačního technika (nastavení výkonu varné plochy)	47
Zařízení	48
Fungování	51
Čištění a údržba	52
Řešení problémů	53
Údržba a oprava	55
Likvidace	55
Technické údaje	56

INFORMACE O PŘÍRUČCE

Tento návod k obsluze platí pro různé modely zařízení. Takže je možné, že zde popsané charakteristiky a funkce nejsou k dispozici v konkrétním zakoupeném modelu.

- Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod k použití.
- Návod k použití uschovejte.
- Používejte zařízení popsané v tomto návodu k použití pouze v souladu s určeným použitím.

Symbol	Význam
	Varování před nebezpečím. Varování před nebezpečím zranění.
	Bezpečné akce a upozornění, aby se zabránilo zranění nebo poškození.
	Akce. Určuje akci, která má být provedena.
	Výsledek. Výsledek jedné nebo více akcí.
	Požadavek, který musí být splněn před provedením následující akce.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

① Kvůli vlastní bezpečnosti a zajištění správného používání přístroje si před instalací a použitím výrobku pozorně přečtěte tuto příručku. Tyto pokyny musí vždy doprovázet přístroj, a to i v případě jeho přemísťování nebo prodeje. Uživatelé musí být plně seznámeni s fungováním přístroje a s jeho bezpečnostními charakteristikami. Indukční systémy těchto

varných ploch splňují požadavky ustanovení normy EMC a směrnice EMF a neměly by způsobovat interference do jiných elektronických zařízení. Pokud máte kardiostimulátor nebo jiná implantovaná elektronická zařízení, poraďte se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného přístroje, abyste zjistili, zda je toto zařízení dostatečně odolné proti interferencím.

 Elektrická připojení musí provést specializovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte kapitolu ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů vybavených napájecím kabelem musí být uspořádání svorek nebo úsek vodičů mezi kabelovou kotvou a svorkami takové, aby vodiče, kterými prochází proud, byly napnuty před vodičem uzemnění pro případ, že kabel vypadne z kotvy.

- ▷ Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku nesprávné nebo nevhodné instalace.
- ▷ Zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku upevněném uvnitř výrobku.
- ▷ Do pevných elektrických připojení musí být vestavěny odpojovací prostředky předepsané platnými předpisy.
- ▷ U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda domácí elektroinstalace zaručuje vhodné uzemnění.

- ▷ Připojte odsávač k dýmníku vhodným potrubím. Řídte se příslušenstvím, které lze zakoupit a které je uvedeno v instalační příručce (pro kruhové trubky: minimální průměr 120 mm). Délka odvodního potrubí musí být co nejmenší.
- ▷ Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- ▷ Je třeba dodržovat normy týkající se odvodu vzduchu.
- ▷ Odsávací zařízení nepřipojujte k odvodnímu potrubí, kterými procházejí spaliny (kotle, komíny atd.).
- ▷ Pokud je odsávač používán společně s neelektrickými přístroji (např. přístroji s plynovými hořáky), v místnosti je třeba zajistit dostatečný stupeň větrání, aby se předešlo návratu plynových zplodin. Pokud je varný přístroj používán společně s přístroji napájenými z neelektrických zdrojů energie, negativní tlak v místnosti nesmí překročit

0,04 mbar, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.

- ▷ Vzduch nesmí být vypuzován do potrubí, které je používáno jako dýmník pro přístroje fungující na plyn nebo na jiná paliva.
- ▷ Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo kvalifikovaným technikem, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
- ▷ Připojte zástrčku přístroje do zásuvky odpovídající normám a umístěné ve snadno přístupné zóně.
- ▷ Při realizaci technických a bezpečnostních opatření pro odvod výparů je třeba se pečlivě řídit předpisy stanovenými místními orgány.

 **POZOR:** před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- ▷ Použijte pouze šrouby a drobné součástky, které jsou součástí vybavení přístroje.

 **UPOZORNĚNÍ:** nebudou-li šrouby či upevňovací prvky namontovány podle tohoto návodu, mohlo by to vést k elektrickým rizikům.

- ▷ Nedívejte se přímo do světla přes optické přístroje (dalekohledy, lupy...).
- ▷ Čištění a údržbu by neměly provádět děti bez dozoru dospělých.
- ▷ Děti musí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s přístrojem.
- ▷ Tento přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními vlastnostmi nebo osobami s nevhodnými zkušenostmi, pokud nejsou pod dozorem osob odpovědných za jejich bezpečnost.
- ▷ Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými či

duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí pouze v případě, pokud jsou pod dozorem a byly zaškoleny o bezpečném použití přístroje a rizicích, která z něho vyplývají. Zakažte dětem si hrát s přístrojem.

 **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a jeho přístupné části se při používání velmi zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli odporů. Děti mladší 8-let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

- ▷ Vyčistěte a/nebo vyměňte filtry po uvedeném období (nebezpečí vznícení). Řiďte se odstavcem Čištění a údržba.
- ▷ Doporučujeme zaručit vhodné větrání v místnosti, kde je přístroj používán spolu s přístroji napájenými plynem nebo na jiná paliva (neplatí pro přístroje, které pouze recirkulují vzduch v místnosti).

- ▷ **POZOR:** Pokud je povrch popraskaný, přístroj vypněte, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.
- ▷ Nezapínejte zařízení, pokud je povrch prasklý nebo pokud je viditelné poškození tloušťky materiálu.
- ▷ Nedotýkejte se přístroje mokrymi částmi těla.
- ▷ Nečistěte výrobek parními přístroji.
- ▷ Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a víčka na povrch varné plochy, protože by se mohl přehřát.
- ▷ Po použití vypněte prvek varné plochy příslušným ovladačem a nespolehejte na detektor hrnců.
- ▷ **POZOR:** Vaření bez dozoru na varné ploše při použití tuku a oleje by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte plameny hasit vodou. Přístroj je třeba vypnout a plameny udusit, například přikrytím pokličkou nebo hasicí dekou.

- ▷ **POZOR:** Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátké procesy vaření vyžadují neustálý dohled.
 - ▷ Příklad není určen ke spouštění pomocí externího časovače nebo pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
 - ▷ **POZOR:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte předměty na varné plochy.
 - ▷ Příklad musí být nainstalován tak, aby mohl být odpojen od elektrického napájení se vzdáleností rozepnutí kontaktů (3 mm), která zaručí úplné odpojení při stavu přepětí kategorie III.
 - ▷ Příklad nesmí být vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
 - ▷ Ventilace přístroje musí být v souladu s pokyny výrobce.
- 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 dýhy) namontovány s použitím tepelně odolných lepidel (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

Požadavky na nábytek

- ▷ Varná plocha je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního

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 tekutin mezi rám varné plochy a pracovní desku, před instalací umístěte podél celého vnějšího okraje varné plochy lepicí těsnění.

Správné použití

- ▷ Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.

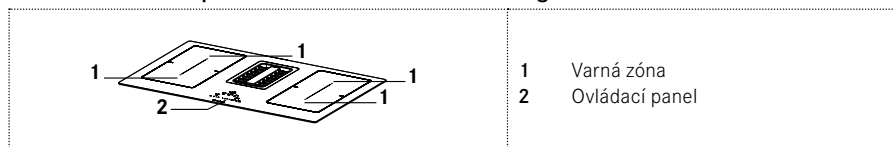
- ▷ V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- ▷ Fritovací hrnce je třeba během používání neustále sledovat: příliš zahřátý olej by se mohl vznítit.
- ▷ Nepoužívejte přístroj s externím časovačem nebo se systémem samostatného dálkového ovládání.
- ▷ Zařízení nesmí být nainstalováno za ozdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- ▷ Nestoupejte na zařízení, aby nedošlo k jeho poškození.
- ▷ Nepokládejte na rám horké hrnce a pánve, aby nedošlo k poškození silikonového těsnění.
- ▷ Na sklokeramickém povrchu neřežte ani nepřipravujte jídlo, ani na něj nenechávejte padat tvrdé předměty. Po sklokeramickém povrchu nepřetahujte hrnce a pánve.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

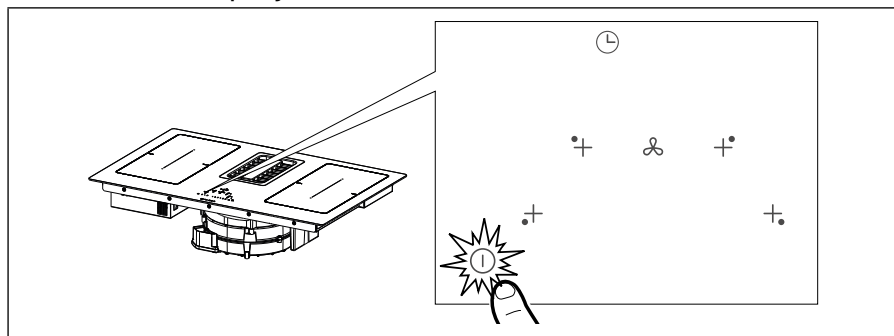
- ▷ Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- ▷ Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, takže je nutná přítomnost „nulového“ vodiče. Napájecí kabel musí být minimálně typu H05VV-F. JEDNOFÁZOVÉ, DVOUFÁZOVÉ a TŘÍFÁZOVÉ připojení: min. průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 7 mm – max. 15 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.
- ▷ Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).
- ▷ Doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm². Jestliže používáte napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², postupujte podle následujících instrukcí: pro třífázové připojení oddělte dva vodiče a odstraňte modré pláště z šedých vodičů.

CELKOVÝ POHLED

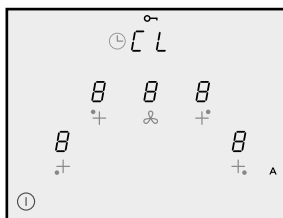
FMA 839 HI - Varná plocha se 4 zónami s vestavnou digestoří



Tlačítka a zobrazovací prvky



Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ① pro zapnutí a aktivaci funkcí varné plochy. Všechny Digity zobrazují 8, a Digity časovače "C L".



Nyní je varná plocha zapnutá, ale všechny varné zóny a digestoř mají nulový výkon. Varná plocha se vypne automaticky po 20 sekundách nečinnosti.

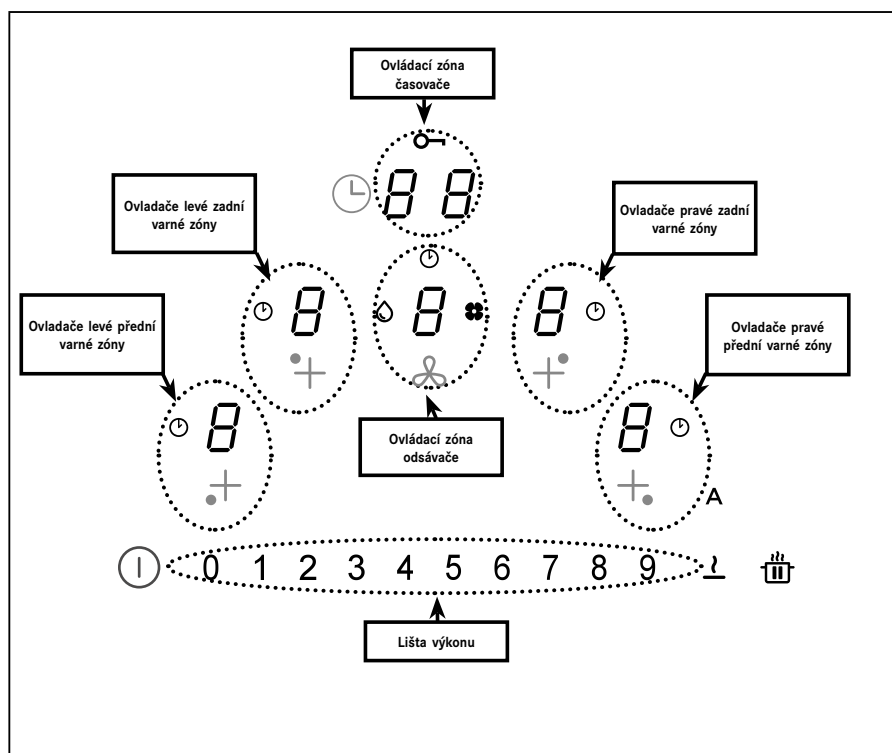
Pozor: Z bezpečnostních důvodů bude vždy možné varnou plochu vypnout tlačítkem On/Off ①,

Pozor: Na panelu ovladačů budou všechny volitelné funkce vždy osvětlené/viditelné a budou vždy jedinými funkcemi, které lze aktivovat.

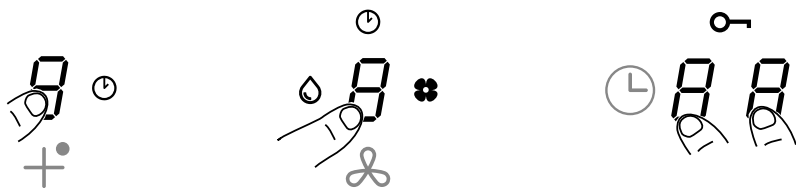
Upozornění pro instalačního technika: Zkontrolujte a případně změňte nastavení výkonu varné plochy. Viz odstavec „ Menu instalačního technika (Nastavení výkonu varné plochy) “.

Ve výchozím nastavení je varná plocha nastavena na absorpci **7,4 Kw**.

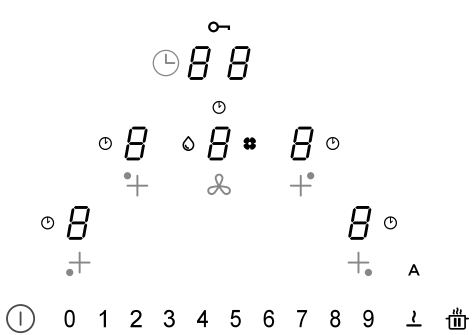
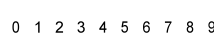
TYP OVLADAČŮ

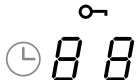


Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu 8. Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením Digitu.



OVLADAČE

	
Ovladače	Popis
	Volba ovladačů varné zóny Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ①. Varné zóny lze aktivovat stisknutím příslušného Digtu 8. Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením odpovídajícího Digtu. Symbol ① označuje, že je aktivní časovač odpovídající zvolené zóně (viz funkce „Časovač varných zón“).
	Volba ovladačů odsávače Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ①. Ovladače digestoře je možné zvolit stisknutím příslušného Digtu 8. Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením odpovídajícího Digtu. Symbol ① označuje, že je aktivní časovač odpovídající funkcím digestoře. Symbol ② signalizuje údržbu/čištění tukového filtru po 100 hodinách používání. Symbol ③ signalizuje údržbu uhlíkového filtru (proti zápachu) po 200 hodinách používání.
	Volba výkonu varných zón a/nebo rychlosti odsávače Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ①. Lišta výkonu je viditelná pouze po zvolení Digtu digestoře nebo jedné ze 4 varných zón. Výkon varných zón nebo rychlost odsávače je možné zvyšovat nebo snižovat přímým stisknutím požadované hodnoty nebo přejetím prstem (zprava doleva nebo naopak) podle toho, zda potřebujete nastavenou hodnotu zvýšit nebo snížit.

	Volba ovladačů časovače Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off ①. Zvolte ovladačí zónu pro řízení časovačů varných zón a odsávače, která standardně zobrazuje " C L " (viz funkce časovače). Symbol  označuje tlačítko pro bezpečnostní funkce (viz „Zablokování klávesnice (čištění)“).
	U výchozího nastavení se při zapnutí varné plochy/odsávače digestoř bude aktivovat v automatickém režimu a kontrolka A bude svítit intenzivně. Digestoř se spustí, jestliže je výkon varných zón vyšší než "1". Deaktivuje se stisknutím kontrolky A potvrzeným změnou intenzity z intenzivní na slabou. Deaktivuje se rovněž stisknutím nějaké hodnoty vyšší než "1" na liště výkonu potvrzeným změnou intenzity kontrolky A z intenzivní na slabou. Znovu se aktivuje stisknutím kontrolky A, která přejde na intenzivní rozsvícení.
	Funkce zahájení PAUZY a RESTART. V kombinaci s jinými tlačítky umožňuje vstoupit do menu uživatele.
	Funkce Defrost rozmrazuje potraviny nebo jemně rozpouští máslo, čokoládu nebo med atd.. V kombinaci s jinými tlačítky umožňuje vstoupit do menu instalačního technika.

FUNKCE

Funkce	Popis
Zablokování klávesnice (Dětská pojistka)	Umožňuje zablokovat nastavení varné plochy, aby byly znemožněny náhodné změny.
	Aktivace: bez hrnců stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 0 do 9 po liště výkonu podle viditelné animace. Potvrzení je dáno, když všechny Digits zobrazují  . Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.
	Deaktivace: stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 9 do 0 po liště výkonu podle viditelné animace. Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.
Zablokování klávesnice (čištění)	Umožňuje zablokovat na 15 sekund nastavení varné plochy pro rychlé čištění.
	Aktivace: stiskněte současně Digits  pravé přední a levé přední varné zóny. Displej ovládací zóny pro řízení časovače zobrazí odpočítávání od 15 sekund a rozsvítí se  . Deaktivace: stiskněte  nebo vyčkejte na konec 15 sekund.
Časovač varných zón	Odpočítávání s budíkem pro naprogramované vypnutí každé varné zóny.
	Aktivace: se zapnutou varnou plochou zvolte jednu ze 4 varných zón a na liště výkonu zvolte hodnotu. Stiskněte jednotlivé Digits ovládací zóny časovače, nastavte jednotlivě hodnoty tím, že je zvolíte na liště výkonu (minimum 1 minuta - maximum 99 minut). K potvrzení dojde po 10 sekundách nečinnosti.
	Displej ovládací zóny pro řízení časovače zobrazí odpočítávání, pokud je nastaveno, jinak bude standardně zobrazovat " C L ". Všechny zóny mohou mít nastavený časovač a displej bude vždy zobrazovat časovač s nejnižším zbytkovým časem. Pro změnu hodnoty časovače tyto úkony zopakujte.
	Deaktivace: nastavte hodnoty časovače na nulu nebo stiskněte  .
Časovač (obecný)	Odpočítávání s budíkem pro obecné použití.
	Aktivace: se zapnutou varnou plochou a bez hrnců stiskněte jednotlivé Digits ovládací zóny časovače, nastavte jednotlivě hodnoty tím, že je zvolíte na liště výkonu (minimum 1 minuta - maximum 99 minut). Displej ovládací zóny pro řízení časovače zobrazí odpočítávání, pokud je nastaveno, jinak bude standardně zobrazovat " C L ".
	Deaktivace: nastavte hodnoty časovače na nulu nebo dvakrát stiskněte  s vypnutou varnou plochou.

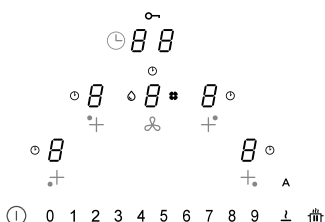
Funkce udržování teplých pokrmů	Aktivace: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte tlačítko  .
	Digit zvolené zóny zobrazí  .
Funkce Turbo	Deaktivace: stiskněte tlačítko  nebo stiskněte  .
	Jak varné zóny, tak digestoř je možné nastavit na extra výkon.
	Aktivace: jak pro digestoř, tak pro varné zóny dvakrát stiskněte "9" na liště výkonu. Odpovídající Digit zobrazí  .
Funkce rychlého ohřívání	Deaktivace: zvolte jednu z možných hodnot na liště výkonu.
	Zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte na 3 sekundy na liště výkonu zvolenou hodnotu (1 až 8). Varná plocha dosáhne vrcholu až k maximálnímu výkonu na určenou dobu a poté přejde na nastavený výkon (viz tabulka níže). Displej zobrazí "A" + zvolenou hodnotu. 1 -> 40 sekund 2 -> 72 sekund 3 -> 120 sekund 4 -> 176 sekund 5 -> 256 sekund 6 -> 432 sekund 7 -> 120 sekund 8 -> 192 sekund 9 -> není k dispozici P -> není k dispozici
Funkce Pauza + Znovu spuštění	Tato funkce zmrazí všechna nastavení varné plochy asi na 10 minut, pokud se uživatel potřebuje na krátkou dobu vzdálit. Během pauzy: - Žádná varná zóna nerozptyluje energii. - Všechny časovače jsou zastaveny. - Funkce „Turbo“ a „Rychlé ohřívání“ jsou deaktivovány Po uplynutí 10 minut varná plocha bude pokračovat ve všech předem nastavených akcích.
	Aktivace: stiskněte tlačítko  minimálně na 1 sekundu, všechny Digits budou označovat  .
	Deaktivace: stiskněte tlačítko  minimálně na 1 sekundu, dokud nebude blikat, do 10 sekund stiskněte jakékoli jiné tlačítko.
Funkce obnovy	Tato funkce umožňuje obnovit všechna nastavení varné plochy v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.
	Jestliže s vypnutou varnou plochou znovu zapnete do 6 sekund varnou plochu pomocí tlačítka  , tlačítko  bude blikat po dobu 6 sekund. Opět stiskněte tlačítko pro obnovení dříve nastavených funkcí. Vše se potvrdí jedním pípnutím.
	Jestliže s vypnutou varnou plochou znovu zapnete do 6 sekund varnou plochu, automaticky se obnoví dříve nastavené funkce.

Funkce Můstek	Tato funkce umožňuje propojení 2 varných zón tak, že je lze ovládat jako jednu velkou varnou zónu. Toto umožňuje použití hrnců s větším dnem.
	Aktivace: se zapnutou varnou plochou stiskněte současně požadovaná tlačítka pro zvolení 2 zón, které chcete přemostit, a držte je stisknutá, dokud Digitý nezobrazí n , což označuje, že funkce byla aktivována. Další Digit slouží k nastavení výkonu. Pozor: Varné zóny nalevo nemohou být propojeny s varnými zónami napravo a naopak.
	Deaktivace: stiskněte současně tlačítka, na nichž jste vytvořili můstek, a držte je stisknutá, dokud nezmizí symbol n .
Automatická funkce detekce hrnce	Pokud umístíte hrnec do jedné z varných zón, varná plocha ho automaticky bude detekovat, rozsvítí se odpovídající Digit s maximální intenzitou a zobrazí se 0 .
Indikace zbytkového tepla	Indikace zbytkového tepla je bezpečnostní charakteristika, která označuje, že povrch varné zóny má ještě teplotu vyšší nebo rovnou 60°C a při dotyku holýma rukama by mohl způsobit popáleniny. Na Digitu odpovídající varné zóny se zobrazí H .

OVLAĐAČE ODSÁVAČE

	
	Symbol časovače. Po zvolení Digtu odsávače stiskněte Digt řízení časovačů pro nastavení odpočítávání.
	Symbol údržby tukového filtru Signalizace týkající se čištění tukového filtru se zobrazuje pomocí kontrolky  a je stále aktivovaná.
	Symbol údržby uhlíkového filtru - Výchozí nastavení digestoře je odsávací režim. Stiskněte tlačítko On/Off. S vypnutým zatížením stisknutím Digtu ovladačů digestoře pro aktivaci odsávače. Znovu stiskněte na 5 sekund Digt pro následující úkony: Aktivace uhlíkového filtru: - Symbol uhlíkového (pachového) filtru se rozsvítí na 1 sekundu a zařízení dvakrát pípne. Deaktivace uhlíkového filtru: - Symbol uhlíkového (pachového) filtru dvakrát zabliká a zařízení dvakrát pípne.
 	Obnovení a reaktivace filtrů - Po 200 hodinách provozu uhlíkového filtru a 100 hodinách provozu tukového filtru se rozsvítí příslušné ikony, které signalizují, že je třeba provést údržbu uvedeného filtru. Po údržbě filtru s vypnutou deskou postupujte následovně: - Zapněte desku On/Off - Stiskněte Digt digestoře  pro aktivaci očíslované lišty. - Stiskněte tlačítko „A“ na dobu nejméně 5 sekund a vyčkejte na potvrzení resetu, které je signalizováno dvojitým zvukovým signálem a zhasnutím symbolu. - Pokud nedojde k potvrzení resetu (dvojitý zvukový signál a zhasnutí symbolu) do 6 sekund, vypněte desku a zopakujte postup od začátku.
“9”	Stiskněte lištu výkonu “ 9 ” pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 1. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 10 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
	Stiskněte dvakrát “ 9 ” na liště výkonu pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 2. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 5 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
Delay	Tato funkce je k dispozici pouze v případě, jestliže je deaktivován automatický režim. Automatický režim se deaktivuje stisknutím A. Stiskněte Digt odsávače a nastavte rychlost na liště výkonu. Stiskněte Digt pro řízení časovače, který zobrazoval “ CL ”, a který přejde na již nastavené odpočítávání na 15 minut.

MENU UŽIVATELE (PŘÍZPŮSOBNÍ)



Menu uživatele slouží k libovolnému uživatelskému přizpůsobení signalizací varné plochy, a to jak zvukových (tón a hlasitost), tak vizuálních.

Stiskněte tlačítko ①.

Do 3 sekund znovu stiskněte tlačítko ①.

- Symbol  se objeví

- Podržte stisknuté tlačítko  a postupně stiskněte jedno po druhém 4 tlačítka Digitů varných zón () , počínaje zleva po směru hodinových ručiček. Každé stisknutí bude signalizováno pípnutím, při uvolnění tlačítka  se zobrazí:

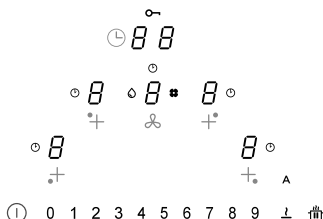
Na Digitu  se bude střídavě objevovat **U** a číslo od 2 do 7, což označuje typ menu (viz tabulka níže).

Na Digitu  se objeví napsané číslo, které závisí na parametrech uvedených ve volbě (viz tabulka níže).

Stiskněte Digit  a číslo od 2 do 7 na liště výkonu pro vstup do menu nastavení (viz tabulka níže)..
Po nastavení správné hodnoty podržte stisknuté tlačítko ① až do potvrzení.

Kód menu	Popis	Hodnota
U2	Menu pro řízení hlasitosti tónu tlačítek.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu pro řízení hlasitosti tónu signalizace alarmu.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu pro řízení jasnosti displeje.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Menu pro řízení animace odpočítávání.	0 - 1
U6	Menu funkce uznání hrnce vždy aktivní.	0 - 1
U7	Menu pro řízení zvukové signalizace na konci odpočítávání.	0 - 1 - 2

MENU INSTALAČNÍHO TECHNIKA (NASTAVENÍ VÝKONU VARNÉ PLOCHY)



Při prvním připojení k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných ploch s ohledem na skutečné možnosti a kapacitu sítě.

Pokud to není nutné, varnou plochu je možné zapnout přímo tlačítkem ①, jinak postupujte podle níže uvedených pokynů pro vstup do menu.

- Při prvním napájení symbol bliká.
- Držte stisknuté tlačítko .
- Stiskněte jedno po druhém 4 tlačítka Digitů varných zón (), počínaje zprava proti směru hodinových ručiček. Každé stisknutí bude signalizováno pípnutím, při uvolnění tlačítka se zobrazí:

Na Digtu se objeví střídavě napsáno a .

Na Digtu se objeví napsáno .

- Stiskněte Digit a číslo 8 na liště výkonu pro vstup do menu nastavení. Tato operace bude potvrzena změnou zobrazení z (a) na (a). Nyní budete v menu nastavení výkonu varné plochy.

Stiskněte Digit a zvolte jednu z hodnot zobrazených na liště výkonu (0-1-2-3) podle tabulky uvedené níže.

Po nastavení správné hodnoty podržte stisknuté tlačítko ① až do potvrzení.

① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	
	Kw
0	7,4 Kw
1	4,5 Kw
2	3,5 Kw
3	2,8 Kw

ZAŘÍZENÍ

Funkce řízení výkonu

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním. Funkce Řízení výkonu detekuje dodávku maximálního výkonu 3,7 kW/16 A u kombinovaných varných prvků (fáze na pravé straně a levé straně), optimalizuje distribuci výkonu a zabraňuje stavům přetížení indukčního 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:

Jestliže ve stejné fázi (fáze na pravé straně a na levé straně) zvolíte stupeň zvýšení výkonu (boost) (**P**) v jedné varné zóně, automaticky druhá varná zóna nemůže ve stejné době přesáhnout stupeň výkonu 5.

Tento aspekt se liší podle omezení nastaveného na výrobku (viz odstavec MENU INSTALAČNÍHO TECHNIKA).

Jak fungují indukční varné plochy

Indukční varné plochy fungují jinak než klasické varné plochy nebo kovové desky. Indukční cívka umístěná pod sklokeramickým povrchem rychle vytváří vysoce variabilní magnetické pole, které přímo ohřívá magnetizovatelné dno hrnce.

Sklokeramický povrch je ohříván pouze horkým hrncem. Když je hrnec odstraněn z varné zóny, napájení proudem se okamžitě přerušuje.

Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem detekce přítomnosti hrnce. Systém detekce přítomnosti hrnce rozezná hrnce s magnetizovatelným dnem vhodný pro použití na indukčních varných plochách.

Jestliže hrnec během vaření odstraníte nebo jestliže použijete nevhodný hrnec, displej vedle sloupcového grafu bude blikat s .

Jestliže na varné zóně nejsou umístěny žádné hrnce, během 20 sekundové doby detekce přítomnosti hrnce:

- Varná zóna se automaticky vypne po 20 sekundách.
- Displej každé varné zóny bude zobrazovat .

Hrnce

Vhodné hrnce

Pro vaření na indukční varné ploše jsou vhodné pouze hrnce se zcela magnetizovatelným dnem.

Magnet přilne v každém místě celého dna hrnce.

Vhodné hrnce pro použití při indukčním vaření

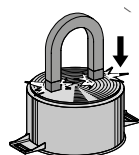
Hrnce používané na indukčních varných plochách musí být kovové, s magnetickými vlastnostmi a s dostatečně širokým dnem.

Vhodné hrnce:

- ✓ Smaltované ocelové hrnce se silným dnem.
- ✓ Litinové hrnce se smaltovaným dnem.
- ✓ Hrnce z vícevrstvé nerezové oceli, feritické nerezové oceli a z hliníku se speciálním dnem.

Nevhodné hrnce:

- ✓ - Hrnce a pánve z mědi, nerezové oceli, hliníku, žáruvzdorného skla, dřeva, keramiky a terakoty.
- Chcete-li zjistit, zda je hrnec vhodný, přiložte ke dnu magnet: pokud je magnet přitahován, hrnec je vhodný pro indukční vaření.
- Pokud nemáte k dispozici žádný magnet, můžete do hrnce nalít trochu vody, umístit ho do varné zóny a zapnout ji. Pokud se na displeji objeví symbol , hrnec není vhodný.



Pozor: používejte pouze hrnce s dokonale rovným dnem a vhodné pro indukční varné zóny. Použití hrnců s nepravidelným dnem může narušit účinnost systému vyzařování tepla a může bránit detekci přítomnosti hrnce ve varné zóně.

Zvuky během vaření

Hrnce mohou během vaření vydávat různé zvuky. To neznamená, že jde o závadu, ani to nijak neovlivňuje činnost zařízení.

Zvuk závisí na typu použitých hrnců.

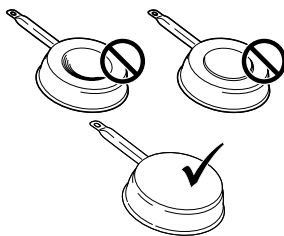
Pokud je zvuk obzvláště nepříjemný, může být vhodné hrnce vyměnit.

Pokyny pro energetickou úsporu:

- ▶ Průměr dna hrnce musí odpovídat průměru varné zóny.



- ▶ Při nákupu hrnce zkontrolujte, zda uvedený průměr odpovídá průměru dna nebo horní části hrnce, neboť ta je většinou širší než dno.
- ▶ Při přípravě pokrmů, které vyžadují dlouhé časy vaření, můžete ušetřit čas a energii, když použijete tlakový hrnec. Tento typ vaření také umožňuje v pokrmech zachovat vitamíny.
- ▶ Zkontrolujte, zda je v tlakovém hrnci dostatek tekutiny; pokud množství tekutiny není dostatečné a přehřívá se, může dojít k poškození tlakového hrnce i varné zóny.
- ▶ Pokud je to možné, vždy přikryjte hrnce vhodnou pokličkou.
- ▶ Vyberte si hrnec vhodný pro množství pokrmu, které se má vařit. Použití širokých, ale jen částečně naplněných hrnců, znamená plýtvání energií.



Varná zóna	Dno hrnce	
	Min Ø (doporučený)	Max Ø (doporučený)
210 mm × 190 mm (samostatná)	110 mm	145 mm

Běžné provozní zvuky varné plochy

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 je produkován při vaření s vysokým stupněm tepla a je dán množstvím energie přenášené z varné plochy na hrnce. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla.

Mírné syčení

Tento zvuk je produkován, když je nádoba na vaření prázdná, po naplnění nádoby vodou nebo pokrmem tento zvuk přestane.

Praskání

K tomuto zvuku dochází u hrnců vyrobených z různých materiálů, které jsou na sebe navrstveny, a je způsoben vibracemi povrchů v místě styku těchto materiálů. Zvuk pochází z hrnců a může se lišit podle množství pokrmu a druhu jeho přípravy.

Hlasité syčení

K tomuto zvuku dochází u hrnců vyrobených z různých materiálů, které jsou na sebe navrstveny, a rovněž když jsou hrnce používány v maximálním režimu a také na dvou varných zónách. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla.

Zvuky ventilátoru

Pro správnou funkci elektronického systému je nutné nastavit teplotu varné plochy. Za tímto účelem je varná plocha 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, jestliže bude teplota varné plochy detekována jako příliš vysoká.

Rytmické zvuky a zvuky podobné tikání hodin

K tomuto zvuku dochází pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny a přestane nebo se zmenší v okamžiku, kdy některou z nich vypnete. Popsané zvuky jsou běžnou charakteristikou indukční technologie, a proto není třeba je považovat za závady.

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozmrazení, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozmrazení, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Nabobtnání	Rýže
4	Dlouhé vaření, redukce, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Dlouhé vaření, redukce, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramboráky, omelety, obalované a smažené pokrmy, klobásy
8	Smažení, fritování ve velkém množství oleje	Maso, smažené brambůrky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Bítek
P	Rychlé ohřívání	Ohřívání vody

FUNGOVÁNÍ

Zapnutí zařízení

- Stiskněte ① a držte ho stisknuté pro zapnutí zařízení.
- Všechny displeje stupňů výkonu zobrazují "0".
- Jestliže neprovedete žádné další volby, zařízení se z bezpečnostních důvodů po 20 sekundách vypne.

Volba varné zóny

Stiskněte příslušný Digit  jedné nebo více varných zón a nastavte stupeň výkonu.

Vypnutí varné zóny

- Dotkněte se "0" na liště výkonu.
- Jestliže neprovedete žádné další volby a ostatní varné zóny jsou vypnuté, zařízení se po 20 sekundách vypne.

Vypnutí varné plochy

- Dotkněte se ① na několik sekund pro vypnutí varné plochy.
- Jestliže neprovedete žádné další volby na displeji a všechny varné zóny jsou vypnuté, zařízení se po 20 sekundách vypne.

Indikátor zbytkové teploty

Pokud jste vypnuli varnou zónu, ale je stále horká, na panelu svítí písmeno „H“, které indikuje nebezpečí popálení.

Nastavení Defrost

- Pomocí funkce Defrost je možné rozmrazovat potraviny nebo jemně rozpouštět máslo, čokoládu nebo med.
- Zvolte varnou zónu stisknutím odpovídajícího Digitu.
- Stiskněte tlačítko .

Regulace PowerPlus

- Jak varné zóny, tak digestoř je možné nastavit na extra výkon.
- Zvolená varná zóna funguje po dobu 10 minut s extra výkonem. Může být použita například pro rychlé ohřátí velkého množství vody.
- Zvolte jednu z varných zón a dvakrát stiskněte "9" na liště výkonu. Odpovídající Digit zobrazí .

Časovač

Když je časovač nastavený, varná zóna se vypne po nastavené době.

Nastavení časovače

- Varná plocha zapnutá
- Varná zóna nastavená
- Stiskněte Digit .
- Nastavte časovač zvolením mezi 1 a 99 minutami.

Změna časovače

- Časovač nastavený
- Stiskněte aktivní varnou zónu časovače, kterou chcete změnit.

- Stiskněte Digit .
- Nastavte časovač zvolením mezi 1 a 99 minutami.

Funkce můstek

Funkce „přemostění“ umožňuje aktivaci dvou samostatných varných zón tak, aby mohly fungovat a být regulovány společně. Toto umožňuje použití hrnců s větším dnem. Stiskněte současně požadovaná tlačítka pro zvolení 2 zón, které chcete přemostit, a držte je stisknutá, dokud jeden z Digitů nezobrazí , což označuje, že funkce byla aktivována. Další Digit slouží k nastavení výkonu.

Pozor: Varné zóny nalevo nemohou být propojeny s varnými zónami napravo a naopak.

Dětská pojistka

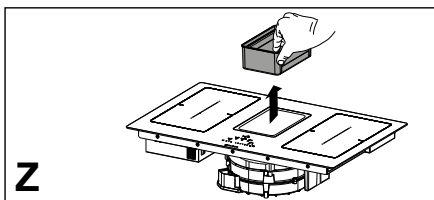
- Zařízení je zapnuté
- Aktivace:
 - Stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 0 do 9 po liště výkonu.
 - Všechny Digits budou zobrazovat . Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.
- Deaktivace:
 - Stiskněte na 3 sekundy jeden ze 4 Digitů varných zón, uvolněte a přejeďte prstem od 9 do 0 po liště výkonu.
 - Výše popsané úkony musí být provedeny do 10 sekund.

MODEL	FMA 839 HI
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	7,62 Kw (základní nastavení)
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	4,72 Kw
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	3,72 Kw
Celkový maximální výkon (varná plocha + digestoř)	3,02 Kw

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Uhlíkový filtr proti zápachu může být regenerován. Postupujte podle pokynů dodaných se soupřavou, jak pro postup regenerace, tak pro intervaly výměny.

Tukové filtry **Z**: Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. Nemýjte mřížky v myčce.



- ▷ Pokrmy obsahující cukr, např. marmeládu, která přetekla při vaření, odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná plocha ještě horká. Nedojde-li k tomu, mohlo by dojít k poškození povrchu sklokeramiky.
- ▷ Případný roztavený plast odstraňte škrabkou na sklokeramiku, když je varná plocha ještě horká. Nedojde-li k tomu, mohlo by dojít k poškození povrchu sklokeramiky.
- ▷ Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné plochy. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

Všeobecná doporučení

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

Čištění zařízení

- ▷ Po každém použití varnou plochu vyčistěte, aby nemohlo docházet ke karbonizaci zbytků pokrmů.
- ▷ 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 plocha ještě horká. Při volbě škrabky, která má být použita, se řiďte doporučeními výrobce.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybové kódy			
Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Náprava
„Zvuková signalizace při zapínání. Žádný chybový kód nezobrazen“	Ovládání digestoře nefunguje	Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře	Kontrola připojení/výměna kabelu LIN
ER03	Nepřetržitá aktivace senzoru TC se vypne po 10 sekundách.	Voda nebo hrnec na skle, na senzorech nebo na ovladači.	Vyčistěte povrch ovladače. Odstraňte předměty ze senzorů.
ER20	Vnitřní chyba TC	-	Vyměňte TC.
ER21	Přehřátí.	Teplotní senzor detekoval teplotu vyšší než 85 °C.	Nechte varnou plochu vychladnout a chyba zmizí při teplotách pod 75 °C.
			Zkontrolujte tepelnou izolaci.
ER22	Chybné vyhodnocení tlačítka, uživatelské rozhraní se vypne po 3,5 - 7,5 sekundách.	-	Vyměňte TC
ER31	Konfigurace mezi TC a indukcí není shodná.	Údaje konfigurace generátoru se neshodují s údaji TC.	Nová konfigurace.
			Vyměňte TC.
			Vyměňte generátor.
ER36	Vnitřní chyba TC	-	Vyměňte TC.
ER47	Chyba komunikace mezi TC a indukcí	Kabel LIN poškozený. Chybí napájení na kabelu LIN.	Vyměňte kabel. Zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen.
E2	Přehřátí senzoru varné zóny. TC se vypne po 10 sekundách.	Hrnek prázdný	Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Nesprávný hrnec Varné zóny jsou Off.	Hrnce ztrácejí své magnetické vlastnosti	Použijte vhodné hrnce
		Vnitřní chyba v okruzích generátoru	Vyměňte modul
E4	Chyba konfigurace. Varná zóna nemůže být aktivována.	Indukční modul ještě není konfigurován.	Provedte ruční konfiguraci.
E5	Žádná komunikace mezi UI a indukčním generátorem. Varná zóna nemůže být aktivována.	Kabeláž LIN nebo napájecí kabel poškozeny.	Zkontrolujte kabeláž a napájecí napětí.
		Vnitřní chyba v okruzích generátoru nebo filtru.	Vyměňte modul.

E6	Napájecí napětí není v rozsahu (napětí a/nebo frekvence). Varná zóna nemůže být aktivována.	Napájecí napětí není v rozsahu (viz technické údaje pro detaily).	Zkontrolujte síťové napětí.
		Vnitřní chyba v okruzích generátoru.	Vyměňte modul.
E7	Vnitřní chyba TC. Varné zóny jsou deaktivovány.	-	Vyměňte modul.
E8	Porucha na odsávači.	Odsávač zanesený.	Vyčistěte a odstraňte případná zablokování.
		Ventilátor nebo elektronický modul závadný.	Vyměňte modul.
E9	Chyba teplotního senzoru pro varnou zónu. Odpovídající varná zóna je Off.	Okruh teplotního senzoru je rozepnutý nebo je na něm zkrat.	Vyměňte induktor.
EA	Vnitřní chyba TC. Varné zóny jsou Off.	-	Vyměňte generátor.
EH	Teplotní senzor zablokovaný. Odpovídající varná zóna je Off.	Žádná změna teploty (min. 10 K/5 min) po aktivaci varné zóny.	Vyměňte induktor.

TC = DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ
UI = UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ
NTC = TEPLOTNÍ SENZOR

ÚDRŽBA A OPRAVA

- ▷ 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:

- Druh závady
- Model zařízení (kód zboží)
- Sériové číslo (S.N.)

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

LIKVIDACE

- ▷ Symbol  na výrobku nebo na obalovém materiálu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem, ale musí být dodán do sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a na lidské zdraví. Další informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku získáte u příslušného místního úřadu, ve sběrném středisku pro domácí odpad nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.
- ▷ Přístroj je v souladu se směrnicí 2012/19/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: 4300

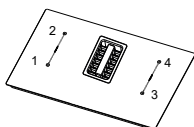
Model: **FMA 839 HI**

- Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.
- Výrobce provádí na svých výrobcích neustálá zlepšování. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Podrobnější informace o technických údajích jsou dostupné na webových stránkách:

– www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Flexibilní varná zóna 1 + 2 v přemostění
3,4 Flexibilní varná zóna 3 + 4 v přemostění

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Užitečné rozměry	-	830 × 520 (L × P)
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrické údaje a ohřevné prvky		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibilní varná zóna 1 + 2, 3 + 4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametr	Hodnota	Měrná jednotka
Hmotnost zařízení	21	kg
Počet varných zón	4	
Zdroj tepla	indukční	

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące instrukcji	58
Informacje dotyczące bezpieczeństwa.	58
Podłączenie do sieci elektrycznej	65
Widok całościowy	66
Typy urządzeń sterujących	67
Sterowanie	68
Funkcje	70
Sterowanie wyciągu	73
Menu użytkownika (personalizacje)	74
Menu instalatora (ustawienia mocy płyty)	75
Urządzenie	76
Działanie	79
Czyszczenie i konserwacja	80
Rozwiązywanie problemów	81
Konserwacja i naprawa	83
Usuwanie odpadów	83
Dane techniczne	84

INFORMACJE DOTYCZĄCE INSTRUKCJI

Niniejsza Instrukcja Obsługi odnosi się do wielu modeli urządzenia. Tym samym możliwe jest, że niektóre opisane w niej cechy i funkcje nie są dostępne dla zakupionego urządzenia.

- ▶ Przed użyciem zapoznać się z treścią Instrukcji Obsługi.
- ▶ Instrukcje należy przechowywać.
- ▶ Opisane urządzenie można użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Symbol	Znaczenie
	Ostrzeżenie. Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem urazu.
	Działania zgodne z normami bezpieczeństwa i ostrzeżeniami pozwalającymi uniknąć urazów i szkód.
	Działanie. Konkretnie czynności, które należy podjąć.
	Rezultat. Rezultat jednego lub kilku działań.
	Wymogi, które należy spełnić przed podjęciem kolejnego działania.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.

ⓘ Ze względu na własne bezpieczeństwo oraz w celu zagwarantowania prawidłowej obsługi, przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania należy zapoznać się z treścią obsługi produktu. Niniejsza instrukcja powinna zawsze być dołączona do urządzenia, również w przypadku przeprowadzki lub odsprzedaży. Użytkownicy powinni zostać dokładnie zapoznani z

zasadami działania oraz bezpiecznej obsługi urządzenia. Systemy indukcyjne płyt grzewczych spełniają wymogi norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby ze wszczepionym rozrusznikiem serca oraz innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem prowadzącym lub

producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

 Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi. Przed przystąpieniem do wykonywania połączenia elektrycznego, należy się zapoznać z treścią rozdziału **POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, by w przypadku wypadnięcia kabla z mocowania, przewody przez które przepływa prąd znajdowały się przed uziemieniem.

- ▷ Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek nieprawidłowej lub nieodpowiedniej instalacji.
- ▷ Skontrolować, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości

napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.

- ▷ Stałe połączenia elektryczne powinny być zintegrowane z urządzeniami rozłączającymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- ▷ W przypadku urządzeń klasy I, skontrolować czy domowa instalacja elektryczna zapewnia odpowiednie uziemienie.
- ▷ Przy pomocy odpowiednich rur połączyć ssawę z kanałem dymowym. Odnieść się do wyposażenia, które można zakupić osobno, wskazanego w instrukcji instalacji (w przypadku rur okrągłych średnica minimalna wynosi 120 mm). Długość rury odprowadzającej powinna być jak najmniejsza.
- ▷ Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.

- ▷ Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
- ▷ Urządzenia wyciągowe nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spaliny (kotłów, kominów, itp.).
- ▷ Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urządzeniami nielektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), koniecznie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nielektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 0,04 mbar, w celu uniemożliwienia by dym był zasysany do pomieszczenia przez kuchenkę.
- ▷ Powietrze nie powinno być wydalone do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi paliwami.
- ▷ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika.
- ▷ Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
- ▷ W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.



UWAGA: przed przystąpieniem do instalacji urządzenia, usunąć folię zabezpieczającą.

- ▷ Stosować wyłącznie śruby lub małe elementy dostarczone wraz z urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

nieprawidłowy montaż śrub lub elementów mocujących (zgodnie z niniejszą instrukcją) może powodować zagrożenie elektryczne.

- ▷ Nie należy bezpośrednio patrzeć na światło przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające...).
- ▷ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją bieżącą nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- ▷ Nie należy dopuszczać do tego, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- ▷ Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (i dzieci) o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych i psychicznych lub o niedostatecznej wiedzy i

doświadczeniu, jeśli nie są one nadzorowane i nie zostały poinstruowane w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- ▷ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi i są świadome związanych z nią zagrożeń. Zabronić dzieciom zabawy z urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się. Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

- ▷ Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz: rozdział zatytułowany Czyszczenie i konserwacja.
- ▷ Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).
- ▷ **UWAGA:** Jeśli powierzchnia została uszkodzona, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.
- ▷ Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne są uszkodzenia na całej grubości materiału.
- ▷ Urządzenia nie należy dotykać mokrymi częściami ciała.
- ▷ Produktu nie należy czyścić urządzeniami na parę.
- ▷ Na płycie grzewczej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- ▷ Po zakończeniu pracy, odpowiednim przyciskiem wyłączyć element płyty grzewczej i nie polegać na czujniku naczyni.
- ▷ **UWAGA:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej, przy użyciu tłuszczu i oleju, może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY płomienia nie należy gasić wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płonienie zdusić na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- ▷ **UWAGA:** Proces gotowania należy nadzorować. Krótkie procesy gotowania wymagają stałego nadzoru.

- ▷ Urządzenie nie zostało przystosowane do włączania przy pomocy timera oraz osobnego systemu zdalnego sterowania.
- ▷ **UWAGA:** Zagrożenie pożarowe: Na płycie grzewczej nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- ▷ Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by możliwe było jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Rozwarcie styków (3 mm) powinno gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- ▷ Urządzenie nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- ▷ Wentylacja urządzenia powinna być zgodna z instrukcjami producenta.
- mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- ▷ Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- ▷ W przypadku jednostek do zabudowy elementy (materiały plastikowe oraz drewno fornirowane) powinny być zainstalowane przy pomocy środków klejących odpornych na ciepło (min. 100 °C): użycie niezdatnych materiałów i środków klejących może doprowadzić do odkształcenia i odwarstwienia.
- ▷ Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na

Wymogi dla mebli

- ▷ Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modułem

wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.

- ▷ Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- ▷ Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych półek. Ze względów ergonomicznych zaleca się zachowanie odległości minimalnej równej 1000 mm).
- ▷ Aby uniknąć przedostawania się cieczy pomiędzy krawędź płyty kuchennej a blat, przed przystąpieniem do instalacji należy

przykleić samoprzylepną uszczelkę dostarczoną wraz z urządzeniem wzdłuż zewnętrznego boku płyty kuchennej.

Prawidłowa obsługa

- ▷ Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- ▷ Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- ▷ Frytkownice należy stale nadzorować w trakcie użytkowania: gorący olej może się zapalić.
- ▷ Nie należy używać timerów zewnętrznych ani oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- ▷ Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami, które mogą się nagrzewać.

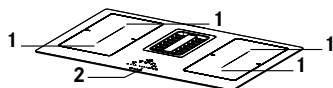
- ▷ W celu uniknięcia uszkodzeń na urządzenie nie należy wchodzić.
- ▷ W celu uniknięcia uszkodzenia silikonowej uszczelki nie należy umieszczać ciepłych garnków i naczyń tuż obok krawędzi.
- ▷ Na ceramicznej powierzchni nie należy ciąć ani przygotowywać środków spożywczych. Ponadto należy zwrócić uwagę na to, by nie spadały na nią twarde przedmioty. Po ceramicznej powierzchni nie należy ciągnąć garnków i naczyń.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- ▷ Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- ▷ Urządzenie dysponuje połączeniem typu „Y” i, tym samym, konieczna jest obecność przewodu „neutralnego”. Przewód zasilający powinien być co najmniej typu H05VV-F. Połączenie JEDNOFAZOWE, DWUF AZOWE i TRÓJFAZOWE: minimalny przekrój przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna przewodu zasilającego: min. 7 mm – maks. 15 mm.
- ▷ Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokryw puszki rozgałęznej.
- ▷ Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- ▷ Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).
- ▷ Zaleca się użycie przewodu zasilającego H05V2V2-F o wym. 5 x 2,5 mm². Jeśli używa się przewodu H05V2V2-F o wym. 5 x 2,5 mm², należy postępować zgodnie z następującymi zasadami: w przypadku połączeń trójfazowych oddzielić 2 przewody, a następnie usunąć niebieską osłonę z szarych przewodów.

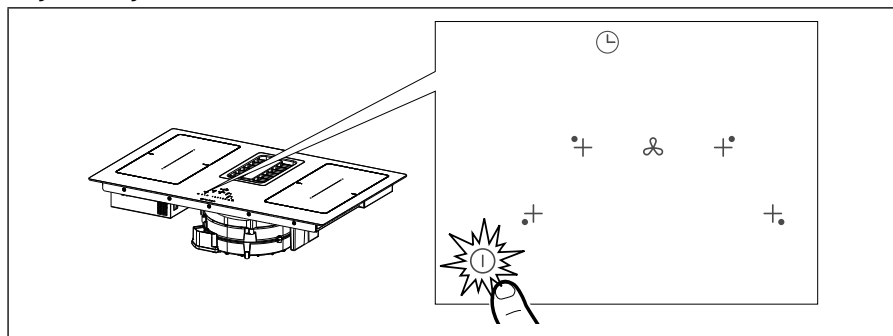
WIDOK CAŁOŚCIOWY

FMA 839 HI - Płyta kuchenna z 4 palnikami i zintegrowanym okapem

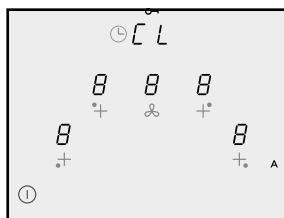


- 1 Strefa grzewcza
- 2 Panel sterowania

Przyciski i wyświetlacz



W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off (1). Wszystkie wyświetlacze cyfrowe wyświetlają 8, a przyciski timera „C L”.



Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystać przez 20 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

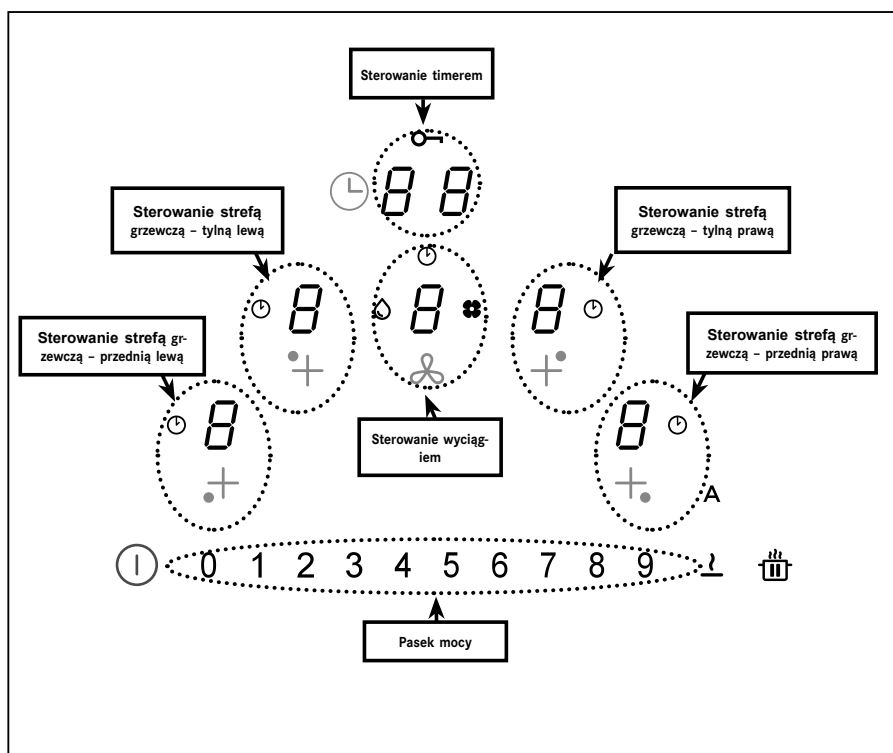
Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa, płytę zawsze można wyłączyć przyciskiem On/Off (1).

Uwaga: Na panelu sterowania wszystkie możliwe do aktywowania funkcje będą podświetlone/wyświetlane. Będą one jedynymi, które można aktywować.

Uwagi dla instalatora: Skontrolować i ewentualnie zmienić ustawienia mocy płyty. Patrz: paragraf „Menu instalatora (Ustawienia mocy płyty)”.

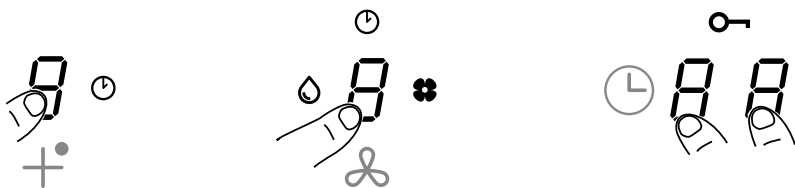
Fabrycznie płyta została ustawiona na pobór prądu **7,4 kW**.

TYPY URZĄDZEŃ STERUJĄCYCH

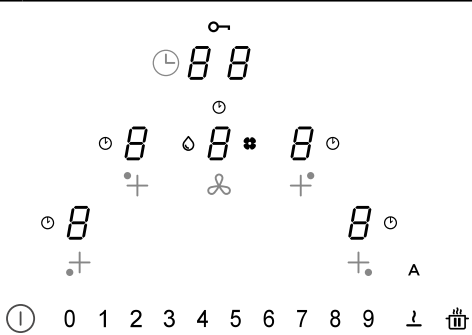
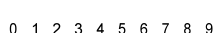


Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami i timerem można aktywować naciskając odpowiadający przycisk cyfrowy **0**.

Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego.



STEROWANIE

	
Urządzenia sterujące	Opis
	Wybór urządzeń sterujących strefą grzewczą Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ①. Strefy grzewcze można aktywować naciskając odpowiadający przycisk cyfrowy 8. Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego. Symbol ① oznacza, że timer odpowiadający wybranej strefie grzewczej został włączony (patrz: funkcja „Timer stref grzewczych”).
	Wybór urządzeń sterujących wyciągiem Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ①. Okapem można sterować naciskając odpowiadające przyciski cyfrowe 8. Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego. Symbol ① oznacza, że timer odpowiadający wybranej funkcji okapu został włączony. Symbol ② sygnalizuje konieczność konserwacji/czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego po 100 godzinach użytkowania. Symbol ③ sygnalizuje konieczność konserwacji węglowego filtra zapobiegającego powstawaniu zapachów po 200 godzinach użytkowania.
	Wybór mocy strefy grzewczej i/lub prędkości wyciągu Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ①. Pasek mocy widoczny jest tylko po wybraniu cyfry okapu lub jednej z 4 stref grzewczych. Moc stref grzewczych lub prędkość wyciągu można zwiększyć lub zmniejszyć bezpośrednio naciskając żądaną wartość lub przesuwając palcem (od prawa do lewa lub odwrotnie), w zależności od tego czy chcemy zwiększyć, czy też zmniejszyć ustawioną wartość.

	Wybór urządzeń sterujących timerem Wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off ①. Wybrać strefę poleceń do sterowania timerem stref grzewczych lub wyciągu. Standardowo wyświetlany jest symbol „C L” (patrz: funkcje timera).
	Symbol  wskazuje przycisk funkcji bezpieczeństwa (patrz „Blokowanie panelu przycisków (czyszczenie)“).
A	Zgodnie z ustawieniami fabrycznymi, po włączeniu płyty grzewczej/wyciągu, okap włącza się w trybie automatycznym, a dioda LED A świeci się intensywnym światłem. Okap zaczyna działać, jeśli moc stref grzewczych jest większa niż „1”. Okap wyłącza się naciskając przycisk LED A, który następnie zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można również wyłączyć naciskając wartość (większą niż „1”) na pasku mocy. Przycisk LED A zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można ponownie łączyć naciskając przycisk LED A, który zmieni kolor na intensywny.
	Funkcja PAUZY i PONOWNEGO URUCHOMIENIA.
	W połączeniu z innymi przyciskami umożliwia dostęp do menu użytkownika.
	Funkcja Defrost rozmraża potrawy lub delikatnie rozpuszcza masło, czekoladę lub miód ...itp.
	W połączeniu z innymi przyciskami umożliwia dostęp do menu użytkownika.

FUNKCJE

Funkcja	Opis
Blokada panelu przycisków (Bezpieczeństwo dzieci)	Umożliwia zablokowanie ustawień płyty grzewczej, w celu uniemożliwienia wprowadzenia przypadkowych zmian.
	Aktywacja: w chwili gdy na płycie nie ma naczyń, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 0 do 9, zgodnie z wyświetlaną animacją. Potwierdzenie następuje po podświetleniu się wszystkich przycisków cyfrowych  . Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.
	Dezaktywacja: nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 9 do 0, zgodnie z wyświetlaną animacją. Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.
Blokada panelu przycisków (czyszczenie)	Pozwala na zablokowanie na 15 sekund ustawień płyty grzewczej, w celu jej szybkiego wyczyszczenia.
	Aktywacja: nacisnąć równocześnie przyciski cyfrowe  przedniej prawej i przedniej lewej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu strefy sterowania timerem rozpocznie się odliczanie 15 sekund, po czym nastąpi włączenie  . Dezaktywacja: wcisnąć  lub poczekać aż upłynie 15 sekund.
Timer stref grzewczych	Odliczanie z zegarem do programowanego wyłączenia każdej ze stref grzewczych.
	Aktywacja: po włączeniu płyty wybrać jedną z 4 stref grzewczych, a następnie wartość na pasku mocy. Nacisnąć pojedynczo przyciski cyfrowe urządzeń sterujących timerem, a następnie ustawić pojedynczo wartości, wymierzając je na pasku mocy (min. 1 minuta – maks. 99 minut). Potwierdzenie uzyskuje się w ciągu 10 sekund od zaprzestania naciskania.
	Na wyświetlaczu strefy sterowania timerem rozpocznie się odliczanie (jeśli zostało ustawione). W przeciwnym razie, standardowo wyświetli się symbol "C L". Możliwe jest ustawienie timera dla wszystkich stref. Na wyświetlaczu będzie wyświetlana zawsze najniższa wartość czasu.
	Powtórzyć wszystkie czynności, w celu zmiany wartości timera.
	Dezaktywacja: wartości timera ustawić na zero lub nacisnąć  .

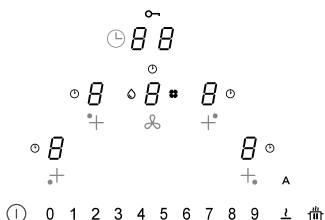
Timer (ogólny)	Odliczanie z zegarem do zastosowań ogólnych.
	Aktywacja: po włączeniu płyty, bez naczyń, naciskać pojedynczo przyciski cyfrowe sterujące timerem. Pojedynczo ustawiać wartości, wybierając je na pasku mocy (min. 1 minuta – maks. 99 minut).
	Na wyświetlaczu strefy sterowania timerem rozpocznie się odliczanie (jeśli zostało ustawione). W przeciwnym razie, standardowo wyświetli się symbol "C L".
	Dezaktywacja: wartości timera ustawić na zero lub dwukrotnie nacisnąć ① po wyłączeniu płyty.
Funkcja utrzymywania potraw w cieple	Aktywacja: wybrać jedną z 4 stref grzewczych, a następnie nacisnąć przycisk  .
	Cyfrowy przycisk wybranej strefy będzie wyświetlał  .
	Dezaktywacja: nacisnąć przycisk  lub ①.
Funkcja Turbo	Zarówno strefy grzewcze, jak i okap można ustawić z mocą dodatkową.
	Aktywacja: zarówno w przypadku okapu, jak i stref grzewczych, dwukrotnie nacisnąć „9” na pasku mocy. Odnosny przycisk cyfrowy wyświetli  .
	Dezaktywacja: na pasku mocy wybrać jedną z innych, możliwych wartości.
Funkcja szybkiego podgrzewania	Wybrać jedną z 4 stref grzewczych, a następnie na pasku mocy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8). Płyta będzie pracowała ze szczytową wartością mocy przez ustalony wstępnie czas, a następnie z ustawioną mocą (patrz: poniższa tabela). Na wyświetlaczu wyświetli się „A „ + wybrana wartość. 1 -> 40 sekund 2 -> 72 sekund 3 -> 120 sekund 4 -> 176 sekund 5 -> 256 sekund 6 -> 432 sekund 7 -> 120 sekund 8 -> 192 sekund 9 -> niedostępne P -> niedostępne

Funkcja Pauza + Ponowne uruchomienie	Ta funkcja blokuje wszystkie ustawienia płyty na około 10 minut, w przypadku gdy osoba obsługująca urządzenie musi się od niego oddalić. W trakcie paazy : - Żadna ze stref grzewczych nie rozprasza energii. - Wszystkie timery są zablokowane. - Funkcje „ „Turbo“ „ i „Szybkie podgrzewanie „ nie działają Po upływie 10 minut, płyta grzewcza wznowi wszystkie uprzednio ustawione funkcje.
	Aktywacja: naciśnięć i przytrzymać przycisk  przez co najmniej 1 sekundę, wszystkie przyciski cyfrowe będą wskazywały .
	Dezaktywacja: naciśnięć i przytrzymać przycisk  przez co najmniej 1 sekundę, do momentu gdy zacznie migać. W ciągu 10 sekund wcisnąć jakiegokolwiek inny przycisk.
Funkcja przywołania	Dzięki tej funkcji możliwe jest odzyskanie wszystkich ustawień płyty w przypadku jej przypadkowego wyłączenia lub nagłego braku prądu.
	Przy wyłączonej płycie, jeśli płyta nie zostanie ponownie włączona przyciskiem  w ciągu 6 sekund, przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Naciśnięć jeszcze raz przycisk w celu odzyskania wszystkich uprzednio ustawionych funkcji. Wszystko zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
	Przy wyłączonej płycie, jeśli nie włączy się ona ponownie w ciągu 6 sekund, uprzednio ustawione funkcje zostaną automatycznie odzyskane.
Funkcja tworzenia mostu	Ta funkcja pozwala na połączenie 2 stref grzewczych w sposób umożliwiający ich sterowanie, jak gdyby stanowiły jedną dużą strefę grzewczą. Dzięki temu możliwe jest użycie naczyń do gotowania o większej średnicy.
	Aktywacja: przy włączonej płycie, wcisnąć równocześnie żądane przyciski, wybierając tym samym 2 strefy, które mają tworzyć most. Od momentu aktywowania funkcji, przycisk cyfrowy będzie następujący . Drugi przycisk cyfrowy służy do ustawiania mocy. Uwaga: Lewe strefy grzewcze nie mogą być powiązane z prawymi, i na odwrót.
	Dezaktywacja: wcisnąć równocześnie wszystkie przyciski, przy pomocy których utworzyliśmy most, aż do momentu zgaśnięcia symbolu .
Funkcja automatycznego wykrywania naczyń do gotowania	Jeśli na którejkolwiek ze stref grzewczych ustawimy naczynie do gotowania, płyta wykryje go w sposób automatyczny. Zaświeci się odpowiadający przycisk cyfrowy (z maksymalną intensywnością) i będzie wyświetlał .
Wskazanie pozostałego ciepła	Wskazanie pozostałego ciepła to funkcja bezpieczeństwa, mająca na celu poinformowanie użytkownika o tym, że temperatura powierzchni strefy grzewczej jest większa lub równa 60° C i dotknięcie jej gołą dłonią grozi poparzeniem. Na przycisku cyfrowym odpowiadającym strefie grzewczej będzie wyświetlany symbol .

STEROWANIE WYCIĄGU

	
	Symbol Timer. Po wybraniu przycisku cyfrowego wyciągu, w celu ustawienia odliczania nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem.
	Symbol konserwacji filtra przeciw tłuszczowego Symbol czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego wyświetla się jako LED  i pozostaje stale aktywny.
	Symbol konserwacji filtra węglowego - Fabrycznie okap został ustawiony na tryb wyciągowy. Wcisnąć przycisk On/Off. Po wyłączeniu, nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania okapem, w celu aktywowania wyciągu. Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk cyfrowy, w celu: Aktywacji filtra węglowego: - Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) będzie się świecił przez 1 sekundę i urządzenie wyemituje podwójny sygnał dźwiękowy. Dezaktywacji filtra węglowego: - Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) mignie dwukrotnie i urządzenie wyemituje podwójny sygnał dźwiękowy.
 	Reset i ponowna aktywacja filtrów - Po 200 godzinach pracy filtra węglowego i 100 godzinach pracy filtra przeciw tłuszczowego zaświecą się odpowiednie ikony, informując o konieczności przeprowadzenia konserwacji wskazanego filtra. Po przeprowadzeniu konserwacji filtra z wyłączoną płytą, należy wykonać następujące czynności: - Włączyć płytę On/Off - Wcisnąć przycisk cyfrowy Cappa  aby uaktywnić pasek numeryczny. - Wcisnąć przycisk „A” na przynajmniej 5 sekund i poczekać na potwierdzenie resetowania, wskazywane podwójnym sygnałem dźwiękowym i wyłączeniem symbolu. - Jeżeli w ciągu 6 sekund nie nastąpi potwierdzenie wyresetowania (podwójny sygnał dźwiękowy i wyłączenie symbolu), wyłączyć płytę i od początku powtórzyć procedurę.
“9”	Na pasku mocy wybrać „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 1. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
	Na pasku mocy dwukrotnie nacisnąć „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 2. To ustawienie jest czasowe i trwa 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.
Opóźnienie	Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny można dezaktywować naciskając A. Nacisnąć przycisk cyfrowy wyciągu, a następnie ustawić prędkość na pasku mocy. Nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem, który wyświetlał symbol „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustalone uprzednio na 15 minut.

MENU UŻYTKOWNIKA (PERSONALIZACJE)



Menu użytkownika pozwala dowolnie spersonalizować sygnalizatory płyty, zarówno akustyczne (ton i głośność), jak i wizualne.

Nacisnąć przycisk (I).

W ciągu 3 sekund ponownie nacisnąć przycisk (I).

- Wyświetli się symbol .

- Naciśnięć i przytrzymanie przycisk , równocześnie naciskając 4 przyciski cyfrowe stref grzewczych , jeden po drugim, w kierunku zgodnym z ruchem zegara, począwszy od lewej strony. Każde wciśnięcie będzie sygnalizowane dźwiękiem, a po zwolnieniu przycisku  wyświetli się:

Na przycisku cyfrowym  będą naprzemiennie wyświetlane symbole ***U*** i cyfra od 2 do 7, wskazująca typ menu (patrz: tabela poniżej).

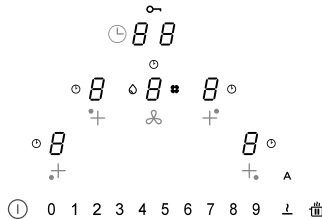
Na przycisku cyfrowym  zostanie wyświetlona liczba, która zależy od wybranych parametrów (patrz: tabela poniżej).

Aby wejść do menu ustawień, nacisnąć przycisk cyfrowy  i cyfrę od 2 do 7 na pasku mocy (patrz: tabela poniżej).

Po ustawieniu prawidłowej wartości, potwierdzić przyciskając i przytrzymując przycisk **(I)**, aż do potwierdzenia.

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu sterowania głośnością tonu przycisków.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu sterowania głośnością tonu sygnałów alarmowych	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu sterowania jasnością wyświetlacza.	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Menu sterowania animacją odliczania.	0 - 1
U6	Menu funkcji rozpoznawania naczynia zawsze aktywne.	0 - 1
U7	Menu sterowania sygnalizacją akustyczną po zakończeniu odliczania.	0 - 1 - 2

MENU INSTALATORA (USTAWIENIA MOCY PŁYTY)



W trakcie pierwszego podłączenia do sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc palników płyty, biorąc pod uwagę rzeczywiste możliwości i wydajność samej sieci.

Jeśli okaże się, że nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę wciskając przycisk ①. W przeciwnym razie – aby wejść do menu – należy wykonać czynności opisane poniżej.

- Po pierwszym podłączeniu do zasilania miga symbol .
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk .
- Naciskać 4 przyciski cyfrowe stref grzewczych () , jeden po drugim, w kierunku zgodnym z ruchem zegara, począwszy od lewej strony. Każde wciśnięcie będzie sygnalizowane dźwiękiem, a po zwolnieniu przycisku  wyświetli się:



Na przycisku cyfrowym  wyświetlać się będą naprzemiennie  oraz .



Na przycisku cyfrowym  wyświetli się .



- Aby wejść do menu ustawień, nacisnąć przycisk cyfrowy  i cyfrę 8 na pasku mocy. Czynność ta potwierdzana jest przez zmianę z ( oraz ) na ( oraz ). W tej chwili uzyskaliśmy dostęp do menu ustawień mocy płyty.



Nacisnąć przycisk cyfrowy , a następnie wybrać jedną z wartości wyświetlanych na pasku mocy (0-1-2-3), zgodnie z poniższą tabelą.

Po ustawieniu prawidłowej wartości, potwierdzić przyciskając i przytrzymując przycisk ①, aż do potwierdzenia.

①	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	↓	⬅
		Kw	
	0	7,4 Kw	
	1	4,5 Kw	
	2	3,5 Kw	
	3	2,8 Kw	

URZĄDZENIE

Funkcja zarządzania mocą

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Funkcja Zarządzania mocą wykrywa maksymalną moc 3,7 kW/16 A łączonych elementów grzewczych (faza po prawej i lewej stronie), optymalizując rozdzielanie mocy i unikając przeciążenia systemu indukcyjnego.

W tym celu, moc całkowita jest stale kontrolowana i, jeśli wystąpi taka konieczność, redukowana. Jeśli nie ma możliwości dostarczenia wymaganej mocy całkowitej, element kontrolny redukuje fabryczne ustawienie mocy drugiego elementu grzewczego, natychmiastowo obniżając ją poniżej odnośnej krzywej mocy, tak by nie przekroczyć wartości pobieranego prądu o 16 A.

W takiej sytuacji generator wykrywa ostatnie polecenie o najwyższym priorytecie, wysłane z interfejsu użytkownika i, jeśli to konieczne, redukuje uprzednio wprowadzone ustawienia dla drugiego elementu grzewczego.

Funkcja Zarządzania mocą aktywuje się jeszcze przez wykryciem naczynia do gotowania na elemencie grzewczym.

Przykład:

Jeśli w tej samej fazie (faza po prawej i po lewej stronie) wybrany został poziom zwiększania mocy (boost) (P) dla jednej ze stref grzewczych, automatycznie druga ze stref grzewczych nie może równocześnie przekroczyć poziomu mocy o wartości 5.

Ten aspekt jest zmienny, w zależności od ograniczeń ustawionych dla produktu (patrz: paragraf „MENU INSTALATORA”).

Jak działają indukcyjne płyty grzewcze

Indukcyjne płyty grzewcze działają w sposób odmienny od płyt tradycyjnych lub metalowych. Wężownica indukcyjna znajdująca się pod ceramiczną powierzchnią, szybko wytwarza pole magnetyczne o dużej zmienności, które bezpośrednio nagrzewa magnetyzowane dno naczynia do gotowania.

Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się wyłącznie na skutek kontaktu z gorącym naczyniem. Po zdjęciu naczynia do gotowania ze strefy grzewczej, natychmiast odcinane jest zasilanie prądem.

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Każda ze stref grzewczych wyposażona jest w system wykrywający obecność naczynia. System wykrywania obecności rozpoznaje naczynia z podstawą magnetyczną, zdolne do użytkowania na płytach indukcyjnych.

Jeśli garnek zostanie zdjęty w trakcie pracy lub w przypadku użycia nieodpowiednich garnków, wyświetlacz obok symbolu kreskowego będzie migał . Jeśli na strefie grzewczej nie ustawimy naczynia w trakcie 20-sekundowego okresu wykrywania obecności:

- Strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.
- Na wyświetlaczu każdej strefy grzewczej wyświetla się .

Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia do gotowania

Jeśli dno naczynia do gotowania jest magnetyzowane, oznacza to że może być ono używane na płycie indukcyjnej.

Magnes przyciągany jest w każdym punkcie wewnętrznym dna naczynia do gotowania.

Naczynia do gotowania odpowiednie do użytkowania na płytach indukcyjnych

Naczynia do użytkowania na płytach indukcyjnych powinny być z metalu wykazującego właściwości magnetyczne. Ich podstawa powinna być dostatecznie szeroka.

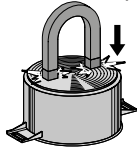
Odpowiednie naczynia do gotowania:

- ✓ Garnki ze stali emaliowanej o grubym dnie.
- ✓ Garnki z żeliwa z emaliowanym dnem.
- ✓ Garnki z wielowarstwowej stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej oraz aluminium ze specjalnym dnem.

Nieodpowiednie naczynia do gotowania:

- ✓ Garnki i naczynia z miedzi, ze stali nierdzewnej, z aluminium, ze szkła ognioodpornego, drewna, ceramiki i terakoty.

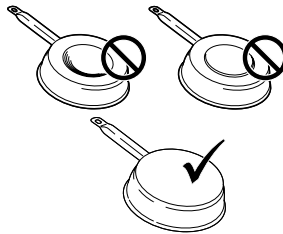
- Aby sprawdzić, czy garnek nadaje się do użycia na płycie indukcyjnej, do jego dna należy zbliżyć magnes: jeśli jest przyciągany, oznacza to, że garnek jest odpowiedni. Jeśli nie dysponuje się magnesem, do naczynia można wlać niewielką ilość wody, umieścić je na strefie grzewczej i włączyć. Na wyświetlaczu zaświeci odpowiedni symbol  informujący o tym, czy garnek jest odpowiedni.



Uwaga: należy korzystać wyłącznie z garnków o całkowicie płaskim spodzie, nadającym się do gotowania na płycie indukcyjnej. Stosowanie naczyń o nieregularnym dnie może negatywnie wpłynąć na skuteczność systemu promieniowania ciepła i uniemożliwić wykrycie naczynia ustawionego na strefie grzewczej.

Dźwięki wydawane w trakcie gotowania

W trakcie gotowania naczynia mogą wydawać dźwięki. Nie jest to równoznaczne z nieprawidłowym działaniem i w żaden sposób nie wpływa na pracę urządzenia. Dźwięki zależą od stosowanych naczyń do gotowania. Jeśli dźwięki są wyjątkowo nieprzyjemne, pomoc może zmienić naczynia do gotowania.



Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Średnica spodu garnka powinna odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- W trakcie zakupu patelni należy sprawdzić, czy wskazana średnica odpowiada średnicy spodniej czy górnej części naczynia. Górna średnica zazwyczaj jest większa od dolnej.
- W trakcie przygotowywania dań, które wymagają długiego czasu gotowania, czas i energię można zaoszczędzić stosując garnki ciśnieniowe. Ten sposób przyrządzania potraw pozwala ponadto na zachowanie witamin.
- Upewnij się, że w garnku ciśnieniowym znajduje się dostateczna ilość wody. Jeśli jest jej za mało i się nagrzewa, może dojść do uszkodzenia garnka i strefy grzewczej.
- Jeśli to możliwe, garnek należy przykryć odpowiednią pokrywką.
- Wybór garnka powinien być uzależniony od ilości gotowanego jedzenia. Stosowanie szerokich naczyń do gotowania, wypełnionych tylko w połowie, prowadzi do marnowania energii.

Strefa grzewcza	Dno naczynia do gotowania	
	Min. Ø (zalecane)	Maks. Ø (zalecane)
210 mm × 190 mm (pojedyncza)	110 mm	145 mm

Normalne dźwięki wydawane w trakcie pracy strefy grzewczej

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych. Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna naczynia do gotowania. Naczynia do gotowania i patelnie mogą wydawać różne dźwięki lub wytwarzać drgania, w zależności od tego w jaki sposób zostały wyprodukowane.

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Lekkie szumy (jak dźwięki wydawane przez transformator)

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie gotowania z wysokim poziomem ciepła i związane są z ilością energii przekazywanej naczyniom przez płytę grzewczą. Dźwięki nie są wydawane lub cichną po zmniejszeniu poziomu ciepła.

Lekkie syczenie

Tego typu dźwięki wydawane są w chwili gdy naczynie do gotowania jest puste. Ustają po jego napełnieniu wodą lub potrawami.

Szum

Tego typu dźwięki wydawane są w trakcie stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i powodowane są drganiami powierzchni w trakcie kontaktu tychże materiałów. Dźwięki wydawane

przez naczynia do gotowania zależą od ilości i rodzaju przyrządzanych potraw.

Silne szumienie

Tego typu dźwięki wydawane są przez naczynia składające się z licznych warstw materiałów oraz wtedy, gdy gotuje się przy maksymalnej mocy, również na dwóch strefach grzewczych jednocześnie. Dźwięki nie są wydawane lub cichną po zmniejszeniu poziomu ciepła.

Hałas wentylatora

Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu elektronicznego, konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może zdarzyć się tak, że wentylator będzie nadal działał po wyłączeniu urządzenia. Dzieje się tak wtedy, gdy płyta grzewcza jest nadal zbyt gorąca.

Dźwięki rytmiczne i podobne do tykania zegara

Tego typu dźwięki wydawane są wyłącznie wtedy, gdy korzysta się z co najmniej trzech stref grzewczych. Ustają tuż po wyłączeniu jednej z nich. Opisane dźwięki są normalną cechą technologii indukcyjnej i nie mogą być uznawane za wadę.

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

DZIAŁANIE

Włączanie urządzenia

Nacisnąć i przytrzymać , w celu włączenia urządzenia.

- Na wszystkich wyświetlaczach poziomów mocy wyświetlane jest „0”.
- Jeśli nie dokona się innych wyborów, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się po upływie 20 sekund.

Wybór jednej ze stref grzewczych

Nacisnąć przycisk cyfrowy , jednej ze stref grzewczych, a następnie ustawić poziom mocy.

Wyłączanie strefy grzewczej

Dotknąć „0” na pasku mocy.

- Jeśli nie dokona się innych wyborów, a wszystkie pozostałe strefy grzewcze są wyłączone, urządzenie wyłączy się po upływie 20 sekund.

Wyłączanie płyty grzewczej

Aby wyłączyć płytę grzewczą, dotknąć  i przytrzymać przez kilka sekund.

- Jeśli nie dokona się innych wyborów na wyświetlaczu, a wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, urządzenie wyłączy się po upływie 20 sekund.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Jeśli strefa grzewcza została wyłączona, ale jest nadal ciepła, na panelu pozostanie zapalona litera „H”, ostrzegająca przez możliwym poparzeniem.

Ustawienia Defrost

Funkcja Defrost umożliwia rozmrażanie potraw lub delikatne rozpuszczanie masła, czekolady lub miodu.

- Wybrać strefę grzewczą, naciskając odpowiadający przycisk cyfrowy.
- Nacisnąć przycisk .

Ustawienia PowerPlus

Zarówno strefy grzewcze, jak i okap można ustawić z mocą dodatkową.

Wybrana strefa grzewcza będzie pracowała z dodatkową mocą przez 10 minut. Z tej funkcji można korzystać na przykład w celu szybkiego zagotowania dużej ilości wody.

- Wybrać jedną ze stref i dwukrotnie nacisnąć „9” na pasku mocy. Odpowiadający przycisk cyfrowy wyświetli .

Timer

Po ustawieniu timer, strefa grzewcza wyłączy się po upływie wybranego czasu.

Ustawienia timera

- Płyta kuchenna włączona
- Pole grzewcze ustawione

- Nacisnąć przycisk cyfrowy .

- Ustawić timer, wybierając wartość od 1 do 99 minut.

Zmiana ustawień timera

- Timer ustawiony
- Nacisnąć strefę grzewczą aktywowaną przez timer, które chce się zmodyfikować.

- Nacisnąć przycisk cyfrowy .

- Ustawić timer, wybierając wartość od 1 do 99 minut.

Funkcja tworzenia mostu

Funkcja ta pozwala na połączenie 2 stref grzewczych w sposób umożliwiający ich sterowanie, jak gdyby stanowiły jedną dużą strefę grzewczą. Dzięki temu możliwe jest użycie naczyń do gotowania o większej średnicy.

Wcisnąć równocześnie żądane przyciski, wybierając tym samym 2 strefy, które mają tworzyć most. Od momentu aktywowania funkcji, przycisk cyfrowy będzie następujący . Drugi przycisk cyfrowy służy do ustawiania mocy.

Uwaga: Lewe strefy grzewcze nie mogą być powiązane z prawymi, i na odwrót.

Blokada „dziecko”

- Urządzenie włączone

- Aktywacja:

nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 0 do 9. Wszystkie przyciski cyfrowe wyświetlają . Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.

- Dezaktywacja:

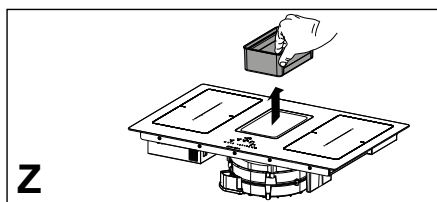
Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palcem po pasku mocy od 9 do 0. Powyżej opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.

MODEL	FMA 839 HI
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienia podstawowe)
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	4,72 Kw
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	3,72 Kw
Całkowita moc maksymalna (płyta + okap)	3,02 Kw

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Węglowy filtr neutralizujący zapachy może być poddawany regeneracji. W celu regeneracji oraz uzyskania informacji dotyczących częstotliwości wymiany, patrz: instrukcje dostarczone wraz z zestawem.

Filtry przeciwtłuszczające **Z**: Filtry należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce. Kratek nie należy myć w zmywarce.



Zalecenia ogólne

- ▷ Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyszcików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- ▷ Nie należy spożywać produktów spożywczych, które przypadkowo spadną lub przykleją się do powierzchni, elementów funkcjonalnych lub estetycznych płyty grzewczej.

Czyszczenie urządzenia

- ▷ W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu.
- ▷ Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.

- ▷ Aby usunąć odporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykipiło w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- ▷ Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- ▷ Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- ▷ Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kody błędów			
Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
"Sygnał dźwiękowy w chwili włączania. Nie jest wyświetlany żaden kod błędu "	Nie działa sterowanie okapem	Uszkodzony lub złe podłączony przewód LIN na płycie elektronicznej okapu	Sprawdzić podłączenie/wymienić przewód LIN
ER03	Ciągła aktywacja czujnika. TC wyłącza się po upływie 10 sek.	Woda lub naczynie na szkle, czujnikach lub panelu sterowania.	Wyczyścić powierzchnię panelu sterowania. Usunąć przedmioty z czujników.
ER20	Wewnętrzny błąd w TC	-	Wymienić TC.
ER21	Przegrzanie.	Czujnik temperatury wykrył temperaturę powyżej 85° C.	Pozostawić płytę do schłodzenia. Błąd zgaśnie po tym jak temperatura spadnie poniżej 75°C.
			Skontrolować izolację termiczną.
ER22	Nieprawidłowe rozpoznanie przycisku, interfejs użytkownika wyłącza się po upływie 3,5 - 7,5 sek.	-	Wymienić TC
ER31	Rozbieżna konfiguracja TC i indukcji.	Dane konfiguracyjne generatora nie pokrywają się z danymi TC.	Nowa konfiguracja.
			Wymienić TC.
			Wymienić generator.
ER36	Wewnętrzny błąd w TC	-	Wymienić TC.
ER47	Błąd komunikacji pomiędzy TC a indukcją	Uszkodzony przewód LIN. Brak zasilania przewodu LIN.	Wymienić przewód. Skontrolować, czy przewód został prawidłowo umieszczony.
E2	Przegrzanie czujnika strefy grzewczej. TC wyłącza się po upływie 10 sek.	Puste naczynie do gotowania	Nie należy rozgrzewać pustych naczyń do gotowania.
E3	Nieodpowiednie naczynie do gotowania. Strefy grzewcze są wyłączone (Off).	Naczynia do gotowania tracą swoje cechy magnetyczne	Należy stosować odpowiednie naczynia do gotowania
		Wewnętrzny błąd obwodów generatora	Wymień moduł
E4	Błąd konfiguracji. Nie można aktywować strefy grzewczej.	Moduł indukcyjny nie został jeszcze skonfigurowany.	Przeprowadzić konfigurację ręczną.
E5	Brak komunikacji pomiędzy UI a generatorem indukcji. Nie można aktywować strefy grzewczej	Uszkodzony przewód LIN lub przewód zasilający.	Skontrolować przewody i napięcie zasilania.
		Wewnętrzny błąd obwodów generatora lub filtra.	Wymienić moduł.

E6	Napięcie zasilania jest poza zakresem (napięcie i/lub częstotliwość). Nie można aktywować strefy grzewczej	Napięcie zasilania jest poza zakresem (w celu uzyskania dodatkowych informacji, patrz: dane techniczne).	Skontrolować napięcie sieciowe.
		Wewnętrzny błąd obwodów generatora.	Wymienić moduł.
E7	Błąd wewnętrzny w TC. Strefy grzewcze są wyłączone.	-	Wymienić moduł.
E8	Awaria wyciągu.	Wyciąg zapchany.	Wyczyścić i usunąć ewentualne blokady.
		Uszkodzony wentylator lub moduł elektroniczny.	Wymienić moduł.
E9	Błąd czujnika temperatury dla strefy grzewczej. Odnośna strefa grzewcza jest wyłączona (Off).	Obwód czujnika temperatury jest otwarty lub doszło do zwarcia.	Wymienić cewkę indukcyjną.
EA	Błąd wewnętrzny w TC. Strefy grzewcze są wyłączone (Off).	-	Wymienić generator.
EH	Blokada czujnika temperatury. Odnośna strefa grzewcza jest wyłączona (Off).	Brak jakiegokolwiek zmiany temperatury (min. 10 K / 5 min) po aktywowaniu strefy grzewczej.	Wymienić cewkę indukcyjną.

TC = STEROWANIE DOTYKOWE

UI = INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

NTC = CZUJNIK TEMPERATURY

KONSERWACJA I NAPRAWA

- ▷ Należy się upewnić, że wszystkie czynności związane z konserwacją komponentów elektrycznych przeprowadzane są wyłącznie przez producenta lub serwis.
- ▷ Należy się upewnić, że uszkodzone przewody zostały wymienione wyłącznie przez producenta lub serwis.

- ▶ W trakcie kontaktu z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:
 - Rodzaj usterki
 - Model urządzenia (art./kod)
 - Numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części urządzenia.

USUWANIE ODPADÓW

- ▷ Symbol  umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad domowy. Powinien być przekazany do specjalistycznego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu przyczyni się do uniknięcia potencjalnego, negatywnego wpływu na środowisko lub zdrowie ludzi. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat postępowania, odzyskiwania i recyklingu produktu, należy się skontaktować z właściwym dla miejsca zamieszkania punktem zbiórki odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony produkt.
- ▷ Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2012/19/UE dotyczącej redukcji substancji niebezpiecznych stosowanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: 4300

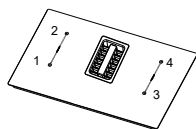
Model: **FMA 839 HI**

- ▶ Zapoznać się z treścią tabliczki znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia.
- ▶ Producent stale ulepsza swoje produkty. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

Dodatkowe informacje dotyczące danych technicznych znajdują się na stronie:

– www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Strefa grzewcza elastyczna 1 + 2 Most
3,4 Strefa grzewcza elastyczna 3 + 4 Most

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary użytkowe	-	830 × 520 (L x P)
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dane elektryczne oraz dane dot. elementów grzewczych		
Strefa grzewcza 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Strefa grzewcza elastyczna 1 + 2, 3 + 4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametr	Wartość	Jednostka miary
Waga urządzenia	21	kg
Liczba stref grzewczych	4	
Źródło ciepła	indukcja	

CUPRINS

Informații privind manualul	86
Informații privind siguranța	86
Coneziune electrică	93
Vedere de ansamblu	94
Tip de comenzi	95
Comenzi	96
Funcții	98
Comenzi hotă	101
Meniul utilizatorului (personalizări)	102
Meniul instalatorului (setarea puterii plitei)	103
Aparatul	104
Funcționarea	107
Curățare și întreținere	108
Rezolvarea problemelor	109
Întreținere și reparație	111
Eliminare	111
Date tehnice	112

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile pentru diverse modele ale dispozitivului. Prin urmare, este posibil ca anumite caracteristici și funcții descrise aici să nu fie disponibile la modelul specific achiziționat.

- ▶ Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi dispozitivul.
- ▶ Păstrați instrucțiunile de utilizare.
- ▶ Utilizați dispozitivul descris în aceste instrucțiuni de utilizare doar în conformitate cu utilizarea prevăzută.

Simbol	Semnificație
	Avertizare de pericol. Avertizare de pericol de vătămări corporale.
	Acțiuni în condiții de siguranță și avertizări pentru a evita vătămările corporale sau daunele.
	Acțiune. Precizează o acțiune care trebuie executată.
	Rezultat. Rezultatul uneia sau al mai multor acțiuni.
	Presupunere ce trebuie îndeplinită înainte de a executa acțiunea următoare.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

① Pentru propria siguranță și pentru a garanta o utilizare corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de a instala și de a utiliza produsul. Aceste instrucțiuni trebuie să însoțească întotdeauna aparatul, chiar și în cazul mutării sau vânzării acestuia. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și

caracteristicile de siguranță ale aparatului. Sistemele cu inducție ale acestor plite sunt conforme cu dispozițiile normelor CEM și ale directivei EMF și nu trebuie să interfereze cu alte dispozitive electronice. Purtătorii de dispozitive pacemaker sau alte dispozitive electronice implantate vor trebui să consulte medicul

curant sau producătorul dispozitivului implantat pentru a evalua dacă acesta este suficient de rezistent la interferențe.

 **Conexiunile** electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician specializat. Înainte de a efectua conexiunea electrică, consultați secțiunea CONEXIUNEA ELECTRICĂ.

Pentru aparatele prevăzute cu cablu de alimentare, amplasarea bornelor sau traseul conductorilor dintre elementul de ancorare a cablului și borne trebuie să fie în așa fel încât conductorii traversați de curent să fie poziți înainte de conductorul de împământare pentru eventualitatea în care cablul iese din elementul de ancorare.

- ▷ Producătorul nu își asumă răspunderea

pentru eventualele daune rezultate în urma unei instalări incorecte sau neadecvate.

- ▷ Asigurați-vă că tensiunea de rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu date tehnice aplicată pe partea interioară a produsului.
- ▷ Conexiunile electrice fixe trebuie să încorporeze mijloacele de deconectare prevăzute de normele în vigoare.
- ▷ Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că instalația electrică casnică prezintă o împământare corespunzătoare.
- ▷ Conectați hota la coșul de fum folosind o conductă adecvată. Consultați accesoriile ce pot fi achiziționate indicate în manualul de instalare (pentru tuburi circulare: diametru minim 120 mm). Lungimea conductei de evacuare

trebuie să fie cât mai mică posibil.

- ▷ Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- ▷ Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
- ▷ Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă fumuri de ardere (boilere, șemineuri etc.).
- ▷ Dacă hota este utilizată împreună cu aparate care nu sunt electrice (de ex. aparate cu arzătoare pe gaz), trebuie să se asigure un grad suficient de aerisire în încăpere, pentru a împiedica returul gazului de descărcare. Când aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate de la surse de energie neelectrice, presiunea negativă în încăpere nu trebuie să depășească 0,04 mbar, pentru a împiedica aparatul de

gătit să reaspire fumul în încăpere.

- ▷ Aerul nu trebuie să fie expulzat într-o conductă care este utilizată pe post de coș de fum pentru aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili.
- ▷ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de un centru de asistență autorizat sau de un tehnician calificat, pentru a evita situațiile de pericol.
- ▷ Conectați ștecărul aparatului la o priză conformă cu normele în vigoare, situată într-o zonă accesibilă.
- ▷ Referitor la măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autoritățile locale.

⚠ ATENȚIE: Înainte de a instala aparatul, îndepărtați peliculele de protecție.

- ▷ Utilizați doar șuruburile sau componentele mici din dotare împreună cu aparatul.

⚠ AVERTIZARE: lipsa instalării șuruburilor sau a elementelor de fixare în conformitate cu prevederile acestor instrucțiuni poate cauza pericole electrice.

- ▷ Nu priviți direct lumina prin dispozitive optice (binocluri, lentile de mărire...).
- ▷ Curățarea și întreținerea ordinară nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- ▷ Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ▷ Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități

fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe neadecvate, dacă nu sunt supravegheate sau nu au fost instruite în privința utilizării aparatului de către persoanele care răspund pentru siguranța lor.

- ▷ Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse cu fără experiența și cunoștințele necesare doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în mod adecvat cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și cu condiția să înțeleagă riscurile aferente. Este interzis copiilor să se joace cu aparatul.

⚠ AVERTIZARE: Aparatul și părțile sale accesibile

se încălzesc foarte tare în timpul utilizării.

Fiți atenți să nu atingeți rezistențele.

Țineți copiii cu vârsta mai mică de 8 ani la distanță, dacă nu sunt supravegheați permanent.

- ▷ Curățați și/sau înlocuiți filtrele după perioada specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- ▷ Se recomandă garantarea unei ventilații adecvate a încăperii atunci când aparatul este utilizat împreună cu aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili (nu se aplică pentru aparatele care doar recirculă aerul în încăpere).
- ▷ **ATENȚIE:** Dacă suprafața este deteriorată, opriți aparatul pentru a evita riscul de șocuri electrice.

- ▷ Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- ▷ Nu atingeți aparatul cu părți ude ale corpului.
- ▷ Cu curățați produsul cu aparate cu abur.
- ▷ Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei, deoarece s-ar putea supraîncălzi.
- ▷ După utilizare, stingeți elementul plitei cu comanda respectivă și nu vă bazați pe detectorul de crățițe.
- ▷ **ATENȚIE:** Prepararea nesupravegheată pe o plită cu grăsime și ulei poate fi periculoasă și poate cauza incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. În schimb, opriți aparatul și acoperiți flăcările, de exemplu cu un capac sau cu o pătură antiincendiu.

- ▷ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Procesele de preparare scurte necesită o supraveghere continuă.
- ▷ Aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă la distanță separat.
- ▷ **ATENȚIE:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de preparare.
- ▷ Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să poată fi deconectată alimentarea electrică cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune din categoria III.
- ▷ Aparatul nu trebuie să fie expus la agenți atmosferici (ploaie, soare).

- ▷ Ventilarea aparatului trebuie să fie conformă cu instrucțiunile producătorului.

Cerințe privind mobilierul

- ▷ Plita este destinată montării încastrate în blatul de bucătărie, pe un modul de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- ▷ Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- ▷ Pentru unitățile încastrate, componentele (materiale plastice și lemn furniruit) trebuie să fie montate cu adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unui material și a unor adezivi neadecvați poate cauza deformarea sau desprinderea.

- ▷ Modulul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale aparatului. Modulele suspendate deasupra aparatului trebuie să fie instalate la o distanță care permite un spațiu suficient pentru a lucra în mod confortabil.
- ▷ 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 evita posibilitatea ca lichidele să se poată infiltra între cadrul plitei și blat, înainte de instalare, poziționați de-a lungul marginii externe a plitei garnitura adezivă din dotare.

Utilizare corectă

- ▷ 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.
- ▷ Friteuzele trebuie să fie monitorizate permanent în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit ar putea să se aprindă.
- ▷ Nu utilizați 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 daune la aparat, nu urcați pe acesta.
- ▷ Pentru a evita deteriorarea garniturii din

silicon, nu așezați cratițe și tigăi calde pe cadru.

- ▷ Nu tăiați și nu preparați alimente pe suprafața din vitroceramică și nu lăsați să cadă obiecte dure pe aceasta.
- Nu trageți tigăi și cratițe pe suprafața din vitroceramică.

CONEZIUNE ELECTRICĂ

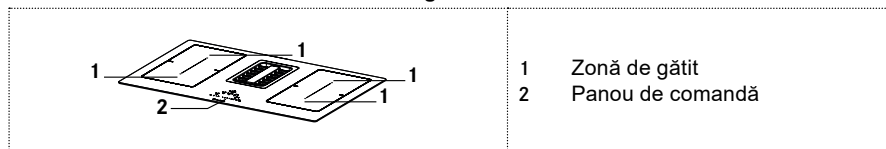
- ▷ Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician specializat.
- ▷ Acest aparat prezintă un tip de conexiune în „Y” pentru care este necesară prezența cablului de „neutru”. Cablul de alimentare trebuie să fie cel puțin de tip H05VV-F. Conexiune MONOFAZICĂ, BIFAZICĂ și TRIFAZICĂ: secțiunea min. a conductorilor: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min. 7 mm - max. 15 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.

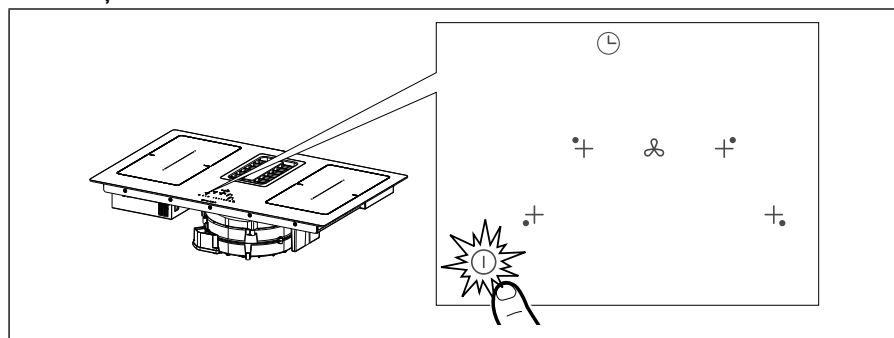
- ▷ Conectați aparatul conform indicațiilor din schemă (în conformitate cu normele de referință pentru tensiunea de rețea în vigoare la nivel național).
- ▷ Se recomandă utilizarea cablului de alimentare H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Dacă se utilizează cablul de alimentare H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², respectați instrucțiunile următoare: pentru conexiunea trifazică, separați cele 2 fire și îndepărtați învelișurile albastre de pe firele gri.

VEDERE DE ANSAMBLU

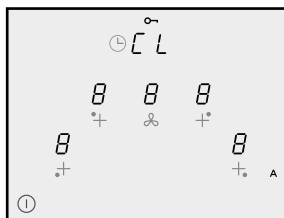
FMA 839 HI - Plită cu 4 zone cu hotă integrată



Butoane și elemente de vizualizare



Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ① pentru a porni și activa funcțiile plitei. Toate cifrele afișează 8, și cele ale temporizatorului, „C L”.



În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hota sunt la putere zero. Plita se oprește automat după 20 de secunde de inactivitate.

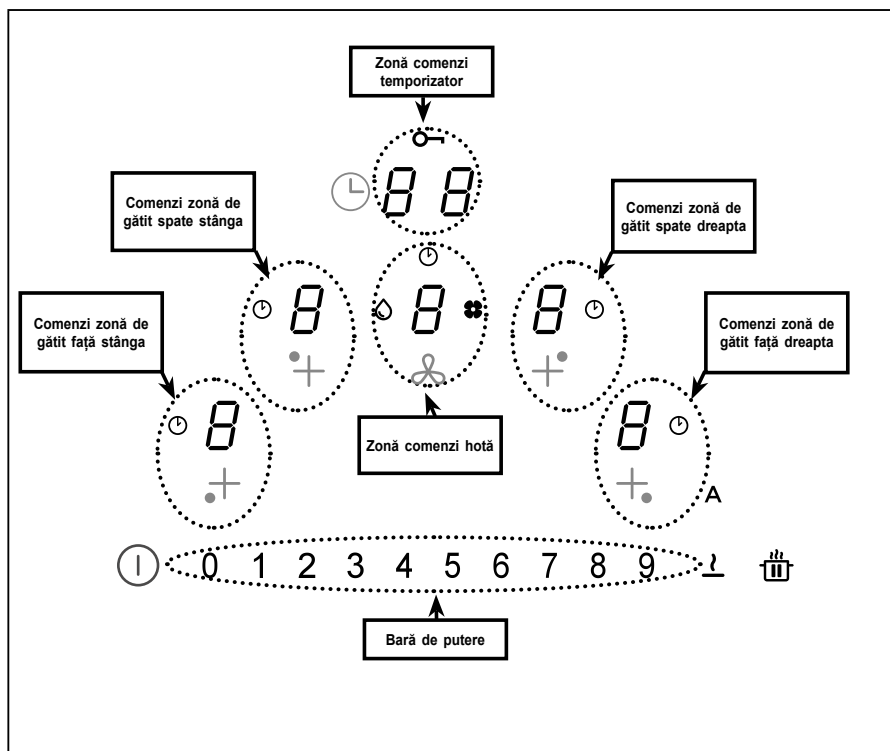
Atenție: Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu tasta On/Off ①

Atenție: Pe panoul de comenzi, toate funcțiile selectabile vor fi întotdeauna cele iluminate/vizibile și vor fi mereu singurele ce pot fi activate.

Avertisment pentru instalator: Verificați și eventual schimbați setarea pentru puterea plitei. Consultați paragraful „**Meniu instalator (Setarea puterii plitei)**”.

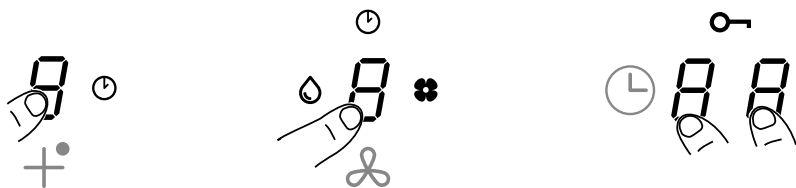
Pentru setarea predefinită, plita este setată pentru o absorbție de **7,4 kW**.

TIP DE COMENZI

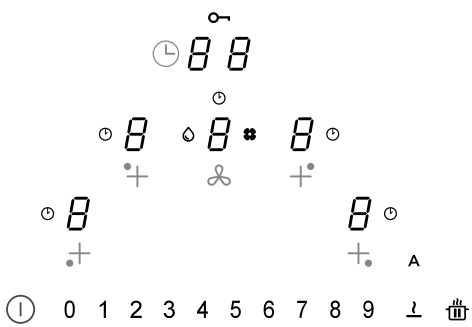
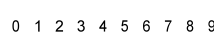


Comenzile pentru zonele de gătit, hotă și temporizator pot fi activate apăsând pe cifra de referință 8.

Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.



COMENZI

	
Comenzi	Descriere
	Selectare comenzi zonă de gătit Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ①. Zonele de gătit pot fi activate apăsând pe cifra de referință 8. Confirmarea este dată de iluminarea intensă a cifrei corespunzătoare.
	Simbolul ① indică faptul că temporizatorul care corespunde zonei selectate este activ (a se vedea funcția „Temporizatorul zonelor de gătit”).
	Selectare comenzi hotă Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ①. Comenzile hotei pot fi selectate apăsând pe cifra de referință 8. Confirmarea este dată de iluminarea intensă a cifrei corespunzătoare. Simbolul ① indică faptul că temporizatorul care corespunde funcțiilor hotei este activ. Simbolul ② semnalizează întreținerea/curățarea filtrului de degresare după 100 de ore de utilizare. Simbolul ③ semnalizează întreținerea filtrului (antimirosurii) cu carbon după 200 de ore de utilizare.
	Selectare putere zone de gătit și/sau turație hotă Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ①. Bara de putere este vizibilă doar după ce selectați fie cifra aferentă hotei, fie una din cele 4 zone de gătit. Se poate mări sau micșora puterea zonelor de gătit sau turația hotei apăsând direct pe valoarea dorită și glisând cu degetul (de la dreapta la stânga și invers) în funcție de cum doriți să măriți sau să micșorați valoarea setată.

	Selectare comenzi temporizator Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off ①. Selectați zona comenzilor pentru gestionarea temporizatorului zonelor de gătit și al hotei care afișează în mod standard „CL” (a se vedea funcțiile temporizatorului).
A	Simbolul  indică tasta pentru funcțiile de siguranță (a se vedea „Blocarea tastaturii (curățare)”). Pentru setarea predefinită, când se aprinde plita de gătit/hota, hota se activează în mod automat și LED-ul A este aprins intens. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonelor de gătit este mai mare ca „1”. Se dezactivează apăsând LED-ul A confirmat de schimbarea intensității sale, de la intensă la difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori, mai mare ca „1”, pe bara de putere confirmată de schimbarea intensității LED-ului A de la intens la difuz. Se reactivează apăsând pe LED-ul A care va trece la aprins intens.
	Funcția de PAUZĂ și REPORNIRE. În combinație cu alte taste, permite intrarea în meniul utilizatorului.
	Funcția Defrost decongelează alimente sau topește unt, ciocolată sau miere ...etc. În combinație cu alte taste, permite intrarea în meniul instalatorului.

FUNCȚII

Funcție	Descriere
Blocarea tastaturii (Blocare de siguranță)	Permite blocarea setărilor plitei de gătit, pentru a împiedica modificările accidentale.
	Activare: în lipsa cratițelor, apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 0 la 9 pe bara de putere, urmărind animația vizibilă. Confirmarea este dată când toate cifrele afișează  . Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.
	Dezactivare: apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 9 la 0 pe bara de putere, urmărind animația vizibilă. Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.
Blocarea tastaturii (curățare)	Permite blocarea setărilor plitei de gătit timp de 15 secunde, pentru o curățare rapidă.
	Activare: apăsați simultan cifrele  ale zonelor de gătit față dreapta și față stânga. Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul de 15 secunde și se aprinde  .
	Dezactivare: apăsați  sau așteptați terminarea celor 15 secunde.
Temporizatorul zone- lor de gătit	Cronometrul cu sonerie pentru oprirea programată a fiecărei zone de gătit.
	Activare: cu plita pornită, selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați o valoare pe bara de putere. Apăsați pe fiecare cifră a zonei de comenzi ale temporizatorului, setați individual valorile alegându-le pe bara de putere (minim 1 minut - maxim 99 minute). Confirmarea are loc după 10 secunde de inactivitate.
	Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul, dacă este setat, altfel afișează în mod standard „ C L ”. Toate zonele pot avea temporizatorul setat și afișajul îl va indica mereu pe cel cu timpul rămas mai mic. Repetati operațiunile pentru a modifica valoarea temporizatorului.
	Dezactivare: setați la zero valorile temporizatorului sau apăsați  .

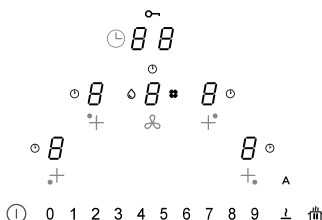
Temporizator (generic)	Cronometru cu sonerie pentru uz generic.
	Activare: cu plita pornită și fără cratițe, apăsați pe fiecare cifră a zonei de comenzi ale temporizatorului, setați individual valorile alegându-le pe bara de putere (minim 1 minut - maxim 99 minute).
	Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul, dacă este setat, altfel afișează în mod standard „ C L ”.
	Dezactivare: setați la zero valorile temporizatorului sau apăsați ❶ de două ori cu plita oprită.
Funcție întreținere alimente calde	Activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați tasta  .
	Cifra zonei selectate indică  .
	Dezactivare: apăsați tasta  sau apăsați ❶.
Funcția Turbo	Atât zonele de gătit, cât și hota pot fi setate la o putere suplimentară.
	Activare: atât pentru hotă, cât și pentru zonele de gătit, apăsați de 2 ori pe „ 9 ” pe baza de putere. Cifra corespunzătoare indică  .
	Dezactivare: selectați una din celelalte valori posibile pe bara de putere.
Funcția de încălzire rapidă	Selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați timp de 3 secunde pe bara de putere valoarea aleasă (de la 1 la 8). Plita va înregistra un nivel de vârf până la puterea maximă pe o perioadă determinată, apoi va trece la puterea setată (a se vedea tabelul de mai jos). Afișajul indică „ A ” + valoarea selectată. 1 -> 40 secunde 2 -> 72 secunde 3 -> 120 secunde 4 -> 176 secunde 5 -> 256 secunde 6 -> 432 secunde 7 -> 120 secunde 8 -> 192 secunde 9 -> nedisponibil P -> nedisponibil

Funcție Pauză + Repornire	Această funcție îngheață toate setările plitei timp de aproximativ 10 minute, dacă utilizatorul trebuie să lipsească pentru o scurtă perioadă de timp. În timpul pauzei: - Nicio zonă de gătit nu disipează energie. - Toate temporizatoarele sunt oprite. - Funcțiile „Turbo” și „Încălzire rapidă” sunt dezactivate După 10 minute, plita va continua cu toate acțiunile setate anterior.
	Activare: apăsați tasta  timp de cel puțin 1 secundă, toate cifrele indică //
	Dezactivare: apăsați tasta  timp de cel puțin 1 secundă până când clipește, în decurs de 10 secunde apăsați orice altă tastă.
Funcția de utilizare din memorie	Această funcție permite recuperarea tuturor setărilor plitei în cazul opririi accidentale sau în cazul unei pene neașteptate de curent.
	Cu plita stinsă, dacă în termen de 6 secunde repornim plita cu tasta , tasta  clipește timp de 6 secunde. Apăsați din nou tasta pentru a recupera funcțiile setate anterior. Totul este confirmat de un bip.
	Cu plita oprită, dacă este repornită în termen de 6 secunde, funcțiile setate anterior sunt recuperate automat.
Funcția Punte	Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit astfel încât să poată fi controlate ca o singură mare zonă de gătit. Acest lucru permite utilizarea unor cratițe cu un fund mai mare.
	Activare: cu plita pornită, apăsați simultan tastele dorite pentru a selecta cele 2 zone pe care să efectuați puntea până când o cifră afișează  pentru a indica faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră servește la setarea puterii. Atenție: Zonele de gătit din stânga nu pot fi legate de cele din dreapta și invers.
	Dezactivare: apăsați simultan tastele pe care ați făcut punte până când dispare simbolul .
Funcție automată detectare cratiță	Dacă într-una din zonele de gătit sprijinim o cratiță, plita o detectează automat și aprinde cifra corespunzătoare la intensitate maximă, afișând .
Indicarea căldurii reziduale	Indicarea căldurii reziduale este o caracteristică de siguranță pentru a indica faptul că suprafața zonei de gătit prezintă încă o temperatură mai mare sau egală cu 60 ° C și poate provoca arsuri dacă este atinsă cu mâinile goale. Pe cifra zonei de gătit corespunzătoare se afișează H.

COMENZI HOTĂ

	
	Simbol temporizator. După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul.
	Simbol întreținere filtru de degresare Semnalizarea aferentă curățării filtrului de degresare este afișată cu LED-ul  și este întotdeauna activată.
	Simbol întreținere filtru cu cărbune - Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. Apăsați tasta On/Off. Cu sarcina dezactivată, apăsați pe cifra comenzilor hotei pentru a activa hota. Apăsați din nou timp de 5 secunde cifra pentru: Activarea filtrului cu cărbune: - Simbolul filtrului cu cărbune (anti-miros) se aprinde timp de 1 secundă, iar dispozitivul emite un bip dublu. Dezactivarea filtrului cu cărbune: - Simbolul filtrului cu cărbune (anti-miros) luminează intermitent de două ori și dispozitivul emite un bip dublu.
 	Resetarea și reactivarea filtrelor - După 200 de ore de funcționare a filtrului cu cărbune și 100 de ore a filtrului de reținere a grăsimilor, aprinderea pictogramelor aferente va semnala că este necesară întreținerea filtrului indicat. După efectuarea lucrărilor de întreținere asupra filtrului cu plita oprită, procedați după cum urmează: - Activați/dezactivați plita - Apăsați butonul pentru Hotă  pentru a activa bara numerotată. - Apăsați tasta „A” timp de cel puțin 5 secunde și așteptați confirmarea resetării semnalate printr-un sunet acustic dublu și stingerea simbolului. - În cazul în care confirmarea de resetare (bip dublu și oprire simbol) nu apare în 6 secunde, opriți plita și repetați procedura de la început.
„9”	Apăsați pe bara de putere „9” pentru setarea vitezei INTENSIVE 1. Această setare este temporizată pentru o activare de 10 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o viteză diferită.
	Apăsați de două ori pe bara de putere „9” pentru setarea vitezei INTENSIVE 2. Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o viteză diferită.
Delay	Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând A. Apăsați cifra corespunzătoare hotei și setați o viteză în bara de putere. Apăsați cifra pentru gestionarea temporizatorului care afișează „CL”, dar va trece la cronometrul deja setat la 15 minute.

MENIUL UTILIZATORULUI (PERSONALIZĂRI)



Meniul utilizatorului servește la personalizarea după preferințele utilizatorului a semnalizărilor plitei, atât acustice (ton și volum), cât și vizuale.

Apăsați tasta ①.

În termen de 3 secunde, apăsați din nou tasta ①.

- Simbolul  va apărea

- Ținând apăsată tasta  apăsați pe rând cele 4 taste aferente cifrelor zonelor de gătit () în sens orar, pornind de la stânga. Fiecare apăsare este semnalizată cu un bip și, eliberând tasta , vom vedea:



Pe cifra  va apărea scris alternativ **U** și un număr de la 2 la 7 care indică codul meniului (a se vedea tabelul de mai jos).



Pe cifra  va apărea scris un număr care depinde de parametrii indicați în opțiunea aleasă (a se vedea tabelul de mai jos).

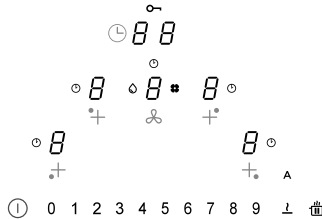


Apăsați cifra  și un număr de la 2 la 7 pe bara de putere pentru a intra în meniul de setări (a se vedea tabelul de mai jos).

După setarea valorii corecte, confirmați ținând apăsată tasta ① până la confirmare.

Cod meniu	Descriere	Valoare
U2	Meniu pentru gestionarea volumului tonului pentru taste.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Meniu pentru gestionarea volumului tonului semnalelor de alarmă.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Meniu pentru gestionarea luminozității afișajului.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Meniu pentru gestionarea animației cronometrului.	0 - 1
U6	Meniul funcției de recunoaștere a tigăii mereu active.	0 - 1
U7	Meniu pentru gestionarea semnalizării acustice la sfârșitul cronometrului.	0 - 1 - 2

MENIUL INSTALATORULUI (SETAREA PUTERII PLITEI)



La prima racordare la rețeaua casnică, instalatorul va trebui să seteze puterea focurilor plitei ținând cont de capacitatea și posibilitățile reale ale rețelei.

Dacă acest lucru nu este necesar, se poate aprinde direct plita cu tasta ①, altfel urmați pașii de mai jos pentru a intra în meniu.

La prima alimentare, simbolul **⏻** clipește.

- Țineți apăsată tasta **⏻**.

- Apăsați pe rând cele 4 taste aferente cifrelor zonelor de gătit (**8**) în sens antiorar, pornind de la dreapta. Fiecare apăsare este semnalizată cu un bip și, eliberând tasta **⏻**, vom vedea:

Pe cifra **8** va apărea scris alternativ **8** și **0**.

Pe cifra **0** va apărea scris **0**.

- Apăsați cifra **8** și numărul 8 în bara de putere pentru a intra în meniul setărilor. Această operație este confirmată de schimbarea vizualizării de la (**8** și **0**) la (**8** și **8**). În acest moment, ne aflăm în meniul pentru setările puterii plitei.

Apăsați cifra **8** și selectați una din valorile afișate în bara de putere (0-1-2-3) urmând tabelul de mai jos.

După setarea valorii corecte, confirmați ținând apăsată tasta ① până la confirmare.

①	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	⏻	⏻
												kW
	0											7,4 kW
	1											4,5 kW
	2											3,5 kW
	3											2,8 kW

APARATUL

Funcția de gestionare a puterii

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic. Funcția de gestionare a puterii detectează emiterea puterii maxime de 3,7 kW/16 A pentru elementele de gătit combinate (faze latura dreaptă și stângă), optimizând distribuția puterii și evitând situațiile de supraîncărcare a sistemului de inducție.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate furniza puterea totală solicitată, un element de control reduce pentru setarea predefinită puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior al curbei de putere respective, astfel încât să nu se depășească absorbția de curent de 16 A. În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate 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 în aceeași fază (faze latura dreaptă și stângă) se selectează nivelul de creștere a puterii (boost) (P) într-o zonă de gătit, automat cealaltă zonă de gătit nu poate depăși simultan nivelul de putere 5.

Acest aspect este variabil în funcție de limitarea setată pe produs (a se vedea paragraful „MENIU INSTALATOR”).

Cum funcționează plitele cu inducție

Plitele cu inducție funcționează în mod diferit de plitele tradiționale sau de plitele metalice. Serpentina cu inducție situată sub suprafața din vitroceramică creează rapid un câmp magnetic de înaltă variație, care încălzește direct fundul magnetizabil al cratiței.

Suprafața din vitroceramică este încălzită doar de cratița caldă. Când se îndepărtează cratița de pe zona de gătit, alimentarea cu curent se întrerupe imediat.

Detectarea prezenței cratiței

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem de detectare a prezenței cratiței. Sistemul de detectare a prezenței cratiței recunoaște cratițele cu o bază magnetizabilă adecvate pentru utilizarea cu plite cu inducție.

În cazul în care cratița este îndepărtată în timpul funcționării sau dacă se utilizează o cratiță neadecvată, afișajul de lângă graficul cu bare clipește cu **U**.

Dacă nu există cratițe poziționate pe zona de gătit în timpul de detectare a prezenței cratiței de 20 de secunde:

- Zona de gătit se stinge automat după 20 de secunde.
- Afișajul fiecărei zone de gătit indică **U**.

Cratițe

Cratițe adecvate

Doar cratițele cu fund complet magnetizabil sunt adecvate pentru gătitul pe plita cu inducție. Un magnet aderă pe fiecare punct din interiorul fundului cratiței.

Cratițe adecvate utilizării cu gătitul cu inducție

Cratițele de utilizat pe suprafețele de gătit cu inducție trebuie să fie din metal, cu proprietăți magnetice și prevăzute cu o bază suficient de mare.

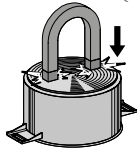
Cratițe adecvate:

- ✓ Cratițe din oțel emailat cu fund gros.
- ✓ Cratițe din fontă cu fund emailat.
- ✓ Cratițe din oțel inoxidabil multistrat, oțel inoxidabil feritic și aluminiu cu fund special.

Cratițe neadecvate:

- ✓ Cratițe și tigăi din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă refractară, lemn, ceramică și teracotă.
- Pentru a vedea dacă o anumită cratiță este adecvată, apropiați un magnet de fundul acesteia: dacă magnetul este atras, cratița

este adecvată pentru gătitul cu inducție. Dacă nu aveți la dispoziție un magnet, puteți pune o mică cantitate de apă în cratiță, o puteți poziționa pe o zonă de gătit și puteți aprinde zona. Dacă pe afișaj apare simbolul , cratița nu este adecvată.

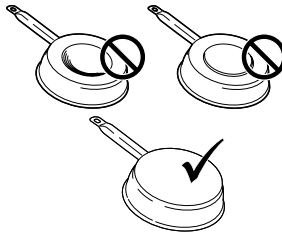


Atenție: utilizați exclusiv cratițe cu fund perfect plat și adecvat pentru zonele de gătit cu inducție. Utilizarea unor cratițe cu fund neregulat poate reduce eficiența sistemului de radiație a căldurii și poate împiedica detectarea prezenței cratiței pe zona de gătit.

Zgomote în timpul gătitului

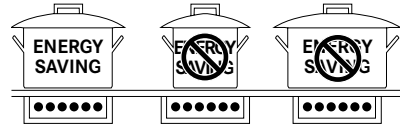
Cratițele pot produce zgomote în timpul gătitului. Acest lucru nu indică o defecțiune și nici nu influențează în niciun fel funcționarea dispozitivului.

Zgomotul depinde de tipul de cratițe utilizate. Dacă zgomotul este destul de deranjant, poate fi util să schimbați cratița.



Indicații pentru economisirea energiei

- Diametrul fundului cratiței trebuie să corespundă cu diametrul zonei de gătit.



- În momentul în care achiziționați o tigaie, verificați dacă diametrul indicat corespunde cu cel al fundului sau cu cel al părții superioare a cratiței, deoarece aceasta din urmă este în general mai mare decât fundul.
- La prepararea alimentelor care necesită un timp îndelungat de gătit, se poate economisi timp și energie folosind o oală sub presiune. Acest tip de gătit permite, de asemenea, păstrarea vitaminelor în alimente.
- Asigurați-vă că în oala sub presiune există lichid suficient; în cazul în care cantitatea de lichid nu este suficientă și se supraîncălzește, pot rezulta daune la oala sub presiune și la zona de gătit.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna cratițele cu un capac adecvat.
- Alegeți o cratiță adecvată pentru cantitatea de mâncare de preparat. Utilizarea unor cratițe mari umplute doar parțial implică o risipă de energie.

Zonă de gătit	Fund cratiță	
	Min. Ø (recomandat)	Max. Ø (recomandat)
210 mm × 190 mm (simplă)	110 mm	145 mm

Zgomote normale de funcționare a plitei

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:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)

Acest zgomot se produce când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată de plită la cratițe. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Șuierat ușor

Acest zgomot este produs când recipientul este gol și încetează după ce recipientul este umplut cu apă sau mâncare.

Trosnet

Acest zgomot apare la cratițe compuse din numeroase materiale stratificate unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se întâlnesc diferitele materiale. Zgomotul provine de la cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Șuierat puternic

Acest zgomot apare la cratițe compuse din diferite materiale stratificate unul peste altul și, de asemenea, atunci când acestea sunt utilizate la regim maxim și, de asemenea, pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Zgomote de la ventilator

Pentru o funcționare corectă a sistemului electronic, trebuie să reglați temperatura plitei. 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 mare.

Sunete ritmice și similare ticăitului 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 stinge o zonă. Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

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	Reîmrspătare	Orez
4	Gătit prelungit, reducere, stufat	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătit prelungit, reducere, stufat	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătit prelungit, prăjire la foc moderat	Paste, supe, carne prăjită
7	Prăjire ușoară	Răsti (crochete de cartofi), omlete, preparate împănate și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în ulei din abundență	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Biftec
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

FUNCȚIONAREA

Pornirea aparatului

- Țineți apăsat ① pentru a porni aparatul.
- Pe toate afișajele nivelurilor de putere se indică „0”.
- Dacă nu se efectuează alte selecții, aparatul se oprește după 20 de secunde din motive de siguranță.

Selectarea unei zone de gătit

Apăsați pe cifra de referință **B** a uneia sau a mai multor zone de gătit și setați nivelul de putere.

Oprirea unei zone de gătit

- Atingeți „0” pe bara de putere.
- Dacă nu se efectuează alte selecții și celelalte zone de gătit sunt oprite, aparatul se oprește după 20 de secunde.

Oprirea plitei

- Atingeți ① pentru câteva secunde pentru a stinge plita.
- Dacă nu se efectuează alte selecții pe afișaj și toate zonele de gătit sunt oprite, aparatul se oprește după 20 de secunde.

Indicatorul de căldură reziduală

Dacă o zonă de gătit a fost oprită, dar este încă caldă, pe panou rămâne aprinsă litera „H” pentru a indica un pericol de arsuri.

Setările Defrost

- Cu funcția Defrost, se pot decongela alimente sau se poate topi delicat unt, ciocolată sau miere.
- Selectați zona de gătit apăsând cifra corespunzătoare.
- Apăsați tasta **L**.

Reglarea PowerPlus

Atât zonele de gătit, cât și hota pot fi setate la o putere suplimentară.

Zona de gătit selectată funcționează la o putere suplimentară pentru 10 minute. Poate fi utilizată, de exemplu, pentru a încălzi rapid o cantitate mare de apă.

- Selectați una din zone și apăsați de 2 ori pe „9” pe bara de putere. Cifra corespunzătoare indică **P**.

Temporizator

Când este setat temporizatorul, zona de gătit se stinge după un timp reglat.

Setarea temporizatorului

- Plită aprinsă

- Zonă de gătit setată

- Apăsați pe cifra **B**

- Setati temporizatorul alegând între 1 și 99 minute.

Modificarea temporizatorului

- Temporizator setat
- Apăsați zona de gătit activă a temporizatorului pe care doriți să o modificați.
- Apăsați pe cifra **B**
- Setati temporizatorul alegând între 1 și 99 minute.

Funcția Punte

Funcția de conectare „Punte” permite activarea a două zone de gătit individuale astfel încât să poată funcționa și să fie reglate împreună. Acest lucru permite utilizarea unor cratițe cu un fund mai mare. Apăsați simultan tastele dorite pentru a selecta cele 2 zone pe care să efectuați puntea până când o cifră afișează **P** pentru a indica faptul că funcția a fost activată.

Cealaltă cifră servește la setarea puterii.

Atenție: Zonele de gătit din stânga nu pot fi legate de cele din dreapta și invers.

Blocare de siguranță

- Aparat pornit

Activare:

- apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 0 la 9 pe bara de putere. Toate cifrele afișează **L**.
- . Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.

- Dezactivare:

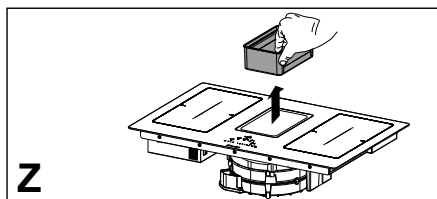
- Apăsați timp de 3 secunde una din cele 4 cifre ale zonelor de gătit, eliberați și glisați cu degetul de la 9 la 0 pe bara de putere. Operațiile descrise trebuie efectuate în decurs de 10 secunde.

MODEL	FMA 839 HI
Putere maximă totală (plită + hotă)	7,62 kW (setare de bară)
Putere maximă totală (plită + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,02 kW

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Filtrul antimirosuri cu carbon activ poate fi regenerat. Respectați instrucțiunile furnizate cu kitul atât pentru procedura de regenerare, cât și pentru timpii de înlocuire.

Filtre de degresare Z: Filtrele trebuie să fie curățate la interval de 2 luni de utilizare sau mai frecvent în cazul utilizării intensive și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase.



când plita este încă caldă. Respectați recomandările producătorului cu privire la racleta de utilizat.

- ▷ Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de ex. marmelada vărsată în timpul preparării, cu o racletă pentru vitroceramică când plita este încă caldă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- ▷ Îndepărtați eventualul plastic topit cu o racletă pentru vitroceramică când plita este încă caldă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- ▷ Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de ex. oțet sau suc de lămâie, după ce plita s-a răcit. Apoi curățați din nou cu o lavetă umedă.

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 după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare.
- ▷ 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 produselor detergente de protecție.
- ▷ Îndepărtați murdăria încrustată, de ex. laptele vărsat în timpul fierberii, cu o racletă pentru vitroceramică

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Coduri de eroare			
Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Remediu
„Semnal acustic la pornire. Niciun 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	Activarea continuă a senzorului. TC se oprește după 10 sec.	Apă sau cratiță pe sticlă, pe senzori sau pe comandă.	Curățați suprafața comenzii. Îndepărtați obiectele de pe senzori.
ER20	Eroare internă în TC	-	Înlocuiți TC.
ER21	Supraîncălzire.	Senzorul de temperatură a detectat o temperatură mai mare de 85° C.	Lăsați plita să se răcească și eroarea dispare la temperaturi sub 75 °C.
			Controlați izolația termică.
ER22	Evaluare buton defect, interfața utilizatorului se oprește după 3,5 - 7,5 sec.	-	Înlocuiți TC
ER31	Configurația dintre TC și inducție nu corespunde.	Datele de configurare a generatorului nu coincid cu cele ale TC.	Configurație nouă.
			Înlocuiți TC.
			Schimbați generatorul.
ER36	Eroare internă în TC	-	Înlocuiți TC.
ER47	Eroare de comunicație între TC și inducție	Cablul LIN deteriorat. Nu există alimentare pe cablul LIN.	Înlocuiți cablul. Verificați dacă a fost introdus corect cablul.
E2	Supraîncălzire senzor zonă de gătit. TC se oprește după 10 sec.	Cratiță goală	Nu încălziți cratițe goale.
E3	Cratiță greșită. Zonele de gătit sunt oprite.	Cratițele își pierd caracteristicile magnetice	Utilizați cratițe adecvate
		Eroare internă în circuitele generatorului	Înlocuiți modulul
E4	Eroare de configurație. Zona de gătit nu poate fi activată.	Modulul de inducție nu este încă configurat.	Efectuați o configurare manuală.
E5	Nicio comunicație între UI și generatorul de inducție. Zona de gătit nu poate fi activată	Cablaj LIN sau cablu de alimentare defect.	Controlați cablajul și tensiunea de alimentare.
		Eroare internă în circuitele generatorului sau filtrului.	Înlocuiți modulul.

E6	Tensiunea de alimentare nu se încadrează în interval (tensiune și/sau frecvență). Zona de gătit nu poate fi activată	Tensiunea de alimentare nu se încadrează în interval (a se vedea datele tehnice pentru detalii).	Controlați tensiunea de rețea.
		Eroare internă în circuitele generatorului.	Înlocuiți modulul.
E7	Eroare internă în TC. Zonele de gătit sunt dezactivate.	-	Înlocuiți modulul.
E8	Defecțiune la hotă.	Hotă obturată.	Curățați și eliminați eventualele blocaje.
		Ventilator sau modul electronic defect.	Înlocuiți modulul.
E9	Eroare la senzorul de temperatură pentru zona de gătit. Zona de gătit corespunzătoare este oprită.	Circuitul senzorului de temperatură este deschis sau există un scurtcircuit.	Înlocuiți inductorul.
EA	Eroare internă în TC. Zonele de gătit sunt oprite.	-	Înlocuiți generatorul.
EH	Senzor de temperatură blocat. Zona de gătit corespunzătoare este oprită.	Nicio variație a temperaturii (min. 10 K / 5 min.) după activarea zonei de gătit.	Înlocuiți inductorul.

TC = TOUCH CONTROL

UI = INTERFAȚĂ UTILIZATOR

NTC = SENZOR DE TEMPERATURĂ

ÎNȚREȚINERE ȘI REPARAȚIE

- ▷ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată exclusiv de producător sau de serviciul de asistență.
- ▷ Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite doar de producător sau de serviciul de asistență.

- ▶ Când contactați serviciul de asistență, furnizați următoarele informații:
 - Tipul de defecțiune
 - Modelul aparatului (Art./Cod.)
 - Seria (S.N.)

Aceste informații sunt indicate pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare este aplicată pe fundul aparatului.

ELIMINARE

- ▷ Simbolul  de pe produs sau de pe materialul de ambalare indică faptul că produsul nu trebuie să fie tratat ca deșeu menajer; trebuie predat la un punct de colectare specializat în reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminarea corectă a produsului va contribui la evitarea potențialelor efecte negative asupra mediului și asupra sănătății umane. Pentru informații suplimentare privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați biroul zonal competent, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.
- ▷ Aparatul este conform cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: 4300

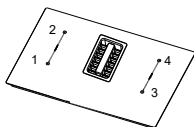
Model: **FMA 839 HI**

- Consultați plăcuța de identificare aplicată pe fundul aparatului.
- Producătorul face îmbunătățiri continue la produse. De aceea, textul și ilustrațiile acestor instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără preaviz.

Mai multe informații privind datele tehnice sunt disponibile pe site-ul:

– www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Zonă de gătit flexibilă 1 + 2 în punte
3,4 Zonă de gătit flexibilă 3 + 4 în punte

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni utile	-	830 × 520 (L x P)
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Date electrice și ale elementelor de încălzire		
Zonă de gătit 1,2,3,4	2.100 W; Power Boost: 3.000 W	210 x 190
Zonă de gătit flexibilă 1+2, 3+4	3.000 W; Power Boost: 3.700 W	210 x 390
Parametru	Valoare	Unitate de măsură
Greutatea aparatului	21	kg
Număr zone de gătit	4	
Sursă de căldură	inducție	

ІНДЕКС

Інформація щодо цього посібника	114
Інформація з техніки безпеки	114
Електричні підключення	121
Огляд	122
Типи керування	123
Елементи керування	124
Функції	126
Елементи керування витяжкою	129
Меню користувача (індивідуальні налаштування)	130
Меню спеціаліста зі встановлення (налаштування потужності варильної поверхні)	131
Пристрій	132
Використання	135
Догляд і чищення	136
Усунення несправностей	137
Технічне обслуговування та ремонт	139
Утилізація	139
Технічні характеристики	140

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЦЬОГО ПОСІБНИКА

Ці інструкції з експлуатації дійсні для різних моделей пристрою. Це означає, що деякі з описаних функцій та характеристик можуть не бути доступними на вашій моделі.

- ▶ Перед початком використання пристрою уважно ознайомтеся з інструкціями з експлуатації.
- ▶ Зберігайте інструкції з експлуатації в надійному місці.
- ▶ Пристрій, описаний в цій інструкції, слід використовувати лише для вказаних цілей.

Символ	Значення
	Попередження про небезпеку. Попередження про небезпеку травмування.
	Безпечні дії та інструкції, які дозволяють уникнути травмування людей або пошкодження обладнання.
	Дія. Вказує дію, яку необхідно виконати.
	Результат. Результат однієї чи декількох дій.
	Вимога, яку необхідно виконати до виконання наступної дії.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

❗ Уважно прочитайте це керівництво перед встановленням й експлуатацією приладу задля забезпечення власної безпеки та правильної роботи обладнання. Завжди тримайте ці інструкції разом із приладом, навіть у випадку його переміщення або продажу. Користувачі мають уважно ознайомитись із порядком експлуатації

пристрою та технікою безпеки під час користування ним. Варильні поверхні цього типу мають індукційні системи, які відповідають вимогам стандартів ЕМС та директиви ЕМП, і вони не повинні перешкоджати роботі інших електронних пристроїв. Особам із кардіостимуляторами та іншими електронними імплантами необхідно

проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою для оцінки його достатньої витривалості проти перешкод.

 Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст. Перед встановленням електричних підключень ознайомтеся із розділом «ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів зі шнурами живлення розташування клемників або довжина провідників між кріпленням шнура і клемниками повинні бути такими, щоб струмопровідні провідники стали напруженими перед заземлювальним провідником, якщо шнур вислизнув з кріплення шнура.

- ▷ Виробник не нестиме відповідальності за жодні пошкодження, що виникли в результаті неправильного або неналежного встановлення.
- ▷ Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на

паспортній табличці, яка розташована з внутрішньої сторони приладу.

- ▷ Стационарні електричні підключення мають оснащатися вимикачами, передбаченими чинними нормативними положеннями.
- ▷ У разі використання пристроїв класу I переконайтеся у тому, що внутрішнє джерело живлення має відповідне заземлення.
- ▷ Під'єднайте витяжку до витяжного каналу за допомогою відповідної трубки. Аксесуари, які треба придбати, див. в інструкції зі встановлення (для круглих трубок: мінімальний діаметр 120 мм). Витяжна трубка повинна бути якомога коротшою.
- ▷ Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.

- ▷ Слід дотримуватися норм, які стосуються вентиляції.
- ▷ Ніколи не підключайте витяжні прилади до каналів, через які виводяться гази горіння (від нагрівачів, камінів тощо).
- ▷ Якщо витяжка використовується разом із неелектричними пристроями (наприклад, пристроями, що працюють на газовому паливі), у приміщенні необхідно забезпечити достатню вентиляцію, щоб уникнути зворотної тяги відпрацьованих газів. У разі використання кухонної витяжки в поєднанні з пристроями, які працюють від неелектричних джерел енергії, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 0,04 мбар, щоб уникнути повторного засмокування витяжкою газів назад у приміщення.
- ▷ Забороняється спрямовувати потік повітря у витяжний канал, який використовується для відведення диму від приладів, що працюють на газі або інших типах пального.
- ▷ У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснити представник виробника, авторизований сервісний центр або кваліфікований спеціаліст відділу технічного обслуговування.
- ▷ Підключайте штекер до розетки, яка відповідає чинним нормам і розташована в доступному місці.
- ▷ Використання технічних і запобіжних заходів щодо викидів диму регулюється правилами, установленими місцевими органами влади, які є обов'язковими до виконання.



ОБЕРЕЖНО: перед встановленням приладу зніміть захисну плівку.

- ▷ Використовуйте лише ті гвинти та інші дрібні компоненти, які постачаються разом із приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

встановлення гвинтів або кріпильних елементів із порушенням наведених інструкцій може призвести до ураження електричним струмом.

- ▷ Не допускається дивитися безпосередньо на джерело світла через оптичні прилади (бінокль, збільшувальне скло тощо).
- ▷ Очищення й планове обслуговування можуть виконуватися дітьми тільки за умови, що за ними наглядають.
- ▷ Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.
- ▷ Цей пристрій не призначено для використання особами (зокрема й дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або

психічними можливостями, а також особами з відсутністю досвіду чи знань, крім ситуацій, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою.

- ▷ Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не мають досвіду чи знань, якщо за такими особами наглядатимуть або якщо вони отримають указівки щодо безпечного користування пристроєм і розумітимуть можливі небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

 **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Слід бути обережними, щоб

не торкнутися нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

▷ Очищуйте та/або замінійте фільтри через зазначений проміжок часу (існує небезпека пожежі). Див. розділ «Догляд та очищення».

▷ Завжди забезпечуйте належну вентиляцію приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (це не стосується пристроїв, які лише забезпечують рециркуляцію повітря в кімнаті).

▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Якщо поверхня приладу пошкоджена, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.

▷ Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснула або помітні будь-які

пошкодження в глибині матеріалу.

▷ Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.

▷ Для очищення пристрою не використовуйте пароочишувач.

▷ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

▷ Після використання вимикайте варильну поверхню за допомогою її елемента керування, не покладаючись на датчик посуду.

▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду є вкрай небезпечним і може призвести до пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою.

Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** За процесом готування слід наглядати. Якщо приготування страви не займає багато часу, безперервно слідкуйте за процесом готування.
- ▷ Цей прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій встановлено таким чином, що його можна від'єднувати від електроживлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка гарантує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій не піддається

атмосферному впливу (дощ, сонце).

- ▷ Переконайтеся, що вентиляція приладу відповідає інструкціям виробника.

Вимоги до кухонних меблів

- ▷ 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 збирання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі клеючі матеріали (мін. 100° C): використання невідповідних матеріалів

може призвести до деформації та відлущування.

- ▷ Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом установлюються 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 установлення
- ▷ Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні 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 рамкою варильної поверхні та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної поверхні.

Правильне 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

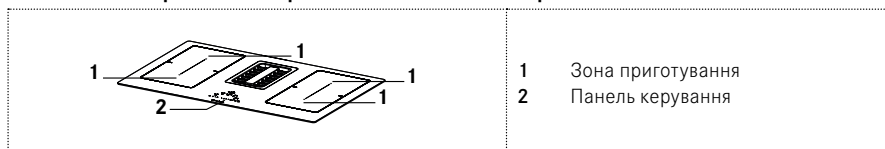
- виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- ▷ Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
 - ▷ Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
 - ▷ Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
 - ▷ Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
 - ▷ Не ріжте і не готуйте їжу на склокерамічній поверхні і не кидайте на неї тверді предмети.
- Не перетягуйте посуд по склокерамічній поверхні.

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

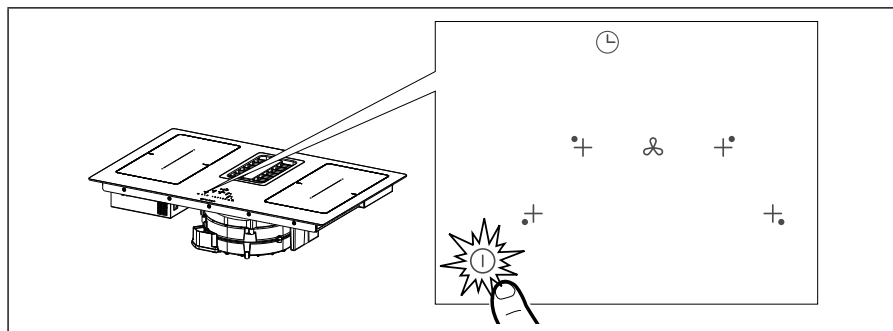
- ▷ Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст.
- ▷ Цей пристрій має підключення типу «Y» і вимагає наявності «нейтрального» дроту в складі силового кабелю. Силовий кабель має бути принаймні типу H05VV-F. Підключення ОДНІЇ, ПОДВІЙНОЇ та ПОТРІЙНОЇ фази: мін. переріз дротів: 2,5 мм². Зовнішній діаметр кабелю живлення: мін. 7 мм - макс. 15 мм.
- ▷ З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- ▷ Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- ▷ Приєднайте прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).
- ▷ Рекомендується використовувати силовий кабель 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F. Якщо використовується силовий кабель живлення 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F, слід дотримуватися таких інструкцій: для трифазного підключення розділіть 2 дроти і видаліть сині оболонки на сірих дротах.

ОГЛЯД

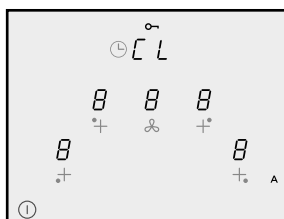
FMA 839 HI - Варильна поверхня із 4 зонами та інтегрованою витяжкою



Кнопки та елементи дисплея



Натисніть і утримуйте кнопку вмикання/вимикання (I) впродовж 2 секунд, щоб увімкнути варильну поверхню й активувати її функції. Усі сенсори показують **B**., а сенсори таймера показують «C L».



В цей час варильна поверхня увімкнена, проте всі зони приготування і витяжка мають нульову потужність. Якщо варильна поверхня не буде використовуватися, вона вимкнеться через 20 секунд.

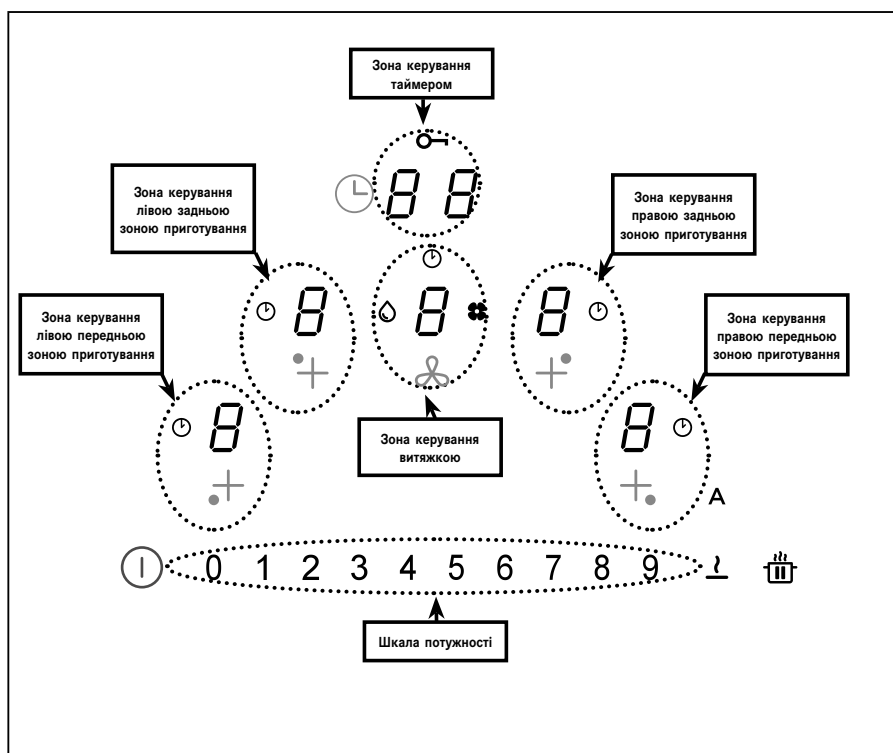
Попередження: З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання (I).

Попередження: Функції, які можна вибирати, завжди підсвічені/видимі на панелі керування, і це лише ті функції, які можна активувати.

Інструкції для спеціаліста зі встановлення: Перевірте налаштування потужності варильної поверхні і змініть їх за необхідності. Див. розділ «**Меню спеціаліста зі встановлення (налаштування потужності варильної поверхні)**».

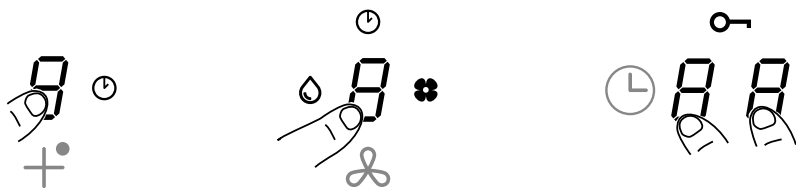
Стандартно варильна поверхня встановлена на **7,4 кВт**.

ТИПИ КЕРУВАННЯ



Елементи керування зонами приготування, витяжкою і таймером можна активувати натисканням відповідного сенсора .

Сенсор світитиметься із більшою яскравістю для підтвердження операції.



ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

Елементи керування	Опис
	Вибір елементів керування зоною приготування Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання ① протягом 2 секунд. Зони приготування можна активувати натисканням відповідного сенсора 8. Відповідний сенсор світитись із більшою яскравістю для підтвердження операції.
	Символ ① вказує на роботу таймера для вибраної зони (див. розділ «Таймери зон приготування»).
	Вибір елементів керування витяжкою Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання ① протягом 2 секунд. Елементи керування витяжкою можна вибрати натисканням відповідного сенсора 8. Відповідний сенсор світитись із більшою яскравістю для підтвердження операції. Символ ① вказує на роботу таймера для відповідних функцій витяжки. Символ ② вказує на необхідність проведення обслуговування/очищення фільтра-жировловлювача після 100 годин використання. Символ ③ вказує на необхідність проведення обслуговування фільтра з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів після 200 годин використання.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Вибір потужності зони приготування та/або швидкості витяжки Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання  протягом 2 секунд. Шкала потужності відображається лише після вибору сенсора для витяжки або для однієї з 4 зон приготування. Потужність зон приготування або швидкість витяжки можна змінювати безпосередньо натисканням потрібного значення, або проведенням пальця (справа наліво або навпаки) відповідно до необхідної дії – збільшення або зменшення встановленого значення.
  	Вибір елементів керування таймером Натисніть та утримуйте кнопку вмикання/вимикання  протягом 2 секунд. Виберіть зони керування таймерами для зони приготування та витяжки, що зазвичай відображають «C L» (див. функції таймера).
	Символ  вказує на функцію блокування кнопок (див. «Блокування кнопок (очищення)»).
	Відповідно до стандартного налаштування, після вмикання витяжки/варильної поверхні витяжка починає працювати в автоматичному режимі, і світлодіод A яскраво світиться. Витяжка починає працювати, коли потужність зон приготування стає більшою за «1». Для вимикання необхідно натиснути світлодіод A, який зменшує яскравість роботи для підтвердження. Також для вимикання можна на шкалі потужності натиснути значення, більше за «1», що підтверджується зменшенням яскравості роботи світлодіода A. Для повторного вмикання необхідно натиснути світлодіод A, який починає світитися яскраво.
	Функція ПАУЗИ та ВІДНОВЛЕННЯ В комбінації із іншими кнопками забезпечує доступ до меню користувача.
	Із функцією розморожування можна розморожувати страви, а також м'яко розтоплювати масло, шоколад, мед тощо. В комбінації із іншими кнопками забезпечує доступ до меню спеціаліста зі встановлення.

ФУНКЦІЇ

Функція	Опис
Блокування кнопок (Захист від дітей)	Використовується для блокування налаштувань варильної поверхні в цілях уникання випадкового змінювання.
	Для вмикання: коли посуд не встановлений, натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 на шкалі потужності, згідно з анімаційною підказкою. Усі сенсори відобразатимуть  в якості підтвердження встановлення функції. Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.
	Для вимикання: натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 на шкалі потужності, згідно з анімаційною підказкою. Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.
Блокування кнопок (очищення)	Використовується для блокування налаштувань варильної поверхні на 15 секунд для швидкого очищення.
	Для вмикання: одночасно натисніть сенсори  для правої передньої і лівої передньої зон приготування. На дисплеї в зоні керування таймером вмикається  і відображається зворотній відлік 15 секунд.
	Для вимикання: натисніть  або дочекайтеся завершення 15 секунд.
Таймери зон приготування	Зворотній відлік із сигналом попередження для запланованого вимикання кожної зони приготування.
	Для вмикання: коли варильна поверхня увімкнена, виберіть одну з 4 зон приготування і виберіть значення на шкалі потужності. Натискайте сенсори в зоні керування таймером по одному за раз і встановлюйте значення вибором на шкалі потужності (можна встановити від 1 до 99 хвилин). Підтвердження відбувається після 10 секунд без жодних дій.
	На дисплеї в зоні керування таймером вмикається зворотній відлік (якщо він налаштований). В іншому випадку відображається «С L». Таймер може бути встановленим для всіх зон приготування, а на дисплеї завжди відображається таймер із найменшим часом, який залишився.
	Для змінювання налаштування таймера повторіть описані операції.
	Для вимикання: встановіть значення таймера на нуль або натисніть  .

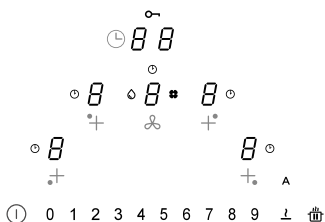
Таймер (загальний)	Зворотній відлік із сигналом попередження для загального використання.																														
	Для вмикання: коли варильна поверхня увімкнена і посуд на ній відсутній, натискайте сенсори в зоні керування таймером по одному за раз і встановлюйте значення вибором на шкалі потужності (можна встановити від 1 до 99 хвилин).																														
	На дисплеї в зоні керування таймером вмикається зворотній відлік (якщо він налаштований). В іншому випадку відображається «C L».																														
Функція плити для підтримки їжі теплою	Для вмикання: виберіть одну з 4 зон приготування і натисніть  . Сенсор вибраної зони відображатиме  .																														
	Для вимикання: натисніть  або  .																														
Функція «Турбо»	Для зон приготування і витяжки можна встановити додаткову потужність.																														
	Для вмикання: і для витяжки, і для зон приготування натисніть «9» на шкалі потужності 2 рази. На відповідному сенсорі відображатиметься  .																														
	Для вимикання: виберіть одне з інших доступних значень на шкалі потужності.																														
Функція швидкого нагрівання	Виберіть одну з 4 зон приготування і натисніть й утримуйте протягом 3 секунд вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності. Варильна поверхня працюватиме із максимальною потужністю протягом заданого часу і потім повернеться на встановлену потужність (див. наступну табличку). На дисплеї відображається «A» разом із вибраним значенням. <table><tr><td>1</td><td>-></td><td>40 секунд</td></tr><tr><td>2</td><td>-></td><td>72 секунди</td></tr><tr><td>3</td><td>-></td><td>120 секунд</td></tr><tr><td>4</td><td>-></td><td>176 секунд</td></tr><tr><td>5</td><td>-></td><td>256 секунд</td></tr><tr><td>6</td><td>-></td><td>432 секунди</td></tr><tr><td>7</td><td>-></td><td>120 секунд</td></tr><tr><td>8</td><td>-></td><td>192 секунди</td></tr><tr><td>9</td><td>-></td><td>недоступно</td></tr><tr><td>P</td><td>-></td><td>недоступно</td></tr></table>	1	->	40 секунд	2	->	72 секунди	3	->	120 секунд	4	->	176 секунд	5	->	256 секунд	6	->	432 секунди	7	->	120 секунд	8	->	192 секунди	9	->	недоступно	P	->	недоступно
1	->	40 секунд																													
2	->	72 секунди																													
3	->	120 секунд																													
4	->	176 секунд																													
5	->	256 секунд																													
6	->	432 секунди																													
7	->	120 секунд																													
8	->	192 секунди																													
9	->	недоступно																													
P	->	недоступно																													

Функція Пауза + Відновлення	Ця функція зупиняє всі налаштування варильної поверхні приблизно на 10 хвилин, якщо користувачу необхідно відійти на короткий час. Під час паузи: - На жодній із зон приготування не споживається енергія. - Усі таймери зупиняються. - Функції «Турбо» та «Швидкого нагрівання» вимикаються Після закінчення 10 хвилин варильна поверхня відновлює всі раніше встановлені дії. Для вмикання: натисніть та утримуйте  протягом 1 секунди чи більше. Усі сенсори відобразять . Для вимикання: натисніть та утримуйте  протягом 1 секунди чи більше, доки вона не почне блимати. Протягом 10 секунд натисніть будь-яку іншу кнопку.
Функція повторного запуску	Ця функція використовується для відновлення налаштувань всіх функцій варильної поверхні у разі випадкового вимикання чи збою електроживлення. Коли варильна поверхня вимкнена, якщо її не ввімкнути знову протягом 6 секунд за допомогою , кнопка  блиматиме 6 секунд. Натисніть кнопку ще раз для відновлення встановлених раніше функцій. Ця операція підтверджується звуковим сигналом. Коли варильна поверхня вимкнена, якщо її ввімкнути знову протягом 6 секунд, попередні налаштування функцій відновлюються автоматично.
Функція з'єднання	Завдяки функції з'єднання можна вмикати 2 зони приготування для їхнього одночасного регулювання в якості однієї великої зони приготування. Це дозволяє використовувати посуд із дном більшого розміру. Для вмикання: коли варильна поверхня увімкнена, одночасно натисніть потрібні кнопки для вибору 2 зон для з'єднання, доки в зоні сенсора не буде відобразитися , що вказує на активацію цієї функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності. Попередження: Ліві зони приготування неможливо з'єднувати із правими, і навпаки. Для вимикання: одночасно натисніть кнопки, які використовувалися для створення з'єднання, доки не зникне символ .
Функція автоматичного виявлення посуду	Якщо посуд встановлений на одну з зон приготування, варильна поверхня автоматично виявляє його і відображає  із максимальною яскравістю на відповідному сенсори.
Індикатор залишкового тепла	Індикатор залишкового тепла є захисною функцією і вказує на те, що поверхня зони приготування все ще має температуру 60° C або вище і може спричинити опіки, якщо до неї торкнутися незахищеними руками. На сенсорі відповідної зони приготування відображається .

ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ВИТЯЖКОЮ

	
	Символ таймера. Після вибору сенсора витяжки натисніть сенсор керування таймером для налаштування зворотного відліку.
	Символ обслуговування фільтра-жировловлювача Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається світлодіодом  , який постійно горить.
	Символ обслуговування вугільного фільтра - Витяжка за замовчуванням встановлена у режим відведення. Натисніть кнопку Вмк/Вимк. Коли все навантаженням вимкнене, натисніть сенсор керування витяжкою для вмикання витяжки. Натисніть та утримуйте сенсор ще раз протягом 5 секунд, щоб: Увімкнути вугільний фільтр: - Символ вугільного фільтру (нейтралізує неприємні запахи) загоряється на 1 секунду, і пристрій подає подвійний звуковий сигнал. Вимкнути вугільний фільтр: - Символ вугільного фільтру (нейтралізує неприємні запахи) блимає двічі, і тоді пристрій подає подвійний звуковий сигнал.
 	Скидання та повторна активація фільтрів - Через 200 годин роботи вугільного фільтру і 100 годин роботи жировловлюючого фільтру загорання відповідних значків сигналізуватиме про необхідність проведення технічного обслуговування зазначеного фільтра. Після виконання технічного обслуговування фільтра при вимкненій поверхні, виконайте наступне: - Ввімкніть поверхню з допомогою Вмк/Вимк - Натисніть сенсор Витяжки  для активації пронумерованого рядка. - Натисніть кнопку «А» протягом 5 секунд та дочекайтесь підтвердження скидання, яке сигналізується подвійним звуковим сигналом та вимкненням символу. - Якщо підтвердження скидання (подвійний звуковий сигнал та вимкнення символу) не відбувається протягом 6 секунд, необхідно вимкнути поверхню та повторити процедуру з самого початку.
«9»	Натисніть «9» на шкалі потужності для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 1 . Робота в цьому режимі обмежується 10 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
	Натисніть «9» на шкалі потужності двічі для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА 2 . Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.
Затримка	Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Для вимикання автоматичного режиму слід натиснути А . Натисніть сенсор витяжки і встановіть швидкість на шкалі потужності. Натисніть сенсор керування таймером, на якому відображається «CL», і зображення змінюється на зворотній відлік. Ця функція налаштована на 15 хвилин.

МЕНЮ КОРИСТУВАЧА (ІНДИВІДУАЛЬНІ НАЛАШТУВАННЯ)



Меню користувача дозволяє налаштувати звукові (тон та гучність) і візуальні сигнали варильної поверхні.

Натисніть .

Натисніть (1) ще раз впродовж 3 секунд.

- З'являється символ .

- Не відпускаючи , натисніть 4 сенсори зон приготування () по одному за раз в напрямку за годинникову стрілку, починаючи з лівого. Кожне натискання супроводжується звуковим сигналом, і після відпускання кнопки  відображається:

На сенсорі  по черзі відображається **U** і цифра від 2 до 7, що відповідає коду меню (див. таблицьку нижче).

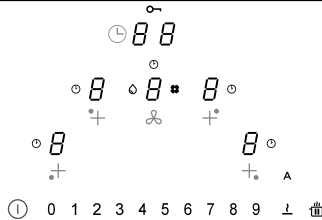
Сенсор  відображає цифру, яка залежить від параметрів вибору (див. таблицку нижче).

Натисніть сенсор  і цифру від 2 до 7 на шкалі потужності для переходу в меню налаштування (див. таблицю нижче).

Після введення необхідного значення підтвердьте його натисканням і утримуванням **Ⓢ** до отримання підтвердження.

Код меню	Опис	Значення
U2	Меню налаштування гучності звуків кнопок.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Меню налаштування гучності звуків сигналів попередження.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Меню налаштування рівня освітлення дисплея.	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Мін.
U5	Меню налаштування анімації зворотного відліку.	0 - 1
U6	Меню постійної активності функції виявлення посуду.	0 - 1
U7	Меню налаштування звукового сигналу завершення зворотного відліку.	0 - 1 - 2

МЕНЮ СПЕЦІАЛІСТА ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ (НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ)



Під час першого підключення до побутової мережі живлення спеціаліст зі встановлення має налаштувати потужність зон приготування варильної поверхні відповідно до фактичних характеристик мережі живлення. Якщо це не є необхідним, варильну поверхню можна ввімкнути за допомогою ①. В іншому випадку виконайте наступні процедури для переходу в меню.

- Під час першого вмикання живлення блимає символ .
- Натисніть та утримуйте .
- Натисніть 4 сенсори зон приготування () по одному за раз в напрямку проти годинникової стрілки, починаючи з правого. Кожне натискання супроводжується звуковим сигналом, і після відпускання кнопки  відображається:

На сенсорі  по черзі відображається  та .

На сенсорі  відображається .

- Натисніть сенсор  і цифру 8 на шкалі потужності для переходу в меню налаштування. Виконання операції підтверджується перемиканням дисплея з відображення ( та ) на ( та ). Тепер меню налаштування потужності варильної поверхні активне.

Натисніть сенсор  і виберіть одне зі значень, які відображаються на шкалі потужності (0-1-2-3) відповідно до наступної таблиці.

Після введення необхідного значення підтвердьте його натисканням і утриманням ① до отримання підтвердження.

① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  	
	кВт
0	7,4 кВт
1	4,5 кВт
2	3,5 кВт
3	2,8 кВт

ПРИСТРІЙ

Функція керування потужністю

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю. Функція керування потужністю визначає максимальну потужність в 3,7 кВт/16 А для комбінованих нагрівальних елементів (фази правої та лівої сторони), й оптимізує розподіл потужності для уникання можливого перенавантаження індукційної системи.

Для цього сукупна потужність постійно відстежується і за необхідності зменшується. Якщо забезпечити потрібну сукупну потужність неможливо, блок керування зменшує потужність іншого нагрівального елемента 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 елемента. Функція керування потужністю активується у разі виявлення посуду на нагрівальному елементі.

Приклад:

Якщо рівень підсилення потужності (**P**) вибраний для тієї самої фази (права та ліва фаза) в зоні приготування, інша зона приготування автоматично блокується від одночасного перевищення рівня потужності 5.

Такі регулювання керуються відповідно до лімітів, налаштованих для пристрою (див. розділ «МЕНЮ СПЕЦІАЛІСТА ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ»).

Принцип роботи індукційних варильних поверхонь

Функціонування індукційних варильних поверхонь значною мірою відрізняється від традиційних варильних поверхонь чи кухонних плит. Котушка індуктивності під склокерамічним покриттям створює магнітне поле, яке швидко змінюється й безпосередньо нагріває намагнічуване дно кухонного посуду.

Склокерамічну поверхню нагріває лише гарячий посуд. Коли ви знімаєте посуд із зони приготування, електричне живлення негайно вимикається.

Виявлення посуду

Кожна зона приготування має датчик посуду. Датчик посуду розпізнає посуд із намагнічуваним дном, сумісний з індукційними варильними поверхнями.

Якщо під час роботи приладу зняти посуд або поставити непридатний посуд, на екрані поряд зі шкалою блиматиме символ .

Якщо протягом часу виявлення посуду (20 секунд) не поставити посуд на варильну поверхню:

- Зона приготування автоматично вимкнеться через 20 секунд.
- На дисплеї кожної зони приготування з'являється значок .

Посуд

Придатний посуд

Для приготування їжі на індукційній варильній поверхні підійде виключно посуд із дном, яке повністю може бути намагнічене.

Магніт має можливість прилипати до будь-якої точки дна посуду.

Посуд, придатний для індукційних варильних поверхонь

На індукційній варильній поверхні можна гріти посуд із намагнічуваного металу і з достатньо великим дном.

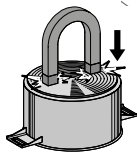
Придатний посуд:

- ✓ Емальований сталевий посуд із товстим дном.
- ✓ Чавунний посуд з емальованим дном.
- ✓ Кухонний посуд із багатшарової нержавіючої сталі, феритної нержавіючої сталі та алюмінію зі спеціальним дном.

Непридатний посуд:

- ✓ Посуд із міді, нержавіючої сталі, алюмінію, вогнестійкого скла, деревини, кераміки й теракоти.
- ▶ Щоб з'ясувати придатність посуду, піднесіть до його дна магніт: якщо його притягне, посуд сумісний з індукційними варильними поверхнями.
- Якщо у вас немає магніту, можна налити в посуд невелику кількість води, поставити його на зону приготування й увімкнути її. Якщо на екрані

з'явився символ , це означає, що посуд не підходить.



Обережно: використовуйте тільки посуд з повністю рівним дном, придатний для індукційних варильних поверхонь. У разі використання посуду з нерівним дном ефективність нагрівання може знизитися, а датчик може не розпізнати посуд у зоні приготування.

Шум під час готування

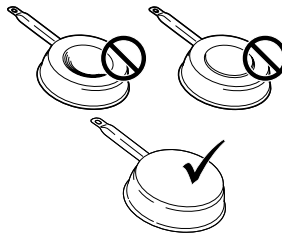
Під час готування їжі посуд може шуміти. Це не свідчить про яку-небудь несправність, а також жодним чином не впливає на роботу приладу. Шум залежить від використовуваного посуду. Якщо шум значною мірою відволікає вас, спробуйте замінити посуд.

Рекомендації із заощадження електроенергії

- ▶ Діаметр дна посуду має відповідати діаметру зони приготування.



- ▶ Купуючи посуд, перевірте, який діаметр зазначено: верху чи дна (діаметр верху майже завжди більший за діаметр дна).
- ▶ Якщо йдеться про страви, що потребують тривалого готування, ви можете заощадити час і електроенергію, використовуючи скороварку. До того ж вона ще допомагає зберігати вітаміни в продуктах.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо рідини, оскільки в іншому випадку її перегрів може призвести до пошкодження як скороварки, так і зони приготування.
- ▶ Якщо можливо, завжди накривайте посуд відповідною кришкою.
- ▶ Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості продуктів. Використання великого та напівпорожнього посуду призводить до зайвих витрат електроенергії.



Зона приготування	Дно посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
210 мм × 190 мм (одинарна)	110 мм	145 мм

Нормальний робочий шум варильної поверхні

Індукційна технологія ґрунтується на створенні 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:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)

Цей шум виникає під час готування на високому рівні нагрівання. Його зумовлює кількість енергії, що передається від варильної поверхні до посуду. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Тихе свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання порожнього посуду. Він зникає, якщо налити в посуд воду або покласти продукти.

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.

Гучне свистіння

Цей шум виникає в разі нагрівання посуду із шарів різних матеріалів на максимальній потужності одразу на двох зонах приготування. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

Шум вентилятора

Для нормальної роботи 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.

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника

Цей шум виникає тільки під час роботи щонайменше трьох зон приготування і зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них.

Наведені вище шуми – це нормальна складова описаної індукційної технології, і їх не потрібно вважати за несправності.

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	Розігрівання	Рис
4	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, суп, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Рості (деруни), омлети, паніровані обсмажені страви, ковбаски
8	Смаження, глибоке просмажування	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейк
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

ВИКОРИСТАННЯ

Вмикання приладу

Щоб увімкнути прилад, натисніть та утримуйте .

Для всіх рівнів потужності відображатиметься «0».

- Якщо протягом 20 секунд не зробити жодного вибору, прилад вимкнеться з міркувань безпеки.

Вибір зони приготування

Натисніть відповідний сенсор  для однієї або більше зон приготування і встановіть рівень потужності.

Вимкнення зони приготування

Торкніться «0» на шкалі потужності.

- Якщо протягом 20 секунд не зробити жодного вибору, а також якщо всі інші зони приготування вимкнені, прилад вимикається.

Вимкнення варильної поверхні

Торкніться  на кілька секунд, щоб вимкнути варильну поверхню.

- Якщо протягом 20 секунд не зробити жодного вибору на дисплеї, а також якщо всі інші зони приготування вимкнені, прилад вимикається.

Індикатор залишкового тепла

Після того, як зона приготування вимкнулася і все ще гаряча, на панелі горить індикатор «Н», доки існує небезпека опіку.

Налаштування розморожування

Із функцією розморожування можна розморожувати страви, а також м'яко розтоплювати масло, шоколад або мед.

- Виберіть зону приготування натисканням відповідного сенсора.

- Натисніть .

Регулювання PowerPlus

Для зон приготування і витяжки можна встановити додаткову потужність.

Вибрана зона приготування працюватиме з надвисокою потужністю протягом 10 хвилин. Цей режим можна використовувати, наприклад, для швидкого нагрівання великої кількості води.

- Виберіть одну з зон приготування і двічі натисніть «9» на шкалі потужності. На відповідному сенсорі відображатиметься .

Таймер

Якщо встановлено таймер, зона приготування вимкнеться по завершенні заданого часу.

Налаштування таймера

- Варильна поверхня увімкнена

- Вибрано зону приготування

- Натисніть сенсор .

- Встановіть таймер на період від 1 до 99 хвилин.

Зміна налаштування таймера

- Таймер встановлений.

- Натисніть активну зону приготування для таймера, значення якого слід змінити.

- Натисніть сенсор .

- Встановіть таймер на період від 1 до 99 хвилин.

Функція з'єднування

Завдяки функції з'єднування можна вмикати дві зони приготування для їхнього одночасного регулювання.

Це дозволяє використовувати посуд із дном більшого розміру.

Одночасно натисніть потрібні кнопки для вибору 2 зон для з'єднування, доки на сенсорі не буде відображатися , що вказує на активацію цієї функції.

Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.

Попередження: Ліві зони приготування неможливо з'єднувати із правими, і навпаки.

Блокування від дітей

- Прилад увімкнено

- Для активації:

Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 на шкалі потужності. Усі сенсори відображатимуть . Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.

- Для вимикання:

Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 на шкалі потужності. Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.

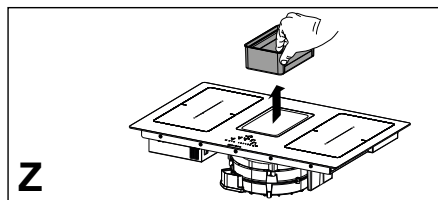
МОДЕЛЬ	FMA 839 HI
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (стандартне налаштування)
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт
Загальна максимальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Фільтр з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів можна регенерувати. Дотримуйтесь інструкцій, наданих на самому комплекті, як щодо методу регенерації, так і щодо періоду заміни.

Фільтри-жировловлювачі **Z**:

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.



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 припікання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання.
- ▷ 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 витекло 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 розплавлений пластик 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.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Коди помилок			
Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Усунення
Під час вмикання лунає зумер. Код помилки не відображається	Елементи керування витяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до плати електроніки витяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
ER03	Датчик постійно активується. Сенсорна панель вимикається через 10 секунд.	На скляному покритті, датчиках чи елементах керування присутні вода або посуд.	Очистьте поверхню елементів керування. Приберіть предмети з датчиків.
ER20	Внутрішня помилка сенсорної панелі	-	Замініть сенсорну панель.
ER21	Перегрівання.	Контролер температури визначив температуру вищу за 85° C.	Дайте варильній поверхні охолонути. Помилка зникне, коли температура стане меншою за 75° C.
			Перевірте термоізоляцію.
ER22	Неправильна робота кнопок. Інтерфейс користувача вимикається через 3,5-7,5 секунд.	-	Замініть сенсорну панель
ER31	Розбіжності конфігурації індукційного модуля та сенсорної панелі.	Дані конфігурації генератора не збігаються із даними конфігурації сенсорної панелі.	Нова конфігурація.
			Замініть сенсорну панель.
			Замініть генератор.
ER36	Внутрішня помилка сенсорної панелі	-	Замініть сенсорну панель.
ER47	Помилка зв'язку між сенсорною панеллю та індукційним модулем	LIN-кабель пошкоджений. Відсутність живлення у LIN-кабелі.	Замініть кабель. Перевірте правильність підключення кабелю.
E2	Датчик зони приготування перегрівається. Сенсорна панель вимикається через 10 секунд.	Посуд пустий	Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Неправильний посуд. Зони приготування вимкнені.	Посуд втрачає свої магнітні характеристики	Використовуйте відповідний посуд
		Внутрішня помилка в електричних контурах генератора	Замініть модуль
E4	Помилка конфігурації Зону приготування неможливо увімкнути.	Ще не проведена конфігурація індукційного модуля.	Виконайте ручну конфігурацію.

E5	Відсутність зв'язку між інтерфейсом користувача та генератором індукції. Зону приготування неможливо увімкнути	Несправність LIN-кабелю або кабелю живлення.	Перевірте кабелі та напругу живлення.
		Внутрішня помилка в електричних контурах генератора або фільтра.	Замініть модуль.
E6	Напруга живлення за межами допустимого діапазону (напруга та/або частота). Зону приготування неможливо увімкнути	Напруга живлення за межами допустимого діапазону (подробіці див. в технічних характеристиках).	Перевірте напругу живлення.
		Внутрішня помилка в електричних контурах генератора.	Замініть модуль.
E7	Внутрішня помилка сенсорної панелі. Зони приготування вимкнені.	-	Замініть модуль.
E8	Несправність витяжки.	Витяжка заблокована.	Проведіть очищення і видаліть причини блокування.
		Несправність вентилятора або електронного модуля.	Замініть модуль.
E9	Помилка датчика температури зони приготування. Відповідна зона приготування вимкнена.	Контур датчика температури розімкнений або коротке замикання.	Замініть індуктор.
EA	Внутрішня помилка сенсорної панелі. Зони приготування вимкнені.	-	Замініть генератор.
EH	Датчик температури заблокований. Відповідна зона приготування вимкнена.	Після вмикання зони приготування температура не змінюється (мін. 10 K / 5 хв.).	Замініть індуктор.

TC = СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ
UI = ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА
NTC = ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

- ▷ Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.
 - ▷ Заміняти 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.

УТИЛІЗАЦІЯ

- ▷ Символ  на виробі або на упаковці вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його необхідно направити у відповідний пункт збору для повторної переробки електричного й електронного обладнання. Забезпечивши належну утилізацію продукту, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що можуть статися в разі неналежного поводження з цим приладом. Щоб отримати докладнішу інформацію щодо утилізації цього виробу, зверніться до служби вивезення та утилізації відходів або в магазин, у якому придбано цей виріб.
- ▷ Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС стосовно зменшення використання небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ідентифікація пристрою

Тип: 4300

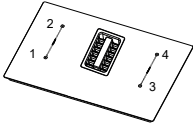
Модель: FMA 839 HI

- Див. паспортну табличку на нижній частині пристрою.
- Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

Докладніші технічні характеристики можна знайти на сайті:

– www.franke.com

FMA 839 HI



1, 2 Гнучка зона приготування 1 + 2 в режимі з'єднування
3, 4 Гнучка зона приготування 3 + 4 в режимі з'єднування

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	830 × 520 (Ш × Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц	
Електричні дані та характеристики нагрівальних елементів		
Зона приготування 1, 2, 3, 4	2100 Вт Підсилення потужності Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гнучка зона приготування 1 + 2, 3 + 4	3000 Вт Підсилення потужності Power Boost: 3700 Вт	210 x 390

Параметр	Значення	Одиниця вимірювання
Вага пристрою	21	кг
Кількість зон приготування	4	
Джерело тепла	Індукційна спіраль	

УКАЗАТЕЛЬ

Информация о руководстве	142
Информация по безопасности	142
Электрическое соединение	150
Общий вид	151
Типы устройств управления	152
Устройства управления	153
Функции	155
Устройства управления вытяжкой	158
Меню пользователя (индивидуальная настройка)	159
Меню монтажника (настройка мощности варочной панели)	160
Устройство прибора	161
Принцип действия	164
Очистка и уход	165
Решение проблем	166
Обслуживание и ремонт	168
Утилизация	168
Технические характеристики	169

ИНФОРМАЦИЯ О РУКОВОДСТВЕ

Настоящие инструкции по эксплуатации относятся к нескольким моделям вытяжки. Поэтому возможно, что некоторые описанные ниже характеристики и функции отсутствуют в приобретенной вами модели.

- ▶ Необходимо внимательно прочитать инструкции по эксплуатации, прежде чем приступить к использованию прибора.
- ▶ Аккуратно храните инструкции по эксплуатации.
- ▶ Пользуйтесь описанным в настоящих инструкциях прибором только в соответствии с предусмотренным применением.

Символ	Значение
	Предупреждение об опасности. Предупреждение об опасности повреждения.
	Безопасные действия и меры предосторожности во избежание повреждений и убытков.
	Действие. Указывает на необходимость выполнения данного действия.
	Результат. Результат одного или нескольких действий.
	Условие, которое должно быть соблюдено, прежде чем будет предпринято следующее действие.

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

❶ В целях собственной безопасности и для правильной эксплуатации прибора внимательно прочитайте настоящее руководство, прежде чем приступить к его установке и использованию. Данные инструкции должны всегда храниться вместе с прибором, даже в случае вашего переезда или его продажи.

Пользователи должны хорошо знать принцип действия прибора и его характеристики безопасности.

Индукционные системы варочных панелей соответствуют положениям нормативных правил по электромагнитной совместимости (EMC) и директивы по воздействию электромагнитных полей

(EMF) и не создают помех для других электронных приборов. Носители электрокардиостимуляторов и других имплантируемых электронных устройств должны проконсультироваться с лечащим врачом или с производителем имплантированного устройства для оценки его устойчивости к помехам.

 **Электрические соединения прибора** должны быть выполнены техническим специалистом. Прежде чем подключать прибор к электрической сети, прочитайте раздел **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ**.

В приборах, оснащенных кабелем питания, положение контактных зажимов или участок проводников между анкерным креплением кабеля и зажимами должно быть рассчитано так, чтобы напряжение проходило через проводники электрического тока до попадания его на заземляющий

проводник в случае выпадения кабеля из анкерного зажима.

- ▷ Производитель не несет ответственность за повреждения, возникающие в результате неправильной или ненадлежащей установки прибора.
- ▷ Проверьте соответствие напряжения сети указанному на паспортной табличке, закрепленной внутри прибора.
- ▷ В стационарные электрические соединения должны быть встроены разъединители, предусмотренные действующими законами.
- ▷ Для приборов класса I следует проверить, чтобы электрическая проводка в доме гарантировала необходимое заземление.
- ▷ Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего диаметра. Смотри параметры приобретаемых принадлежностей,

указанные в руководстве по установке прибора (минимальный диаметр круглых труб 120 мм). Выпускная труба должна быть по возможности короткой.

- ▷ Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
- ▷ Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
- ▷ Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
- ▷ Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов.

При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар с тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.

- ▷ Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
- ▷ В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен изготовителем вытяжки, официальным сервисным центром или квалифицированным мастером, чтобы предупредить возникновение опасных ситуаций.
- ▷ Электрическая вилка прибора должна быть

вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.

- ▷ Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.

⚠ ВНИМАНИЕ: прежде чем приступить к установке прибора, снимите с него защитную пленку.

- ▷ Используйте только винты и мелкие комплектующие, прилагаемые к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: невыполнение установки винтов и крепежных деталей, предусмотренных данными инструкциями, может стать причиной возникновения опасных ситуаций поражения электрическим током.

- ▷ Не рекомендуется смотреть прямо на освещение через оптические приборы (бинокли, увеличительные стекла и т. д.).
- ▷ Дети не должны выполнять очистку и повседневное обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- ▷ Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- ▷ Запрещается пользоваться прибором лицам (а также детям) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и не имеющим соответствующего опыта и знаний без присмотра и предварительного обучения правилам эксплуатации со стороны ответственного за их безопасность лица.
- ▷ Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

возможностями, а также не имеющие необходимого опыта и знаний, но только под присмотром ответственных лиц и при условии, что они обучены правилам безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с ним риски. Запрещается детям играть с прибором.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время использования прибор и его доступные части сильно нагреваются.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, за исключением ситуаций, когда они постоянно находятся под присмотром.

▷ Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). См. раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.

▷ Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или другом топливе (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).

▷ **ВНИМАНИЕ:** в случае повреждения поверхности прибора его следует выключить во избежание опасности поражения электрическими разрядами.

▷ Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.

▷ Запрещается касаться прибора мокрыми частями тела.

▷ Не чистите изделие пароочистителями.

▷ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки

- на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреваться.
- ▷ После использования прибора выключите элемент варочной панели соответствующим устройством управления и не доверяйте показаниям детектора присутствия кастрюли.
 - ▷ **ВНИМАНИЕ:** готовка без присмотра с использованием жира и масла может быть опасной и привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите прибор и заглушите пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.
 - ▷ **ВНИМАНИЕ:** за процессом приготовления пищи следует следить. Короткие процессы готовки должны постоянно находиться под контролем.
 - ▷ Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
 - ▷ **ВНИМАНИЕ:** опасность возникновения пожара. Не кладите никакие предметы на варочные поверхности.
 - ▷ Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с помощью выключателя с разведением контактов (3 мм), который обеспечивает полное отключение тока в условиях III категории перенапряжения.
 - ▷ Прибор не должен подвергаться воздействию атмосферных агентов (дождь, солнце).
 - ▷ Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям изготовителя.

Требования к мебели

- ▷ Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- ▷ В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- ▷ При монтаже встраиваемых приборов различные комплектующие (пластмассы и фанерованная древесина) должны устанавливаться на теплостойкий клей (мин. 100 °C): использование несоответствующих материалов и клея может привести к их деформации и отсоединению.
- ▷ В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- ▷ Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- ▷ Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия. Из соображений эргономики мы рекомендуем

минимальное расстояние 1000 мм).

- ▷ Чтобы предупредить просачивание жидкостей между рамой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

Правильная эксплуатация прибора

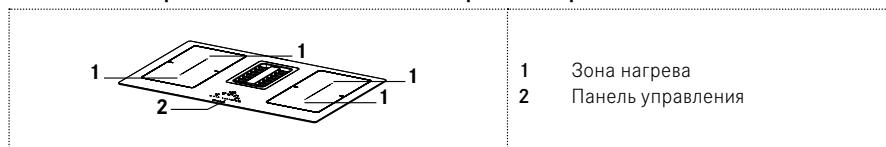
- ▷ Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- ▷ Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- ▷ При готовке во фритюрнице постоянно следите за ее работой: сильно нагретое масло может воспламениться.
- ▷ Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- ▷ Не следует устанавливать прибор за декоративной дверью, так как она может нагреваться.
- ▷ Во избежание повреждений прибора запрещается на него залезать.
- ▷ Чтобы не повредить силиконовую прокладку, не ставьте горячие кастрюли и сковороды на раму.
- ▷ Не рекомендуется резать и обрабатывать продукты на стеклокерамической поверхности, а также не следует на нее ронять твердые предметы. Не двигайте сковороды и кастрюли по стеклокерамической поверхности.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

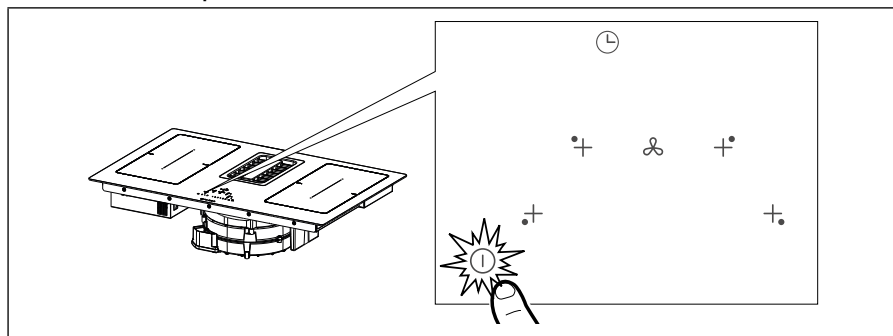
- ▷ Электрические соединения прибора должны быть выполнены техническим специалистом.
- ▷ В данном приборе предусмотрено соединение в звезду “Y”, что требует наличия нейтрального провода. Кабель питания должен иметь характеристики не ниже типа H05VV-F. ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ соединение: минимальное сечение проводов 2,5 мм². Внешний диаметр кабеля питания: мин. 7 мм – макс. 15 мм.
- ▷ Соединительные клеммы находятся под крышкой соединительной коробки.
- ▷ Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- ▷ Соедините прибор как показано на схеме (в соответствии с требованиями к сетевому напряжению действующих в стране установки нормативных документов).
- ▷ Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм². В случае использования кабеля питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм² придерживайтесь следующих инструкций: для трехфазного соединения разделите 2 провода и снимите синюю оплетку с серых проводов.

ОБЩИЙ ВИД

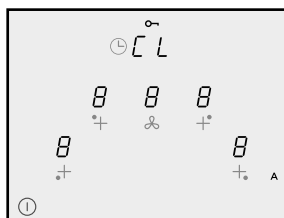
FMA 839 HI - Варочная панель с 4 зонами нагрева и встроенной вытяжкой



Кнопки и индикаторы



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ⓘ, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели. Все сенсоры показывают 0, а сенсоры таймера – “С L”.



В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 20 секунд неиспользования.

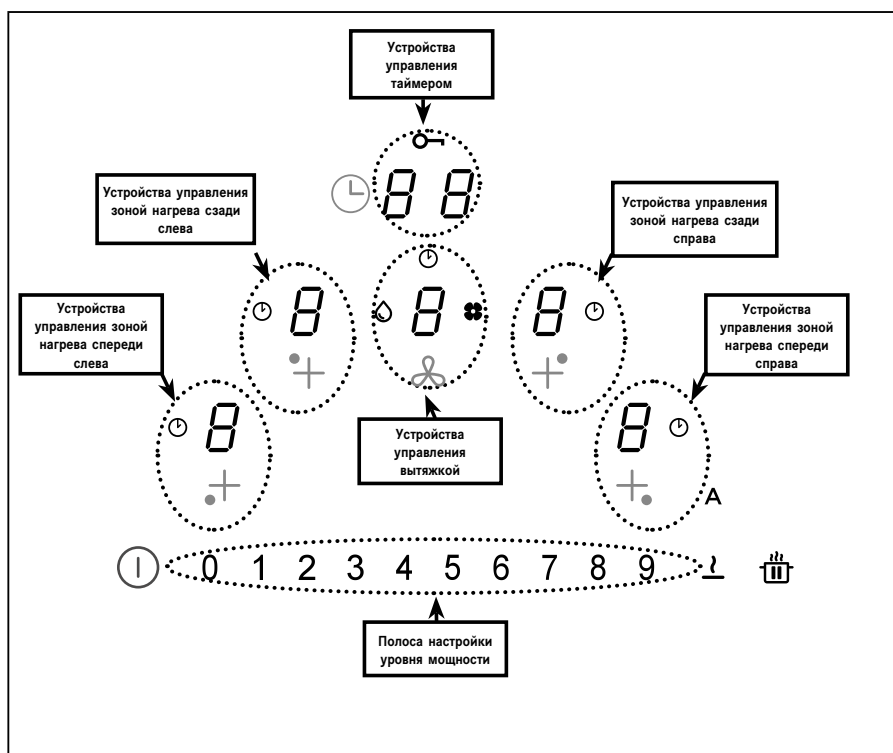
Внимание: в целях безопасности варочную панель можно всегда выключить кнопкой On/Off ⓘ.

Внимание: все функции на панели управления, которые можно выбрать, всегда освещены / видны, и включить можно только их.

Предупреждения для монтажника: проверьте и при необходимости измените настройку мощности варочной панели. См. раздел “**Меню монтажника (Настройка мощности варочной панели)**”.

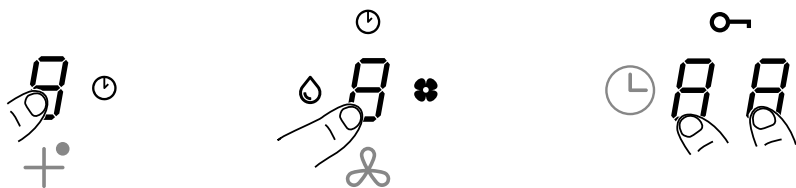
По стандартной настройке панель потребляет **7,4 кВт**.

ТИПЫ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

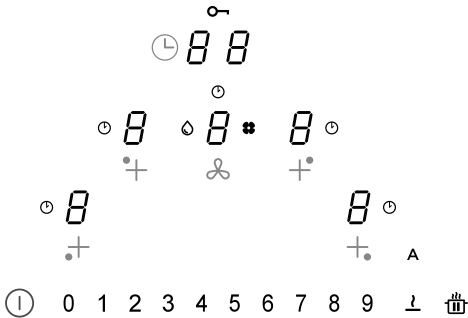


Устройства управления зонами нагрева, вытяжки и таймера можно включить нажатием соответствующего сенсора .

Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.



УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ

	
Устройства управления	Описание
	Выбор устройств управления зоны нагрева В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ①. Зоны нагрева можно включить нажатием соответствующего сенсора 8. Яркая подсветка соответствующего сенсора подтверждает выполнение команды. Символ ① указывает на то, что таймер, соответствующий выбранной зоне, включен (см. функцию “Таймер зон нагрева”).
	Выбор устройств управления вытяжкой В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ①. Устройства управления вытяжкой включаются нажатием на соответствующий сенсор 8. Яркая подсветка соответствующего сенсора подтверждает выполнение команды. Символ ① указывает, что таймер, соответствующий функциям вытяжки, находится в работе. Символ ② указывает на необходимость проведения операций по обслуживанию/очистке жирового фильтра после 100 часов работы прибора. Символ ③ указывает на необходимость проведения операций по обслуживанию угольного фильтра (против запахов) после 200 часов работы прибора.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Выбор мощности зон нагрева и/или скорости вытяжки В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ①. Полоса настройки мощности видна только после выбора сенсора вытяжки или сенсора одной из 4 зон нагрева. Мощность зон нагрева и скорость работы вытяжки можно повысить или понизить нажатием непосредственно на нужный параметр или движением пальца по полосе (справа налево или наоборот) в зависимости от необходимости увеличить или уменьшить настроенное значение.

	Выбор устройств управления таймером В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off ①. Выберите зону устройств управления для настройки таймера зон нагрева и вытяжки; стандартная настройка таймера соответствует “C L” (см. функции таймера). Символ  указывает на кнопку для регулировки функций безопасности (см. “Блокировка кнопочной панели (чистка)”.
	В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор A горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше “1”. Вытяжка отключается нажатием на индикатор A; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее “1”, о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора A на рассеянный свет. Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор A, подсветка которого становится яркой.
	Функция ПАУЗА и ПОВТОРНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ. В сочетании с другими кнопками позволяет войти в меню пользователя.
	С помощью функции Defrost можно размораживать продукты и медленно растапливать сливочное масло, шоколад, мед и т.д. В сочетании с другими кнопками позволяет войти в меню монтажника.

ФУНКЦИИ

Функция	Описание
Блокировка кнопочной панели (Безопасность детей)	Позволяет блокировать настройки варочной панели, чтобы воспрепятствовать их случайному изменению.
	Включение: без кастрюль на варочной панели нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите индикатор и проведите пальцем от 0 до 9 по полосе настройки мощности, следя за переключением символов. Команда подтверждается переключением всех сенсоров на  . Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.
	Выключение: нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 9 до 0 по полосе настройки мощности, следя за переключением символов. Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.
Блокировка кнопочной панели (Очистка)	Позволяет заблокировать настройки варочной панели в течение 15 секунд для быстрой очистки поверхности.
	Включение: одновременно нажмите на сенсоры  зон нагрева спереди справа и слева. На дисплее зоны устройств управления для настройки таймера отображается обратный отсчет от 15 секунд и включается  .
	Выключение: нажмите  или дождитесь истечения 15 секунд.
Таймер зон нагрева	Обратный отсчет со звуковым сигналом для запрограммированного отключения каждой зоны нагрева.
	Включение: при включенной варочной панели выберите одну из 4 зон нагрева и настройте значение мощности на полосе настройки. По отдельности нажмите на сенсоры зоны управления таймером, настройте нужные параметры каждого параметра отдельно, выбирая их на полосе настройки уровня мощности (минимум 1 минута, максимум 99 минут). Команда подтверждается через 10 секунд неиспользования.
	На дисплее зоны устройств управления таймером отображается, если настроен, обратный отсчет, в противном случае выводится стандартная настройка “С L”. Таймер может быть настроен для всех зон, при этом на дисплее всегда отображается наименьшее оставшееся время.
	Повторите операции для изменения настройки параметра таймера.
	Выключение: установите на ноль параметры таймера или нажмите  .

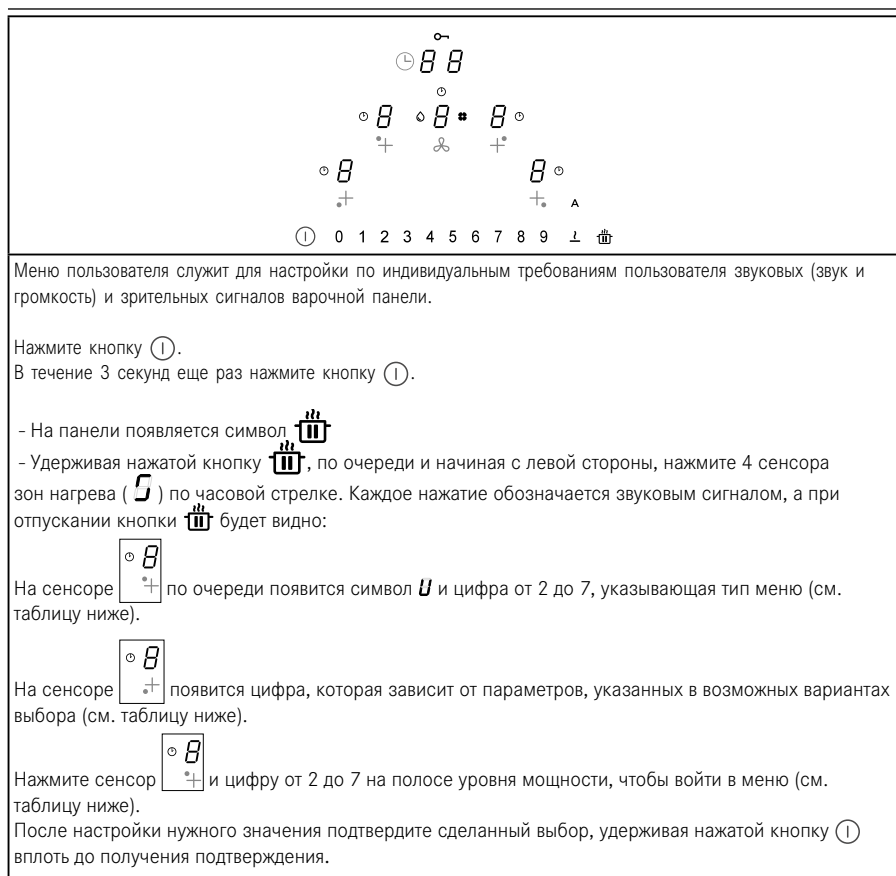
Таймер (общий)	Обратный отсчет со звуковым сигналом для обычного (общего типа) использования.
	Включение: при включенной варочной панели, на которой нет кастрюль, по отдельности нажмите на сенсоры зоны управления таймером, настройте нужные параметры каждого параметра отдельно, выбирая их на полосе настройки уровня мощности (минимум 1 минута, максимум 99 минут).
	На дисплее зоны устройств управления таймером отображается, если настроен, обратный отсчет, в противном случае выводится стандартная настройка “ C L “. Выключение: настройте на ноль параметры таймера или нажмите ① два раза при выключенной варочной панели.
Функция сохранения блюд теплыми	Включение: выберите одну из 4 зон нагрева и нажмите кнопку  . Сенсор выбранной зоны показывает  .
	Выключение: нажмите кнопку  или ①.
Функция Турбо	Зоны нагрева и вытяжка могут быть настроены для работы на повышенной мощности.
	Включение: как для вытяжки, так и для зон нагрева нажмите 2 раза цифру “ 9 “ на полосе настройки мощности. Соответствующий сенсор отображает  .
	Выключение: выберите одно из других возможных значений на полосе настройки мощности.
Функция Быстрый подогрев	Выберите одну из 4 зон нагрева и в течение 3 секунд нажмите выбранное значение на полосе настройки мощности (от 1 до 8). В течение определенного времени зона нагрева будет находиться на максимальном уровне мощности, а затем переключится на настроенное значение (см. таблицу ниже). На дисплее отображается “ A “ + выбранное значение. 1 -> 40 секунд 2 -> 72 секунды 3 -> 120 секунд 4 -> 176 секунд 5 -> 256 секунд 6 -> 432 секунды 7 -> 120 секунд 8 -> 192 секунды 9 -> недоступно P -> недоступно

Функция Пауза + Повторное включение	Данная функция блокирует все настройки панели примерно на 10 минут, если пользователю необходимо ненадолго отлучиться. Во время паузы: - Зоны нагрева не потребляют энергию. - Все таймеры остановлены. - Функции “Турбо” и “Быстрый подогрев” отключены. По истечении 10 минут варочная панель продолжит работу со всеми выполненными ранее настройками.
Функция Возврат в исходное положение	Включение: нажмите кнопку  в течение не менее 1 секунды, все сенсоры указывают . Выключение: нажмите кнопку  в течение не менее 1 секунды до тех пор, пока он не будет мигать, в течение 10 секунд нажмите любую другую кнопку.
Функция Мост	Функция позволяет восстановить все настройки панели в случае ее непроизвольного выключения или неожиданного прерывания подачи электроэнергии. Если в течение 6 секунд вновь включить отключенную варочную панель кнопкой , кнопка  мигает в течение 6 секунд. Еще раз нажмите кнопку, чтобы восстановить настроенные ранее функции. Операция подтверждается звуковым сигналом. Если в течение 6 секунд вновь включить отключенную панель, настроенные ранее функции автоматически восстанавливаются.
Автоматическая функция обнаружения кастрюли	Функция обеспечивает объединение 2 зон нагрева, что позволяет регулировать их работу как одной большой зоны. Это дает возможность использовать кастрюли большого диаметра. Включение: на включенной варочной панели одновременно нажмите нужные кнопки, чтобы выбрать 2 зоны нагрева, объединяемые функцией моста, пока не загорится сенсор , указывая на приведении функции в действие. Другой сенсор служит для настройки мощности. Внимание: левые зоны нагрева нельзя объединить с правыми и наоборот. Выключение: одновременно нажмите кнопки, использованные для образования моста, чтобы погас символ .
Индикация остаточного тепла	Если на одну из зон нагрева поставить кастрюлю, варочная панель автоматически обнаруживает ее наличие и включает соответствующий сенсор максимальной яркости, отображая . Индикация остаточного тепла служит для обеспечения безопасности, указывая, что температура поверхности зоны нагрева выше или равна 60° С и при прикосновении к ней голыми руками можно обжечься. Сенсор соответствующей зоны нагрева указывает .

УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ ВЫТЯЖКОЙ

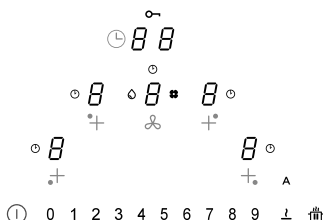
	
	Символ таймера. Выбрав сенсор вытяжки, нажмите на сенсор управления работой таймера, чтобы настроить обратный отсчет времени.
	Символ обслуживания жирового фильтра Сигнализация о необходимости очистить жировой фильтр, отображаемая индикатором , активирована всегда.
	Символ обслуживания угольного фильтра - По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. Нажмите кнопку Вкл/выкл. При отключенной нагрузке нажмите на сенсор управления вытяжкой, чтобы привести в действие функцию всасывания. Еще раз нажмите на сенсор в течение 5 секунд, чтобы: Включить угольный фильтр - Символ угольного фильтра (удаления запахов) загорится на 1 секунду, а устройство подаст двойной звуковой сигнал. Выключить угольный фильтр - Символ угольного фильтра (удаления запахов) дважды мигнет, а устройство подаст двойной звуковой сигнал.
 	Сброс и повторное включение фильтров - Через 200 рабочих часов угольного фильтра и 100 рабочих часов фильтра жиров включение соответствующих значков означает, что необходимо выполнить техобслуживание указанного фильтра. После проведения техобслуживания выключенного фильтра выполните следующее: - Включите ярус вкл/выкл - Нажмите на сенсор вытяжки  для подключения нумерованной панели. - Удерживайте кнопку А в течение 5 секунд и дождитесь подтверждения сброса, о чем сигнализирует двойной звуковой сигнал и выключение символа. - Если подтверждение сброса (двойной звуковой сигнал и выключение символа) не произойдет через 6 секунд, выключите ярус и повторите порядок действий с начала.
“9”	На полосе настройки мощности нажмите “ 9 ” для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 1. Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
	На полосе настройки мощности два раза нажмите “ 9 ” для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости 2. Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
Задержка	Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Для отключения автоматического режима нажмите А. Нажмите на сенсор вытяжки и настройте скорость ее работы на полосе уровня мощности. Нажмите на сенсор управления таймером с символом “CL”, который начнет обратный отсчет, настроенный на 15 минут.

МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА)



Код меню	Описание	Значение
U2	Меню регулировки громкости звука кнопок.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Меню регулировки громкости звука аварийных сигналов.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Меню регулировки яркости дисплея.	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Мин.
U5	Меню регулировки символов обратного отсчета.	0 - 1
U6	Меню функции обнаружения кастроли всегда в рабочем состоянии.	0 - 1
U7	Меню регулировки звукового сигнала по завершении обратного отсчета.	0 - 1 - 2

МЕНЮ МОНТАЖНИКА (НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ)



При первом подключении прибора к электрической сети дома монтажник должен настроить мощность конфорок варочной панели с учетом реальных возможностей и емкости сети.

Если такая настройка не требуется, можно сразу включить варочную панель кнопкой ①, в противном случае необходимо выполнить описанные ниже операции, чтобы войти в соответствующее меню.

- При первой подаче электрического тока на панель мигает символ 8.

- Держите нажатой кнопку 8.

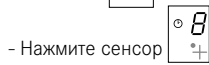
По очереди и начиная с правой стороны, нажмите 4 сенсора зон нагрева (8) против часовой стрелки. Каждое нажатие обозначается звуковым сигналом, а при отпускании кнопки 8 будет видно:



На сенсоре по очереди появятся 8 и 0.



На сенсоре появится 0.



- Нажмите сенсор 8 и цифру 8 на полосе уровня мощности, чтобы войти в меню настройки.

Операция подтверждается изменением изображения с (8 и 0) на (8 и 8). С этого момента вы находитесь в меню настройки мощности варочной панели.



Нажмите сенсор 8 и выберите одно из значений, показанных на полосе мощности (0-1-2-3) в соответствии с приведенной ниже таблицей.

После настройки нужного значения подтвердите сделанный выбор, удерживая нажатой кнопку ① вплоть до получения подтверждения.

① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 + -	
	кВт
0	7,4 кВт
1	4,5 кВт
2	3,5 кВт
3	2,8 кВт

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

Функция регулировки мощности

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением. Функция регулировки мощности контролирует подачу максимальной мощности, равной 3,7 кВт/16 А, на комбинированные элементы нагрева (фазы правой и левой стороны) и оптимизирует ее распределение, предупреждая перегрузку индукционной системы.

С этой целью общая мощность варочной панели постоянно контролируется и в случае необходимости снижается. Если подача требуемой общей мощности невозможна, элемент системы контроля по стандартной настройке снижает мощность другого нагревательного элемента до ближайшего нижнего уровня соответствующей кривой мощности, чтобы потребление тока не превышало 16 А.

В таком случае генератор отслеживает последнюю, наиболее приоритетную команду, отправленную с интерфейса пользователя, и понижает, если нужно, ранее заданные настройки для другого нагревательного элемента.

Функция регулировки мощности включается также до обнаружения наличия кастрюли на нагревательном элементе.

Пример

Если в одной и той же фазе (фазы правой и левой стороны) выбирается более высокий уровень мощности (boost) (P) в одной зоне нагрева, автоматически другая зона нагрева не может одновременно превышать 5 уровень мощности.

Данное условие может меняться в зависимости от заданного в приборе ограничения (см. раздел "МЕНЮ МОНТАЖНИКА").

Принцип работы индукционных варочных панелей

Индукционные варочные панели действуют принципиально иначе по сравнению с традиционными варочными поверхностями и металлическими плитами. Индукционный элеме́нт нагреватель, расположенный под стеклокерамической поверхностью, мгновенно создает быстро меняющееся магнитное поле, которое нагревает кастрюли с намагничивающимся дном.

Сама стеклокерамическая поверхность нагревается горячей кастрюлей. Как только кастрюля убирается с зоны нагрева, подача тока немедленно прерывается.

Детектор наличия кастрюли

Каждая зона нагрева оборудована системой обнаружения кастрюли. Система обнаружения распознает кастрюли с намагничивающимся дном, которые пригодны для использования с индукционными варочными панелями.

Если кастрюля снимается с варочной поверхности во время готовки, или если используется непригодная для варочной поверхности кастрюля, на дисплее рядом со столбчатой диаграммой мигает символ . Если в течение времени обнаружения, равного 20 секундам, в зоне нагрева кастрюлей нет:

- зона нагрева автоматически отключается через 20 секунд
- дисплей каждой зоны нагрева отображает .

Кастрюли

Пригодные кастрюли

Для готовки на индукционных варочных поверхностях пригодны только кастрюли с полностью намагничивающимся дном. Магнит прилегает к поверхности в каждой точке дна кастрюли.

Кастрюли, пригодные для готовки на индукционных варочных панелях

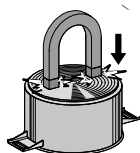
На индукционных варочных панелях следует использовать металлические кастрюли, обладающие магнитными свойствами и имеющие достаточно широкое дно.

Пригодные кастрюли

- ✓ Стальные кастрюли с эмалированным покрытием и толстым дном.
- ✓ Чугунные кастрюли с эмалированным дном.
- ✓ Кастрюли из многослойной нержавеющей стали, из нержавеющей ферритной стали и алюминиевые кастрюли со специальным дном.

Непригодные кастрюли

- ✓ Кастрюли и сковороды из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.
- ▶ Для проверки пригодности кастрюли поднесите ко дну магнит: если магнит залипает, кастрюля пригодна для готовки на индукционной варочной поверхности. За неимением магнита можно налить в кастрюлю немного воды, поставить ее в зону нагрева и включить прибор. Если на дисплее появляется символ , кастрюля непригодна для индукционной варочной панели.

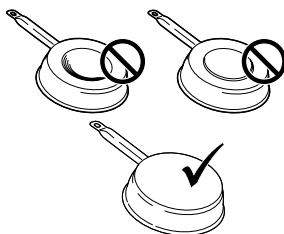


Внимание: пользуйтесь только кастрюлями с совершенно гладким дном, пригодным для индукционных зон нагрева. Использование кастрюль с неровным дном может нарушить эффективность системы излучения тепла и препятствовать обнаружению кастрюли в зоне нагрева.

Шум в процессе готовки

Во время готовки кастрюли могут издавать шум. Это не указывает на неисправность и никак не влияет на работу прибора.

Шум зависит от типа используемых кастрюль. Если шум вызывает раздражение, имеет смысл заменить кастрюлю.



Указания по энергосбережению

- ▶ Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру зоны нагрева.



- ▶ В момент приобретения кастрюли проверьте, чтобы указанный на ней диаметр соответствовал диаметру дна или верхней части кастрюли, так как обычно именно верх бывает шире дна.
- ▶ При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно сэкономить время и электроэнергию, воспользовавшись скороваркой. Такой тип готовки позволяет также сохранить в продуктах витамины.
- ▶ Убедитесь, что в скороварке достаточно жидкости; при недостаточном количестве жидкости она нагревается, что может привести к повреждению как самой скороварки, так и зоны нагрева.
- ▶ Всегда по возможно закрывайте кастрюли соответствующими крышками.
- ▶ Выберите кастрюлю с учетом количества продуктов для готовки. Использование широких кастрюль, заполненных только частично, влечет за собой напрасный расход электроэнергии.

Зона нагрева	Дно кастрюли	
	Мин. Ø (рекомендуется)	Макс. Ø (рекомендуется)
210 мм × 190 мм (одинарная)	110 мм	145 мм

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основывается на создании электромагнитных полей. Электромагнитные поля генерируют тепло непосредственно на дне кастрюли. Кастрюли и сковороды могут создавать самые разные шумы или вибрировать, что зависит от их конструкции. Различные типы шумов описаны ниже.

Легкое жужжание (как шум трансформатора)

Такой шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева и зависит от количества энергии, передаваемой с зоны нагрева на кастрюлю. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкие свист

Такой шум возникает, когда емкость для готовки пустая, и прекращается, как только емкость заполняется водой или продуктами.

Потрескивание

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей соприкасающихся материалов. Этот шум издают кастрюли, он может меняться в зависимости от количества и типа приготовления продуктов.

Сильный свист

Такой шум возникает, когда кастрюля состоит из многочисленных, наложенных друг на друга материалов, а также, когда кастрюли максимально нагреваются или ставятся на две зоны нагрева. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Шум вентилятора

Для правильной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система отмечает слишком высокую температуру варочной панели.

Ритмичные звуки, схожие с тиканьем часов

Такой шум возникает, только когда в работе находится не менее трех зон нагрева, и пропадает или уменьшается в момент отключения одной из них.

Описанные виды шумов являются обычным для индукционной технологии явлением и не могут считаться дефектами работы прибора.

Уровень мощности	Способ готовки	Использовать для
1	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
2	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
3	Размягчение	Рис
4	Длительная готовка, выпаривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительная готовка, выпаривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная готовка, запекание	Паста, первые блюда, запеченное мясо
7	Легкое поджаривание	Блины, картофельные оладьи, омлет, панированные и жареные продукты, колбаски
8	Жарка, жарка в большом количестве масла	Мясо, картофельные чипсы
9	Быстрое поджаривание при высокой температуре нагрева	Бифштекс
P	Быстрый подогрев	Кипячение воды

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Включение прибора

Держите нажатой кнопку , чтобы включить прибор.

- На всех дисплеях уровня мощности отображается "0".
- Если не выполняются никакие другие настройки, прибор выключается через 20 секунд из соображений безопасности.

Выбор зоны нагрева

Нажмите на соответствующий сенсор  одной или нескольких зон нагрева и настройте уровень мощности.

Выключение зоны нагрева

Коснитесь "0" на полосе настройки мощности.

- Если не выполняются никакие другие настройки и другие зоны нагрева отключены, прибор выключается через 20 секунд.

Выключение варочной панели

Коснитесь символа  в течение нескольких секунд, чтобы выключить варочную панель.

- Если на дисплее не выполняются никакие другие настройки и все зоны нагрева отключены, прибор выключается через 20 секунд.

Индикатор остаточного тепла

Если после отключения зона нагрева остается еще горячей, на панели продолжает гореть буква "H", указывая на опасность ожога.

Настройка функции Defrost

С помощью функции Defrost можно размораживать продукты и медленно растапливать сливочное масло, шоколад и мед.

- Выберите зону нагрева нажатием соответствующего сенсора.
- Нажмите кнопку .

Регулировка PowerPlus (усиление мощности)

Зоны нагрева и вытяжка могут быть настроены для работы на повышенной мощности.

Выбранная зона нагрева работает на повышенной мощности в течение 10 минут. Функцию можно использовать, например, для быстрого подогрева большого количества воды.

- Выберите одну из зон и 2 раза нажмите "9" на полосе выбора мощности. Соответствующий сенсор отображает .

Таймер

В случае настройки таймера зона нагрева отключается по истечении заданного времени.

Настройка таймера

- Варочная панель включена
- Зона нагрева настроена

- Нажмите на сенсор .

- Настройте таймер в пределах от 1 до 99 минут.

Изменение настройки таймера

- Таймер настроен
- Нажмите на активную зону нагрева, для которой нужно изменить настройку таймера.
- Нажмите на сенсор .
- Настройте таймер в пределах от 1 до 99 минут.

Функция Мост

Функция "мост" позволяет включить две отдельные зоны нагрева, чтобы они работали и регулировались вместе. Это дает возможность использовать кастрюли большого диаметра.

Одновременно нажмите нужные кнопки, чтобы выбрать 2 зоны нагрева, объединяемые функцией моста, пока не загорится сенсор , указывая на приведении функции в действие.

Другой сенсор служит для настройки мощности.

Внимание: левые зоны нагрева нельзя объединить с правыми и наоборот.

Блокировка от детей

- Прибор включен

- Включение:

нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 0 до 9 по полосе настройки мощности. Все сенсоры показывают . Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.

- Выключение:

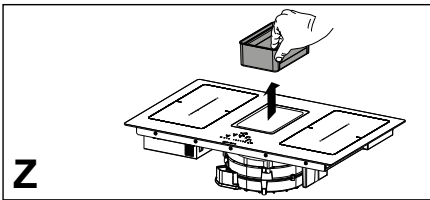
нажмите в течение 3 секунд один из 4 сенсоров зон нагрева, отпустите сенсор и проведите пальцем от 9 до 0 по полосе настройки мощности. Описанные операции должны выполняться в течение 10 секунд.

МОДЕЛЬ	FMA 839 HI
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	4,72 кВт
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	3,72 кВт
Общая максимальная мощность (варочная панель + вытяжка)	3,02 кВт

ОЧИСТКА И УХОД

Фильтр против запахов на активированном угле можно регенерировать. Придерживайтесь инструкций, прилагаемых к комплекту, по процедуре регенерации и сроков замены фильтра.

Жировые фильтры Жировые фильтры необходимо очищать раз в 2 месяца работы или чаще в случае очень интенсивного использования прибора; жировые фильтры можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине.



Общие рекомендации

- ▷ Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- ▷ Не рекомендуется использовать в пищу продукты, случайно упавшие и оставшиеся на поверхности, функциональных или декоративных элементах варочной панели.

Очистка прибора

- ▷ Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи.
- ▷ Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.

- ▷ Удалите присохшее загрязнение, например, убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно типа скребка.
- ▷ Удалите присохшее загрязнение, например убежавшее кипяченое молоко, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▷ Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▷ Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем еще раз протрите влажной тряпкой.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Коды ошибок			
Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
"Звуковая сигнализация при включении. Отсутствие отображения кода ошибки"	Не действует устройство управления вытяжкой	Поврежден или плохо соединен кабель LIN с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Датчик активирован в постоянном режиме. Сенсорное управление (ТС) выключается через 10 секунд.	Вода или кастрюля на стеклокерамике, на датчиках или на устройстве управления.	Очистить поверхность устройства управления. Удалить предметы с датчиков.
ER20	Внутренняя ошибка системы ТС.	-	Заменить систему ТС.
ER21	Перегрев.	Температурный датчик выявил температуру выше 85° C.	Дать варочной панели остыть, и при температуре 75°С отображение ошибки исчезнет.
			Проверить теплоизоляцию.
ER22	Неверная команда кнопки, интерфейс пользователя отключается через 3,5 - 7,5 сек.	-	Заменить систему ТС.
ER31	Несоответствующая конфигурация сенсорного управления (ТС) и индукционной системы.	Параметры конфигурации генератора не совпадают с параметрами сенсорного управления.	Новая конфигурация.
			Заменить систему ТС
			Заменить генератор.
ER36	Внутренняя ошибка системы ТС.	-	Заменить систему ТС.
ER47	Ошибка связи между системой ТС и индукционной системой	Поврежден кабель LIN. Отсутствие тока в кабеле LIN.	Заменить кабель. Убедиться в правильном подключении кабеля.
E2	Перегрев датчика зоны нагрева. Система ТС выключается через 10 секунд.	Пустая кастрюля.	Не нагревать пустые кастрюли.
E3	Неправильный тип кастрюли. Зоны нагрева в режиме Off (выключены).	Кастрюли теряют магнитные свойства.	Использовать соответствующие кастрюли.
		Внутренняя ошибка в контурах генератора.	Заменить модуль.
E4	Ошибка конфигурации. Зона нагрева не может быть активирована.	Модуль индукционного нагрева еще не настроен.	Выполнить настройку вручную.

E5	Отсутствие связи между UI и индукционным генератором. Зона нагрева не может быть активирована.	Поврежден кабель LIN или кабель питания.	Проверить проводку и напряжение питания.
		Внутренняя ошибка в контурах генератора или фильтра.	Заменить модуль.
E6	Напряжение питания за пределами допустимого (напряжение и/или частота). Зона нагрева не может быть активирована.	Напряжение питания за пределами допустимого (см. более подробно технические характеристики).	Проверить сетевое напряжение.
		Внутренняя ошибка в контурах генератора.	Заменить модуль.
E7	Внутренняя ошибка системы ТС. Зоны нагрева выключены.	-	Заменить модуль.
E8	Неисправность вытяжки.	Вытяжка засорена.	Очистить и удалить засоры.
		Неисправность вентилятора или электронного модуля.	Заменить модуль.
E9	Ошибка температурного датчика зоны нагрева. Соответствующая зона нагрева в режиме Off (выключена).	Разомкнут контур температурного датчика или произошло короткое замыкание.	Заменить катушку индуктивности.
EA	Внутренняя ошибка системы ТС. Зоны нагрева в режиме Off (выключены).	-	Заменить генератор.
EH	Температурный датчик заблокирован. Соответствующая зона нагрева в режиме Off (выключена).	Температура не меняется (мин. 10 К / 5 минут) после активации зоны нагрева.	Заменить катушку индуктивности.

ТС = СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
UI = ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
NTC = ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДАТЧИК

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

- ▷ Следите, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнял только изготовитель или сервисный центр.
- ▷ Следите, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

- ▶ При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:
 - Тип неисправности
 - Модель прибора (Арт./Код)
 - Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке. Опознавательная табличка закреплена к основанию прибора.

УТИЛИЗАЦИЯ

- ▷ Символ  на изделии или на упаковочном материале указывает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым отходом; оно должно быть сдано в специальный сборный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Правильное уничтожение изделия позволит избежать потенциально негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей. За более подробной информацией об обращении, вторичном использовании и переработке изделия обращайтесь в районное компетентное учреждение, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.
- ▷ Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Идентификация изделия

Тип: 4300

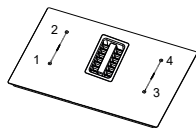
Модель: **FMA 839 HI**

- ▶ Смотри опознавательную табличку, закрепленную к основанию прибора.
- ▶ Изготовитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данных инструкциях по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.

Более подробная информация о технических характеристиках прибора представлена на сайте:

– www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Гибкая зона нагрева 1 + 2 с функцией «мост»
3,4 Гибкая зона нагрева 3 + 4 с функцией «мост»

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Полезные размеры	-	830 × 520 (Дл х Гл)
Напряжение / частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц	
Данные электрической системы и нагревательных элементов		
Зона нагрева 1,2,3,4	2100 Вт; Power Boost: 3000 Вт	210 x 190
Гибкая зона нагрева 1 + 2, 3 + 4	3000 Вт Power Boost: 3700 Вт	210 x 390
Параметр	Значение	Единица измерения
Вес прибора	21	кг
Число зон нагрева	4	
Источник тепла	индукция	

