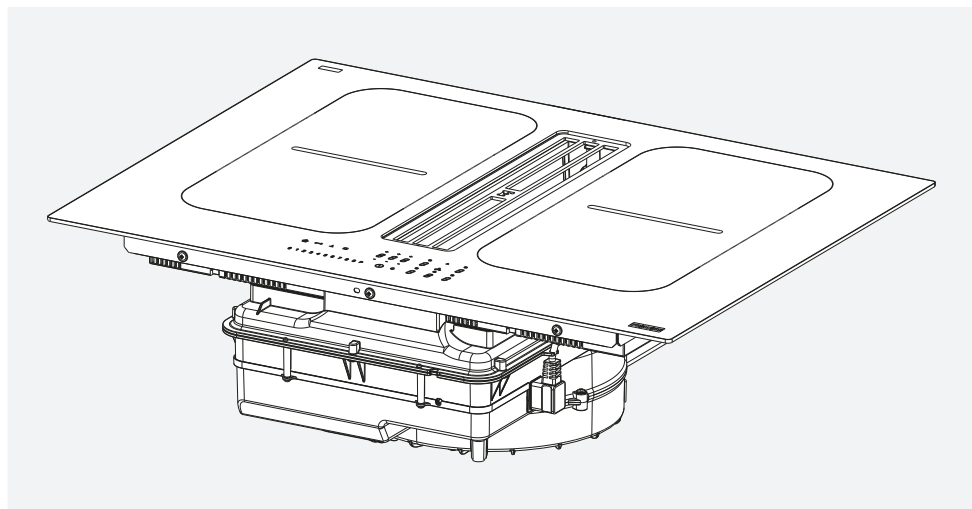




FSM 7081 HI

- LT** Naudojimo vadovas
- LV** Lietošanas rokasgrāmata
- ET** Kasutusjuhend
- CS** Návod k použití
- PL** Instrukcja obsługi
- SL** Priročnik za uporabo
- SR** Упутство за употребу
- HU** Használati utasítás
- HR** Priručnik za upotrebu
- RO** Manual de utilizare
- RU** Руководство по эксплуатации
- TR** Kullanım kılavuzu
- BG** Ръководство за употреба
- AR** دليل الاستخدام

LT		3
LV		17
ET		31
CS		45
PL		59
SL		75
SR		89
HU		104
HR		119
RO		133
RU		148
TR		164
BG		178
AR		194

TURINYS

INFORMACIJA APIE SAUGĄ	3	KAITLĖTĖS FUNKCIJOS	9
NAUDOJIMAS	5	MAISTO GAMINIMO LENTELĖ	11
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	5	GARTRAUKIO FUNKCIJOS	12
REIKALAVIMAI BALDAMS	6	NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS	13
ELEKTROS PRIJUNGIMAS	7	GALIOS VALDYMO FUNKCIJA	13
APLINKOSAUGOS ASPEKTAI	7	PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS	14
GAMINIO APRAŠYMAS	7	PROBLEMŲ SPRENDIMAS	15
VALDYMO SKYDELIS	8	PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS	15
GALIOS RIBOJIMAS	9	TECHNINIAI DUOMENYS	16

INFORMACIJA APIE SAUGĄ

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

agentas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys.

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



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

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

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



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



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

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



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



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



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

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

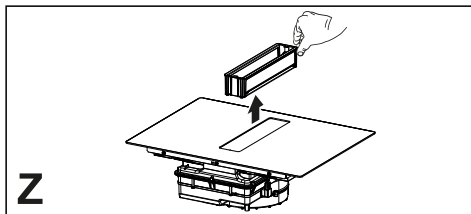
NAUDOJIMAS

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš bet kokią priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 mėnesius ar dažniau, jei įrenginys naudojamas intensyviai. Filtrai gali būti plaunami

indaplovėje. Neplaukite grotelių indaplovėje. (Z).



Bendros rekomendacijos

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

Įrenginio valymas

- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsugotumėte maisto likučius nuo

pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.

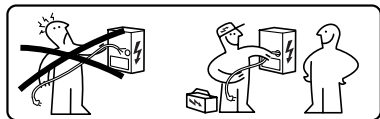
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį,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

REIKALAVIMAI BALDAMS

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

- Tarp prietaiso ir darbatalio nenaudokite silikono sandariklio. Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600 mm ar didesnis.
- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais klijais (min. 100 °C): naudojant netinkamą medžiagą ir klijus, gali deformuotis arba atkibti.
- Virtuvės balduose turi būti pakankamai erdvės įrenginio elektros prijungimui. Virš įrenginio ant sienos tvirtinami baldai turi būti montuojami tinkamu atstumu, paliekant patogiam darbui reikalingos erdvės.
- Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio kraštus, jei minimalus atstumas atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.
- Minimalus atstumas tarp įmontuoto įrenginio ir galinės sienos yra nurodytas įmontuojamo įrenginio montavimo brėžinyje (150 mm iki šoninės sienos, 40 mm iki galinės sienos ir 500 mm iki virš įrenginio ant sienos tvirtinamų). Dėl ergonominių priežasčių, rekomenduojamas mažiausiai 1000 mm atstumas).
- Siekdami apsugoti nuo skysčio įsiskverbimo tarp kaitlentės krašto ir stalviršio, prieš montavimą uždėkite lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS



ĮSPĖJIMAS. Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgaliooto montuotojo.

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

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

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

⚠ Dėmesio! Nelituokite laidų!

APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

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

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

Pakuotės medžiagų šalinimas

Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra

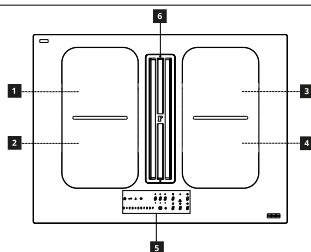
perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

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

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

GAMINIO APRAŠYMAS



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

- 1+2** Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm)
3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
- 3+** Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm)
3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
- 4** 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

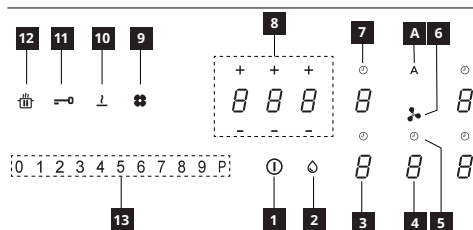
RODIKLIAI

Indo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.

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

VALDYMO SKYDELIS



- 1** Įjungta / išjungta
- 2** Riebalų filtro prisotinimo rodyklis
- 3** Kaitinimo zonos galios lygio rodyklis
- 4** Gartraukio galios lygio rodyklis
- 5** Gartraukio laikmačio kontrolė
- 6** Gartraukio valdiklio zonos simbolis
- 7** Kaitinimo zonos laikmačio valdiklis
- 8** Laikmačio valdymo zona
- 9** Aktyviosios anglies filtro prisotinimo rodyklis
- 10** Tirpinimo funkcijos klavišas
- 11** Blokavimo funkcijos klavišas
- 12** Pauszės funkcijos klavišas
- 13** Slinkimo klaviatūra
- A** Automatinės funkcijos klavišas

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos

paspaudus nuorodinį skaičių . Skaičius užsidega intensyviau, kad patvirtintų operaciją.

Kai ant vienos iš 4 kaitinimo zonų padedamas puodas, kaitlentė jį automatiškai aptinka ir užsidega atitinkamas skaičius, kad ją suaktyvintų.

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

Liekamojo karščio indikatorius

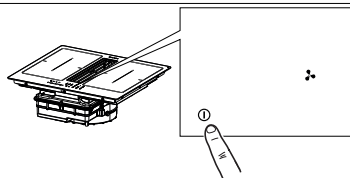
Liekamojo karščio indikatorius yra apsauginė funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar yra lygus 50 °C arba karštesnis ir prisilietus plikomis rankomis, gali nudeginti.

Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo .

Jei ant kaitlentės nėra puodų arba kitų objektų, skaičiai nėra matomi.

Valdymo skydelyje pasirenkamos funkcijos visada matomos, bet dega nedideliu intensyvumu. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

Prietaiso įjungimas:



Nuspauskite ir laikykite mygtuką On/Off 2 sekundes, kad įjungtumėte kaitlentę ir aktyvuotumėte jos funkcijas.

Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet maisto gaminimo vietoms ir gartraukiui galia nėra tiekama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 20 sekundžių.

Dėmesio: Dėl saugumo priešasčių kaitlentę visada galima išjungti mygtuku On/Off.

Dėmesio: Pasirenkamos funkcijos visada bus apšviestos / rodomos valdymo skydelyje; tai bus vienintelės aktyvuojamos funkcijos.

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

Veiksmą patvirtinantis skaitmuo užsidega ryškiau.

GALIOS RIBOJIMAS

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

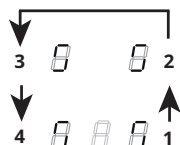
Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai

kaitlentę naudojant  arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

Prijunkite kaitlentę prie buitinio tinklo.

1. Visi skaičiai užsidega kelioms sekundėms, o po to išsijungia ir lieka mirksėti tik .
2. Nuspauskite ir laikykite nuspaudę , keipimo zonų skaitmenys rodo .
3. Laikydami nuspaustą , pradėkite spausti zonų skaičius pradėdami prieš laikrodžio rodyklę.



Galinis kairysis skaičius nurodo  ir meniu tipą nurodantį numerį. Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametru.

Pasirinkite skaičių su  ir paspauskite „8“ maitinimo juostoje.

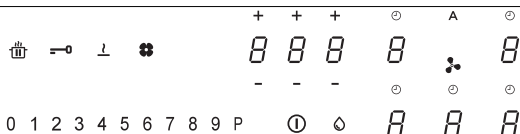
Pasirinkite priekinį skaičių kairėje ir pasirinkite tinkamą nustatymą.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Reikšmė maitinimo juostoje	KW	Pastabos
0	7,4	Standartinis pradinis nustatymas
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Įrašę tinkamą reikšmę, paspauskite paliesdami  ir laikydami .

KAITLENTĖS FUNKCIJOS



Apsaugos nuo vaikų prietaisas

Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos

Norėdami suaktyvinti: jei ant kaitlentės yra puodas, paspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę atitinkamą skaitmenį. Jei ant kaitlentės nėra puodo, paspauskite ir laikykite nuspaudę

3 sekundes kairėje pusėje šalia vietos  esančius 5 skaičius (nesimato). Atleiskite ir slinkite pirštu nuo 0 iki 9 išilgai maitinimo juostos, kurioje rodoma veikimo seka. Visi skaitmenys rodo .

Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.

Norėdami išjungti: nuspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę vieną iš 5 kaitinimo zonų skaitmenų. Atleiskite ir pirštu slinkite nuo 9 iki 0 išilgai galios juostos, rodančios veikimo seką.

Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.

Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę. Funkcija lieka aktyvi net tada, kai kaitlentė išjungama ir vėl įjungama.

Blokavimas

Jei srovė nutraukiama, funkcija išsijungia.

Norėdami suaktyvinti: paspauskite  ir laikykite nuspaudę 1 sekundę.

Norėdami išjungti: paspauskite .

Funkcija „Boost“

Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 5 minutes.

Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir maitinimo juostoje pasirinkite

reikšmę „P“. Atitinkamas skaitmuo nurodo **P**.

Norėdami išjungti: maitinimo juostoje pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių.

Su laikmačiu pasibaigus nustatytam laikui galima išjungti tam tikrą kaitinimo zoną.

Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną atskirai, nes kiekviena turi savo atskirą laikmatį.

Norėdami suaktyvinti: Kai kaitinimo zona veikia, paspauskite, kad pasiektumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius.

3 skaičiai nurodo „0 0 0“. Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.

8 8 8

Valandos - Dešimtosios - Minutės

Kaitinimo zonų laikmatis

Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.

Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą.

Jei laikmatis yra aktyvus keliose kaitinimo zonose, 3 skaičiai visada nurodys laikmatį, kurio laikas baigsis greičiausiai.

Norėdami išjungti: kai kaitinimo zona veikia, paspauskite, kad atidarytumėte šios zonos laikmačio valdymo valdiklius.

Nustatykite tris skaičius „0 0 0“ naudodami „+“ arba „-“, arba paspauskite klavišą „On/Off“.

Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.

Norėdami suaktyvinti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų.

Laikmačio valdymo valdiklių 3 skaičiai rodo „- - -“.

Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir būtų rodoma „0 0 0“.

Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.

8 8 8

Valandos - Dešimtosios - Minutės

Laikmatis (bendras)

Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.

Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą.

Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte atvirkštinio skaičiavimo reikšmę.

Norėdami išjungti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų.

Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir naudokite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte ekrane „0 0 0 „-“ arba paspauskite klavišą On/Off.

Norint suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite **1**.

Tirpinimo funkcija

Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo **1**.

Norėdami išjungti: paspauskite **1** arba paspauskite **1**.

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

Galios lygis	Laikmatis (sekundės)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nėra
P	Nėra

Šildymo funkcija

Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta kaitinimo zona, paspauskite ir 3 sekundes laikykite galios juostoje nuspaustą pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos kaitinimo zonos ekranas rodo „A“.

Kaitinimo lygį galima padidinti, bet jį sumažinus, funkcija išjungiamo.

Galima išjungti taip pat ir paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos kaitinimo zonos klavišą.

Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Jei pauzės funkcija neišjungiamo per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia.

Pauzės funkcija

Norėdami suaktyvinti: Kai puodas ant kaitlentės ir kaitinimo zona pasirinkta, paspauskite ir laikykite nuspaustą pauzės funkcijos klavišą  bent 1 sekundę. Visi ekranai rodo .

Norėdami išjungti: paspauskite ir laikykite nuspaustą  1 sekundę tol, kol mirksės. Per 10 sekundžių paspauskite bet kurį kitą klavišą. Funkcija išjungiamo ir kaitlentė toliau vykdo ankstesnius nustatymus.

Iškvietimo funkcija

Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės veikimo nustatymus, jei netyčia sustabdoma arba netikėtai dingsta srovė.

Kai kaitlentė išsijungia, ji išsijungia per 6 sekundes palietus , klavišas  mirksi 6 sekundes. Paspauskite klavišą , kad atstatytumėte prieš tai nustatytas funkcijas. Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.

Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)

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

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

Norėdami suaktyvinti / išjungti: vienu metu spauskite kaitinimo zonų kairėje arba dešinėje

skaičius, kad pasirinktumėte 2 zonas, kurios bus sujungtos, kol bus parodytas skaičius , reiškiantis, kad funkcija buvo suaktyvinta. Kitas skaičius naudojamas norint nustatyti galios lygį.

AUTO funkcija „A“

Pagal numatytąjį nustatymą, kai kaitlentė / gartraukis įjungiamas, gartraukis automatiškai suaktyvinamas ir LED „A“ dega intensyviai. Kaitlentė pradeda veikti, jei nustatyta kaitinimo zonų galia yra didesnė nei „1“.

Kaitlentė išjungiamo paspaudus LED „A“, kurio ryškumas sumažėja patvirtinus veiksmą. Kaitlentė taip pat gali būti išjungiamo galios juostoje paspaudus didesnę nei „1“ reikšmę; tai patvirtinama mažesniu LED „A“ ryškumu.

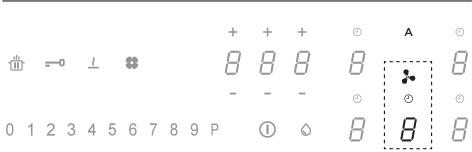
Kaitlentė aktyvuojama paspaudus LED „A“, kuris pradeda šviesti ryškiau.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, tiršinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis

5	Ilgas kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Bulvių kepsniai (blynai), omletai, duonos ir kepti gaminiai, dešra
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kepsniai
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo

GARTRAUKIO FUNKCIJOS



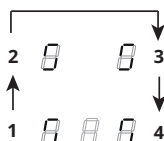
	Kaitinimo zonų, gartraukio ir laikmačio valdikliai gali būti aktyvuojami paspaudus konkretų skaitmenį.
„P“	Du kartus spauskite „9“ galios juostoje, kad nustatytumėte INTENSYVŲ greitį. Šis nustatymas veikia 5 minutes. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.
Funkcija Atidėjimas	Ši funkcija veikia tik išjungus automatinį režimą. Automatinis režimas išjungiamas paspaudus „A“.
	Nuspauskite gartraukio skaitmenį ir nustatykite greitį galios juostoje.
	Nuspauskite laiko valdymo skaitmenį, kuris rodo „CL“ ir pradės atgalinį skaičiavimą. Šis nustatymas veikia 15 minučių.
	Laikmačio simbolis
	Pasirinkę gartraukio skaitmenį, paspauskite laikmačio valdymo skaitmenį, kad nustatytumėte atgalinį skaičiavimą.

	Riebalų filtro priežiūros simbolis
	Visada įjungtas LED rodo riebalų filtro valymo signalą.
	Filtro nustatymas ir suaktyvinimas iš naujo
	Atlikę filtro priežiūrą:
	paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Riebalų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.
	Anglies filtro priežiūros simbolis
	Numatytas gartraukio nustatymas yra ištraukimo režimas. Paspauskite gartraukio valdymo skaitmenis, kad įjungtumėte jį. Paspauskite ir laikykite skaitmenį 5 sekundes, kad:
	Įjungtumėte anglies filtrą:
	Anglies (kvapų) filtro simbolis užsidega 1 sekunde.
	Išjungtumėte anglies filtrą:
	Anglies (kvapų) filtro simbolis sumirktčioja du kartus.
	Po įjungimo užsidegs piktograma, reiškianti reikalingą anglies (kvapų) filtro priežiūrą.
	Pakartotinai nustatytumėte ir įjungtumėte anglies filtrą
	Atlikę filtro priežiūrą:
	paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Kvapų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.

NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

- Paspauskite ①.
- Dar kartą paspauskite ① ir laikykite nuspaudę 3 sekundes.
- Klavišas  pradeda mirksėti.
- Nuspauskite ir laikykite nuspaudę : kaitinimo zonų skaitmenys rodo .
- Laikydami , spauskite kaitinimo zonų skaičius pradėdami pagal laikrodžio rodyklę nuo priekinio kairėje.



Kairysis galinis skaičius pakaitomis rodo  ir skaičių nuo 2 iki 7, reiškiantį meniu kodą.

Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametrų.

- Paspauskite galinį kairinį skaičių.
- Pasirinkite skaičių galios juostoje, kad pasiektumėte meniu kodą.
- Paspauskite priekinį kairinį skaičių.
- Pasirinkite skaičių galios juostoje, kad pasirinktumėte reikšmę.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Meniu kodas	Aprašymas	Vertė
-------------	-----------	-------

U2	Klavišų garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minučių skaitiklio žirzeklio garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Ekrano apšvietimo lygio valdymo meniu.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Atvirkštinio skaičiavimo animacijos valdymo meniu.	0 - Animacija išjungta 1 - Animacija suaktyvinta
U6	Puodo atpažinimo funkcijos meniu.	0 - Aktyvi 1 - Neaktyvi
U7	Atvirkštinio skaičiavimo pabaigos valdymo meniu.	0 - Nuolatinis mirksėjimas ir išsijungimas 1 - Dešimt sumirksėjimų ir išsijungimas 2 - Vienas sumirksėjimas ir išsijungimas
– Įvedę teisingą reikšmę, patvirtinkite paliesdami ir laikydami ① 2 sekundes. – Norėdami išjungti meniu neišsaugoję, paspauskite .		Jei neatliekama jokia operacija, naudotojo meniu užsidaro po 1 minutės.

GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3700 W galios tiekimą tarp kombinuotos kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pusės), optimizuojant galios paskirstymą ir išsvengiant sistemos perkrovos situacijų.

Siekiant tai atlikti, bendra galia yra nuolat stebima ir sumažinama, jei reikia. Jei neįmanoma tiekti visos reikalingos galios, valdymo elementas atitinkamai sumažina galią kitoje maisto gaminimo vietoje, kad ji būtų mažesnė nei atitinkama galios kreivė. Šis veiksmas užtikrina, kad 16 A srovės absorbcija nebus viršyta.

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

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

Pavyzdys:

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

PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinį kaitlentę:

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

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą,

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

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

Kaip naudoti puodus

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

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

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

Tušti puodai / keptuvės arba puodai / keptuvės plonu dugnu

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

Įprastas kaitlentės darbinis triukšmas

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

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Nedidelis burzgimas (kaip transformatoriaus garsas)

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

Nedidelis šnypštimas

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

Traškesys

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

Didelis traškesys

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

Ventiliatoriaus triukšmas

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

rodoma .

Ritmingi ir į laikrodžio tikslėjimą panašūs garsai

Šis triukšmas pasitaiko išskirtinai tik tuomet, kai veikia mažiausiai trys kaitinimo zonos ir dingsta arba sumažėja tuomet, kai kuri nors iš jų išjungiamas.

Aprašytas triukšmas yra įprasta indukcinės technologijos savybė ir nėra laikomi gedimais.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
„Garsinis įjungimo signalas. Nerodomas joks klaidos kodas“	Gartraukio komanda neveikia	Pažeistas LIN kabelis arba blogas jungimas prie gartraukio elektroninio skydo	Patikrinkite prijungimą/pakeiskite LIN kabelį
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventiliacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai panaikinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

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

Susisiekę su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

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

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

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis: **FSM 7081 HI**

Žiūrėkite gaminio apačioje pritvirtintą identifikavimo plokštelę.

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

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

MODELIS	FSM 7081 HI
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nustatymas)
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,02 Kw

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

SATURS

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU	17	GATAVOŠANAS TABULA	25
LIETOŠANA	19	TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS	26
TĪRĪŠANA UN APKOPE	19	LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA	27
MĒBEĻU PRASĪBAS	20	JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA	27
ELEKTROINSTALĀCIJA	21	ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTO-	
VIDES ASPEKTI	21	ŠANU	28
PRODUKTA APRAKSTS	21	PROBLĒMU RISINĀJUMS	29
VADĪBAS PANELIS	22	APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA	29
JAUDAS IEROBEŽOJUMS	22	TEHNISKIE DATI	30
PLĪTS FUNKCIJAS	23		

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

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

aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējumiem.

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



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

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

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

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



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



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

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



BRĪDINĀJUMS. Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.



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



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

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

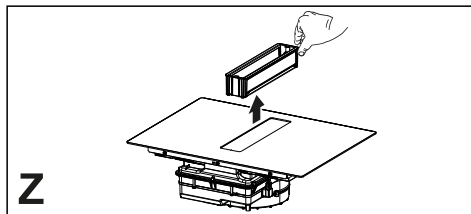
LIETOŠANA

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Prettauku filtru tīrīšana jāveic ik pēc 2 lietošanas mēnešiem vai biežāk, ja ierīce tiek lietota intensīvi. Filtrus var mazgāt

trauku mazgāšanas mašīnā. Režģus nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. (Z).



Vispārīgie ieteikumi

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

Ierīces tīrīšana

- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas jānotīra. Piekaltušai vai piedegušai pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.

MĒBEĻU PRASĪBAS

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

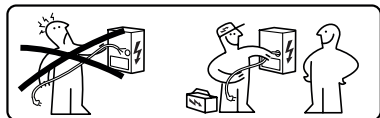
- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiķi. Plīts virsma ir paredzētai iegremdētai uzstādīšanai virtuves darba virsmā virtuves mezglā, kura platums ir vismaz 600 mm.
- Ja ierīce tiek uzstādīta uz degoša materiāla pamatnes, stingri jāievēro zemsprieguma instalāciju un uguns aizsardzības vadlīnijas un noteikumi.
- Iebūvētām ierīcēm komponenti (plastmasas materiāli un saplāksnis) jāsamontē ar karstumizturīgām līmēm (minimums 100 °C): nepiemērotu materiālu un līmju izmantošana var izraisīt deformāciju un atdalīšanos.
- Virtuves mezglā jābūt pietiekamai vietai, lai izveidotu ierīces elektriskos savienojumus.

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

Mezglis, kas tiek uzstādīts virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.

- Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).
- Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150 mm līdz sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un 500 mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem. Ergonomisku apsvērumu dēļ mēs iesakām minimālo attālumu 1000 mm).
- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīti virsmu un darba virsmu, gar visu plīti virsmas malu pirms uzstādīšanas uzstādiet pielīmējamo blīvējumu.

ELEKTROINSTALĀCIJA



BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

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

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

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



Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

VIDES ASPEKTI

Atbrīvošanās no sadzīves tehnikas



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

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

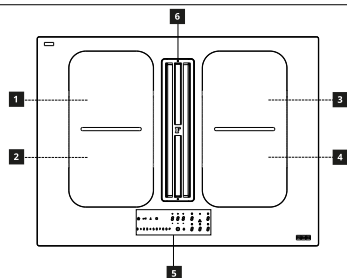
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

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

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

PRODUKTA APRAKSTS



1 Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju

2 Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju

3 Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju

4 Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju

5 Vadības panelis

6 Iesūkšanas režģis

1+2 Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

3+
4

Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

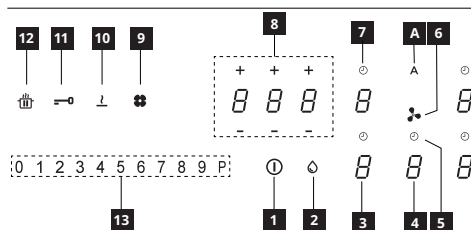
RĀDĪTĀJI

Trauka klātbūtnes konstatēšana

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

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

VADĪBAS PANELIS



- 1 Ieslēgts/Izslēgts
- 2 Prettauku filtra piesātinājuma indikators
- 3 Gatavošanas zonas jaudas līmeņa indikators
- 4 Tvaika nosūcēja jaudas līmeņa indikators
- 5 Tvaika nosūcēja taimera vadība
- 6 Tvaika nosūcēja vadības zonas simbols
- 7 Gatavošanas zonas taimera vadība
- 8 Taimera pārvaldības zona
- 9 Aktivētās ogles filtra piesātinājuma indikators
- 10 Funkcijas poga 'Izbeigšana'
- 11 Funkcijas poga 'Bloķēšana'
- 12 Funkcijas poga 'Pārtraukt'
- 13 Bīdāma tastatūra
- A Funkcijas poga 'Automātisks'

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot

attiecīgo ciparu **B**. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību.

Kad trauks ir novietots uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.

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

Atlikušā karstuma indikators

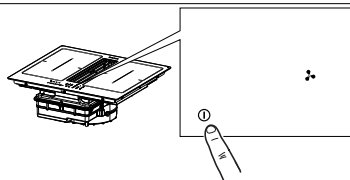
Atlikušā siltuma indikators ir drošības funkcija, kas norāda, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir 50°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties tai ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. attiecīgās gatavošanas

zonas cipars norāda **H**.

Ja uz plīts nav trauka vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir tās, kas ir redzamas, bet deg ar nelielu intensitāti. Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.

Ierīces ieslēgšana:



Lai aktivizētu ierīces funkcijas, piespiediet un turiet 2 sekundes ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaiku nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 20 sekundēm izslēgsies.

Uzmanību: Drošības nolūkos plīti vienmēr var ieslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Uzmanību: Vadības panelī visas atlasāmās funkcijas vienmēr būs izgaismotas/redzamas, un tās vienmēr būs vienīgās, kuras var aktivizēt.

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

Lai apstiprinātu darbību, attiecīgais cipars tiks izgaismots daudz intensīvāk.

JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda,

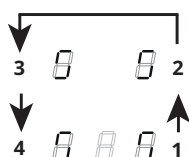
pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

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

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.

Pievienojiet plīti mājas tīklam.

1. Visi cipari iedegas dažas sekundes, pēc tam nodziest un mirgo tikai .
2. Nospiediet un turiet nospiešus gatavošanas zonas ciparus , kas norāda .
3. Turot nospiešu , sāciet nospiešus zonas ciparus pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.



PLĪTS FUNKCIJAS

Kreisais aizmugurējais cipars norāda  un numuru, kas norāda izvēlnes veidu. Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.

Atlasiet ciparu ar  un barošanas joslā nospiediet "8".

Atlasiet kreiso priekšējo ciparu un izvēlieties pareizo iestatījumu.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Vērtība barošanas joslā	KW	Piezīme
0	7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot .

													+	+	+	⌚	A	⌚
													8	8	8	8		8
													-	-	-	⌚	⌚	⌚
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	①	⚡	8	8	8			

Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās.

Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris.

Lai aktivizētu: Darbojoties gatavošanas zonai, nospiediet, lai piekļūtu taimera pārvaldības komandām šai zonai.

3 cipari norāda "0 0 0". Nospiediet "+" vai "-", lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu.



Stundas - desmitās daļas - minūtes

Gatavošanas zonas taimeris

Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties.

Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu.

Ja taimeris ir aktīvs vairākām gatavošanas zonām, 3 cipari vienmēr norāda taimeri, kas ir vistuvāk laika beigām.

Lai deaktivizētu: darbojoties gatavošanas zonai, nospiediet, lai piekļūtu šīs zonas taimera pārvaldības komandām.

Iestatiet trīs ciparus uz "0 0 0", izmantojot "+" vai "-", vai nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.

Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu.

Taimera vadības komandu 3 cipari norāda "- - -".

Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlei un parādītu "0 0 0".

Nospiediet "+" vai "-", lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu.



Stundas - desmitās daļas - minūtes

Taimeris (vis- pārīgs pielie- tojums)

Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties.

Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu.

Atkārtojiet iepriekš minētās darbības, lai mainītu atpakaļskaitīšanas vērtību.

Lai deaktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu.

Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlei, un izmantojiet "+" un "-", lai displeju iestatītu uz "0 0 0""-", vai nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet .

Funkcija 'Iz- beigšana'

Atlasītās zonas cipars norāda .

Lai deaktivizētu: nospiediet  vai nospiediet .

Funkcija 'Sildīšana'	Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:	
	Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
Funkcija 'Pauze'	9	Nav pieejams
	P	Nav pieejams
	Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts "A".	
	Ir iespējams paaugstināt gatavošanas līmeni, bet tā samazināšana šo funkciju deaktivizē.	
	To var arī deaktivizēt, 3 sekundes pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai.	
	Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Ja funkcija 'Pauze' netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.	
	Lai aktivizētu: ja plīts virsma un gatavošanas zona ir izvēlēta, nospiediet un vismaz 1 sekundi turiet funkciju 'Pauze'  . Visi displeji norāda  .	
	Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospīestu 1 sekundi  , līdz tā mirgo. 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu pogu. Funkcija tiek deaktivizēta, un plīts turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.	
	Šo funkciju izmanto, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas izslēgšanās vai pēkšņas strāvas pārtraukuma gadījumā.	
	Kad plīts izslēdzas, ieslēdziet to 6 sekunžu laikā, pieskaroties  , poga  mirgo 6 sekundes. Nospiediet pogu  , lai atgūtu iepriekš iestatītās funkcijas. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens.	
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar plātaku pamatni.	
	Gatavošanas zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisās un labās puses.	
	Lai aktivizētu/deaktivizētu: vienlaicīgi nospiediet kreisās vai labās gatavošanas zonas ciparus, lai izvēlētos 2 zonas, kuras jāapvieno, līdz parādās cipars  , kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta. Otrs cipars tiek izmantots jaudas līmeņa iestatīšanai.	
	Pēc noklusējuma, ieslēdzot plīti/tvaika nosūcēju, pēdējais tiek aktivizēts automātiskajā režīmā un spilgti iedegas gaismas diode "A". Tvaika nosūcējs sāk darboties, ja gatavošanas zonu jauda ir lielāka par "1".	
	To var deaktivizēt, piespiežot gaismas diodi "A", kas darbību apstiprina, augstu spilgtumu nomainot ar aptumšotu spilgtumu. To var deaktivizēt, jaudas joslā nospiežot vērtību, kas lielāka par "1". Šis izmaiņas apstiprina gaismas diode "A", kas apgaismojuma intensitāti nomaina no spilgtas uz zemu intensitāti.	
	To atkal var aktivizēt, nospiežot gaismas diodi "A", kas tiks spoži izgaismots.	

GATAVOŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi

4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omletes, rīvīti un cepti ēdieni, desa
8	Cepšana, cepšana dziļā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens

TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS



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

“P”

Jaudas joslā divas reizes piespiediet “9” (lai iestatītu INTENSIVE apgrīzienus). Šis iestatījums darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgrīzienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgrīzienus.

Funkcija Aizture

Šī funkcija būs pieejama tikai tad, ja būs deaktivizēts automātiskais režīms. Automātiskais režīms tiek deaktivizēts, nospiežot “A”.

Piespiediet tvaiku nosūcēja ciparu un jaudas zonā iestatiet apgrīzienus.

Piespiediet tvaiku nosūcēja ciparu, kas parāda “CL”, taču maina laika atskaiti. Šī iestatījuma iepriekš iestatītā vērtība ir 15 minūtes.

Taimera simbols



Lai pēc tvaiku nosūcēja cipara izvēles iestatītu laika atskaiti, piespiediet taimera vadības ciparu.

Tauku filtra apkopes simbols

Prettauku filtra tīrīšanas signālu parāda gaismas diode. Šis signāls vienmēr ir aktivizēts.



Filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana

Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības:

piespiediet un turiet 5 sekundes. - Prettauku filtra gaismas diode izslēdzas un atkal tiek uzsākta laika atskaite.

Aktīvās ogles filtra apkopes simbols

Pēc noklusējuma tvaiku filtrs ir iestatīts kanāla režīmā. Kad nav novietota nekāda slodze, lai aktivizētu tvaiku nosūcēju, piespiediet tvaiku nosūcēja vadības rīkus. Vēlreiz piespiediet un turiet piespiestu ciparu uz 5 sekundēm, lai:

Aktivizētu ogles filtru:

Ogles (pretsmaku) filtra simbols ieslēdzas uz 1 sekundi.



Ogles filtra deaktivizēšana:

Ogles (pretsmaku) deaktivizēšanas simbols mirgos divas reizes.

Pēc aktivizēšanas ikona ieslēgsies tad, kad būs jāveic ogles (smaku) filtra apkope.

Ogles filtra atiestatīšana un reaktivēšana

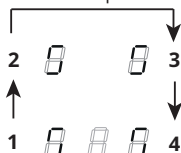
Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības:

piespiediet un turiet 5 sekundes. - Pretsmaku filtra gaismas diode izslēdzas un atkal tiek uzsākta laika atskaite.

LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.

- Nospiediet ①.
- Nospiediet vēlreiz ① un turiet nospiešu 3 sekundes.
- Poga  sāk mirgot.
- Nospiediet un turiet nospiešu : gatavošanas zonas cipari norāda .
- Turot nospiešu , sāciet spiest gatavošanas zonas ciparu, virzoties pulkstenrādītāja virzienā, sākot no priekšpusē uz kreiso pusi.



Aizmugurējais kreisais cipars pārmaiņus norāda  un skaitlis no 2 līdz 7 norāda izvēlnes kodu.

Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.

- Nospiediet kreiso aizmugurējo ciparu.
- Barošanas joslā atlasiet numuru, lai piekļūtu izvēlnes kodam.
- Nospiediet kreiso priekšējo ciparu.
- Barošanas joslā atlasiet numuru, lai atlasītu vērtību.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Izvēlnes kods	Apraksts	Vērtība
---------------	----------	---------

U2	Poga skaņas skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 - skaņa izslēgta 1 - min. 3 - maks.
U3	Taimera zvana skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 - skaņa izslēgta 1 - min. 3 - maks.
U4	Displeja spilgtuma līmeņa pārvaldības izvēlne.	0 - maks. 9 - min.
U5	Atpakaļskaitīšanas animācijas pārvaldības izvēlne.	0 - animācija deaktivizēta 1 - animācija aktivizēta
U6	Panorāmas klātbūtnes atpazīšanas funkcijas izvēlne.	0 - aktivizēta 1 - deaktivizēta
U7	Izvēlne, lai pārvaldītu atpakaļskaitīšanas beigas.	0 - nepārtraukta mirgošana un izslēgšana 1 - desmit reižu mirgošana un izslēgšana 2 - vienas reizes mirgošana un izslēgšana

– Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiešu ① 2 sekundes.

– Lai izietu no izvēlnes nesaglabājot, nospiediet .

Ja netiek veiktas nekādas darbības, lietotāja izvēlne tiks aizvērta pēc 1 minūtes.

JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

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

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

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

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

Piemērs:

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

ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

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

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

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

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

Kā lietot katlus

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

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

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

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu

Neizmantojiet uz plīts tukšus vai ar plānu dibenu katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, tādējādi radot risku sabojāt katlu vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu “Problēmu novēršana”.

Parasti plīts darbības trokšņi

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

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora troksnis)

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

Viegla šņākšana

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

Krakšķēšana

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

Stipra šņākšana

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

Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir nepieciešams regulēt plīts temperatūru. Lai to varētu paveikt, plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek ieslēgts, lai samazinātu un regulētu elektronikas sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatēta gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta un

displejā tiek rādīts **H**.

Ritmiskas, pulksteņa tikšņu skaņas

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

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

PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
"Akustiskais signāls iedarbināšanas laikā. Nav redzams kļūdas kods"	Tvaiku nosūcēja vadība nedarbojas.	Bojāts LIN kabelis, vai tas ir slikti pievienots pie elektronikas plates.	Pārbaudīt savienojumu / nomainīt LIN kabeli.
ER03	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tika konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Ūdens vai trauks uz vadības paneļa.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
ER21	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Pārbaudiet, vai plītij ir pietiekama ventilācija. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E2	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Nepiemērots trauks. Trauks zaudē magnētiskās īpašības un var sabojāt indukcijas plīti.	Izmantojiet atbilstošu trauku. Kļūda automātiski izzūd pēc 8 s, un gatavošanas zonu var izmantot vēlreiz. Turpmāku kļūdu gadījumā trauks ir jānomaina. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Iztīriet ventilatoru un noņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Atvienojiet plīti no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam pievienojiet plīti atkal barošanas avotam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.		

APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

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

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

- Kļūmes veids
- Ierīces modelis (Art. Nr./kods)

- Sērijas numurs (S.N.)

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

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis: **FSM 7081 HI**

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

Ražotājs pastāvīgi uzlabo savus produktus.

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

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

MODELIS	FSM 7081 HI
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestati- jums)
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	4,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,02 kW

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

SISU

OHUTUSTEAVE	31	KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID	38
KASUTAMINE	33	TOITUDE TABEL	40
PUHAŠTAMINE JA HOOLDUS	34	TÕMBESEADME FUNKTSIOONID	40
NÕUDED MÖÖBLILE	34	KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE	41
ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE	35	VÕIMSUSE REGULEERIMINE	42
KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID	35	JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL	42
TOOTE KIRJELDUS	36	PROBLEEMIDE LAHENDUSED	43
JUHTPANEEL	36	HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS	44
VÕIMSUSE PIIRAMINE	37	TEHNILISED ANDMED	44

OHUTUSTEAVE

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

juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.

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



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

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

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

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



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



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

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



TÄHELEPANU! Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele.



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



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

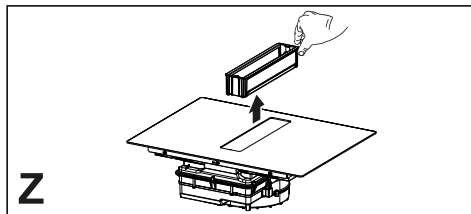
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Tootel või selle pakendil olev sümbol  tähendab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Kasutuselt kõrvaldatav toode tuleb viia vastavasse elektriliste ja elektrooniliste komponentide ringlussevõtu ja kogumiskeskusesse.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

KASUTAMINE

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.
- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga 2 kasutusküla järel, eriti suure kasutusköömuse korral sagedamini. Neid saab pesta nõudepesumasinas. Ärge peske võresid nõudepesumasinas. (Z).



Üldised soovitusused

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

NÕUDED MÖÖBLILE

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

- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit. Pliit on loodud paigaldamiseks kõõgi tööpinnaga tasaselt 600 mm laiusele või laiemale kõõgiseadmele.
- Seadme paigaldamisel tulehtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.
- Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada

Seadme puhastamine

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

komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.

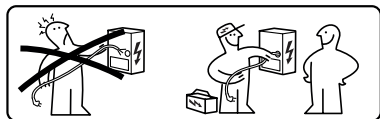
- Kõõgiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaa, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.
- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seina vahel on toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgliseinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades

soovitame minimaalseks vahemaaks 1000 mm).

- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud

kleeptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

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

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

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



Tähelepanu! Ärge keevitage kaableid!

KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Elektrooniliste kodumasinate utiliseerimine



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

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

Pakkematerjalide utiliseerimine



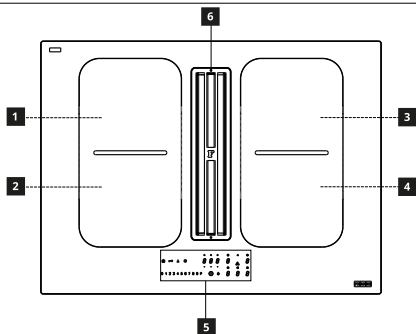
Sümboliga tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötlemiseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

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

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

TOOTE KIRJELDUS



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

NÄIDIKUD

Panni olemasolu tuvastamine

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

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

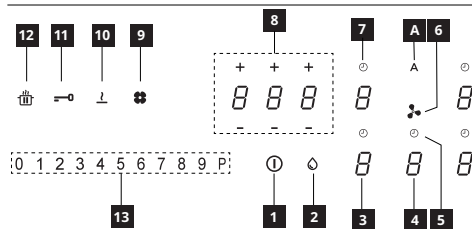
Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol

Jääksoojuse näit

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

näidikul kuvatakse sümbol

JUHTPANEEL



1	Sees/väljas
2	Rasvafiltri küllastumise märguanne
3	Kuumutusala võimsustaseme näidik
4	Tõmbeseadme võimsustaseme näidik
5	Tõmbeseadme taimeri juhtimine
6	Tõmbeseadme juhtala sümbol
7	Kuumutusala taimeri haldamine
8	Taimeri haldamise ala
9	Aktiivsõefiltri küllastumise märguanne
10	Sulatamisfunktsiooni nupp
11	Lukustusfunktsiooni nupp

12 Pausifunktsiooni nupp

13 Liugklaviatuur

A Automaatfunktsiooni nupp

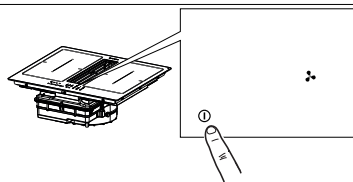
Kuumutusosalade aktiveerimine käib vajutades nupule . Toimingu kinnitamiseks süttib number põlema eredama valgusega.

Kui pann pannakse ühele neljast kuumutusalast, tuvastab pliidiplaat automaatselt selle olemasolu ja ala aktiveerimisel süttib põlema vastav näidik.

Kui pliidiil pole potte ega muid esemeid, pole näha ka numbreid.

Juhtpaneelil on alati valitavad need funktsioonid, mis on nähtavad, kuid põlevad väikese intensiivsusega. Funktsioonide valimiseks puudutage vastavat sümbolit.

Seadme sisselülitamine



Vajutage ja hoidke sisse/välja nuppu all umbes 2 sekundit pliidi sisse lülitamiseks ja selle funktsioonide aktiveerimiseks.

Sel hetkel on pliit sisse lülitatud, kuid kõik toidukuumtöötlemisvööndid ja õhupuhasti on toitetud. Kui seda ei kasutata, lülitub pliit 20 sekundi järel automaatselt välja.

Tähelepanu! Ohutuse tagamiseks saab pliidi alati sisse/välja nupu abil välja lülitada.

Tähelepanu! Funktsioonid, mida on võimalik valida, on alati need, mis on juhtpaneelil valgustatud/nähtavad, ning need on alati ainukesed, mida saab aktiveerida.

Kuumutusala, õhupuhasti ja taimer juhtelemendid saab aktiveerida vastavale numbrile vajutades.

Operatsiooni kinnitamiseks süttib number intensiivsemalt.

VÕIMSUSE PIIRAMINE

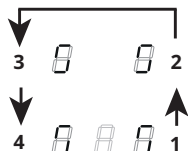
Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusala võimsuse, arvestades koduse elektrisüsteemi tegelikku võimsust.

Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi kohe sisse lülitada nupust või järgida allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.

Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogu lõik.

Ühendage pliidiplaat kodusesse elektrivõrku.

1. Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks, seejärel kustuvad ja vilkuma jääb ainult .
2. Vajutage ja hoidke all nuppu . Kuumutusala näidikutele ilmub .
3. Hoidke all nuppu ja vajutage vastupäeva läbi kuumutusala numbrid.



Vasak tagumine väli on tähistatud sümboliga ja numbriga, mis näitab menüü tüüpi. Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.

Valige number nupuga ja vajutage võimsuse ribal "8".

Valige vasak eesmine number ja seejärel õige seadistus.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

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

Kui õige väärtus on sisestatud, kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppu .

KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID

										
		-	-	-						
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9 P
										
Laste turva-seade	See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise									
	Aktiveerimine: kui pliidil on pott, hoidke vastavat numbrit all 3 sekundit. Kui pliidiplaadil pole potti, vajutage ja hoidke 3 sekundit all vasakul küljel asuva punkti  kõrval ühte viiest numbrit (pole nähtav). Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 0-st 9-ni, kuvatakse toimingute järjekorda. Kõik numbrid kuvavad järgmist:  .									
	Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.									
	Inaktiveerimiseks: hoidke 3 sekundit all ühte viiest kuumutusala nupust. Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 9-st 0-ni, kuvatakse toimingute järjekorda.									
Lukustamine	Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.									
	Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. Funktsioon jääb aktiivseks ka siis, kui pliidiplaat välja lülitada ja uuesti sisse lülitada.									
	Elektrikatkestuse korral lülitub funktsioon välja.									
Funktsioon Boost	Aktiveerimiseks: hoidke nuppu  all 1 sekund.									
	Inaktiveerimiseks: vajutage nuppu  .									
	Igale keedualale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme.									
	Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja seejärel võimsuse ribal väärtus "P".									
Kuumutus-alade taimer	Kuvatakse  .									
	Inaktiveerimiseks: valige võimsuse ribal mõni muu võimalikest väärtustest.									
	Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada.									
	Kuumutusalasid saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer.									
	Aktiveerimine. Kui kuumutusala on töös, vajutage, et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele. Kolm numbrit kuvatakse kujul "0 0 0". Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu "+" või "-".									
										
	Tunnid - kümnendikud - minutid									
Kuumutus-alade taimer	Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.									
	Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaal. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.									
	Kui taimer on aktiivne mitmel kuumutusalal, näitavad kolm numbrit alati taimeri, mis on ajaloenduse lõpule kõige lähemal.									
	Inaktiveerimine. Kui kuumutusala on töös, vajutage, et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele.									
	Seadistage kolm numbrit kujule "0 0 0", kasutades klahve "+" või "-", või vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.									

Alarmiga taimer üldkasutuseks.

Aktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.

Taimeri haldamise kolm numbrikohta on kujul "-- --".

Taimerimenüü avamiseks vajutage numbrit, kuvatakse "0 0 0".

Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu "+" või "-".

8 8 8

Tunnid - kümnendikud - minutid

Taimer (üldine)

Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.

Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaali. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.

Loenduri väärtuse muutmiseks korra ülaltoodud toiminguid.

Inaktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.

Taimerimenüü avamiseks vajutage numbrit ja seadistage ekraanile "0 0 0", kasutades nuppe "+" või "-" või vajutades sisse-/väljalülitamise nuppu.

Sulatamisfunktsioon

Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja vajutage nuppu .

Valitud alal kuvatakse .

Inaktiveerimiseks: vajutage  või .

Seda funktsiooni kasutatakse poti maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud küpsetustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.

Võimsustase	Taimer (sekundid)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Pole saadaval
P	Pole saadaval

Kuumutamise funktsioon

Aktiveerimine: kui pliidiil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke võimsuse ribal all valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8) 3 sekundit. Vastava kuumutusala ekraanil kuvatakse "A".

Küpsetusastet on võimalik suurendada, kuid selle vähendamine inaktiveerib funktsiooni.

Selle saab ka inaktiveerida, kui vajutada ja hoida 3 sekundit all vastava kuumutusala nuppu.

See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusala võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid. Kui pausifunktsiooni ei inaktiveerita 10 minuti jooksul, lülitage pliidiplaat automaatselt välja.

Pausifunktsioon

Aktiveerimine. Kui pliidiil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke pausifunktsiooni nuppu  all vähemalt 1 sekundit. Kõigi näidikutel kuvatakse .

Inaktiveerimiseks: hoidke 1 sekund all nuppu , kuni see hakkab vilkuma. Vajutage 10 sekundi jooksul mis tahes muud nuppu. Funktsioon on inaktiveeritud ja pliidiplaat jätkab tööd eelmiste seadistustega.

Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise või ootamatu voolukatkestuse korral.

Taastamisfunktsioon

Kui pliiit lülitub välja ja lülitate selle sisse 6 sekundi jooksul, vajutades nuppu , vilgub nupp  6 sekundit. Eelnevalt seadistatud funktsioonide taastamiseks vajutage nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaali.

Kombineeritud režiim (nn sil-lafunkt-sioon)

See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. Nii saab kasutada laiema alusega nõusid.

Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolsed või parempoolsed kuumutusosalad. Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: et valida kaks ühendatavat ala, vajutage korraga vasak- või parempoolsete kuumutusosalade nuppu, kuni ilmub sümbol , mis näitab, et funktsioon on aktiveeritud. Teist näidikut kasutatakse võimsustaseme määramiseks.

Standardseadistuseks sisse lülitatud pliidi/ õhupuhasti korral on õhupuhasti käivitumine automaatses režiimis eredalt põleva valgusdiodiga "A". Õhupuhasti alustab tööd, kui toidukuumtöötlemisvõõndite võimsus on suurem kui "1".

See inaktiveeritakse, vajutades valgusdiodi "A", mis muudab kinnituseks intensiivsuse eredalt hämarale. Samuti saab selle inaktiveerida, vajutades võimsuse ribal väärtust üle „1“, mida kinnitab valdusdiodi "A" intensiivsuse muutumine eredalt hämarale.

See taasaktiveeritakse vajutades valgusdiodile "A", mis muutub eredalt põlevaks.

Automaat-funktsioon "A"

TOITUDE TABEL

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

TÕMBESEADME FUNKTSIOONID



+

+

+

8

8

8

8

8

-

-

-

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

P

Kuumutusosalade, õhupuhasti ja taimeri juhtelemendid saab aktiveerida vastavale numbrile vajutades.

Vajutage võimsuse ribal kaks korda "9" kiiruse INTENSIIVNE määramiseks. See seadistus on seatud töötama 5 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.

See funktsioon on saadaval ainult deaktiveeritud automaatse režiimi korral. Automaatrežiimi inaktiveerimiseks vajutage nupule "A".

Funktsioon Viivitus

Vajutage õhupuhasti numbrit ja määrake võimsuse ribal number.

Vajutage taimeri haldamise nuppu, mis kuvas „CL“, kuid muutub nüüd mahaloenduseks. See on eelseadistatud 15 minutile.

Taimeri sümbol

 Pärast õhupuhasti nupu valimist vajutage mahaloenduse määramiseks taimeri haldamise numbrit.

Rasvafiltri hoolduse sümbol

Rasvafiltri puhastamise signaali kuvab valgusdiood ja see on alati lubatud.



Filtri lähtestamine ja reaktiveerimine

Pärast filtri hoolduse teostamist:

vajutage ja hoidke seda 5 sekundit. - Rasvafiltri LED kustub ja mahaloendust alustatakse uuesti.

Aktiivsöefiltri hoolduse sümbol

Õhupuha on vaikumisi seadistatud väljatõmbe režiimile. Ilma aktiivsete koormusteta vajutage õhupuha lubamiseks õhupuha juhtelementide numbrit. Vajutage ja hoidke numbrit 5 sekundi jooksul uuesti, et:

Aktiveerida aktiivsöefilter:

Aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) sümbol süttib 1 sekundiks.



Aktiivsöefiltri inaktiveerimine

Aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) sümbol vilgub kaks korda.

Pärast aktiveerimist süttib ikoon näitamaks, et aktiivsöefilter (lõhnafilter) vajab hoolduse teostamist.

Aktiivsöefiltri lähtestamine ja reaktiveerimine

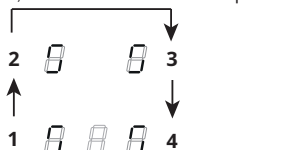
Pärast filtri hoolduse teostamist:

vajutage ja hoidke seda 5 sekundit. - Lõhnafiltri valgusdiood kustub ja mahaloendust alustatakse uuesti.

KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogu lõik.

- Vajutage ①.
- Vajutage uuesti ① ja hoidke seda 3 sekundit all.
- Nupp  hakkab vilkuma.
- Vajutage ja hoidke all nuppu : kuumutusosaladel kuvatakse .
- Hoides all nuppu , vajutage päripäeva läbi kõik kuumutusosalad, alustades eesmisest vasakpoolsest.



Vasakpoolne tagumine näidik kuvab vaheldumisi  ja numbrit vahemikus 2–7, mis näitab menüü koodi.

Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.

- Vajutage vasakut tagumist nuppu.
- Menüü koodile ligi pääsemiseks valige võimsuse ribal mõni number.
- Vajutage vasakut eesmist nuppu.
- Väärtuse valimiseks valige võimsuse ribal mõni number.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Me-nüü kood	Kirjeldus	Väärtus
U2	Nuppude helitugevuse reguleerimise menüü.	0 - Heli välja 1 - Min 3 - Max
U3	Taimeri helitugevuse reguleerimise menüü.	0 - Heli välja 1 - Min 3 - Max
U4	Ekraani heledustaseme reguleerimise menüü.	0 - Max 9 - Min
U5	Mahaloenduse animatsiooni haldamise menüü.	0 - Animatsioon on inaktiveeritud 1 - Animatsioon on aktiveeritud
U6	Potituvastusfunktsiooni menüü.	0 - Sees 1 - Väljas
U7	Loendamise lõpu haldamine.	0 - Pidev vilkumine ja väljalülitus 1 - Kümme vilkumist ja väljalülitus 2 - Üks vilkumine ja väljalülitus

- Kui soovitud väärtus on sisestatud, kinnitage seda, puudutades ja hoides 2 sekundit all nuppu ①.
- Menüüst ilma salvestamata väljumiseks vajutage nuppu .

Kui ühtegi toimingut ei tehta, sulgub kasutajamenüü 1 minuti pärast.

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

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

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

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

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse esmakordselt toidukuumtöötlemisvööndil panni olemasolu tuvastamisel.

Näide:

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

JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid potte kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga potte:

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

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

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

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

Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral. Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe

või mitu pliidiipinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

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

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

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidil tühje ega õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge – see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda. Kui see siiski juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad. Kui ilmub veateade, otsige teavet jaotistest “Probleemide lahendused”.

Pliidi tavapärane töömüra

Induktsioonitehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel. Need elektromagnetväljad loovad soojust otse panni

põhjal. Potid ja pannid võivad nende tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone.

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

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

Kerge vilin

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

Praksumine

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

Vali vilin

See müra esineb eri materjalide kihtidest

valmistatud pannide korral või siis, kui neid kasutatakse maksimaalrežiimil või kahel kuumtöötlemisvööndil. Müra peatub või väheneb kuumustaseme vähendamisel.

Ventilaatori müra

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

kuvatakse **H**.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine

See müra esineb ainult vähemalt kolme kuumtöötlemisvööndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

Kirjeldatud mürad on induktsoonitehnoloogia tavapärane omadus ning neid ei loeta defektideks.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
"Helisignaal käivitamisel. Ühtegi veakoodi ei kuvata"	Õhupuhasti juhtimine ei tööta	LIN kaabel kahjustatud või õhupuhasti elektroonikaplaadiga halvasti ühendatud	Kontrollige ühendust / asendage LIN kaabel
ER03	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati nuppude pidev aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või pott/pann.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.
ER21	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidil on piisav ventilatsioon. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E2	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu. Panni või keraamilise pinna temperatuur on liiga kõrge. Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kasutage sobivat potti. Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induktsoonipliiti kahjustada.	Kasutage sobivat potti. Veateade kaob automaatselt 8 sekundi pärast ja kuumutusala saab uuesti kasutada. Edasiste vigade korral on vaja pott välja vahetada. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinget ja/või sagedus pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust. Vajadusel pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
E8	Kuumutusala lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeerinud.	Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehade. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Katkestage pliidi ühendus toiteallikaga.			
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH Oodake mõni sekund ja seejärel ühendage pliiit uuesti toiteallikaga.			
Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav tõrkekood.			

HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

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

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

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

Selle teabe leiate identifitseerimisplaadilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Standardid:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel: **FSM 7081 HI**

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

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

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

MUDEL	FSM 7081 HI
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	7,62 kW (põhiseade)
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	4,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	3,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	3,02 kW

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

OBSAH

INFORMACE O BEZPEČNOSTI	45	FUNKCE VARNÉ DESKY	51
POUŽITÍ	47	TABULKA VAŘENÍ	54
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	48	FUNKCE ODSÁVAČE	54
POŽADAVKY NA NÁBYTEK	48	PŘIZPŮSOBNÉ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY	55
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	49	FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU	55
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	49	PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ	56
POPIS VÝROBKU	50	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	57
OVLÁDACÍ PANEL	50	ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA	57
OMEZENÍ VÝKONU	51	TECHNICKÉ ÚDAJE	58

INFORMACE O BEZPEČNOSTI

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

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



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

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



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



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

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



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



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



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

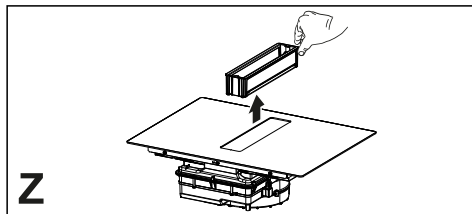
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Symbol  na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nelze zlikvidovat jako běžný domácí odpad. Výrobek, který má být zlikvidován, musí být odevzdán do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrických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

POUŽITÍ

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Filtry je třeba čistit po každých 2 měsících používání nebo i častěji v případě intenzivního používání, je možné je mýt v myčce. Nemyjte mřížky v myčce. (Z).



Všeobecná doporučení

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

Čištění zařízení

- Po každém použití varnou desku vyčistěte, aby nemohlo docházet ke karbonizaci

POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.
- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití

zbytků pokrmů. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.

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

nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.

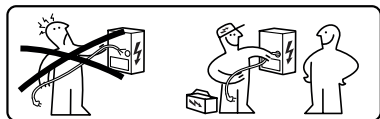
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se

doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).

- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a

pracovní deskou, před montáží aplikujte přilnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné desky.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



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

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

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

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

⚠ Pozor! Kabely nesvařujte!

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

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

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

Likvidace obalových materiálů

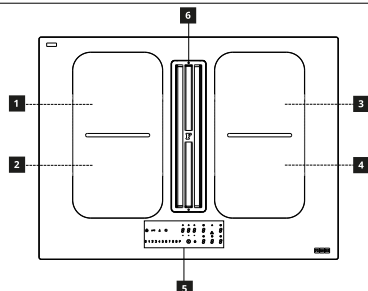
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

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

POPIS VÝROBKU



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

INDIKÁTORY

Detekce přítomnosti hrnce

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

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

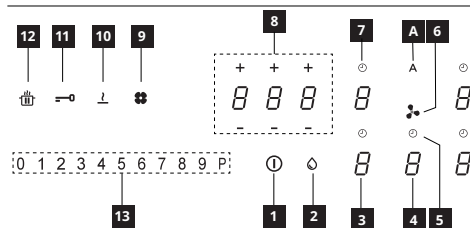
Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol .

Indikátor zbytkového tepla

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

varné zóně označuje .

OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 | Rozsvícené/Zhasnutí |
| 2 | Indikátor nasycení tukového filtru |
| 3 | Indikátor úrovně výkonu varné zóny |
| 4 | Indikátor úrovně výkonu odsávače |
| 5 | Ovládání časovače odsávače |
| 6 | Symbol zóny ovládání odsávače |
| 7 | Ovládání časovače varné zóny |
| 8 | Zóna řízení časovače |
| 9 | Indikátor nasycení uhlíkového filtru |
| 10 | Tlačítko funkce Rozpuštění |
| 11 | Tlačítko funkce Blokování |
| 12 | Tlačítko funkce Pauza |
| 13 | Posuvný ovladač |

A Tlačítko funkce Auto

Varné zóny lze aktivovat stisknutím

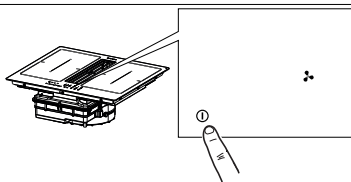
referenčního Digitu . Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

Když je na jedné ze 4 varných zón umístěn hrnec, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit k její aktivaci.

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

Na ovládacím panelu jsou volitelné vždy ty funkce, které jsou viditelné, ale osvětlené nízkou intenzitou. Zvolte funkce dotknutím se příslušného symbolu.

Zapnutí přístroje:



Stiskněte na 2 sekundy tlačítko On/Off pro zapnutí a aktivaci funkcí varné desky.

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

Pozor: Z bezpečnostních důvodů bude vždy možné varnou desku vypnout tlačítkem On/Off.

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

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

Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením Digitu.

OMEZENÍ VÝKONU

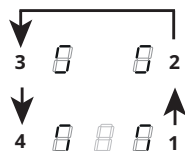
Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.

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

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

Připojte varnou desku k domácí síti.

- Všechny Digitsy se na několik sekund rozsvítí, poté zhasnou a zůstane blikat pouze .
- Stiskněte a přidržte , Digitsy varných zón indikují .
- Přidržte a začněte mačkat Digitsy zón postupem ve směru hodinových ručiček.



Levý zadní Digit označuje a číslo udávající typ nabídky. Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

Vyberte Digit s a stiskněte „8“ na liště výkonu.

Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

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

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotykem a podržením .

FUNKCE VARNÉ DESKY

0	1	2	3	4	5	6
7	8	9	P			

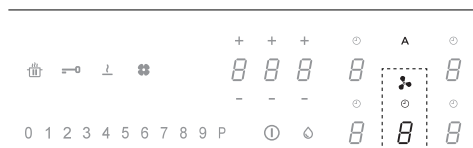
Dětská pojistka	Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje
	Aktivace: pokud je na varné desce hrnec, stiskněte a držte stisknutý příslušný Digit po dobu 3 sekund. Pokud na varné desce není žádný hrnec, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund
	Jeden z 5 Digitů (nejsou vidět) vedle tečky  . Uvolněte a posuňte prst od 0 do 9 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Všechny Digits označují  .
	Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
Blokování	Deaktivace: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 5 Digitů varných zón. Uvolněte a posuňte prst od 9 do 0 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci.
	Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
	Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta.
	V případě výpadku proudu je funkce deaktivována.
Funkce Boost	Aktivace: stiskněte  a přidržte 1 sekundu.
	Deaktivace: stiskněte  .
	Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut.
	Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a vyberte hodnotu „P“ na liště výkonu. Odpovídající Digit indikuje  .
Časovač varných zón	Deaktivace: zvolte jednu z dalších možných hodnot na liště výkonu.
	Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu.
	Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.
	Aktivace: Je-li varná zóna v provozu, stiskněte pro přístup k ovladačům řízení časovače pro danou zónu.
Časovač (obecný)	3 Digits indikují " 0 0 0 ". Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.
	 Hodiny - Desítky - Minuty
	Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.
	Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka.
Časovač (obecný)	Pokud je časovač aktivní pro několik varných zón, budou 3 Digits vždy označovat časovač nejbližší k uplynutí doby.
	Deaktivace: když je varná zóna v provozu, stiskněte pro přístup k ovladačům řízení časovače pro danou zónu.
	Nastavte tři Digits na „0 0 0“ pomocí „+“ nebo „-“ anebo stiskněte tlačítko On/Off.
	Časovač s alarmem pro obecné použití.
Časovač (obecný)	Aktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou přítomné žádné hrnce nebo aktivní varné zóny.
	3 Digits pro ovladače správy časovače označují „- - -“.
	Stisknutím Digitu vstoupíte do nabídky časovače a zobrazíte „0 0 0“.
	Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.
Časovač (obecný)	 Hodiny - Desítky - Minuty
	Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.
	Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka.
	Opakováním výše uvedených operací změníte hodnotu odpočítávání.
Časovač (obecný)	Deaktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou aktivní žádné hrnce nebo varné zóny.
	Stisknutím Digitu otevřete nabídku časovače a pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte displej na „0 0 0“ „-“ nebo stiskněte tlačítko On/Off.

Funkce Roz- puštění	Aktivace: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte  .																						
	Digit zvolené zóny označuje  .																						
Funkce Ohřev	Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte  .																						
	Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:																						
	<table><tr><th>Stupeň výkonu</th><th>Časovač (sekundy)</th></tr><tr><td>1</td><td>48</td></tr><tr><td>2</td><td>144</td></tr><tr><td>3</td><td>230</td></tr><tr><td>4</td><td>312</td></tr><tr><td>5</td><td>408</td></tr><tr><td>6</td><td>120</td></tr><tr><td>7</td><td>168</td></tr><tr><td>8</td><td>216</td></tr><tr><td>9</td><td>Není k dispozici</td></tr><tr><td>P</td><td>Není k dispozici</td></tr></table>	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Není k dispozici	P	Není k dispozici
	Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)																					
	1	48																					
	2	144																					
	3	230																					
	4	312																					
	5	408																					
	6	120																					
7	168																						
8	216																						
9	Není k dispozici																						
P	Není k dispozici																						
Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“.																							
Je možné zvýšit úroveň vaření, ale jejím snížením se funkce deaktivuje.																							
Deaktivaci lze provést také stisknutím a podržením stisknutého tlačítka příslušné varné zóny po dobu 3 sekund.																							
Funkce Pauza	Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.																						
	Aktivace: Když je hrnec na varné desce a je zvolena varná zóna, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza  po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny displeje označují  .																						
	Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté  po dobu 1 sekundy, dokud bliká. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozím nastavením.																						
Funkce Vyvo- lání	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.																						
	Když se varná deska vypne, pokud ji zapnete do 6 sekund dotykem  , bude tlačítko  blikat po dobu 6 sekund. Stiskněte tlačítko  pro vyvolání dříve nastavených funkcí. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.																						
Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem.																						
	Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou výhradně zóny vlevo a vpravo. Aktivace/deaktivace: současným stisknutím levých nebo pravých Digitů varných zón zvolte 2 zóny, které chcete přemostit, dokud se neobjeví Digit  označující, že funkce byla aktivována. Druhý Digit se používá k nastavení úrovně výkonu.																						
Funkce AUTO „A“	U výchozího nastavení se při zapnutí varné desky/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.																						

TABULKA VAŘENÍ

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

FUNKCE ODSÁVAČE



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

“ P ”

Stiskněte dvakrát „9“ na liště výkonu pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ. 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.

Funkce 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.

Symbol časovače



Po zvolení Digtu odsávače stiskněte Digt řízení časovače pro nastavení odpočítávání.

Symbol údržby tukového filtru

Signalizace týkající se čištění tukového filtru, která se zobrazuje pomocí kontrolky, a je stále aktivní.



Reset a opětovná aktivace filtru

Po provedení údržby filtru:

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

Symbol údržby uhlíkového filtru

Výchozí nastavení digestoře je odsávací režim. 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.



Deaktivace uhlíkového filtru:

Symbol uhlíkového (pachového) filtru dvakrát zabliká.

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

Reset a opětovná aktivace uhlíkového filtru

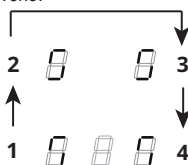
Po provedení údržby filtru:

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

PŘÍZPŮSOBNÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

- Stiskněte ①.
- Stiskněte znovu ① a držte stisknuté po dobu 3 sekund.
- Tlačítko  začne blikat.
- Stiskněte a přidrže : digity varných zón indikují .
- Držte  a začněte tisknout Digit varných zón a pokračujte ve směru hodinových ručiček počínaje od předního levého.



Levý zadní Digit střídavě označuje  a číslo od 2 do 7 označující kód nabídky.

Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.

- Stiskněte levý zadní Digit.
- Zvolte číslo na liště výkonu, abyste získali přístup ke kódu nabídky.
- Stiskněte levý přední Digit.
- Zvolte číslo na liště výkonu pro výběr hodnoty.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U2	Nabídka řízení hlasitosti zvuku tlačítek.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U3	Nabídka řízení hlasitosti bzučáku časovače.	0 - Vypnutý zvuk 1 - Min 3 - Max
U4	Nabídka řízení úrovně jasu displeje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Nabídka řízení animace odpočítávání.	0 - Animace vypnuta 1 - Animace zapnuta
U6	Nabídka funkcí rozpoznávání přítomnosti hrnce.	0 - Zapnuta 1 - Vypnuta
U7	Nabídka řízení konce odpočítávání.	0 - Nepřetržitě blikání a vypnutí 1 - Deset bliknutí a vypnutí 2 - Jedno bliknutí a vypnutí

– Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením ① po dobu 2 sekund.

– Pro opuštění nabídky bez uložení stiskněte .

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.

FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

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

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

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

Příklad:

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

PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

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

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

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

Jak používat hrnce

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

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

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

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Nepoužívejte na varné desce prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem, protože by to neumožnilo kontrolovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, což by mohlo poškodit hrnec nebo povrch varné desky. Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou. Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si oddíl „Řešení problémů“.

Běžné provozní zvuky varné desky

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

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

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

Mírné syčení

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

Praskání

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

Hlasité syčení

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

Hluk ventilátoru

Pro správnou funkci elektronického systému je třeba nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci teploty elektronického systému. Může se stát, že ventilátor bude pokračovat v chodu i po vypnutí přístroje, pokud bude teplota varné desky detekována

jako příliš vysoká a na displeji se zobrazí .

Rytmické zvuky připomínající tikání hodin

Tento zvuk se objevuje pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo se zmírní, jakmile je jedna z nich vypnuta.

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
„Zvukový signál při zapnutí. Žádný zobrazený chybový kód“	Ovládání digestoře nefunguje	Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře	Kontrola připojení/výměna kabelu LIN
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrncem ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

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

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- Typ poruchy

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

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

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: **FSM 7081HI**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

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

Další informace o technických údajích naleznete na internetové adrese:

www.franke.com

MODEL	FSM 7081 HI
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	7,62 kW (základní nastavení)
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	4,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,02 kW

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

ZAWARTOŚĆ

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	59	TABELA GOTOWANIA	69
UŻYTKOWANIE	62	FUNKCJE WYCIĄGU	69
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	62	PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA	71
WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI	63	FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ	71
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	63	PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA	
ASPEKTY ŚRODOWISKOWE	64	NACZYŃ DO GOTOWANIA	72
OPIS PRODUKTU	64	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	73
PANEL STEROWANIA	65	KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGOD-	
OGRANICZENIE MOCY	65	NOŚĆ	74
FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ	66	DANE TECHNICZNE	74

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcje należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem, również w przypadku sprzedaży lub przekazania go osobom trzecim. Użytkownicy muszą się dokładnie zapoznać z zasadami działania oraz warunkami bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Podłączenie przewodów musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Producent uchyla się od jakiejkolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, zamocowanej wewnątrz produktu.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed zainstalowaniem urządzenia zdjąć folię ochronną (jeżeli została ona przewidziana).
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Przedmiotowe urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Przedmiotowe urządzenie nie może być używane przez osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych

zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Dzieci nie należy zostawiać bez nadzoru i nie należy im zezwalać na zabawę urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka odpowiedniego typu zgodnie z obowiązującymi normami oraz w miejscu łatwo dostępnym.
- Środki odłączające muszą być zintegrowane na okablowaniu stałym, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Jeżeli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi być wymieniony przez producenta lub przez autoryzowany punkt serwisowy lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Dla urządzeń klasy I sprawdzić, czy zasilanie elektryczne zapewnia poprawne uziemienie.
- Nie używać otwartego płomienia (zagrożenie pożarem).



OSTRZEŻENIE: Brak śrub lub elementów mocujących zgodnych z instrukcją może być przyczyną porażenia prądem.

- Używać wyłącznie śrub i drobnicy metalowej odpowiednich do zamocowania urządzenia.
- Upewnić się, że urządzenie jest zainstalowane tak, aby można je było odłączyć od zasilania, z odległością otwarcia styków (3 mm), która zapewnia kompletne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.

- Podłączyć ekstraktor do przewodu kominowego poprzez rurę o średnicy minimalnej równej 120 mm. Ścieżka przewodu kominowego musi być jak najkrótsza.
- Aby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymów należy dokładnie przestrzegać norm technicznych i bezpieczeństwa obowiązujących na poziomie lokalnym.
- Kiedy przedmiotowe urządzenie jest używane jednocześnie z urządzeniami, które spalają gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu), pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby uniknąć powrotu gazów odlotowych.
- Oczyszczyć urządzenie i wymienić filtry, po określonym okresie czasu (zagrożenie pożarem). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.
- Należy przestrzegać norm dotyczących odprowadzenia powietrza.
- Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego używanego do usuwania dymów z urządzeń na gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze wyłącznie w pomieszczeniu).
- Kiedy urządzenie grzewcze i urządzenia zasilane energią inną niż elektryczność są włączone jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekroczyć 4 Pa (4×10^{-5} bar), aby uniknąć ponownego zassania dymów do pomieszczenia przez urządzenie grzewcze.
- Okapy kuchenne i inne instalacje zasysające opary wydzielające się podczas gotowania mogą negatywnie wpłynąć na bezpieczne funkcjonowanie sprzętu gospodarstwa domowego na gaz lub inne paliwa

(łącznie z tymi znajdującymi się w innych pomieszczeniach) ze względu na przepływ wsteczny gazów odlotowych. Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Po zainstalowaniu okapu lub urządzenia do zasysania oparów wydzielających się podczas gotowania, funkcjonowanie sprzętów na gaz płynny powinno być przetestowane przez specjalistę, aby uniknąć powstania przepływu wstecznego gazów odlotowych.

- Systemy indukcyjne przedmiotowych płyt kuchennych spełniają wymagania norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać funkcjonowania innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające rozruszniki serca lub inne wszczepiane urządzenia elektroniczne muszą skonsultować się z lekarzem lub z producentem tychże urządzeń, aby się upewnić, że są one wystarczająco odporne na zakłócenia.
- Przed wykonaniem połączenia elektrycznego, przeczytać rozdział **PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.



W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się. Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników. Dzieci w wieku niższym niż 8 lat muszą być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są one stale nadzorowane.



OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia ulegnie pęknięciu, wyłączyć urządzenie i nie włączać go, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.



OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: nie stawiać przedmiotów na powierzchni grzewczej.



UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.



OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. **NIGDY** nie gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, na przykład pokrywą lub kocem gaśniczym.

- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.

- Symbol  widoczny na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie może zostać zutylizowany jak normalne odpady gospodarstwa domowego. Produkt przeznaczony do utylizacji należy przekazać do specjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu elementów elektrycznych i elektronicznych. Usuwając produkt w sposób właściwy, zapobiegasz

ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z Urzędem Miasta, lokalnym punktem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

UŻYTKOWANIE

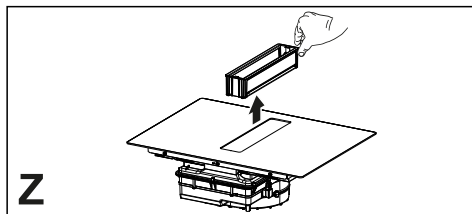
- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Aby uniknąć uszkodzenia, na urządzenie nie należy wchodzić.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych uszczelek, na ramie nie należy stawiać gorących naczyń.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Nie należy na nią upuszczać twardych przedmiotów. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.
- Filtry przeciwłuszczone należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce. Nie myć kratki w zmywarce. (Z).
- 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. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.
- 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 wykapało 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



Zalecenia ogólne

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.

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.

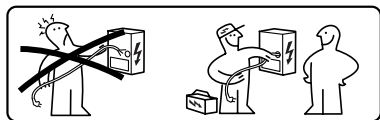
WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

W trakcie instalowania należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modułem 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 urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.

- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na 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 płyty nie przedostały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE i

DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.

- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszek rozgałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkowania).



Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego



Symbol  umieszczony na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produktu nie należy utylizować łącznie ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy 2012/19/UE dotyczącej redukcji substancji niebezpiecznych stosowanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz usuwania odpadów.

Utylizacja materiałów opakowaniowych



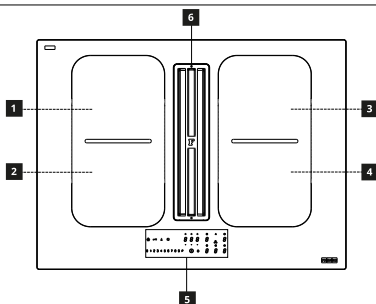
Materiały, na których widnieje symbol  mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Oszczędność energetyczna

Umożliwia codzienną oszczędność energii podczas gotowania, jeżeli postępuje się zgodnie ze wskazaniami.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania.

OPIS PRODUKTU



5 Panel sterowania

6 Siatka zasywania

Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

1 Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W

2 Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W

3 Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W

4 Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W

WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

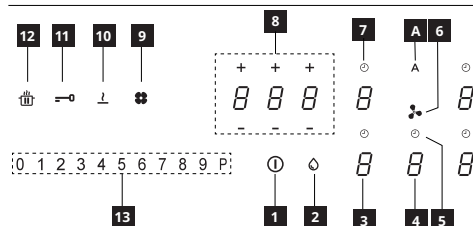
Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczynia do gotowania na płycie kuchennej.

System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednio do stosowania na płytach indukcyjnych.

Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol .

Wskaźnik ciepła resztkowego

PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego
3	Wskaźnik poziomu mocy strefy grzewczej
4	Wskaźnik poziomu mocy wyciągu
5	Kontrola timera wyciągu
6	Symbol strefy sterowania wyciągiem
7	Kontrola timera strefy grzewczej
8	Strefa zarządzania Timerem
9	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego
10	Przycisk funkcji Rozpuszczania
11	Przycisk funkcji Blokady
12	Przycisk funkcji Pauzy
13	Klawiatura
A	Przycisk funkcji Automatycznej

Strefy grzewcze można uaktywnić wciskając

odpowiedni przycisk cyfrowy . Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiający jej aktywację.

OGRANICZENIE MOCY

W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

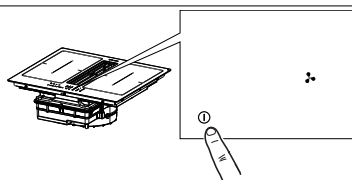
Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy

odpowiadający strefie grzewczej wskazuje .

Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością. Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.

Włączenie urządzenia:



W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk On/Off.

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.

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

Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odnośny przycisk cyfrowy.

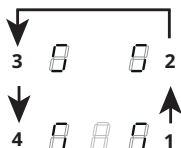
Potwierdzenie równoznaczne jest z intensywnym oświetleniem przycisku cyfrowego.

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy  lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej.

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, a następnie wyłącza się i będzie migać tylko .
2. Wcisnąć i przytrzymać  przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują .
3. Trzymając wciśnięty , rozpocząć wciśkanie przycisków cyfrowych stref, postępując w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje  oraz cyfrę wskazującą rodzaj menu. Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą  i wcisnąć „8” na pasku mocy.

Wybrać lewy przedni przycisk cyfrowy i wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na pasku mocy	KW	Uwagi
0	7,4	Standardowe ustawienie początkowe
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy potwierdzić dotykając i przytrzymując .

FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
P									

Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia

Aby uaktywnić: jeśli na płycie grzewczej znajduje się garnek, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiedni przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie nie ma garnka, wcisnąć i przytrzymać

przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok kropki , po lewej stronie. Puścić i przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego

sekwencję działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują .

Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.

Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 5 przycisków cyfrowych stref grzewczej. Puścić i przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania.

Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.

Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej.

Blokada

W przypadku braku zasilania funkcja dezaktywuje się.

Aby uaktywnić: wcisnąć  i przytrzymać przez 1 sekundę.

Aby dezaktywować: wcisnąć .

Funkcja pod- wyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziomie mocy na maksymalnie 5 minut. Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wybrać wartość „P” na pasku mocy. Dany przycisk cyfrowy wskazuje . Aby dezaktywować: wybrać jedną z innych wartości na pasku mocy. Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer. Aby uaktywnić: Gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy. 3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.
Timer stref grzewczych	 Godziny - Dziesiątne - Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Jeśli timer jest aktywny na więcej niż jednej strefie grzewczej, 3 przyciski cyfrowe zawsze wskazują najbliższy ten najbliższy zakończeniu ustawionego czasu. Aby dezaktywować: gdy strefa grzewcza działa, wcisnąć aby uzyskać dostęp do poleceń zarządzania timerem takiej strefy. Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0” za pomocą „+” lub „-” lub wcisnąć przycisk On/Off. Timer z alarmem do ogólnego użytku. Aby uaktywnić: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. 3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”. Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.
Timer (ogólny)	 Godziny - Dziesiątne - Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania. Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych. Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0” „-” lub wcisnąć przycisk On/Off.
Funkcja Roz- puszczania	Aby uaktywnić: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wcisnąć . Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje . Aby dezaktywować: wcisnąć  lub wcisnąć .

Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:

Poziom mocy	Timer (sekundy)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Niedostępne
P	Niedostępne

Funkcja Podgrzewania

Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy. Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”.

Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję.

Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.

Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.

Aby uaktywnić: Po ustawieniu na płycie garnka i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i

Funkcja Pauzy przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk  funkcji Pauza. Wszystkie wyświetlacze wskazują .

Aby dezaktywować: Wcisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę, dopóki nie zacznie migać. Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.

Funkcja Przywracania

Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania.

Po wyłączeniu płyty, jeśli zostanie ona ponownie włączona w ciągu 6 sekund poprzez dotknięcie , przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Wcisnąć przycisk , aby odzyskać ustawione wcześniej funkcje. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.

Tryb kombinowany (funkcja „mostek”)

Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie.

Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to wyłącznie te po lewej i po prawej stronie.

Aby uaktywnić/dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski cyfrowej lewych lub prawych stref grzewczych w celu wybrania 2 stref do połączenia, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy  oznaczający, że funkcja została uaktywniona. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.

Funkcja AUTO „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”.

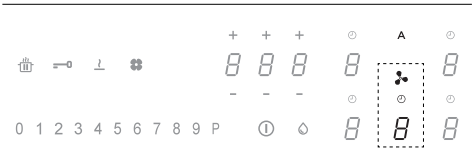
Okap wyłącza się naciskając przycisk LED „A”, który następnie zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny. Okap można również wyłączyć wciskając wartość, większą niż „1”, na pasku mocy. Przycisk LED „A” zmieni swoją intensywność koloru – od mocnego, po delikatny.

Okap można ponownie łączyć naciskając przycisk LED „A”, który zmieni kolor na intensywny.

TABELA GOTOWANIA

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	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

FUNKCJE WYCIĄGU



Sterowanie strefami grzewczymi, wyciągami oraz timerem można aktywować naciskając odnośny przycisk cyfrowy .

Na pasku mocy dwukrotnie nacisnąć „9”, w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ. 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.

Ta funkcja jest dostępna wyłącznie w trybie automatycznym. Tryb automatyczny jest dezaktywowany po wciśnięciu „A”.

Nacisnąć przycisk cyfrowy wyciągu, a następnie ustawić prędkość na pasku mocy.

Nacisnąć przycisk cyfrowy sterowania timerem, który wyświetlał symbol „CL”. Przycisk rozpocznie odliczanie, ustawione uprzednio na 15 minut.

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.



Resetowanie i ponowne włączenie filtra

Po przeprowadzeniu konserwacji filtra: nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk . - Dioda LED filtra przeciw tłuszczowego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.

Symbol konserwacji filtra węglowego

Fabrycznie okap został ustawiony na tryb wyciągowy. 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.

Dezaktywacji filtra węglowego:



Symbol filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów) zamiga dwa razy.

Po aktywacji, zapalona ikona będzie informowała o konieczności przeprowadzenia konserwacji filtra węglowego (zapobiegającego powstawaniu nieprzyjemnych zapachów).

Zresetowania i ponownego włączenia filtra węglowego

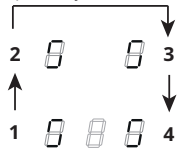
Po przeprowadzeniu konserwacji filtra:

nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk . - Dioda LED filtra przeciwłuszczonego zgaśnie i rozpocznie się odliczanie.

PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Przed przystąpieniem do procedury zaleca się przeczytanie całego rozdziału.

- Wcisnąć ①.
- Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ①.
- Przycisk  zacznie migać.
- Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują 5.
- Przytrzymując , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref grzewczych, postępując zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, poczynając od tych z przodu po lewej stronie.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje na przemian  i cyfrę od 2 do 7 wskazującą kod menu.

Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.

- Wcisnąć lewy tylny przycisk cyfrowy.
- Wybrać numer na pasku mocy, aby uzyskać dostęp do kodu menu.
- Wcisnąć przedni lewy przycisk cyfrowy.
- Wybrać liczbę na pasku mocy, aby wybrać wartość.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
----------	------	---------

FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

Funkcja ta steruje dostarczaniem mocy o maksymalnej wartości 3700 W pomiędzy połączonymi strefami grzewczymi (lewa i prawa strona), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.

W tym celu, moc całkowita jest stale kontrolowana i, jeśli wystąpi taka konieczność, zredukowana. 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

U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 - Dźwięk wyłączony
		1 - Min.
		3 - Maks.
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 - Dźwięk wyłączony
		1 - Min.
		3 - Maks.
U4	Menu zarządzania poziomą jasności wyświetlacza.	0 - Maks.
		9 - Min.
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 - Animacja nieaktywna
		1 - Animacja aktywna
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnka.	0 - Aktywne
		1 - Nieaktywne
U7	Menu zarządzania końcem odliczania.	0 - Ciągłe miganie i wyłączenie
		1 - Dziesięć mignięć i wyłączenie
		2 - Jedno mignięcie i wyłączenie
- Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez 2 sekundy ①. - Aby wyjść z menu bez zapisywania, wcisnąć .		
Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.		

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

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 dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie

przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.”

PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczanego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia podatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować zawsze naczynia o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak używać naczyń

Minimalna średnica garnka/patelni dla różnych stref grzewczych. W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza.

Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Łączona lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/prawa	110 mm	190 mm

Garnki/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie używać garnków/patełni pustych lub o cienkim dnie na płycie grzewczej, gdyż uniemożliwia to kontrolę temperatury lub automatyczne wyłączanie strefy grzewczej, w przypadku jej nadmiernego wzrostu, co wiąże się z ryzykiem uszkodzenia garnka lub powierzchni płyty grzewczej. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów. Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Normalny hałas funkcjonowania płyty grzewczej

Technologia indukcyjna wykorzystuje zjawisko wytwarzania pól elektromagnetycznych. Pola elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio do dna naczynia do gotowania. Naczynia i patelnie mogą wydawać różne dźwięki lub wytwarzać drgania, w zależności od rodzaju i konstrukcji.

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Cichy szum (jak hałas transformatora)

Odgłos ten powstaje podczas gotowania na wysokim poziomie ciepła i jest spowodowany ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na naczynia. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła.

Ciche syczenie

Odgłos ten powstaje, kiedy naczynie do gotowania jest puste i ustaje, jak tylko naczynie zostanie napełnione wodą lub żywnością.

Trzask

Tego typu odgłos powstaje podczas stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i jest spowodowany drganiami powierzchni, na których dochodzi do styczności tychże materiałów. Hałas pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne syczenie

Odgłos ten powstaje w przypadku stosowania naczyń o konstrukcji wielowarstwowej, kiedy są używane na maksymalnych poziomach wydajności oraz na dwóch strefach

grzewczych. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie systemu elektronicznego, należy wyregulować temperaturę płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia, wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się

tak, kiedy na płycie grzewczej zostanie wykryta za wysoka temperatura i wyświetlacz pokaże

H.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

Odgłos ten powstaje wyłącznie, kiedy funkcjonują co najmniej trzy strefy grzewcze i ustaje lub ulega ograniczeniu w momencie wyłączenia jednej z nich.

Opisane dźwięki są normalną cechą technologii indukcyjnej i nie mogą być uznawane za wadę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
„Sygnał dźwiękowy w momencie włączenia. Żadnych wyświetlonych kodu błędu”	Nie działa sterowanie okapem	Uszkodzony lub nieprawidłowo podłączony przewód LIN na płycie elektronicznej okapu	Sprawdzić podłączenie/wymienić przewód LIN
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odkońska strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie automatycznie anulowany po 8 s i będzie można ponownie użyć strefy grzewczej. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

**E4-E5-E7-E9-
ER20-ER22-
ER31-ER36-
ER42-ER47-EA-
EH**

Odłączyć płytę kuchenną od zasilania.

Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania.

Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.

KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

- 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.

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model: **FSM 7081 HI**

Powołać się na dane wskazane na tabliczce identyfikacyjnej umieszczonej na produkcie. Producent nieustannie wprowadza ulepszenia do swoich produktów. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej publikacji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych na stronie internetowej:

www.franke.com

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Waga urządzenia	21 kg
Liczba stref grzewczych	4
Źródło ciepła	indukcja

MODEL	FSM 7081 HI
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

VSEBINA

VARNOSTNE INFORMACIJE	75	KAKO KUHATI	83
UPORABA	77	FUNKCIJE SESALNIKA	84
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	77	PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA	85
LASNOSTI POHIŠTVA	78	FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI	85
PRIKLOP NA ELEKTRIKO	79	NAVODILA ZA UPORABO LONCEV	86
OKOLJSKI VIDIKI	79	ODPRAVLJANJE TEŽAV	87
OPIS IZDELKA	79	VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLA-	
NADZORNA PLOŠČA	80	DNOST	87
OMEJEVANJE MOČI	80	TEHNIČNI PODATKI	88
FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE	81		

VARNOSTNE INFORMACIJE

- Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in uporabo pozorno preberete ta navodila. Vedno jih shranjujte skupaj z napravo, tudi če jo izročite ali predate tretji osebi. Uporabniki morajo do potankosti poznati delovanje in varnostne značilnosti naprave.
- Priključitev kablov mora izvesti ustrezno usposobljen tehnik.
- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo zaradi neustrezne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- OPOZORILO: Preden namestite izdelek odstranite varnostne folije (če so prisotne).
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko poškodujete.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo s tem povezana tveganja.
- Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če jih oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, nadzoruje ali jim daje navodila glede uporabe naprave.
- Nadzorujte otroke in pazite, da se ne bodo igrali z napravo.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Vtičak priključite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi standardi in na dosegljivem mestu.

- Sredstva za odklop morajo biti vgrajena v fiksno ožičenje v skladu z ustreznimi predpisi.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Pri napravah razreda I se prepričajte, da je gospodinjstva električna napeljava pravilno ozemljena.
- Ne uporabljajte odprtega ognja (nevarnost požara).



OPOZORILO: Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu s temi navodili, lahko pride do električnega udara.

- Za pritrditev naprave uporabljajte samo ustrezne vijake in dodatne dele.
- Prepričajte se, da je naprava nameščena tako, da jo je mogoče odklopiti od napajanja, z razdaljo odprtine kontaktov (3 mm), ki zagotavlja popoln odklop v pogojih prenapetosti kategorije III.
- Odsesovalno cev priključite na dimovod s cevjo premera najmanj 120 mm. Pot dimovodne cevi mora biti čim krajša.
- V zvezi s tehničnimi in varnostnimi ukrepi, ki jih je treba sprejeti za odvajanje dimnih plinov, je pomembno dosledno upoštevati predpise, ki jih določijo lokalne oblasti.
- Kadar se ta aparat uporablja sočasno z aparati, ki uporabljajo plin ali druga goriva (ne velja za aparate, ki samo odvajajo zrak v prostor), mora biti prostor ustrezno prezračen, da se prepreči povratni tok izpušnih plinov.
- Po določenem času očistite aparat in zamenjajte filtre (nevarnost požara). Glejte odstavek Čiščenje in vzdrževanje.
- Upoštevati je treba predpise glede odvajanja zraka.
- Zrak ne sme biti izpuščen v dimnik, ki se uporablja za odvajanje plinov iz

plinskih ali drugih naprav na gorivo (ne velja za naprave, ki samo izpuščajo zrak v prostor).

- Ko kuhalni aparat in aparati, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, delujejo istočasno, podtlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} barov), da preprečite, da bi kuhalni aparat vsesal hlape v prostor.
- Kuhinjske nape in drugi sistemi za odvajanje dima lahko negativno vplivajo na varno delovanje plinskih ali drugih naprav na gorivo (vključno s tistimi v drugih prostorih) zaradi povratnega toka izgorevalnih plinov. Ti plini lahko povzročijo zastrupitev z ogljikovim monoksidom. Po vgradnji kuhinjske nape ali odsesovalnega ventilatorja naj strokovno preveri delovanje LPG naprav, da ne pride do povratnega toka dimnih plinov.
- Indukcijski sistemi teh kuhališč izpolnjujejo zahteve standardov EMZ in direktive EMP in ne smejo motiti drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki naj pri zdravniku ali proizvajalcu vsadkov preverijo, ali so te naprave dovolj odporne na motnje.
- Pred izvedbo električne povezave preberite poglavje ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji poškodujejo.



Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. V nobenem primeru se ne dotikajte uporov. Otroci, mlajši od 8 let, morajo stati oddaljeni od naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.

 **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite aparat in ga ne vklapljajte, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustrežno tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.
- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

 **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalne površine ne postavljajte predmetov.

 **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

 **OPOZORILO:** Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite napravo in nato plamen pokrijte, na primer s pokrovom ali protipožarno odejo.

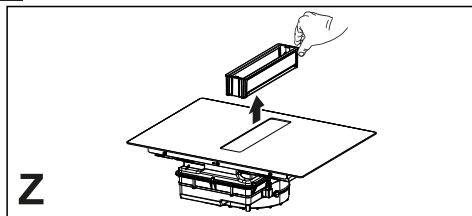
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ni mogoče odstraniti kot običajne gospodinjske odpadke. Izdelek, ki ga želite odstraniti, je treba odpeljati v ustrezen zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki jih neprimerno odlaganje lahko povzroča za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na Občino, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer je bil izdelek kupljen.

UPORABA

- Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Friteze med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali z ločenim upravljalnim sistemom na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, zato da preprečite, da bi se segrela.
- Da bi preprečili poškodbe naprave, ne stopajte nanjo.
- Da bi preprečili poškodbe silikonskih spojev, ne polagajte toplih posod za kuhanje na ogrodje.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na površini naprave in pazite, da vam iz rok ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite ali izključite napravo iz omrežja.
- Filtre je treba čistiti po vsakih 2 mesecih uporabe, oziroma še pogostejše pri intenzivnejši uporabi, operete pa jih lahko v pomivalnem stroju. Priporočamo da rešetk ne perete v pomivalnem stroju. (Z).



Splošna priporočila

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gobic, jeklene volne, solne kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino ali na njej pustili sledi.
- Živil, ki nenamerno padejo ali se nabirajo na površini, na delovnih ali okrasnih elementih kuhalne površine, ne smete zaužiti.

Čiščenje naprave

- Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da preprečite, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.
- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno

čistilno sredstvo. Sledite priporočilom izdelovalca glede čistilnih sredstev, ki jih je treba uporabiti. Priporočamo uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.

- Odstranite sprijeto umazanijo, npr. mleko, ki je steklo čez, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. Sledite priporočilom izdelovalca glede strgal, ki jih je treba uporabiti.
- Odstranite hrano, ki vsebuje sladkor, npr. marmelado, ki je stekla čez med kuhanjem, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Odstranite morebitno stopljeno plastiko s strgalom za steklokeramiko, ko je kuhalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.

LASNOSTI POHIŠTVA

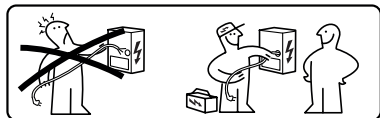
Pri postopku namestitve je obvezno treba upoštevati zakone, odloke, direktive in predpise (pravilniki za varnost električnih napeljav, pravilno reciklažo sestavnih delov itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila. Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v delovno površino kuhinje nad kuhinjskim modulom širine najmanj 600 mm.
- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede montaže pri nizki napetosti in s sprostožarno zaščito.
- Pri vgrajenih enotah je treba sestavne dele (plastični materiali in furniran les) pritrditi s toplotno odpornimi lepili (min. 100 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacije in odlepitev.
- Kuhinjski modul mora imeti dovolj prostora za električne priključitve naprave. Omarice

nad napravo morajo biti nameščene na takšni razdalji, ki omogoča dovolj prostora za udobno izvajanje delovnih postopkov.

- Uporaba okrasnih letvic iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo je dovoljena pod pogojem, da je najmanjša razdalja vedno enaka razdalji, ki je navedena na slikah za montažo.
- Najmanjša razdalja med nameščeno napravo in steno, ki je za napravo, je navedena na sliki za montažo naprave za vgradnjo (150 mm za bočno steno, 40 mm za steno zadaj in 500 mm za morebitne omarice nad napravo. Iz ergonomskih razlogov je priporočljiva minimalna razdalja 1000 mm).
- Da bi preprečili vdor tekočin med robom kuhalne plošče in delovno površino, pred vgradnjo naprave namestite priloženo tesnilno nalepko po celotnem zunanem robu kuhinjske plošče.

PRIKLOP NA ELEKTRIKO



⚠ OPOZORILO: Priključitev na električno omrežje mora v celoti izvesti usposobljeno tehnično osebo.

- Upoštevajte shemo povezav (na spodnji strani izdelka).
- Ta naprava ima priključek tipa "Y", priporočljivo je uporabiti napajalni kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², ENOFAZNO in DVOFAZNO povezavo: najmanjši odsek

vodnika: 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 8 mm - največ 12 mm.

- Priključne spojke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so lastnosti gospodinjskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- Napravo priključite, kot je prikazano v navodilih za namestitev (v skladu z referenčnimi standardi za omrežno napetost, ki velja na nacionalni ravni).

⚠ Pozor! Kablov ne varite!

OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ne smete zavreči med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Naprava je skladna z direktivo 2012/19/EU glede omejitve nevarnih snovi, ki so uporabljene v električni in elektronski opremi, in odstranjevanja odpadkov.

Odstranjevanje embalaže

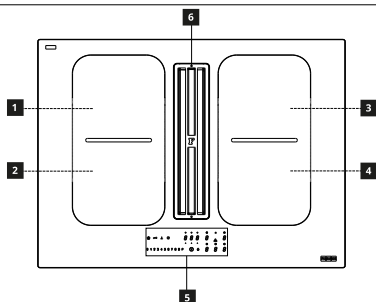
Materiale s simbolom  lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Z vsakodnevnim kuhanjem lahko prihranite energijo tako, da upoštevate spodnje predloge.

- Kadar segrevate vodo, uporabite samo potrebno količino vode.
- Po možnosti lonce vedno pokrijte s pokrovko.
- Preden vklopite kuhalno mesto, nanj postavite lonec.
- Na manjša kuhalna mesta postavite manjše lonce.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta.
- Uporabite odpadno toploto, da ohranite živila topla ali da jih stopite.

OPIS IZDELKA



1	Posamezno kuhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
2	Posamezno kuhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
3	Posamezno kuhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
4	Posamezno kuhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo 3000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka
1 + 2	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (210 x 380 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.

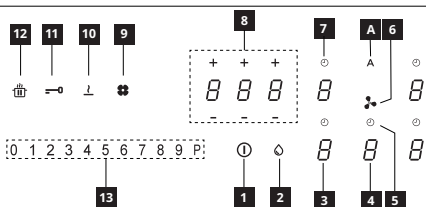
3 +
4

prikazovalniku prikaže simbol .

Zaznavanje prisotnosti lonca

Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah.

NADZORNA PLOŠČA



- 1 Vključeno/Izključeno
- 2 Indikator nasičenosti filtra za maščobo
- 3 Indikator moči kuhališča
- 4 Kazalnik stopnje moči sesalnika
- 5 Nadzor časovnika aspiratorja
- 6 Simbol območja za nadzor sesalnika
- 7 Nadzor časovnika kuhališča
- 8 Območje upravljanja s časovnikom
- 9 Kazalnik nasičenosti filtra z aktivnim ogljem
- 10 Tipka funkcije topitev
- 11 Tipka funkcije blokada
- 12 Tipka funkcije premor
- 13 Drсна tipkovnica
- A Tipka funkcije samodejno

referenčno številko **8**. Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

Ko je lonec postavljen na eno od 4 kuhalnih mest, kuhalno mesto samodejno zazna njegovo prisotnost in prižge ustrezno številko, da jo aktivira.

Kontrolna lučka odpadne toplote

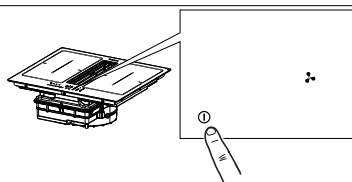
Kontrolna lučka preostale toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhalnega mesta še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhalno mesto povzroči opeklene, če se ga dotaknete z golimi dlani. Na indikatorju

ustreznega kuhališča se izpiše **8**.

Če na kuhalnem mestu ni loncev ali drugih predmetov, številke niso vidne.

Na nadzorni plošči so izbirne funkcije vedno tiste, ki so vidne, vendar osvetljene z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

Vklop aparata:



Pritisnite in 2 sekundi držite tipko za vklop/izklop, da vklopite in aktivirate funkcije plošče.

Sedaj je plošča vklopljena, vendar so vsa kuhalna mesta in napa nastavljeni na moč nič. Plošča samodejno ugasne po 20 sekundah neuporabe.

Pozor: iz varnostnih razlogov je ploščo vedno mogoče ugasniti s tipko za vklop/izklop .

Pozor: Na nadzorni plošči so vse funkcije, ki jih je mogoče izbrati, vedno osvetljene/vidne in bodo vedno edine, ki jih je mogoče aktivirati.

Območja ukazov kuhalnih mest, sesalne naprave in časovnika je mogoče aktivirati s pritiskom referenčne tipke .

To je potrjeno s tipko, ki zasveti intenzivneje.

OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč

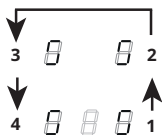
kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjanskega električnega omrežja.

Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo vključite neposredno s tipko  ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.

Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

Kuhalno ploščo priključite na gospodinjsko električno omrežje.

1. Vsi indikatorji se zasvetijo za nekaj sekund, nato se ugasnejo in ostane samo , ki utripa.
2. Pritisnite in zadržite  na indikatorjih kuhališč se prikaže .
3. Medtem ko držite , začnite pritisniti indikatorje kuhališč tako, da nadaljujete v nasprotni smeri urnega kazalca.



Levi zadnji indikator prikazuje  in številko, ki označuje vrsto menija. Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

Z  izberite indikator in na vrstici moči pritisnite »8«.

Izberite levi sprednji indikator in izberite pravo nastavitev.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednost na vrstici moči	KW	Opombe
0	7,4	Standardna začetna nastavitev
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Po vnosu prave vrednosti potrdite z dotikom ali pritiskom na .

FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE

											+	+	+	⊖	A	⊖
																
											-	-	-	⊖		⊖
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	①	⊖				

Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave

Aktiviranje: če je na kuhalni plošči lonec, pritisnite in zadržite ustrezeni indikator 3 sekunde. Če na kuhalni plošči ni lonca, pritisnite in zadržite za 3 sekunde enega od 5 indikatorjev

Varovalo za otroke (niso vidni) ob točki  na levi strani. Spustite in s prstom drsite od 0 do 9 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Vsi indikatorji prikazujejo .

Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.

Za izklop: pritisnite in zadržite eno od 5 indikatorjev kuhalnih območij 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 9 do 0 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja.

Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.

Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge.

Blokada V primeru izpada električne energije se funkcija izklopi.

Aktiviranje: pritisnite  in zadržite 1 sekundo.

Za izklop: pritisnite .

Vsako kuhalno mesto lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 5 minut.

Funkcija Boost Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in izberite vrednost »P« na vrstici za moč. Na ustreznem indikatorju se prikaže .

Za izklop: izberite eno od drugih možnih vrednosti v vrstici za moč.

Časovnik omogoča, da določeno kuhhalno mesto izklopite ob koncu nastavljenega časa.

Kuhhalna mesta lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik.

Aktiviranje: Ko kuhhalno mesto deluje, pritisnite za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to območje.

3 indikatorji prikazujejo »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.

Časovnik kuhhalnih mest

8 8 8

Ure - desetinke - minute

Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar.

Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke.

Če je časovnik aktiven za več kuhhalnih mest, bodo 3 indikatorji vedno prikazovali časovnik, ki se mu bo najprej iztekel čas.

Za izključitev: ko deluje kuhhalno mesto, pritisnite za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to območje.

Nastavite tri številke na »0 0 0« s pomočjo „+“ ali „-“ ali pritisnite tipko za vklop / izklop.

Časovnik z alarmom za splošno uporabo.

Aktiviranje: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhhalnih mest ni aktivno.

3 indikatorji za ukaze za upravljanje časovnika prikazujejo »- - -«.

Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in prikažete »0 0 0«.

Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.

8 8 8

Ure - desetinke - minute

Časovnik (splošni)

Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar.

Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke.

Ponovite opisane postopke za spremembo vrednosti odštevanja časa.

Za izklop: prižgite kuhhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhhalnih mest ni aktivno.

Pritisnite številko za dostop do menija časovnika in s pomočjo "+" in "-" nastavite zaslon na "0 0 0" "-" ali pritisnite tipko za vklop/izklop.

Aktiviranje: izberite eno od 4 kuhališč in pritisnite .

Funkcija topitev

Indikator izbranega kuhališča prikazuje .

Za izklop: pritisnite  ali pritisnite ①.

Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavitvene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:

Raven moči	Časovnik (sekunde)
------------	--------------------

1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Ni na voljo
P	Ni na voljo

Funkcija segrevanje

Za aktiviranje z loncem na kuhalni plošči in izbranim kuhalnim mestom pritisnite in zadržite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici za moč 3 sekunde. Na prikazovalniku ustreznega kuhalnega mesta se prikaže »A«.

Možno je povečati raven kuhanja, vendar se, če jo zmanjšate, se funkcija izključi.

Prav tako jo je mogoče izklopiti z dotikom ali zadržanjem tipke zadevnega kuhalnega mesta 3 sekunde.

Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Funkcija premora

Aktiviranje: Ko je ponev na kuhalni plošči in je izbrano kuhalno polje, pritisnite in zadržite tipko funkcije premor  vsaj za 1 sekundo. Vsi zasloni prikazujejo .

Za izklop: pritisnite  in zadržite 1 sekundo da začne utripati. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izklopi in kuhalna plošča deluje s prejšnjimi nastavitvami.

Ta funkcija se uporablja za priklic nastavitve delovanja kuhalne plošče v primeru nenamernega izklopa ali nenadnega izpada električne energije.

Funkcija priklica Ko se kuhalna plošča izklopi, če jo v 6 sekundah vklopite z dotikom , tipka  utripa 6 sekund. Pritisnite tipko , da obnovite prej nastavitvene funkcije. Za potrditev postopka se oglasi pisk.

Kombinirani način (funkcija »most«)

Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhalno mesto. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom.

Za to funkcijo lahko izberete kuhališča izključno na levi in na desni.

Za vklop/izklop: hkrati pritisnite levo ali desno številko kuhališč, tako da izberete 2 kuhališči

za mostično povezavo, dokler se ne prikaže  ki označuje, da je bila funkcija aktivirana. Drugi indikator se uporablja za nastavev stopnje moči.

Funkcija SAMODEJNO »A«

Pri privzeti nastavitvi, ko se vklopi kuhalno ploščo/sesalno napravo, se napa vklopi v samodejnem načinu in lučka LED sveti z intenzivno jakostjo. Napa začne delovati, če je moč kuhalnih mest večja od »1«.

Napa se izklopi, če pritisnete tipko LED, kar je potrjeno s spremembo intenzivnosti, in sicer preide iz intenzivne svetlobe v nežnejšo. Napo je mogoče izklopiti tudi s pritiskom vrednosti, večje od »1«, na vrstici moči, kar je potrjeno s spremembo intenzivnosti lučke LED, ki preide iz intenzivne svetlobe v nežnejšo.

Ponovno se vklopi s pritiskom tipko LED »A«, ki bo začela svetiti intenzivno.

KAKO KUhati

Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž

4	Daljšo kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljšo kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljšo kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rōsti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vretje vode

FUNKCIJE SESALNIKA



Območja ukazov kuhalnih mest, sesalne naprave in časovnika je mogoče aktivirati s pritiskom referenčne tipke.

Dvakrat pritisnite »9« na vrstici moči, da nastavite INTENZIVNO HITROST. Ta nastavek je časovno nastavljen za 5-minutni vklop. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljen hitrost. Izklopi se z izbiro druge hitrosti.

Funkcija Časovni za-mik

Ta funkcija je na voljo samo pri izklopu samodejnega načina. Samodejni način se izključi s pritiskom na "A".

Pritisnite tipko sesalne naprave in nastavite hitrost na vrstici moči.

Pritisnite tipko za upravljanje časovnika, ki prikazuje »CL«, vendar bo prešla na odštevanje, ki je že bilo nastavljen za 15 minut.

Simbol časovnika



Ko pritisnete tipko sesalne naprave, pritisnete tipke za upravljanje časovnika za nastavek odštevanja.

Simbol vzdrževanja filtra za maščobo

Opozorilo glede čiščenja filtra za maščobo je prikazano na lučki LED in je vedno omogočeno.



Ponastavitev in ponovni vklop filtra

Po opravljenem vzdrževanju filtra:

pritisnite in 5 sekund držite tipko . – Lučka LED filtra za maščobo se bo ugasnila in sprožilo se bo odštevanje.

Simbol vzdrževanja filtra na aktivno oglje

Sesalni način je privzeta nastavek delovanja nape. Pri izklopljeni obremenitvi pritisnite tipko ukazov nape, da omogočite sesalno napravo. Znova pritisnite tipko za 5 sekund za:

Vklop filtra na aktivno oglje:

Simbol filtra na aktivno oglje (proti vonjavam) zasveti za 1 sekundo.



Izklop filtra na aktivno oglje:

Simbol filtra na aktivno oglje (proti vonjavam) dvakrat utripne.

Po vklopu zasveti ikona, ki opozarja na to, da je treba opraviti vzdrževanje filtra na aktivno oglje (proti vonjavam).

Ponastavitev in ponovni vklop filtra na aktivno oglje

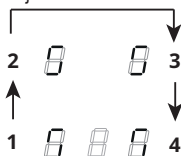
Po opravljenem vzdrževanju filtra:

pritisnite in 5 sekund držite tipko . – Lučka LED filtra proti vonjavam se bo ugasnila in sprožilo se bo odštevanje.

PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

Pred izvedbo postopka je priporočljivo prebrati celoten odstavek.

- Pritisnite **1**.
- Ponovno pritisnite **1** in zadržite 3 sekunde.
- Tipka **1** začne utripati.
- Pritisnite in zadržite **1**: na indikatorjih kuhališč se prikaže **5**.
- Medtem, ko držite pritisnjeno **1**, začnite pritiskati indikatorje kuhališč v nasprotni smeri urnega kazalca, začenši spredaj levo.



Zadnji indikator na levi strani izmenično označuje **5** in številka od 2 do 7, ki označuje kodo menija.

Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.

- Pritisnite indikator na levi strani zadaj.
- Za dostop do kode menija izberite številko v vrstici za vklop.
- Pritisnite levo sprednjo številko.
- V vrstici za vklop izberite številko, da odberete vrednost.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Koda me- nija	Opis	Vrednost
------------------	------	----------

U2	Meni za upravljanje zvočne jakosti tipk.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Meni za upravljanje zvočne jakosti signalnika števca minut.	0 - Zvok je izključen 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Meni za upravljanje animacije odštevanja.	0 - Animacija je onemogočena 1 - Animacija je omogočena
U6	Meni funkcije za zaznavanje prisotnosti lonca.	0 - Aktivna 1 - Ni aktivna
U7	Meni za upravljanje funkcije odštevanja.	0 - Neprekinjeno utripanje in izklop 1 - Deset utripov in izklop 2 - En utrip in izklop
- Po vnosu prave vrednosti, potrdite z dotikom ali zadržanjem pritiska na 1 2 sekundi. - Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete 1.		Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom.

Ta funkcija nadzoruje dovajanje največje moči 3700 W med kuhalnimi mesti (leva in desna stran), optimizira porazdelitev moči in se izogne preobremenjenosti sistema.

V ta namen je skupna moč stalno nadzirana in po potrebi zmanjšana. Če ni mogoče dovajati zahtevane skupne moči, nadzorni element s privzeto nastavitvijo zmanjša moč drugega kuhalnega elementa na naslednjo nižjo raven krivulje moči, tako da ne preseže absorpcije toka 16 A.

V tem primeru generator zazna zadnji ukaz z najvišjo prioriteto, ki ga posreduje uporabniški vmesnik, in po potrebi zmanjša predhodno aktivirane nastavitve za drugi kuhalni element.

Funkcija upravljanja moči se vklopi tudi ob zaznani prisotnosti lonca na kuhalnem elementu.

Primer:

če za kuhhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.*

NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

Uporabljate lahko izključno lonce z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:

- lito železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjaveče jeklo (tudi v celoti)
- aluminij s feromagnetno prevleko ali dnom s feromagnetno ploščo

Da bi ugotovili ustreznost lonca, preverite, ali je na njem simbol  (običajno je natisnjen na dnu). Ustreznost lahko preverite tudi tako, da dnu lonca približate magnet. Če se magnet prične na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabiti posodo

Najmanjši premer lonca/ponve za različna kuhališča. Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporo- čen)	najv. Ø (pripo- ročeno)
Kombinirano le- vo/desno	190 mm	230 mm
Posamezen le- vo/desno	110 mm	190 mm

Prazni lonci/ponve ali posode s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali posod s tankim dnom, saj tako ne boste mogli nadzorovati temperature ali samodejno izklopiti kuhališča, če je temperatura previsoka, kar lahko povzroči poškodbe lonca ali okvare površine kuhalne plošče. V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo. Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Odpravljanje težav«.

Normalni zvoki delovanja kuhalne plošče

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj. Ta elektromagnetna polja ustvarijo toploto neposredno na dnu lonca. Lonci in ponve lahko oddajajo različne zvoke ali povzročajo vibracije glede na način njihove izdelave.

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (kot hrup transformatorja)

Ta zvok nastane pri kuhanju z visoko stopnjo toplote in je določen s količino energije, ki se prenese s kuhalne plošče na posodo. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote.

Rahlo sikanje

Ta zvok nastane, ko je posoda za kuhanje prazna, in preneha, ko je posoda napolnjena z vodo ali hrano.

Prasketanje

Ta zvok nastane pri posodi, ki je izdelana iz več plasti materialov, povzročajo pa ga vibracije površin, kjer se različni materiali stikajo. Hrup prihaja iz loncev in se lahko razlikuje glede na količino in način priprave hrane.

Močno sikanje

Ta zvok se pojavi pri posodah iz različnih materiala in slojev, ki so postavljene eden na drugega, poleg tega pa, ko se uporabljajo pri največji moči ter tudi na dveh kuhališčih. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote.

Zvok ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je potrebno prilagoditi temperaturo kuhalne plošče. V ta namen je kuhalna površina opremljena z ventilatorjem, katerega funkcija je zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Lahko se zgodi, da ventilator še naprej deluje po izklopu naprave, če je temperatura kuhalne površine še vedno zaznana kot previsoka in je na zaslonu prikazano .

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju ure.

Ta zvok se pojavi le, ko delujejo vsaj tri kuhalne plošče, in izgine ali se zmanjša, ko katero koli od njih izklopite.

Opisani zvoki so običajna značilnost indukcijske tehnologije in jih zato ni mogoče obravnavati kot napake.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
"Zvočni signal ob zagonu. Koda napake ni prikazana"	Upravljanje nape ne deluje	Poškodba ali slaba priključitev kabla LIN na tiskanem vezju nape	Preverite priključitev oziroma zamenjajte kabel LIN
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali lonec na nadzorni plošči.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhhalno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne segrevajte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhhalno mesto se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka se samodejno razveljavi po 8 s in kuhhalno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	Kuhhalno mesto se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in/ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhhalna mesta se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Kuhhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhhalno ploščo znova priklopite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

- Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.
- Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:

- Vrsta okvare
- Model naprave (izdelek/koda)

- Serijska številka (S.N.)

Ti podatki so navedeni na identifikacijski tablici. Identifikacijska tablica je na dnu izdelka.

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2



TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Vrsta: **4300**

Model: **FSM 7081 HI**

Prosimo, glejte identifikacijsko ploščico na spodnji strani izdelka.

Proizvajalec nenehno izboljšuje svoje izdelke.

Zaradi tega se lahko besedila in slike v teh navodilih za uporabo spremenijo brez predhodnega opozorila.

Več informacij o tehničnih podatkih so na voljo na spletni strani: www.franke.com

MODEL	FSM 7081 HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitve)
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	4,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,02 kW

Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Teža naprave	21 kg
Število kuhalnih mest	4
Vir toplote	Indukcija

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ	89	ТАБЛИЦА КУВАЊА	98
УПОТРЕБА	91	ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА	98
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ	92	ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА	100
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА	92	ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ	100
ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧИВАЊЕ	93	ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА	101
АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ	93	РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА	102
ОПИС ПРОИЗВОДА	94	ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И	
КОНТРОЛНА ТАБЛА	94	УСАГЛАШЕНОСТ	102
ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ	95	ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	103
ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ	96		

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

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

постављена на лако доступном месту.

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



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

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

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

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



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



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

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



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



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



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

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

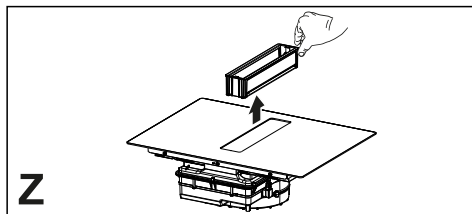
УПОТРЕБА

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

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

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог одржавања.
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца употребе или чешће ако је употреба посебно интензивна, а могу се прати у машини за прање суђа. Не перите решетке у машини за прање суђа. (Z).



Опште препоруке

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Храна која случајно падне или се наталожи на површини, функционалним или естетским елементима плоче за кување не сме да се поједе.
- Чистите плочу за кување након сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.
- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Скорене нечистоће, нпр. загорело просуто млеко, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Користите стругаче које препоручује произвођач.
- Храну која садржи шећер, нпр. пекмез проливен током кувања, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, насlage могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Истопљену пластику уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, насlage могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче. Овај плоча за кување је пројектован тако да се поставља на кухињски елемент ширине бар 600 mm и буде на висини кухињске радне површине.
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују

смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.

- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °C); употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.
- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.

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

ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

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

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

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

⚠ Пажња! Не заварујте каблове!

АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

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

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

Одлагање амбалажног материјала

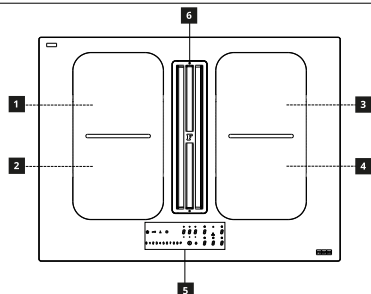
Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлем или за отопљавање.

ОПИС ПРОИЗВОДА



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

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

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

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

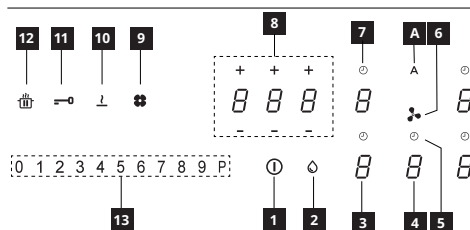
Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол **U**.

Индикатор заостале топлоте

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

показује **H**.

КОНТРОЛНА ТАБЛА



1	Укључено/Искључено
2	Индикатор засићености филтера за маст
3	Индикатор нивоа снаге зоне за кување
4	Индикатор нивоа снаге аспиратора
5	Контрола тајмера аспиратора
6	Симбол подручја за контролу аспиратора
7	Контрола тајмера зоне за кување
8	Подручје управљања тајмером

9	Индикатор засићености филтера са активним угљем
10	Функцијски тастер Одмрзавање
11	Функцијски тастер Блокирање
12	Функцијски тастер Пауза
13	Клизна тастатура
A	Тастер за аутоматску функцију

Зоне за кување могу се активирати

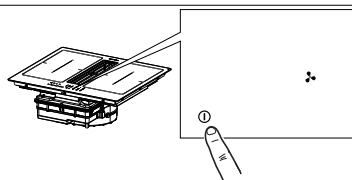
притиском на референтну ознаку **B**. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кување аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала.

Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве и које су осветљене малим интензитетом. Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

Укључивање уређаја:



Притисните дугме напајања на 2 секунде да бисте укључили плочу за кување и активирали његове функције.

Сада је плоча за кување укључена, али су све грејне зоне и аспиратор искључени. Ако се не користи, плоча за кување ће се аутоматски искључити након 20 минута.

Упозорење: Плоча за кување може ради безбедности увек да се искључи дугметом напајања.

Упозорење: Функције које могу да се одаберу биће увек оне које су осветљене/видљиве на контролној табли и биће увек једине које могу да се активирају.

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

Број почиње јаче да светли и тиме потврђује рад.

ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

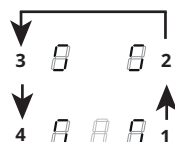
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.

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

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

Спојите плочу за кување на кућну мрежу.

1. Све цифре се пале на неколико секунди, а затим се искључују и остаје само  која трепери.
2. Притисните и држите , цифре зоне за кување показују .
3. Док држите притиснуто , почните да притискате цифре зона у смеру супротном од смера казаљке на сату.



Лева задња цифра означава  и то је број који означава тип менија. Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

Изаберите цифру помоћу  и притисните „8” на траци напајања.

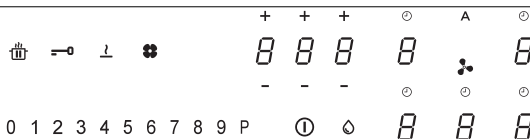
Изаберите леву предњу цифру и изаберите тачно подешавање.

Потражите спецификације у доњој табели:

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

Када је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем .

ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ



Уређај за заштиту деце

Ова функција спречава случајно укључивање уређаја

За активирање: ако се на плочи начези лонац, притисните и држите одговарајућу цифру 3 секунде. Ако на плочи за кување нема лонца, притисните и држите 3 секунде

једну од 5 цифара (нису видљиве) поред тачке  на левој страни. Отпустите и померите прст од 0 до 9 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Све цифре показују .

Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

За деактивирање: притисните и држите 3 секунде једну од 5 цифара зоне за кување. Отпустите и померите прст од 9 до 0 дуж траке за напајање која приказује редослед рада.

Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења. Функција остаје активна чак и ако се плоча за кување искључи и поново укључи.

Блокирање

У случају нестанка струје, функција се деактивира.

За активирање: притисните  и држите 1 секунду.

За деактивирање: притисните .

Боост функција

Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 5 минута.

За деактивирање: одаберите једну од 4 зоне за кување и одаберите вредност „П“ на траци напајања. Одговарајућа цифра показује .

За деактивирање: одаберите једну од осталих могућих вредности на траци напајања.

Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување.

Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер.

За активирање: Док је зона за кување у функцији, притисните да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону.

Три цифре показују „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.



Сати - десетине - минуте

Тајмер зона за кување

Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време.

На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер.

Ако је тајмер активан за неколико зона за кување, 3 цифре ће увек означавати најближи тајмер када време истекне.

За деактивирање: док је зона за кување у функцији, притисните да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону.

Поставите три цифре на „0 0 0“ уз помоћ „+“ или „-“ или притисните тастер за укључивање/искључивање.

Тајмер са алармом за општу употребу.

За активирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.

Три цифре за команде тајмера означавају „- - -“.

Притисните цифру да бисте приступили менију тајмера и приказали „0 0 0“.

Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.

8 8 8

Сати - десетине - минуте

Тајмер (генерички)

Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време.

На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер.

Поновите описане операције да бисте променили вредност одбројавања.

За деактивирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.

Притисните цифру за приступ менију тајмера и користите „+“ и „-“ да подесите екран на „0 0 0“ „-“ или притисните тастер за укључивање/искључивање.

За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните .

Функција Одмрзавање

Индикатор одговарајуће зоне показује .

За деактивирање: притисните  или притисните .

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

Ниво снаге	Тајмер (секунде)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Није доступно
P	Није доступно

Функција Грејање

Да бисте је активирали, са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување притисните и држите 3 секунде вредност (од 1 до 8) изабрану на траци за напајање. На дисплеју одговарајуће зоне за кување приказано је „А“.

Могуће је повећати ниво кувања, али са смањивањем нивоа функција се деактивира.

Такође се може деактивирати додиром и држањем 3 секунде тастера дотичне зоне за кување.

Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.

Функција Пауза

За активирање: Са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување, притисните и држите дугме функције Пауза  најмање 1 секунду. Сви дисплеји показују .

За деактивирање: притисните и држите 1 секунду  док не почне да трепће. Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.

Ова функција се користи за опозив поставки рада плоче за кување у случају ненамерног искључивања или изненадног прекида напајања.

Функција
Опозива

Када се плоча искључи, ако је у року од 6 секунди укључите додиром на , дугме  трепће 6 секунди. Притисните дугме  да бисте повратили претходно постављене функције. За потврду операције чује се звучни сигнал.

Комбинован
и режим
(функција
"премошћав
ања")

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

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

За активирање/деактивирање: истовремено притисните леву или десну цифру зоне за кретање да бисте изабрали 2 зоне које ће се премостити, све док се не појави цифра **2** да означи да је функција активирана. Друга цифра се користи за подешавање нивоа снаге.

Функција
АУТО
"А"

Стандардно подешавање при укљученој плочи за кување/аспиратору је да се аспиратор укључује у аутоматском режиму са јако осветљеним ЛЕД "А". Аспиратор се укључује ако је снага грејних зона већа од 1.

Искључује се притискањем ЛЕД "А" која ради потврде мења осветљење са јарког на пригушено. Може се деактивирати и притискањем вредности веће од 1 на скали снаге, што се потврђује променом осветљења ЛЕД "А" са јарког на пригушено.

Поново се активира притискањем ЛЕД "А" која почиње јако да светли.

ТАБЛИЦА КУВАЊА

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

ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА



“ P ” Двапут притисните „9” на скали снаге да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину. Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.

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

**Функција
Одлагање**

Ова функција је доступна само ако је искључен аутоматски режим рада. Аутоматски режим се деактивира притиском на „А“.

Притисните број за аспиратор и подесите брзину на скали снаге.

Притисните број за управљање тајмером, који са „CL“ прелази на одбројавање које је унапред подешено на 15 минута.

Симбол тајмера



Након бирања броја за аспиратор, притисните број за управљање тајмером да бисте подесили одбројавање.

Симбол одржавања филтера за маст

Сигнал за чишћење филтера масти приказује се са ЛЕД лампицом и увек је омогућен.


Ресетовање и реактивирање филтера

Након радова на одржавању филтера:

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

Симбол одржавања филтера са активним угљем

Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања. Кад потрошачи нису укључени, притисните број за аспиратор да бисте омогућили аспиратор. Притисните и 5 секунди држите број да бисте:

Активирали филтер са активним угљем:

Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) укључује се на 1 секунду.

Деактивирали филтер са активним угљем:


Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) трепне двапут.

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

Ресетовање и реактивирање филтера са активним угљем

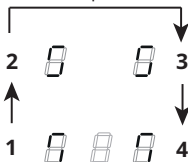
Након радова на одржавању филтера:

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

ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

- Притисните .
- Притисните поново  и држите 3 секунде.
- Тастер  почиње да трепће.
- Притисните и држите : цифре зоне за кување показују .
- Док држите , почните да притискате цифру зоне за кување, настављајући у смеру казаљке на сату почев од оне напред лево.



Лева задња цифра означава наизменично  и један број од 2 до 7 који означава код менија.

Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

- Притисните леву задњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте приступили коду менија.
- Притисните леву предњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте изабрали једну вредност.

Потражите спецификације у доњој табели:

Код менија	Опис	Вредност
U2	Мени за управљање јачином звука дугмета.	0 - Звук искључен
		1 - Мин.
		3 - Макс.
U3	Мени за управљање јачином звука тајмера.	0 - Звук искључен
		1 - Мин.
U4	Мени за управљање јачином осветљења екрана.	0 - Макс.
		9 - Мин.
U5	Мени за управљање анимацијом одбројавања.	0 - Анимација деактивирана
		1 - Анимација активирана
U6	Мени функције препознавања присуства шерпе.	0 - Активна
		1 - Није активна
U7	Мени за управљање крајем одбројавања.	0 - Непрекидно трептање и искључивање
		1 - Десет трептаја и искључивање
		2 - Један трептај и искључивање

- Након што је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем  2 секунде.
- Да бисте изашли из менија без чувања, притисните .

Ако се ништа не предузме, кориснички мени ће се затворити после 1 минута.

ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

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

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

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

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

Пример:

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

ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

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

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

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

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

Како се користе лонци

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

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

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

Празни лонци/шерпе или са танким дном

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

Нормални звуци рада плоче за кување

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

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

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

Тихи звиджук

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

Пуцкетање

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

Гласан звиджук

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

Бука вентилатора

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

приказује **H**.

Ритмични звуци попут откуцаја сата

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

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

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
„Звучни сигнал по укључивању. Није приказан код грешке“	Команда аспиратора не ради.	LIN кабл је оштећен или лоше спојен са штампаном плочом аспиратора	Проверите спој или замените LIN кабл
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања напосле 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

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

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

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



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

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

Модел: **FSM 7081 HI**

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

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

Додатне информације о техничким

подацима могу се наћи на сајту:

www.franke.com

МОДЕЛ	FSM 7081 HI
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	7,62 kW (основна поставка)
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	4,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,02 kW

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

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	104	ELSZÍVÓ FUNKCIÓ	113
HASZNÁLAT	106	FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZA- BÁSA	115
ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS	107	TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ	115
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI	107	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEK- HEZ	116
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS	108	HIBAELHÁRÍTÁS	117
KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK	108	KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELE- LŐSÉG	117
TERMÉK LEÍRÁSA	109	MŰSZAKI ADATOK	118
KEZELŐLAP	109		
TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS	110		
FŐZŐLAP FUNKCIÓK	111		
FŐZÉSI TÁBLÁZAT	113		

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

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



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

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

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

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

az eszközök kellően ellenállóak-e az interferenciákkal szemben.

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



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



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

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



FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.



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



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

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



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

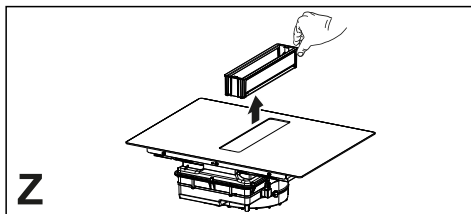
HASZNÁLAT

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

- A szilikonszatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Bármiféle karbantartási beavatkozás előtt a berendezést kapcsolja le vagy csatlakoztassa le az elektromos ellátásról.
- A zsírszűrőket minden 2 hónapi használat után vagy, ha különösen intenzív a használat, ennél gyakrabban tisztítani kell, ezeket lehet mosogatógépben mosni. Ne mossa a rácsokat mosogatógépben. (Z).



Általános ajánlások

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

A készülék tisztítása

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot annak elkerülésére, hogy az

esetleges ételmaradékok megszenesedjenek. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.

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

BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok, rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasonosítása stb.)!

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű beépítésekre és a

tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.

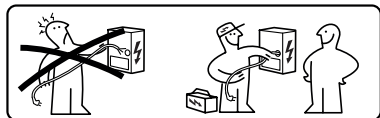
- A beépített egységek esetén az alkotórészeket (műanyag és furnérozott panel) hőálló ragasztóval kell összeszerelni (min. 100 °C): nem megfelelő anyagok és ragasztók használata deformálódást és szétválást okozhat.
- A konyhai modulban elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos bekötéséhez. A készülék feletti függesztett modulokat olyan távolságban kell beépíteni, hogy megfelelő hely álljon rendelkezésre a kényelmes munkavégzéshez.

- A munkalap körül díszítő keményfa szegély használata akkor megengedett, ha a készüléktől való minimális távolság a beépítési ábrán megadottnak megfelelő.
- A beszerelt készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítési ábráján szerepel (legalább 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500

mm az esetleges függő részeknél. Ergonómiai okokból ajánlott a minimum 1000 mm-es távolság).

- A főzőlap szegélye és a munkalap közötti folyadékbeszivárgás megakadályozására a beépítés előtt használja a mellékelt tömítő ragasztót a főzőlap teljes külső szegélye mentén.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



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

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

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



Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása



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

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

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

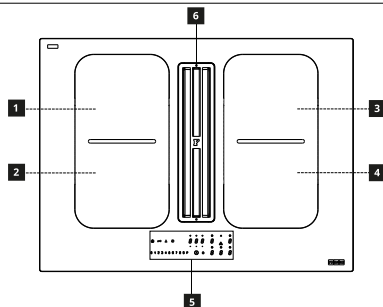
A szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

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

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

TERMÉK LEÍRÁSA



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

JELZŐK

Az edény jelenlétének érzékelése

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

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

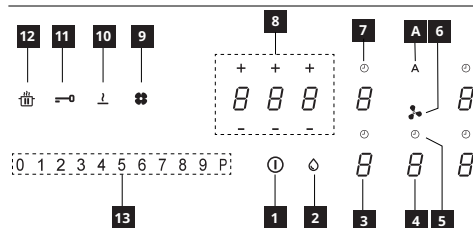
Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.

A maradványhő kijelzése

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

számkijelzőjén a  jelenik meg.

KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Zsírszűrő telítettség kijelző
3	Főzőzóna teljesítményszint kijelző
4	Elszívó teljesítményszint kijelző
5	Elszívó időzítő vezérlés
6	Elszívó vezérlési zóna szimbólum
7	Főzőzóna időzítő vezérlés
8	Időzítő kezelési zóna
9	Aktív szén szűrő telítettség kijelző
10	Olvasztás funkció gomb
11	Blokkolás funkció gomb
12	Szünet funkció gomb

13 Görgető billentyűzet

A Auto funkció gomb

A főzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő

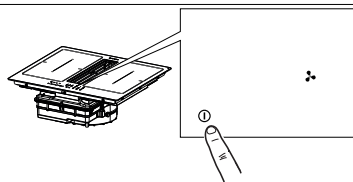
számkijelző megnyomásával . A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

Amikor elhelyez egy edényt a 4 főzőzóna egyikén, a főzőlap automatikusan észleli a jelenlétét, és kivilágít a hozzá tartozó számkijelző a bekapcsoláshoz.

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

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

Készülék bekapcsolása:



Nyomja meg 2 másodpercig az On/Off gombot a főzőlap bekapcsolásához és a funkciók aktiválásához.

Ekkor a főzőlap be van kapcsolva, de minden főzőzóna és a páraelszívó nulla teljesítményen van. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha 20 másodpercig nem használják.

Figyelem: Biztonsági okok miatt az On/Off gombbal bármikor lehetséges a főzőlap kikapcsolása.

Figyelem: A kezelőlapon mindig a világító/látható funkciók a kiválaszthatók és mindig kizárólag ezek aktiválhatók.

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

A visszaigazolást a gomb felerősödő világítása jelenti.

TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

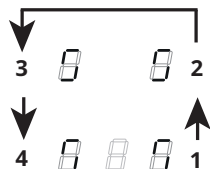
A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

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

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz.

1. Az összes számkijelző kivilágít néhány másodpercre, majd lekapcsol és marad a villogó .
2. Nyomja meg, és tartsa nyomva a  jelet, a főzőzóna számkijelzői a  jelet mutatják.
3. Ha nyomva tartja a  jelet, kezdje nyomni a zóna számkijelzőit az órával ellentétes irányba haladva.



A bal hátsó számkijelző  jelet mutat és egy számot, amely a menü típusát jelzi. A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.

Válassza ki a  jelű számkijelzőt, és nyomja meg a „8”-t a teljesítmény sávban.

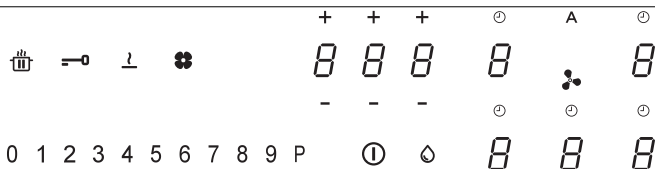
Válassza ki a bal elülső számkijelzőt, és válassza ki a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Érték a teljesítmény sávban	KW	Megjegyzés
0	7,4	Szabvány kezdeti beállítás
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a  megérintésével és nyomva tartásával.

FŐZŐLAP FUNKCIÓK



Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását.

Az aktiváláshoz: ha egy edény található a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a megfelelő számkijelzőt. Ha nincs edény a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az 5 számkijelző közül az egyiket (nem láthatók) a  pont mellett, bal oldalon. Engedje el, és csúsztassa az ujját 0-tól 9-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. Az összes számkijelző a  jelet mutatja.

A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.

A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a főzőzónák 5 számjelzőjének egyikét. Engedje el, és csúsztassa az ujját 9-től 0-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja.

A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.

Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot. A funkció aktív marad akkor is, ha a főzőlapot lekapcsolja és visszakapcsolja.

Blokkolás Áramkimaradás esetén a funkció kikapcsol.

Az aktiváláshoz: nyomja meg a **—0** jelet, és tartsa nyomva 1 másodpercig.

A kiiktatáshoz: nyomja meg a jelet.

Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 5 percre.

Boost funkció Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „P” értéket a teljesítményszámban. A hozzá tartozó számkielzőn megjelenik a **P**.

A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a teljesítménysávból.

Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével.

A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.

Az aktiváláshoz: Működő főzőzónával nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen.

A 3 megjelenő szám „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.

888

Óra - Tized - Perc

Főzőzóna időzítő

Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.

A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával.

Ha az időzítő be van kapcsolva több főzőzónán, a 3 számjegy mindig a leghamarabb lejáró időt mutatja.

Kiiktatáshoz: működő főzőzóna mellett nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen.

Állítsa a 3 számjegyet „0 0 0”-ra a „+” és „-” gombok segítségével, vagy a Be/Ki gomb megnyomásával.

Időzítő riasztással, általános használatra.

Aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.

Az időzítő kezelésének 3 számjegye ' - - - ' jelet mutat.

Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és megjelenjen „0 0 0”.

Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.

8 8 8

Óra - Tized - Perc

Időzítő (általános)

Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.

A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával.

Ismételje meg a leírt folyamatot, hogy módosítsa a visszaszámlálás értékét.

Kiiktatáshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.

Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kijelzőn a „0 0 0” számot, vagy nyomja meg a Be/Ki gombot.

Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a  gombot.

Olvasztás funkció

A kiválasztott zóna számjegye  jelet mutat.

A kiiktatáshoz: nyomja meg a  vagy a  jelet.

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

Teljesítményszint	Időzítő (másodperc)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nem áll rendelkezésre
P	Nem áll rendelkezésre

Melegítő funkció

Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”.

Növelheti a főzési szintet, de csökkentve kiiktatja a funkciót.

Kiiktathatja úgy is, hogy megérinti és nyomva tartja 3 másodpercig az érintett főzőzónát.

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Az aktiváláshoz: Miután egy edényt helyezett a főzőlapra, és kiválasztott egy főzőzónát,

Szünet funkció

nyomja meg és tartsa nyomva a Szünet funkció gombját  legalább 1 másodpercig. Az összes kijelzőn megjelenik: .

A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva a  jelet 1 másodpercig, amíg villog. Nyomjon meg bármilyen másik gombot 10 másodpercen belül. A funkció kikapcsol, és a főzőlap folytatja a működést az előző beállításokkal.

Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás vagy hirtelen áramkimaradás esetén.

Előhívás funkció

Amikor a főzőlap kikapcsol, ha 6 másodpercen belül bekapcsolja a  gombbal, a  gomb 6 másodpercig villogni fog. Nyomja meg a  gombot, hogy visszaállítsa az előzőleg beállított funkciókat. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.

Kombinált mód („híd” funkció)

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

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

Az aktiváláshoz/kiiktatáshoz: nyomja meg egyszerre a bal és jobb oldali számkijelzőket, hogy kiválassza a 2 híd-ként összekötni kívánt zónát, míg megjelenik a  jel, amely jelzi, hogy a funkció aktív. A másik számkijelzőt a teljesítményszint kiválasztására használja.

Az előzetes beállítás alapján amikor a főzőlapot/elszívót bekapcsolják, az elszívó automatikus üzemmódban aktiválódik, és az „A” LED felgyullad. A páraelszívó akkor lép működésbe, ha a főzőzónák teljesítménye „1” felett van.

AUTO funkció „A”

Az „A” LED megnyomásával iktatható ki, amelynek világítása ekkor erősről gyengére változik. Kiiktatásához egy „1” feletti érték is megnyomható a teljesítményvonalon, az „A” LED világítása ekkor erősről gyengére változik.

Ismételt aktiválása az „A” LED megnyomásával lehetséges, ennek világítása ekkor erőre változik.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

ELSZÍVÓ FUNKCIÓ



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

Nyomja meg a teljesítményvonalon a „9” értéket az INTENZÍV sebesség beállításához. Ez a beállítás 5 perces aktiválási időtartammal időzítve van. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre. Kiiktatása egy másik sebesség kiválasztásával lehetséges.

„P”

Ez a funkció csak az automatikus üzemmód kiiktatása esetén áll rendelkezésre. Az automatikus üzemmódot az „A” megnyomásával iktathatja ki.

Funkció Készenléti

Nyomja meg a páraelszívó gombját és állítson be egy sebességet a teljesítményvonalon.

Nyomja meg az időzítő gombját, amelyen a korábbi „CL” helyett megjelenik a 15 percre beállított visszaszámlálás.

Időzítő szimbólum



Az időzítő gombjának kiválasztása után az időzítő kezelőgombokkal állítsa be a visszaszámlálást.

Zsírszűrő karbantartása szimbólum

A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzés, melyet a LED mutat, mindig aktív.



Reset és a szűrő újbóli aktiválása

A szűrő karbantartásának elvégzését követően:

nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A zsírszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.

Aktívszenes szagszűrő karbantartása szimbólum

A páraelszívó alapbeállítása az elszívás üzemmód. Az elszívás engedélyezéséhez kikapcsolt helyzetben nyomja meg a páraelszívó gombját. Az alábbiakhoz 5 másodpercig nyomja meg újra a gombot:

Aktívszenes szagszűrő aktiválása:

1 másodpercre bekapcsol az aktívszenes szagszűrő szimbóluma.

Aktívszenes szagszűrő kiiktatása:



Kettőt villog az aktívszenes szagszűrő szimbóluma.

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

Aktívszenes szagszűrő visszaállítása és újraaktiválása

A szűrő karbantartásának elvégzését követően:

nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.

FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

- Nyomj meg a  gombot.
- Ismét nyomja meg a  gombot, és tartsa nyomva 3 másodpercig.
- A  gomb villogni kezd.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a  jelet: a főzőző-na számkijelzői a  jelet mutatják.
- A  jel nyomva tartásával kezdje megnyomni a főzőzőnák számkijelzőit az óra járásával megegyező irányba, a bal elülsőtől kezdve.



A bal hátsó számkijelző felváltva a  jelet és egy számot mutat 2 és 7 között, a menükódot jelölve.

A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.

- Nyomja meg a bal hátsó számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy a menükódhoz férjen.
- Nyomja meg a bal elülső számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy kiválassza az értéket.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Me-nü kód-ja	Leírás	Érték
U2	Gombok hangjelzése erősségének kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U3	Percszámláló figyelmeztető hangerősség kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U4	Kijelző fényerősségének kezelőmenüje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Visszaszámlálás animációjának kezelőmenüje.	0 - animáció kikapcsolva 1. Animáció bekapcsolva
U6	Edény jelenlétét felismerő funkciómenü.	0 - Aktív 1 - Nem aktív
U7	Visszaszámlálás végének kezelőmenüje.	0 - Folyamatos villogás és kikapcsolás 1 - Tíz villogás és kikapcsolás 2 - Egy villogás és kikapcsolás
	– Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a  megérintésével és nyomva tartásával 2 másodpercig.	
	– A menüből történő kilépéshez mentés nélkül, nyomja meg a  gombot.	

Ha nem hajt végre semmiféle műveletet, a kezelőmenü bezár 1 perc után.

TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

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

Ebből a célból az összteljesítmény folyamatos ellenőrzés alatt áll, szükség esetén megtörténik a csökkentése. Ha nem lehet biztosítani a teljes igényelt teljesítményt, az alapbeállítás szerint egy vezérlő elem egy másik főzőelem teljesítményét a megfelelő teljesítménygörbe közvetlenül eggyel

alacsonyabb szintjére csökkenti úgy, hogy az áramfelvétel ne haladja meg a 16 amper.

Ebben az esetben a generátor érzékeli a felhasználói interfész által küldött utolsó magasabb prioritású parancsot, és szükség esetén csökkenti a korábban aktivált beállításokat egy másik főzőelemre vonatkozóan.

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

Példa:

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

teljesítményszintet, és automatikusan korlátozódik.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

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

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

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

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

Hogy használja az edényeket

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

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

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Bal/jobb kombi-nált	190 mm	230 mm
Egyszeri bal/jobb	110 mm	190 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

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

hibaüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítás” szakaszt.

A főzőlap működésének normál zörejei

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

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zöreje (mint egy transzformátor zaja)

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

Enyhe sípolás

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

Zizegés

Ez a zaj a többféle anyag egymás fölötti anyagok rétegzésével kialakított edényeknél jön létre, oka a különböző anyagok találozásánál a felületek rezgése. A zaj az edényből jön, és az étel mennyiségétől és elkészítésének módjától függően változhat.

Erős sípolás

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

A ventilátor zaja

Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a rendszer még túl magasnak

érezeli, és a kijelzőn megjelenik: .

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok

Ez a zaj kizárólag akkor képződik, amikor legalább három főzőzóna működik, és eltűnik

vagy csökken, amikor valamelyiket lekapcsolja.

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

HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
„Hangjelzés a bekapcsoláskor. Nincs megjelenő hibakód”	Az elszívó vezérlése nem működik	A LIN-kábel sérülése vagy rossz csatlakozása az elszívó elektronikus kártyáján	A csatlakozás ellenőrzése / a LIN-kábel cseréje
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ÜGYFÉLSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törlődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálatához.
E8	A főzőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy száakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

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

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

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

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

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell: **FSM 7081 HI**

Tekintse meg a termék alján található azonosító adattáblát.

A gyártó folyamatosan javítja a termékeit. Ennek megfelelően a jelen útmutatóban foglalt szövegek és illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

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

MODELL	FSM 7081 HI
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,02 kW

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

SADRŽAJ

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	119	TABLICA KUHANJA	127
UPORABA	121	FUNKCIJE NAPE	128
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	122	PERSONALIZIRANJE IZBORNICA KORISNI-	
ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA	122	KA	129
ELEKTRIČNO POVEZIVANJE	123	FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM	129
ASPEKTI OKOLIŠA	123	VODIČ ZA UPORABU LONACA	130
OPIS PROIZVODA	123	RJEŠAVANJE PROBLEMA	131
KONTROLNA PLOČA	124	ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐE-	
OGRANIČENJE SNAGE	125	NOST	131
FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE	125	TEHNIČKI PODACI	132

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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



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

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



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



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

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



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



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



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

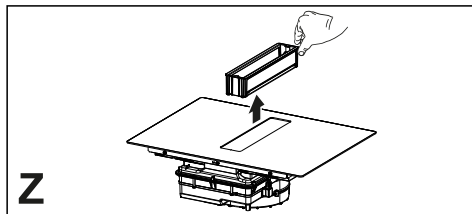
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Simbol  na proizvodu i na pakiranju označava da se proizvod ne može ukloniti kao uobičajeni kućni otpad. Proizvod kojeg treba baciti mora se povjeriti odgovarajućem centru za sakupljanje radi recikliranja električnih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

UPORABA

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.
- Filtre protiv masnoće valja čistiti svaka 2 mjeseca uporabe ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe, a mogu se prati u perilici posuđa. Rešetke nemojte prati u perilici posuđa. (Z).



Općenite preporuke

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

Čišćenje uređaja

ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

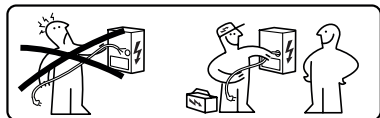
Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!

- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo. Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) moraju se montirati ljepljivom otpornom na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljepljiva može prouzročiti deformaciju i odvajanje.

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

- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na udaljenosti koja omogućuje dovoljno prostora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih bordura od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udaljenost ostane onakva kakva je navedena na slikama za ugradnju.
- Minimalna udaljenost između ugrađenog uređaja i stražnjeg zida navedena je na slici za ugradnju ugrađenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente. Iz ergonomskih razloga preporučujemo minimalnu udaljenost od 1000 mm).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



⚠ UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje H05V2V2-F da $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni presjek provodnika: $2,5 \text{ mm}^2$. Vanjski

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

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

⚠ Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

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

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

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

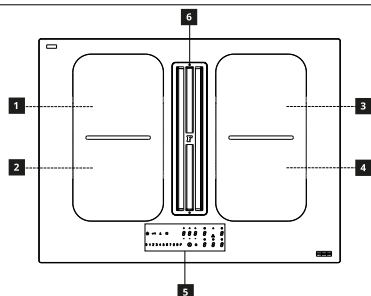
Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

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

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

OPIS PROIZVODA



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

3+
4

Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja
(210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster
3700 W.

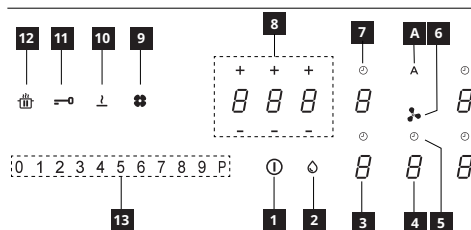
POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

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

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

KONTROLNA PLOČA



- 1 Uključeno/isključeno
- 2 Pokazivač zasićenja filtra protiv masnoće
- 3 Indikator stupnja snage zone kuhanja
- 4 Indikator stupnja snage nape
- 5 Kontrola vremena nape
- 6 Simbol područja upravljanja napom
- 7 Mjerač vremena zone kuhanja
- 8 Područje upravljanja mjeračem vremena
- 9 Pokazatelj zasićenosti filtra s aktivnim ugljem
- 10 Tipka za funkciju Otapanje
- 11 Tipka za funkciju Blokiranje
- 12 Tipka za funkciju Pauza
- 13 Tipkovnica za pomicanje
- A Tipka za funkciju Automatski

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj **8**. Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.

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

Indikator preostale topline

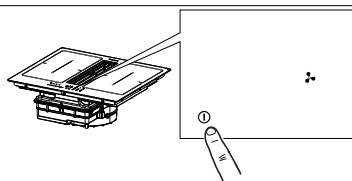
Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 50 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak

odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će **H**.

Ako na ploči za kuhanje nema lonaca, brojevi nisu vidljivi.

Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabo osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

Uključivanje uređaja:



Pritisnite tipku On/Off na 2 sekunde kako biste uključili i aktivirali funkcije ploče.

U ovom ste trenutku pristupili ploči, ali su sve zone za kuhanje i napa na nultoj snazi. Ploča se automatski gasi nakon 20 sekundi neuporabe.

Pozor: Sigurnosti radi ploču je uvijek moguće isključiti tipkom On/Off.

Pozor: Sve funkcije koje se mogu odabrati na kontrolnoj ploči uvijek su osvijetljene/vidljive i uvijek je moguće aktivirati samo njih.

Komande ploča za kuhanje, nape i brojača vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka.

To se potvrđuje na način da znak intenzivno zasvijetli.

OGRANIČENJE SNAGE

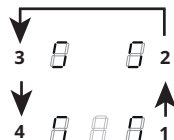
Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.

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

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu.

1. Svi se brojevi osvijetle na nekoliko sekundi a zatim se gase i ostaje samo  koji treperi.
2. Pritisnite i držite pritisnutim  brojevi iz zone kuhanja označavaju .
3. Držite pritisnutim , počnite pritiskati znamenke zona krećući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



Broj natrag lijevo označava  i broj koji označava vrstu izbornika. Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

Odaberite broj s  i pritisnite "8" na traci snage.

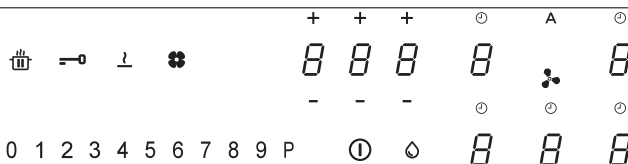
Odaberite prednji lijevi broj i odaberite ispravne postavke.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

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

Kada se unese ispravna vrijednost potvrdite dodirrom i držanjem .

FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE



Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja

Za aktiviranje: ako na ploči za kuhanje postoji lonac, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odgovarajući broj. Ako lonac nije nazočan na ploči za kuhanje, pritisnite i držite

pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja (nisu vidljivi) pored točke  na lijevoj strani. Pustite i pomaknite prst od 0 do 9 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Svi brojevi označavaju .

Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.

Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja iz zona kuhanja. Pustite i pomaknite prst od 9 do 0 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada.

Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.

Uređaj za zaštitu djece

Blokiranje	Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali. U slučaju prekida napajanja, funkcija se deaktivira. Za aktiviranje: pritisnite  i držite pritisnutim na 1 sekundu. Za deaktiviranje: pritisnite .
Funkcija Boost	Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta. Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „P” na traci snage. Odgovarajući broj označava . Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na traci snage. Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena. Za aktiviranje: Dok zona za kuhanje radi, pritisnite za pristup naredbama za upravljanje mjerača vremena za tu zonu. Tri broja pokazuju "0 0 0". Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.
Mjerač vreme- na zona kuhanja	Sati - desetine - minuti Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Ako je mjerač vremena aktivan za više zona kuhanja, 3 broja će uvijek pokazivati mjerača vremena koji je najbliži kraju vremena. Za deaktiviranje: dok zona kuhanja radi, pritisnite za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za tu zonu. Postavite tri broja na "0 0 0" koristeći "+" ili "-" ili pritisnite tipku On/Off. Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu. Za aktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Tri broja za komande upravljanja mjerača vremena pokazuju „---”. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i prikazuje se „0 0 0”. Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.
Mjerač vreme- na (generički)	Sati - desetine - minuti Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Poštujte radnje opisane za izmjenu vrijednosti odbrojavanja. Za deaktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja. Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i koristite "+" i "-" za postavljanje prikaza na "0 0 0" ili pritisnite tipku On/Off.
Funkcija Ota- panje	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite . Broj odabrane zone pokazuje . Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite .

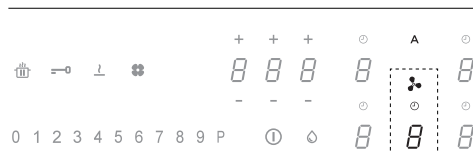
Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:		
Funkcija grija- nja	Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nije raspoloživo
P	Nije raspoloživo	
Za aktiviranje, sa loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na traci snage. Prikaz odgovarajuće zone kuhanja označava „A“.		
Moguće je povećati razinu kuhanja ali njeno smanjenje deaktivira funkciju.		
Moguće je i deaktivirati i dodirom i držanjem na 3 sekunde tipke odgovarajuće zone kuhanja.		
Funkcija pauze	Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.	
	Za aktiviranje: S loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutom tipku funkcije Pauza  bar jednu sekundu. Svi prikazi pokazuju  .	
	Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutom  na 1 sekundi dok ne zatreperi. Pritisnite bilo koju drugi tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.	
Funkcija Pod- sjetnika	Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog ili iznenadnog prekida električne energije.	
	Kada se ploča za kuhanje ugasi, ako se upali u roku od 6 sekundi, dodirom na  , tipka  treperi na 6 sekundi. Pritisnite tipku  za povratak prethodno postavljenih funkcija. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.	
Kombinirani način (funkcija „most“)	Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom.	
	Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su isključivo one s lijeve i one s desne strane. Za aktiviranje/deaktiviranje: pritisnite u isto vrijeme broj zona kuhanja s lijeva ili s desna za odabir 2 zone koje ćete spojiti mostom, sve dok se ne pojavi broj  koji označava da je funkcija aktivirana. Drugi broj se koristi za postavljanje razine snage.	
Funkcija AU- TOMATSKI "A"	Za zadanu postavku, kada se uključi ploča za kuhanje/napa, napa se aktivira u automatskom načinu rada, a LED dioda "A" uključena je intenzivnim svjetlom. Napa počinje raditi ako je snaga zona za kuhanje veća od "1".	
	Deaktivira se pritiskom LED diode "A", koja to potvrđuje promjenom intenziteta, iz intenzivnog u prigušeni. Deaktivira se i pritiskom na neku vrijednost veću od "1" na prikazu snage, što se potvrđuje promjenom intenziteta LED diode "A", iz intenzivnog u prigušeni.	
Ponovno se aktivira pritiskom LED diode "A", koja prelazi u stanje intenzivnog svjetla.		

TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake

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

FUNKCIJE NAPE



Komande ploča za kuhanje, nape i brojača vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka .

Na prikazu snage dvaput pritisnite „9” za namještanje. INTENZIVNE brzine. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.

Ova je funkcija dostupna samo ako se deaktivira automatski način rada. Automatski način rada se isključuje pritiskom na "A".

Funkcija Kašnjenje

Pritisnite znak za napu i na prikazu snage namjestite neku brzinu.

Pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena koji je prikazao „CL”, ali će prijeći na već namješteno odbrojavanje od 15 minuta.

Simbol brojača vremena



Kada odabere znak za napu, pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena kako biste namjestili odbrojavanje.

Simbol održavanja filtra protiv masnoće

Signal koji se odnosi na čišćenje filtra protiv masnoće prikazuje se LED diodom i uvijek je aktiviran.



Resetiranje i ponovno aktiviranje filtra

Nakon što provedete održavanje filtra:

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

Simbol održavanja filtra od ugljena

Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanje. Kada je napajanje ugašeno, pritisnite znak komande za napu kako biste aktivirali napu. Ponovno na 5 sekundi pritisnite znak za:

Aktivaciju filtra od ugljena:

Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena uključit će se na 1 sekundu.



Deaktivacija filtra od ugljena:

Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena zatrepert će dvaput.

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

Reset i ponovnu aktivaciju filtra od ugljena

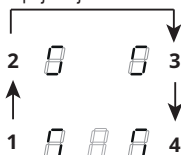
Nakon što provedete održavanje filtra:

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

PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

- Pritisnite ①.
- Pritisnite ponovo ① i držite pritisnutim 3 sekunde.
- Tipka  počinje treperiti.
- Pritisnite i držite pritisnutim : brojevi iz zone kuhanja označavaju 5.
- Držeći , počnite pritisnuti gumb iz zona nastavljajući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed lijevo.



Stražnja lijeva znamenka naizmjenice označava  i broj od 2 do 7 koji označava kôd izbornika.

Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

- Pritisnite stražnju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage za pristup kodu izbornika.
- Pritisnite prednju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage da biste odabrali vrijednost.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Kod izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik upravljanja jačinom zvuka tipki.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Izbornik upravljanja jačinom zujalice s mjeracem vremena.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Izbornik upravljanja animacijom odbrojavanja.	0 - Animacija je deaktivirana 1 - Animacija je aktivirana
U6	Izbornik funkcije za nazočnost lonca.	0 - Aktivna 1 - Nije aktivna
U7	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja.	0 - Stalno treperenje i gašenje 1 - Deset bljeskova i isključenje 2 - Jedan bljesak i isključenje
– Kada se unese ispravna vrijednost, potvrdite dodirom i držanjem ① na 2 sekunde.		
– Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite  .		

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

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

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

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

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

Primjer:

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

VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

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

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

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

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

Kako upotrebljavati lonce

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

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

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

Prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom

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

Uobičajeni zvukovi rada ploče za kuhanje

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

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

Lagano zujanje (poput zvuka transformatora)

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

Lagano fućkanje

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

Pucketanje

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

Snažno fućkanje

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

Zvukovi ventilatora

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

nakon što se uređaj isključi i prikaz pokazuje 

Ritmički zvukovi slični otkucavanju sata

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

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
"Zvučni signal nakon uključivanja. Nije prikazan kôd pogreške"	Komanda nape ne radi	Oštećenje ili pogrešno priključenje kabela LIN na elektroničku pločicu nape	Provjerite priključak / zamijenite kabel LIN
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na upravljačkoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Nemojte zagrijavati prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.		

ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

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

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

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

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

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



TEHNIČKI PODACI

Identifikacija proizvoda

Vrsta: **4300**

Model: **FSM7081HI**

Molimo pogledajte identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu proizvoda.

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

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

MODEL	FSM 7081 HI
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	7,62 kW (osnovna postavka)
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	4,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	3,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	3,02 kW

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

CUPRINS

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	133	TABEL DE GĂTIT	142
UTILIZAREA	135	FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE	142
ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE	136	PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATO-	
CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL	136	RULUI	144
LEGĂTURĂ ELECTRICĂ	137	FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII	144
PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂ-		GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT	145
TOR	137	REZOLVAREA PROBLEMELOR	146
DESCRIEREA PRODUSULUI	138	ÎNȚREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMI-	
PANOU DE COMANDĂ	138	TATE	147
LIMITAREA PUTERII	139	DATE TEHNICE	147
FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT	140		

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

- Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și caracteristicile de siguranță ale aparatului.
- Conectarea cablurilor trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.
- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date din interiorul produsului.
- AVERTISMENT: Înainte de a instala aparatul, îndepărtați folia de protecție (dacă există).
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizatori nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- Conectați ștecărul la o priză conformă normelor în vigoare, amplasată într-un loc accesibil.
- Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu reglementările relevante.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele.
- Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că alimentarea electrică a locuinței este împământată corespunzător.
- Nu folosiți flăcări deschise (pericol de incendiu).



AVERTISMENT: Lipsa instalării șuruburilor sau a dispozitivelor de fixare în conformitate cu aceste instrucțiuni poate cauza riscuri de electrocutare.

- Folosiți doar șuruburi și piese mici adecvate pentru a fixa aparatul.
- Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să poată fi deconectat de la sursa de alimentare, cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune de categoria III.
- Conectați extractorul la coșul de fum folosind un tub cu diametrul minim de 120 mm. Traseul coșului de fum trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, este important să se respecte cu scrupulozitate reglementările stabilite de către autoritățile locale.
- Când acest aparat este utilizat simultan cu aparate care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se

aplică aparatelor care evacuează doar aer în încăpere), încăperea trebuie ventilată corespunzător pentru a preveni întoarcerea gazelor de evacuare.

- Curățați aparatul și înlocuiți filtrele după perioada de timp specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Trebuie respectate reglementările privind evacuarea aerului.
- Aerul nu trebuie expulzat într-un canal de fum utilizat pentru evacuarea gazelor de la aparatele care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se aplică aparatelor care expulzează aer doar în cameră).
- Când aparatul de gătit și aparatele alimentate cu altă energie decât electricitate funcționează în același timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bar), pentru a preveni aspirarea vaporilor în încăpere de către aparatul de gătit.
- Hotele de aragaz și alte instalații de extracție a aburilor de gătit pot afecta negativ funcționarea în siguranță a aparatelor pe gaz sau a altor aparate care funcționează cu combustibil (inclusiv a celor din alte încăperi) din cauza reîntoarcerii gazelor de ardere. Aceste gaze au potențialul de a provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote sau a unui aspirator de aburi de gătit, funcționarea aparatelor pe gaz fluid trebuie testată de un expert pentru a se asigura că nu se produce o reîntoarcere a gazelor de ardere.
- Sistemele de inducție ale acestor plite îndeplinesc cerințele standardelor EMC și ale directivei EMF și nu ar trebui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau alte implanturi electronice trebuie să verifice cu medicul lor sau cu

producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

- Înainte de a efectua conexiunea electrică, citiți capitolul CONEXIUNE ELECTRICĂ.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.



Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția situației în care sunt supravegheați constant.



AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul și nu-l porniți pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.
- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.



AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.



ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.



AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. **NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură antiincendiu.**

- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Simbolul  pe produs sau pe cutia acestuia indică faptul că produsul poate fi eliminat ca un deșeu normal domestic. Produsul care urmează să fie eliminat trebuie încredințat unui centru pentru reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru informații suplimentare cu privire la reciclarea acestui produs, contactați Primăria, serviciile locale de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

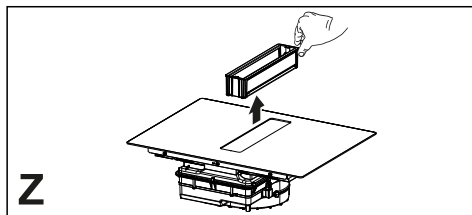
UTILIZAREA

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Cratițele tip friteuză, pentru prăjit alimente, trebuie monitorizate în permanență în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit poate lua foc.

- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Opriți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de utilizare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase. (Z).



Recomandări generale

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Alimentele care cad accidentale sau care se depun pe suprafață, pe elementele funcționale sau estetice ale plitei nu trebuie să fie consumate.
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este

destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, pe un corp de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.

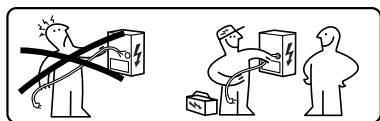
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directe și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.

- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este

permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.

- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului încastat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitură adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



AVERTISMENT: Toate legăturile electrice trebuie să fie executate de un instalator autorizat.

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul

exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.

- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).



Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice



Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Aparatul a fost realizat în conformitate cu directiva 2012/19/UE privind reducerea

substanțelor periculoase utilizate în echipamentele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

Eliminarea materialelor de ambalare

Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

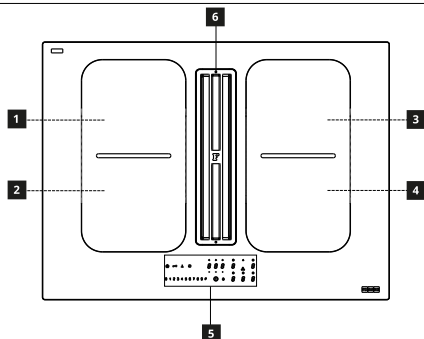
Puteți economisi zi de zi energie în timpul gătitului, dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.

- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.

- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
5	Panou de comandă
6	Grătar de aspirație
1+2	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.
3+4	Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

INDICATOARE

Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem ce detectează prezența unui vas de gătit, pe plită.

Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

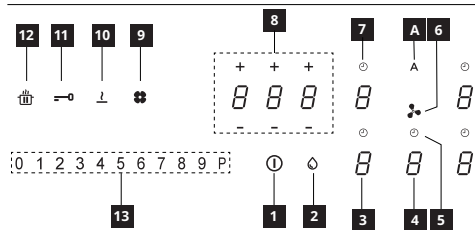
În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul .

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță, ce semnalează faptul că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra aferentă

respectivei zone de gătit va indica  H.

PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Indicator de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor
3	Indicator al nivelului de putere aferent zonei de gătit
4	Indicator al nivelului de putere al hotei de aspirație

5	Control temporizator hotă de aspirație
6	Simbol zonă de comenzi hotă de aspirație
7	Control temporizator zonă de gătit
8	Zonă de gestionare a temporizatorului
9	Indicator de saturație a filtrului cu cărbune activ
10	Tastă aferentă funcției Topire
11	Tastă aferentă funcției Blocare
12	Tastă aferentă funcției Pauză
13	Tastatură cu rulare
A	Tastă aferentă funcției Auto

Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea

cifrei corespunzătoare  8. Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

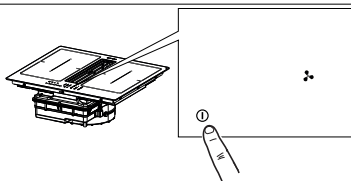
În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va

detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.

Dacă pe plită nu sunt așezate vase de gătit sau alte obiecte, cifrele nu vor fi vizibile.

Pe panoul de comandă, funcțiile ce se pot selecta sunt întotdeauna cele vizibile, însă sunt iluminate la o intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

Pornirea aparatului:



Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off, pentru a porni și activa funcțiile plitei.

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 neutilizare.

Atenție: Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu ajutorul tastei On/Off.

Atenție: Pe panoul de comandă, toate funcțiile ce se pot selecta vor fi întotdeauna cele iluminate/ vizibile, fiind întotdeauna unicele ce pot fi activate.

Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.

LIMITAREA PUTERII

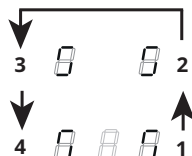
La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.

Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct, folosind  sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.

1. Toate cifrele se vor aprinde timp de câteva secunde, după care se vor stinge și numai simbolul  va rămâne aprins, cu lumină intermitentă.
2. Apăsați și țineți apăsat simbolul  - cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul .
3. Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele aferente zonelor, acționând în sens opus acelor de ceasornic.



Cifra posterioară din stânga va afișa simbolul  și un număr ce indică tipul de meniu. Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

Selectați cifra cu  și apăsați pe „8”, pe bara de putere.

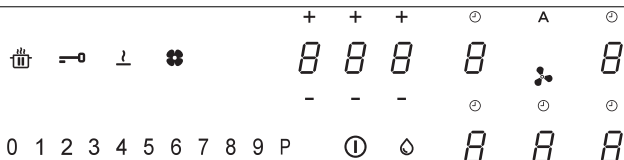
Selectați cifra anterioară din stânga și selectați setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe bara de putere	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

După introducerea valorii corecte, confirmați atingând și ținând apăsat simbolul .

FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



Dispozitiv de siguranță pentru copii

Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului

Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți

apăsată timp de 3 secunde una din cele 5 cifre (nevizibile) din dreptul punctului  aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce

indică secvența de funcționare. Toate cifrele vor indica .

Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.

Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cele 5 cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare.

Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.

Blocare

Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită.

În caz de întrerupere a alimentării cu curent, funcția se va dezactiva.

Pentru activare: apăsați simbolul  și țineți-l apăsat timp de 1 secundă.

Pentru dezactivare: apăsați simbolul .

Funcție Boost

Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute.

Pentru a activa această funcție: selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „P” de pe bara de putere. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul .

Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.

Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat.

Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.

Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.

Cele 3 cifre vor afișa „0 0 0”. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.

Temporizator al zonelor de gătit


Ore - Zecimi - Minute

Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.

La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.

Dacă temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, cele 3 cifre vor indica întotdeauna temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.

Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.

Setați cele trei cifre pe „0 0 0” folosind tastele „+” sau „-”, sau apăsați tasta On/Off.

Temporizator cu alarmă, de uz general.

Pentru activare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.

Cele 3 cifre pentru comenzile de gestionare a temporizatorului vor indica „- - -”.

Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și pentru a vizualiza „0 0 0”.

Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.

8 8 8

Ore - Zecimi - Minute

Temporiza- tor (generic)

Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.

La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.

Repetăți operațiunile descrise, pentru a modifica valoarea cronometrării.

Pentru dezactivare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.

Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și folosiți tastele „+” și „-” pentru a seta display-ul pe „0 0 0” „-”, sau apăsați tasta On/Off.

Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe

Funcție To- pire

Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul

Pentru dezactivare: apăsați pe sau apăsați pe

Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:

Nivel de putere	Temporizator (secunde)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nu este disponibil
P	Nu este disponibil

Funcție În- călzire

Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bara de putere. Display-ul aferent respectivei zone de gătit va indica „A”.

Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției.

Funcția se poate dezactiva și apăsând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta aferentă respectivei zone de gătit.

Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat.

Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți

Funcție Pau- ză

apăsată tasta aferentă funcției Pauză timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul .

Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsați orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente.

Această funcție se folosește pentru a reactiva setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruste a alimentării cu curent.

Funcție de Reactivare

Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin

atingerea simbolului , tasta  se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsați tasta  pentru a reactiva funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.

Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare.

Mod combinat (funcție „punte”)

Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă.

Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonelor de gătit din stânga și din dreapta, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până

la afișarea cifrei  ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere.

Funcție AUTO „A”

Conform setărilor predefinite, la pornirea plitei de gătit/sistemului de aspirație, hota se activează în mod automat, iar ledul „A” se aprinde cu lumină intensă. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonelor de gătit este mai mare de „1”.

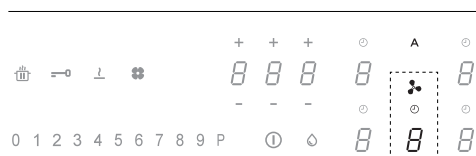
Se dezactivează prin apăsarea ledului „A”, dezactivare confirmată de modificarea intensității acestuia, de pe lumină intensă pe lumină difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori mai mare decât „1” pe bara de putere, dezactivare confirmată de modificarea intensității ledului „A”, de pe lumină intensă pe lumină difuză.

Se reactivează prin apăsarea ledului „A”, care se va comuta pe aprindere cu lumină intensă.

TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Răsti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



Apăsați de două ori cifra „9” de pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ. 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 altă viteză.

Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

Func- ție Delay	Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând pe „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.
	Simbol temporizator
	După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul.
	Simbol întreținere filtru de degresare
	Simbolul aferent curățării filtrului de reținere a grăsimilor este afișat prin intermediul ledului și este mereu activat.
	Resetarea și reactivarea filtrului
	După ce efectuați întreținerea filtrului: apăsați timp de 5 secunde tasta . - ledul filtrului de reținere a grăsimilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.

Simbol întreținere filtru cu cărbune

Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. 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 (de reținere a mirosurilor) se aprinde timp de 1 secundă.

Dezactivarea filtrului cu cărbune:



Simbolul filtrului cu cărbune (de reținere a mirosurilor) se aprinde intermitent de două ori.

După activare, aprinderea pictogramei va semnaliza faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosuri) cu cărbune.

Resetarea și reactivarea filtrului cu cărbune

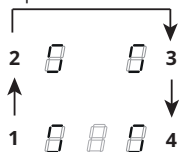
După ce efectuați întreținerea filtrului:

apăsați timp de 5 secunde tasta . - ledul filtrului de reținere a mirosurilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.

PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

- Apăsați pe .
- Apăsați din nou pe  și țineți-l apăsat timp de 3 secunde.
- Tasta  va începe să se aprindă intermitent.
- Apăsați și țineți apăsat simbolul : cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul .
- Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele zonelor de gătit, acționând în sensul acelor de ceasornic, începând din zona din stânga față.



Cifra din stânga spate va afișa în mod alternativ  și un număr de la 2 la 7, ce reprezintă codul meniului.

Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

- Apăsați cifra din stânga spate.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a acesa codul meniului.
- Apăsați cifra din stânga față.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a selecta o valoare.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Cod al me- niu- lui	Descriere	Valoare
---------------------------	-----------	---------

U2	Meniu de gestionare a volumului sunetului tastelor.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meniu de gestionare a volumului soneriei temporizatorului.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meniu de gestionare a animației aferente cronometrării.	0 - Animație dezactivată 1 - Animație activată
U6	Meniu al funcției de detectare a prezenței vasului de gătit.	0 - Activată 1 - Neactivată
U7	Meniu de gestionare a modului de terminare a cronometrării.	0 - Aprindere intermitentă continuă și oprire 1 - Zece aprinderi intermitente și oprire 2 - O aprindere intermitentă și oprire

– După introducerea valorii corecte, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolul  timp de 2 secunde.

– Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe .

Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.

FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic.

Această funcție controlează alimentarea cu puterea maximă de 3700 W, între zonele de gătit combinate (din partea stângă și partea dreaptă), optimizând distribuția puterii și evitând apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura puterea totală solicitată, un element de control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să

nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările 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 pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona

de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat

simbolul  (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit. Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

Folosiți întotdeauna zona de gătit ce se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată stânga/dreapta	190 mm	230 mm
Simple stânga/dreapta	110 mm	190 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire pe plita de gătit, deoarece în felul acesta nu veți avea posibilitatea de a controla temperatura sau de a stinge automat zona de gătit dacă temperatura este prea ridicată, cu riscul de a deteriora vasul de gătit sau suprafața plitei de gătit. În astfel de situații, nu atingeți niciun

obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit. În cazul afișării unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei de gătit

Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Aceste câmpuri electromagnetice generează căldură direct pe fundul cratiței. Cratițele și tigăile pot produce o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care au fost fabricate.

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Un ușor bâzâit (precum zgomotul produs de un transformator)

Acest zgomot se produce atunci când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată dinspre plita de gătit către vasele de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Un ușor șuiert

Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este gol și încetează după ce vasul a fost umplut cu apă sau cu mâncare.

Trosnituri

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

Un șuiert puternic

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

Zgomote produse de ventilator

Pentru o corectă funcționare a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei de gătit. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce

aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea ridicată, iar pe afișaj va apărea **H**.

Sunete ritmice și asemănătoare cu ticăitul unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se reduce în momentul în care se sting unele zone.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
„Semnal sonor la pornire. Niciun cod de eroare afișat”	Comanda hoteli nu funcționează	deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hoteli	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avariarea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reapariție a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.
- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

- Tip de defecțiune
- Model de dispozitiv (Art./Cod)
- Număr de serie (S.N.)

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

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

Model: **FSM 7081HI**

Consultați plăcuța de identificare aplicată pe partea de dedesubt a produsului.

Producătorul aduce îmbunătățiri continue produselor. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din prezentul manual de instrucțiuni pot fi modificate, fără preaviz.

Mai multe informații despre datele tehnice sunt disponibile pe site-ul: www.franke.com

MODEL	FSM 7081 HI
Putere maximă totală (plă + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plă + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,02 kW

Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Greutatea aparatului	21 kg
Număr zone de gătit	4
Sursă de căldură	inducție

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	148	ТАБЛИЦА ВАРКИ	158
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	151	ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ	158
ОЧИСТКА И УХОД	151	НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	160
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ	152	ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ	160
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	152	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КА-	
УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	153	СТРЮЛЬ	161
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	153	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	162
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	154	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ	
ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ	154	И СООТВЕТСТВИЕ	163
ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	155	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	163

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Пользователи должны быть полностью осведомлены о принципах работы и безопасного использования прибора.
- Подключения проводов должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными внутри изделия.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой устройства удалите защитные пленки (при наличии).
- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте более 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим риски.
- Данным устройством могут пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по использованию

устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
- Вставьте вилку в розетку, соответствующую действующим нормам и находящуюся в доступном месте.
- Средства отключения должны быть встроены в стационарную проводку согласно соответствующим нормам.
- Если шнур питания поврежден, во избежание рисков он должен быть заменен производителем, сервисным центром или квалифицированным персоналом.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.
- Не пользуйтесь открытым огнем (опасность пожара).



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

- Для крепления прибора используйте только подходящие винты и крепежные детали.
- Убедитесь, что устройство установлено таким образом, чтобы его можно было отключить от источника питания. Расстояние размыкания контактов (3 мм) должно обеспечивать полное отключение в условиях перенапряжения категории III.
- Соедините вытяжку с дымоходом трубой диаметром не менее 120 мм. Длина дымохода должна быть как можно меньше.
- Что касается технических мер и мер безопасности, которые должны быть приняты для удаления дыма, важно

неукоснительно соблюдать правила, установленные местными властями.

- При одновременном использовании данного прибора с приборами, работающими на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение), помещение должно надлежащим образом проветриваться, чтобы предотвратить обратный поток дымовых газов.
- Очистите устройство и замените фильтры по истечении указанного срока (опасность возгорания). Смотри раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Необходимо соблюдать национальные нормы, касающиеся отвода воздуха.
- Воздух не должен отводиться в дымоход, используемый для отвода дыма от приборов, работающих на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение).
- При одновременной работе варочной панели и приборов, работающих на энергии, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 10⁻⁵ бар), чтобы исключить всасывание паров от варочной панели в помещение.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других помещениях), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы потенциально могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или другого устройства для удаления кухонного дыма убедитесь, газовые

приборы должны быть проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.

- Индукционные системы этих варочных поверхностей соответствуют требованиям стандартов ЭМС и директивы по ЭМП и не должны создавать помех другим электронным устройствам. Лицам с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов, достаточно ли устойчивы эти устройства к помехам.
- Перед выполнением подключения к электросети прочтите главу **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.



Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей. Детей младше 8 лет следует держать подальше от устройства, если они не находятся под постоянным присмотром.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность имеет трещины, выключите устройство и не включайте во избежание поражения электрическим током.

- Не используйте пароочистители для чистки изделия.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



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



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



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

- Запрещено устанавливать прибор за декоративной дверцей, чтобы он не перегрелся.
- Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует передать в соответствующий центр,

специализирующийся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли

бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

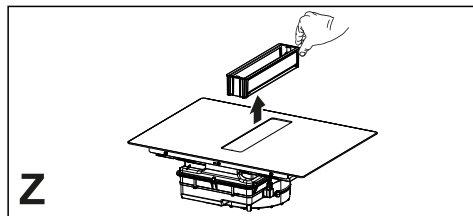
- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- 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. (Z).
- 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. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует больших усилий.
- 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.



Общие рекомендации

- Никогда не пользуйтесь царапающими губками, стальными мочалками, соляной кислотой и прочими составами, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.

- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, 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 снова протрите влажной тряпкой.

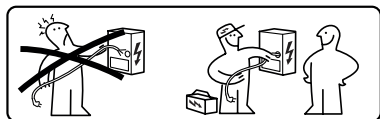
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

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

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. 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.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонированной древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.

- 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 стала 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 кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).

- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.
- Соединительные клеммы находятся под крышкой распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и

ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.

- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам для

сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).



Внимание! Не паяйте кабели!

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники



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

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала



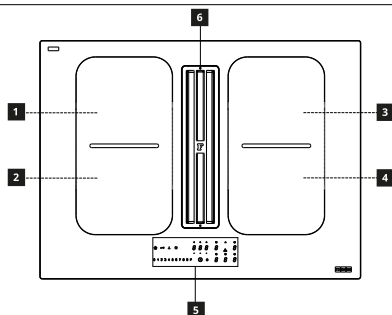
Материалы с символом  пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

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

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

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



6 Заборная решетка

1+2 Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

3+ Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

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

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

1 Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт

2 Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт

3 Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт

4 Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт

5 Панель управления

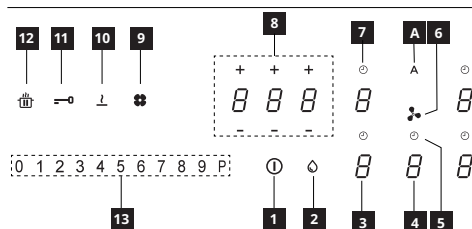
Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ .

Индикатор остаточного тепла

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

показывает .

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор засорения жиронаправляющего фильтра
3	Индикатор уровня мощности варочной зоны
4	Индикатор уровня мощности вытяжки
5	Управление таймером вытяжки
6	Символ зоны управления вытяжкой
7	Управление таймером варочной зоны
8	Область управления таймером
9	Индикатор засорения фильтра с активированным углем
10	Кнопка функции растапливания
11	Кнопка функции блокировки
12	Кнопка функции паузы
13	Клавиатура непрерывного ввода
A	Кнопка функции «Авто»

Варочные зоны можно активировать, нажав

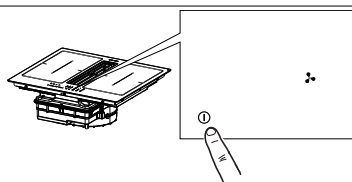
соответствующий дисплей . Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

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

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

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

Включение прибора:



В течение 2 секунд нажмите кнопку On/Off, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.

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

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.

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

Яркая подсветка сенсора подтверждает выполнение команды.

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность зон нагрева в

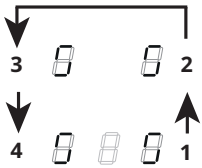
соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

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

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

- 1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только , который мигает.
- 2. Нажмите и удерживайте : дисплеи зон нагрева показывают .
- 3. Удерживая нажатой , начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки.



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

Выберите дисплей с помощью  и нажмите «8» на панели мощности.

Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая .

ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9 P

Предохранительные устройства от детей

Эта функция предотвращает случайное включение оборудования

Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 5 дисплеев (не видны) рядом с точкой  с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают .

Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.

Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 5 дисплеев зон нагрева в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий.

Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.

Блокировка	Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.
	В случае сбоя питания функция отключается.
	Для активации функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду.
	Чтобы отключить функцию: нажмите  .
Функция Boost	Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.
	Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает  .
	Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.
	Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени.
	Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.
	Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны.
	3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.
Таймер варочных	 Часы - Десятые - Минуты
	Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.
	По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.
	Если таймер активен для нескольких зон нагрева, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.
	Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите для доступа к командам управления таймером для этой зоны.
	Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-» или нажмите кнопку On/Off.
	Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.
	Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.
	3 дисплея для управления таймером отображают «- - -».
	Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».
	Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.
Таймер (общий)	 Часы - Десятые - Минуты
	Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.
	По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.
	Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.
	Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных зон нагрева.
	Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0», или нажмите кнопку On/Off.
	Для активации: выберите одну из 4 зон нагрева и нажмите  .
Функция растапливания	Дисплей выбранной зоны показывает  .
	Чтобы отключить: нажмите  или нажмите  .

Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:

Уровень мощности	Таймер (секунды)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Недоступно
P	Недоступно

Функция нагрева

Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «А».

Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.

Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.

Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.

Функция «Пауза»

Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы  не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают .

Для отключения функции: нажмите  и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.

Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения или внешнего отключения электроэнергии.

Функция отзывает

Когда варочная поверхность выключится, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись , кнопка  мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку  для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.

Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.

Комбинированный режим (функция «мост»)

Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.

Включение/выключение: одновременно нажмите дисплей левой или правой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится

дисплей , который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.

В соответствии со стандартной настройкой при включении варочной поверхности / вытяжного вентилятора в автоматическом режиме включается вытяжка и индикатор «А» горит ярким светом. Вытяжка приходит в работу, если мощность зон нагрева больше "1".

Функция АВ-ТО «А»

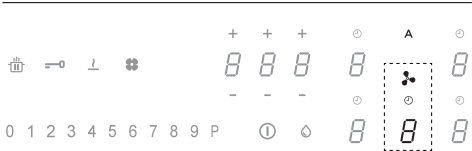
Вытяжка отключается нажатием на индикатор «А»; команда подтверждается переключением яркой подсветки на рассеянный свет. Также вытяжку можно отключить нажатием на значение, большее "1", о чем подтверждает смена яркой подсветки индикатора «А» на рассеянный свет.

Вытяжка вновь включается при нажатии на индикатор «А», подсветка которого становится яркой.

ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ



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

На полосе настройки мощности два раза нажмите «9» для настройки ИНТЕНСИВНОЙ скорости. 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.

Функция доступна, только когда отключен автоматический режим работы. Автоматический режим отключается нажатием «А».

Функция За-держ-ка

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.

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.



Сброс и включение фильтра

После проведения обслуживания фильтра:

в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор жирулавливающего фильтра выключается и начинается обратный отсчет времени.

Символ обслуживания угольного фильтра

По стандартной настройке вытяжка работает в режиме всасывания. 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 (против запахов) включается на 1 секунду.

Выключить угольный фильтр



Символ угольного фильтра (против запахов) мигает два раза.

После активации включение символа указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного фильтра (против запахов) .

Восстановление и регенерация угольного фильтра

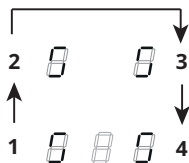
После проведения обслуживания фильтра:

в течение 5 секунд нажмите кнопку . - индикатор фильтра против запахов выключается и начинается обратный отсчет времени.

НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

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



Левый задний дисплей отображает последовательно  и число от 2 до 7, указывающее код меню.

Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

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

См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено
U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение
- После ввода правильного значения , подтвердите, нажав и удерживая ❶ 2 секунды. - Для выхода из меню без сохранения нажмите .		

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

ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки 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 для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может

одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.»

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

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

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

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон. Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

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

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	190 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности. Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут. Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

Индукционная технология основана 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.

Легкий гул (как шум трансформатора)

Этот шум возникает при приготовлении пищи на сильном огне и определяется количеством энергии, передаваемой от варочной поверхности к посуде. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкое шипение

Этот шум возникает, когда емкость для приготовления пищи пуста, и прекращается, когда емкость наполняется водой или пищей.

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.

Сильное шипение

Этот шум возникает, если кастрюли изготовлены из слоев разных материалов, а также при их использовании на

максимальной мощности или на двух варочных зонах. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для корректной 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 определяет слишком высокую

температуру варочной панели, при этом на дисплее отображается **H**.

Ритмичные звуки, похожие на тиканье часов

Этот шум возникает только тогда, когда работают как минимум три варочные зоны, и исчезает или уменьшается при выключении любой из них.

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
«Звуковой сигнал при включении. Код ошибки не отображается»	Не действует устройство управления вытяжкой	Поврежден или плохо соединен кабель LIN с электронной платой вытяжки	Проверка соединения / замена кабеля LIN
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревать пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.

E8	Отказ вентилятора.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы.
	Варочные зоны отключаются. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Отключите варочную поверхность от сети питания.	
	Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания.	
	Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.	

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- - Следите за тем, 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.

Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание изделия

Тип: **4300**

Модель: **FSM7081HI**

См. идентификационную табличку, закреплённую на основании прибора. Производитель 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 доступна на сайте: www.franke.com

МОДЕЛЬ	FSM 7081 HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая на-стройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт

МОДЕЛЬ	FSM 7081 HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт
Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2Н ~ 380-415 В, 50 Гц; 2Н ~ 380 В, 60 Гц
Вес прибора	21 кг
Количество зон нагрева	4
Источник тепла	индукция

İÇERİK

GÜVENLİK HAKKINDA BİLGİLER	164	PİŞİRME TABLOSU	173
KULLANIM	166	ASPIRATÖR İŞLEVLERİ	173
TEMİZLİK VE BAKIM	167	KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİL-	
MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER	167	MESİ	174
ELEKTRİK BAĞLANTSII	168	GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ	174
ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER	168	TENCERE KULLANMA REHBERİ	175
ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI	168	SORUNLARIN GİDERİLMESİ	176
KUMANDA PANELİ	169	BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK	176
GÜÇ SINIRLAMASI	170	TEKNİK VERİLER	177
OCAK İŞLEVLERİ	170		

GÜVENLİK HAKKINDA BİLGİLER

- Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışması için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları daima cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıları cihazın nasıl çalıştığını ve güvenlik özelliklerini tam olarak bilmeleri gerekmektedir.
- Kablo bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içinde olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- UYARI: Cihazın kurulumunu yapmadan önce, koruyucu zarları çıkarın (varsa).
- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazı bağlamak için adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazın üzerinde ayakta durmayın, hasar görebilir.
- Bu cihaz, gözetim altında bulundurulmaları ve güvenli şekilde kullanılmasına ve dahil olan risklere ilişkin talimatlandırılmaları şartıyla 8 yaşından büyük çocuklar ile bedensel, duyuşal veya zihinsel kapasiteleri düşük ya da deneyim ve bilgiden yoksun kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda talimatlandırılmadıkça veya gözetim altında bulundurulmadıkça, bedensel duyuşal veya zihinsel kapasiteleri düşük ya da deneyim ve bilgiden yoksun kişilerce (çocuklar dahil) kullanılamaz.
- Cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde çocukları gözetim altında bulundurun.
- Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakım işlemleri gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Fişi, yürürlükteki yönetmeliklere uygun tipte ve erişilebilen bir yerde bulunan prize takın.

- Bağlantı kesme araçları bu konuda yürürlükte olan standartlara uygun olarak sabit kablo bağlantılarına takılmalıdır.
- Besleme kablosu zarar görmüşse, tehlikeleri önlemek için üreticisi veya servis merkezi ya da benzer nitelikler taşıyan kişilerce değiştirilmelidir.
- Sınıf I cihazlarda evdeki elektrik besleme şebekesinde doğru bir toprak bağlantısı bulunduğundan emin olun.
- Açık alev kullanmayın (yangın tehlikesi).



UYARI: Vidaların veya tespit cihazlarının bu talimatlara uygun olarak takılmaması halinde elektrik çarpması riskleri meydana gelebilir.

- Yalnızca cihazı sabitlemeye uygun vida ve somunları kullanın.
- Cihazda, kategori III aşırı gerilim şartlarında bağlantının tam olarak kesilmesini sağlayan, kontaklar arasındaki açılma mesafesinin (3 mm) olacağı şekilde beslemeden ayrılabilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- Dışarı atma ünitesinin çapı en az 120 mm olan bir boruyla duman bacasına bağlayın. Duman borusunun güzergahı mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- Dumanların tahliyesi konusundaki alınacak teknik önlemler ile güvenlik önlemleri konusunda yerel makamlarca şart koşulan yönetmeliklere titizlikle uymak önemlidir.
- Bu cihaz gazla veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla aynı anda kullanıldığında (havayı yalnızca ortama tahliye eden cihazlar için geçerli değildir), egzoz gazlarının geri akmasını önlemek için ortam yeterince havalandırılmalıdır.
- Cihazı belirtilen süreden sonra filtreleri temizleyin ve değiştirin (yangın

tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.

- Hava tahliyesiyle ilgili yönetmeliklere uygun hareket edilmelidir.
- Hava, gazla veya başka yakıtlarla çalışan cihazların dumanlarının tahliyesinde kullanılan duman borusundan dışarı atılmamalıdır (havayı yalnızca ortama tahliye eden cihazlar için geçerli değildir).
- Elektrik enerjisiyle beslenen ocaklar ve cihazlar aynı anda çalıştığında, dumanların ocak tarafından ortamdaki negatif basınç 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) değerini aşmamalıdır.
- Mutfak davlumbazları ve diğer pişirme kaynaklı dumanları dışarı atan aspiratör tesisatları, yanma gazlarının geri akışına bağlı olarak, gaz veya diğer yakıtları yakan elektrikli ev aletlerinin güvenli çalışmalarını olumsuz yönde engelleyebilirler (diğer ortamlarda bulunanlar dahil). Bu gazlar potansiyel olarak karbonmonoksit zehirlenmesine neden olabilirler. Bir davlumbaz veya pişirme dumanı aspiratörünün kurulmasından sonra, sıvılaştırılmış gazla çalışan cihazların çalışmaları, yakıt gazlarının geriye akmayacaklarını garanti etmek amacıyla bir uzman tarafından test edilmelidir.
- Bu ocaklardaki indüksiyon sistemleri, EMC standartları ile EMF direktiflerinin gereklerini yerine getirirler ve diğer elektronik cihazlarda parazite neden olmazlar. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişilerin bu cihazların parazite yeterince dayanıklı olduklarını kendi hekimlerinden veya implant üreticilerinden öğrenmeleri gerekmektedir.
- Elektrik bağlantısını yapmadan önce ELEKTRİK BAĞLANTISI bölümünü okuyun.
- Kızartıcıların kullanım sırasında daima izlenmeleri gerekir: aşırı ısınan yağ tutuşabilir.

- Silikon bağlantılar hasar görebileceğinden, tencereleri ve tavaları kenarlara yerleştirmeyin.



Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır. Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin. 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça uzak tutulmalıdır.



UYARI: Yüzeyde çatlak varsa, cihazı kapatın ve elektrik çarpması riskini önlemek için açmayın.

- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; tencere sensörlerine güvenmeyin.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.



UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.



DİKKAT: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.



UYARI: Sıvı veya katı yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlikeli bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. Bir yangını ASLA suyla söndürmeye kalkışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve örneğin bir kapak veya yanmaz örtüyle alevin üzerini örtün.

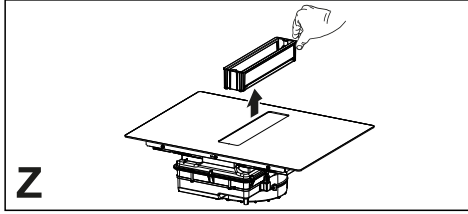
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte bertaraf edilemeyeceğini gösterir. Bertaraf edilecek ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüştürüldüğü özel bir toplama merkezine verilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertaraftan kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüştürülmesi hakkında daha ayrıntılı bilgi için, Belediye, yerel hizmetler veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

KULLANIM

- Aspirasyon cihazı yalnızca ev tipi kullanımda pişirme kaynaklı kokuları gidermek için tasarlanmıştır.
- Hiçbir durumda cihazı tasarlandığından farklı amaçlar için kullanmayın.
- Fritözlerin kullanım sırasında sürekli izlenmeleri gerekmektedir: aşırı ısınan yay alev alabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya uzaktan çalıştırılan ayrı kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- Aşırı ısınmasını önlemek için cihaz dekoratif bir kapı arkasına kurulmamalıdır.
- Cihazın hasar görmesini önlemek için cihazın üzerine ayakla basmayın.
- Silikon birleşme yerlerine zarar vermekten kaçının, sıcak pişirme kaplarını çerçevenin üzerine koymayın.
- Yüzey üzerinde gıda maddelerini kesmeyin veya hazırlamayın, sert cisimleri üzerine düşürmeyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce cihazı kapatın ve elektrik güç şebekesinden ayırın.
- Yağ tutucu filtrelerin her 2 aylık kullanımda bir veya özellikle yoğun kullanılması halinde daha sık temizlenmeleri gerekir ve bu filtreler bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgaraları bulaşık makinesinde yıkamayın. (Z).



Genel tavsiyeler

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Kazara düşen ve ocağın yüzeyinde, işlevsel veya estetik elemanlarında biriken gıda maddeleri tüketilmemelidir.

Cihazın temizlenmesi

MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER

Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın. Ocak; genişliği 600 mm veya daha fazla olan mutfak modülünün üzerinde, mutfak çalışma tezgahının içine ankastre monte edilmek içindir.
- Cihazın yanıcı malzemelerin üzerine monte edilmesi halinde, alçak gerilim kurulumları ve yangından korunmaya ilişkin yönlendirici ilkelere ve kurallara titizlikle uyulmalıdır.
- Ankastre ünitelerde bileşenler (plastik malzemelerden veya ahşap kaplamalı) ısıya (en az 100 °C) dayanıklı yapıştırıcılarla monte edilmelidir: Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması deformasyonlara ve ayrılmalara neden olabilir.

- Muhtemel yiyecek artıklarını yanarak kömürleşmesini önlemek için ocağı her kullanımdan sonra temizleyin. Biriken ve yanmış kirleri temizlemek daha yorucudur.
- Kirleri her gün temizlemek için yumuşak bir bez veya sünger ile uygun deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlar konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın. Koruyucu deterjan ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.
- Biriken kirleri, ör. kaynatırken taşan sütü, cam seramik ürünlere uygun kazıyıcı kullanarak, ocak hala sıcakken temizleyin. Kullanılacak kazıyıcı konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın.
- Şeker içerek yiyecekleri, ör. pişirirken taşan reçelleri, cam seramik ürünlere uygun kazıyıcı kullanarak, ocak hala sıcakken temizleyin. Aksi halde artıklar cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Erimiş plastikleri cam seramik yüzeye uygun bir kazıyıcıyla, ocak hala sıcakken temizleyin. Aksi halde artıklar cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.

- Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantılarını yapmak için yeterli boşluk bulunmalıdır. Cihazın üzerinde asılı modüller, rahat çalışmaya olanak tanıyacak boşluk kalacak bir mesafede kurulmalıdır.
- Cihazın arkasındaki tezgah çevresinde sert ahşap dekoratif bordür kullanmaya izin verilir ancak asgari mesafeler daima kurulum şekillerinde belirtilenlere uygun olmalıdır.
- Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki asgari mesafe ankastre cihaz kurulum şeklinde gösterilmektedir (yan duvarda 150 mm, arka duvarda 40 mm ve üzerinde asılı olabilecek muhtemel parçalarla 500 mm. Ergonomiyle ilgili nedenlerden ötürü en az 1000 mm'lik bir mesafe tavsiye edilir).
- Ocak kenarı ile tezgah arasında sıvıların sızmasını önlemek için, kurulumdan önce ocağın dış kenarının içine ürünle birlikte gelen yapışkanlı contayı uygulayın.

ELEKTRİK BAĞLANTISI



UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantı şemasına dikkat edin (ürünün alt tarafında bulunur).
- Bu cihazda "Y" tipi bağlantı vardır, TEK FAZLI ve İKİ FAZLI bağlantıda 5 x 2,5 mm²'lik güç kablosu kullanılması tavsiye edilir:

İletkenlerin asgari kesiti: 2,5 mm². Güç kablusunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm.

- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı kurulum kılavuzunda gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).



Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

Elektrikli ev aletlerinin bertarafı

Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertarafтан kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertarafına ilişkin 2012/19/UE sayılı direktife uygundur.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

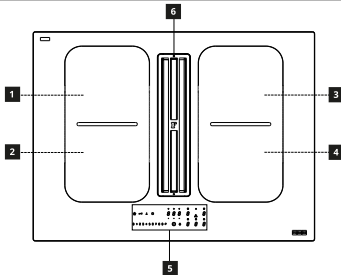
Üzerinde  sembolü olan malzemeler geri dönüştürülebilir. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji tasarrufu

Aşağıda verilen tavsiyeleri uygulayarak pişirme işlemleri sırasında her gün enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI



- | | |
|-----|--|
| 1 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 2 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 3 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 4 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 5 | Kumanda paneli |
| 6 | Aspiratör ızgarası |
| 1+2 | Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli. |

- 3+** Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

GÖSTERGELER

Tencere varlığı tespiti

Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.

Algılama sistemi, indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir.

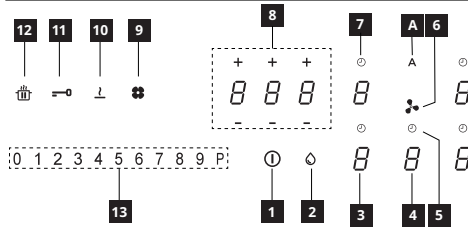
Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda **U** sembolü görünür.

Artık ısı göstergesi

Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 50°C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin

göstergesinde **H** görüntülenir.

KUMANDA PANELİ



- | | |
|----|--|
| 1 | Yanar/Söner |
| 2 | Yağ filtresi doygunluk göstergesi |
| 3 | Pişirme bölgesi güç seviyesi göstergesi |
| 4 | Aspiratör güç seviyesi göstergesi |
| 5 | Aspiratör zamanlayıcı kontrolü |
| 6 | Aspiratör kumanda bölgesi simgesi |
| 7 | Pişirme bölgesi zamanlayıcı kontrolü |
| 8 | Zamanlayıcı yönetim bölgesi |
| 9 | Aktif karbon filtre doygunluk göstergesi |
| 10 | Buz çözme işlevi tuşu |
| 11 | Kilitleme işlevi tuşu |
| 12 | Duraklatma işlevi tuşu |
| 13 | Kaydırmalı tuş takımı |
| A | Otomatik işlevi tuşu |

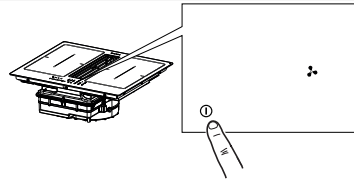
Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine **0** basılarak etkinleştirilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklarını yakar.

Ocağın üzerinde tencere veya başka nesneler yoksa, rakam göstergeleri görünmez.

Kumanda panelinde seçilebilen işlevler düşük yoğunluklu ışıkla görünür halde olanlardır. İlgili simgeye basarak işlevleri seçin.

Cihazın açılması:



Ocağı açmak ve işlevlerini etkinleştirmek için Açma/Kapatma tuşuna 2 saniye basın.

Bu sırada ocak açılır ancak tüm pişirme bölgeleri ile davlumbaz sıfır güçtedir. 20 saniye kullanılmadan kaldığında ocak otomatik kapanır.

Dikkat: Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü ocağı daima Açma/Kapatma tuşuna basarak kapatabilirsiniz.

Dikkat: Kumanda panelinde seçilebilen işlevler daima yanar/görünür olanlardır ve her zaman sadece bunlar etkinleştirilebilir.

Pişirme bölgeleri ile aspiratörün kumanda bölgeleri ve zamanlayıcı referans Rakam göstergesine basılarak etkinleştirilebilir.

Rakam göstergesinin aydınlatmasını daha şiddetli yanmasıyla onay verilir.

GÜÇ SINIRLAMASI

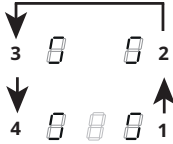
Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.

Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan  kullanılarak veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.

Bu prosedürü uygulamadan önce bütün paragrafın okunması tavsiye edilir.

Ocağı ev şebekesine bağlayın.

1. Tüm rakam göstergeleri birkaç saniyeliğine yanar, ardından söner ve yalnızca  ya nıp söner halde kalır.
2.  ögesini basılı tutun; pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde  gösterilir.
3.  ögesini basılı tutarak, bölge rakam göstergelerine saat yönünün tersinde ilerleyerek basın.



Sol arka rakam göstergesinde  ile menü tipini bildiren bir sayı gösterilir. Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.

 ögesiyle rakam göstergesini seçin ve güç çubuğunda "8" ögesine basın.

Sol ön rakam göstergesini seçin ve doğru ayarı seçtiğinizden emin olun.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Güç çubu- ğundaki değer	KW	Notlar
0	7,4	Standart başlangıç ayarı
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Doğru değeri girdikten sonra  ögesini basılı tutarak onaylayın.

OCAK İŞLEVLERİ

												+	+	+	⊖	A	⊖
																	
												-	-	-	⊖	⊖	⊖
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	①	⊖					

Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler

Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere varsa, ilgili rakam göstergesini 3 saniye

boyunca basılı tutun. Ocak üzerinde tencere yoksa, sol tarafında nokta  bulunan 5 basamak göstergesinden birini (görünmez) 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 0'dan 9'a doğru kaydırın. Tüm rakam göstergeleri  gösterir.

Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.

Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgelerini 5 basamak göstergesinden birini 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 9'dan 0'a doğru kaydırın.

Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.

**Çocuk güvenliği ci-
hazı**

Kilitleme	Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Ocak kapatılıp yeniden açılrsa dahi bu işlev etkin halde kalır.
	Elektrik kesilmesi halinde işlev devreden çıkar. Etkinleştirmek için:  ögesini 1 saniye basılı tutun. Devre dışı bırakmak için:  ögesine basın.
Boost işlevi	Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir.
	Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda "P" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde  gösterilir. Devre dışı bırakmak için: Güç çubuğunda bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.
Piştirme bölgeleri zamanlayıcısı	Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir piştirme bölgesinin kapatılmasını sağlar.
	Piştirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir. Etkinleştirmek için: Ocak çalışır durumdayken, o bölgenin zamanlayıcı yönetimi kumandalarına erişmek için basın. 3 rakam göstergesinde "0 0 0" öğeleri gösterilir. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" öğelerine basın.
Piştirme bölgeleri zamanlayıcısı	 Saat - Ondalık - Dakika Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz. Birden çok piştirme bölgesinde zamanlayıcı etkinse, 3 rakam göstergesi daima süresi dolmaya en yakın olan zamanlayıcıyı gösterir. Devre dışı bırakmak için: Ocak çalışır durumdayken, o bölgenin zamanlayıcı yönetimi kumandalarına erişmek için basın. Üç rakam göstergesinde "+" veya "-" öğelerini kullanarak "0 0 0" ayarını yapın veya Açma/Kapatma tuşuna basın. Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı. Etkinleştirmek için: Tencere veya etkin piştirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın. Zamanlayıcı yönetim komutları için 3 rakam göstergesinde "- - -" gösterilir. Zamanlayıcı menüsüne erişmek ve "0 0 0" görüntülemek için rakam göstergesine basın. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için "+" veya "-" öğelerine basın.
	 Saat - Ondalık - Dakika Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz. Geri sayım değerini değiştirmek için açıklanan işlemleri tekrarlayın. Devre dışı bırakmak için: Tencere veya etkin piştirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın. Zamanlayıcı menüsüne erişmek için rakam göstergesine basın ve göstergede "0 0 0" ayarını yapmak için "+" ve "-" öğelerini kullanın veya Açma/Kapatma tuşuna basın.
Zamanlayıcı (genel)	Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve  ögesine basın.
	Seçilen piştirme bölgesinin rakam göstergesinde  görüntülenir. Devre dışı bırakmak için:  veya  ögesine basın.

Isıtma İşlevi	Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:	
	Güç seviyesi	Zamanlayıcı (saniye)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Kullanılmaz
	P	Kullanılmaz
Duraklatma İşlevi	Etkinleştirmek için, ocak üzerinde bir tencere var ve pişirme bölgesi seçilmişken güç çubuğunda seçilen değeri (1 ila 8 arasında) 3 saniye basılı tutun. Pişirme bölgesine karşılık gelen göstergede "A" gösterilir.	
	Pişirme seviyesini arttırabilirsiniz ancak azalttığınızda işlev devre dışı kalır.	
	Aynı zamanda söz konusu pişirme bölgesinin tuşunu 3 saniye basılı tutarak da işlevi devre dışı bırakabilirsiniz.	
Duraklatma İşlevi	Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.	
	Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere var ve pişirme bölgesi seçiliyken Duraklatma işlevi tuşunu  en az 1 saniye basılı tutun. Tüm göstergelerde  gösterilir.	
	Devre dışı bırakmak için:  öğesini yanıp sönene kadar 1 saniye basılı tutun. 10 saniye içinde herhangi başka bir tuşa basın. İşlev devre dışı bırakılır ve ocak önceki ayarlarla devam eder.	
Geri Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması veya elektriğin aniden kesilmesi halinde ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.	
	Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde  tuşuna basarak açılırsa,  tuşu 6 saniye boyunca yanıp söner. Daha önce ayarlanan işlevleri geri yüklemek için  tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.	
Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanağı sunar.	
	Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakiler ve sağdakilerdir. Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için: Köprü bağlantısı kurmak amacıyla 2 bölgeyi seçmek için bu işlevin etkinleştirildiğini göstermek amacıyla  rakam göstergesi görüntülenene kadar sol veya sağ pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine aynı anda basın. Diğer rakam göstergesi güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.	
Otomatik İşlevi "A"	Önceden tanımlı ayarda, ocak/aspiratör açıkken davlumbaz otomatik modda çalışır ve "A" LED lambası güçlü yanar. Pişirme bölgelerinin gücü "1" değerinden büyük olursa, Davlumbaz çalışır.	
	"A" LED lambasına basılarak devre dışı bırakılır, devre dışı bırakıldığı ışığın yoğunluğunun güçlüden zayıfa değişmesiyle onaylanır. Güç çubuğunda "1" değerinden daha büyük bir değere basıldığında da devre dışı bırakılır, devre dışı bırakıldığı "A" LED lambasının ışığının güçlüden zayıfa değişmesiyle bildirilir.	
Otomatik İşlevi "A"	"A" LED lambasına basıldığında yeniden etkinleşir, bu durum güçlü yanmaya geçişiyle onaylanır.	

PIŞİRME TABLOSU

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

ASPIRATÖR İŞLEVLERİ



Pişirme bölgeleri ile aspiratörün kumanda bölgeleri ve zamanlayıcı referans Rakam göstergesine basılarak etkinleştirilebilir.

“ P ” YÖĞÜN hız ayarını yapmak için güç çubuğunda “ 9 ” ögesine iki kez basın. Bu ayar 5 dakika çalışacak şekilde zaman ayarlıdır. Bu süre dolduğunda, sistem otomatik olarak daha önce ayarlanan hıza döner. Farklı bir hız seçtiğinizde devre dışı bırakılır.

Bu işlev, yalnızca Otomatik mod devre dışı bırakılmışsa kullanılabilir. "A" ögesine basıldığında otomatik mod devre dışı bırakılır.

**Fonk-
siyo-
nu
İşlevi**

Aspiratörün Rakam göstergesine basın ve güç çubuğunda bir değeri ayarlayın.

"CL" ibaresinin görüntülendiği Zamanlayıcı yönetim Rakam göstergesine basın; bu görüntü önceden 15 dakika olarak ayarlanan geri sayıma geçer.

Zamanlayıcı Simgesi



Aspiratör Rakam göstergesini seçtikten sonra, geri sayımı ayarlamak için Zamanlayıcı Yönetimi Rakam göstergelerine basın.

Yağ filtresi bakım simgesi

Yağ filtresinin temizlenmesiyle ilgili bildirim LED lambayla gösterilir ve bu özellik daima etkindir.



Filtrenin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi

Filtre bakımını yaptıktan sonra:

Bu tuşa 5 saniye basın. - Yağ filtresi LED lambası söner ve geri sayım yeniden başlatılır.

Karbon filtre bakım simgesi

Önceden tanımlı ayarlarda davlumbaz aspirasyon modundadır. Yük kapatılmışken, aspiratörü etkinleştirmek için Davlumbaz kumandalarının rakam göstergesine basın. Şunu yapmak için rakam göstergesine yeniden 5 saniye basın:

Karbon filtrenin etkinleştirilmesi:

Karbon filtre (koku giderici) simgesi 1 saniyeliğine yanar.



Karbon filtrenin devre dışı bırakılması:

Karbon filtre (koku giderici) simgesi iki kez yanıp söner.

Etkinleştirdikten sonra simgenin yanması karbon filtrede (koku giderici) bakım yapılması gerektiği anlamına gelir.

Karbon filtrenin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi

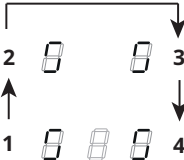
Filtre bakımını yaptıktan sonra:

Bu tuşa 5 saniye basın. - Koku giderici filtre LED lambası söner ve geri sayım başlatılır.

KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ

Bu prosedürü uygulamadan önce bütün paragrafın okunması tavsiye edilir.

-  öğesine basın.
-  öğesine yeniden basın ve 3 saniye basılı tutun.
-  tuşu yanıp sönmeye başlar.
-  öğesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde  gösterilir.
-  öğesini basılı tutarken, sol önden başlayarak saat yönünde gitmek suretiyle pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine basmaya başlayın.



Sol arka rakam göstergesinde  ile menü kodunu bildiren 2 ila 7 arasında bir sayı değişmeli olarak gösterilir.

Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.

- Sol arka rakam göstergesine basın.
- Menü koduna erişmek için güç çubuğunda bir rakamı seçin.
- Sol ön rakam göstergesine basın.
- Bir değer seçmek için güç çubuğundaki bir rakamı seçin.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Me-nü kodu	Tanım	Değer
U2	Tuşların ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U3	Dakika sayacı sesli alarminin ses seviyesini yönetme menüsü.	0 - Ses kapalı 1 - Min. 3 - Maks
U4	Ekran parlaklığının seviyesini yönetme menüsü.	0 - Maks 9 - Min.
U5	Geri sayım animasyonunu yönetme menüsü.	0 - Animasyon devre dışı 1 - Animasyon etkin
U6	Tencere varlığı algılama işlevi menüsü.	0 - Etkin 1 - Etkin değil
U7	Geri sayım süresini yönetme menüsü.	0 - Kesintisiz yanıp sönmeye ve kapanma 1 - On kez yanıp sönmeye ve kapanma 2 - Bir kez yanıp sönmeye ve kapanma

- Doğru değeri girdikten sonra  öğesini 2 saniye basılı tutarak onaylayın.
- Kaydetmeden menüden çıkmak için  öğesine basın.

Hiçbir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ

Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

Bu işlev pişirme bölgeleri birleştirilerek (sol taraf ve sağ taraf) kullanıldığında aralarında en çok 3700 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler.

Bunun için toplam güç sürekli izlenir, gerektiğinde düşürülür. Gereken toplam gücü sağlamak mümkün olmadığında, bir kontrol elemanı, başka bir pişirme elemanının gücünü önceden tanımlı bir ayarla çekilen akımın 16 A değerini aşmayacağı şekilde ilgili güç eğrisinin hemen altındaki bir seviyeye indirir.

Bu durumda jeneratör son komutu kullanıcı arayüzünden gönderilenlere göre öncelikli olarak algılar ve gerektiğinde başka bir pişirme elemanı için önceden etkinleştirilen ayarları düşürür.

Güç Yönetimi fonksiyonu ilk başta pişirme elemanı üzerinde bir tencerenin var olduğu algılandığında da devreye girer.

Örneğin:

Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi (boost) (P) seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşamaz ve otomatik olarak sınırlandırılır

TENCERE KULLANMA REHBERİ

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

- dökme demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (tamamen olmayabilir)
- ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere indüksiyon ocağında kullanıma uygundur.

Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencereler kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencerelerin nasıl kullanılacağı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/ tava çapı. Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır.

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölge- leri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sol/sağ birleşik	190 mm	230 mm
Sol/sağ tek	110 mm	190 mm

Boş veya ince tabanlı tencereler/tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller. Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin. Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

Ocağın çalışması sırasında çıkan normal sesler

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alan oluşturmaya dayanır. Bu elektromanyetik alanlar doğrudan tencerenin tabanında ısı üretirler. Tencere ve tavalar yapıldıkları şekillere bağlı olarak gürültü veya titreşim çıkarabilirler.

Bu tür sesler aşağıdaki gibi açıklanır:

Hafif vınlıltı (bir transformatörden gelen ses gibi)

Bu ses, yüksek ısı seviyesinde pişirme yapıldığında çıkar ve ocaktan tencereye aktarılan enerji miktarıyla belirlenir. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır.

Hafif tıslama

Bu ses, pişirme yapılan kap boş olduğunda çıkar ve kap su veya yiyeceklerle doldurulduğunda kaybolur.

Çıtırıtı

Bu ses, tencere birden çok malzeme katmanının birbirinin üstüne bindirilmesinden oluştuğunda ortaya çıkar ve farklı metallerin bulunduğu yüzeylerin titreşmesinden kaynaklanır. Tencerelerden çıkan sesler yiyecek miktarına ve hazırlama türüne göre değişiklik gösterir.

Güçlü tıslama

Bu ses, birbirinin üstüne bindirilmiş farklı malzeme katmanlarından oluşan tencerelerde, en yüksek rejimde ve iki pişirme bölgesinin birden üzerinde olduklarında çıkar. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır

Fan sesi

Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocağın sıcaklığının düzenlenmesi gerekir. Bunun için ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen soğutma fanıyla donatılmıştır. Ocak sıcaklığı hala çok yüksek olarak algılanıyorsa, cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam

edebilir ve ekranda  görüntülenir.

Bir saatin tıklamalarına benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca en az üç ocak bölgesi çalışır durumdayken çıkar ve biri kapatıldığı anda kaybolur.

Açıklanan gürültüler indüksiyon teknolojisinin normal özelliklerinden biri olduğundan kusur olarak kabul edilemez.

SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
"Açılışta sesli sinyal geliyor. Hata kodu görüntülenmiyor"	Davlumbaz kumandası çalışmıyor	hasar görmüş veya davlumbaz elektronik kartında LIN kablosu kötü balanmış	LIN kablosunun bağlantısının kontrolü/değiştirilmesi
ER03	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuşlara sürekli basıldığı algılandı. Kumanda panelinin üstünde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın.
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Ocakta yeterince havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil. Tencerenin veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere uygun değil. Tencere manyetik özelliklerini kaybetmiş ve indüksiyonlu ocağa zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Bu hata 8 sn sonra otomatik olarak iptal edilir ve pişirme bölgesi yeniden kullanılabilir. Başka hatalar varsa, tencerenin değiştirilmesi gerekir.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekans aralık dışında.	Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun. Şebeke gerilimini ve/veya frekansını kontrol edin. Gerekirse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fan tozlar veya liflerle tıkanmış.	Fanı temizleyin ve muhtemel yabancı cisimleri giderin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorum devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.		

BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK

- Elektrikli bileşenlerin bakımlarının yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

- Arızanın türü
- Cihazın modeli (Art./Cod.)

- Seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler tanımta plakasında verilmektedir. Tanımta plakası cihazın altına uygulanmıştır.

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

TEKNİK VERİLER

Ürünün tanımlaması

Tip: **4300**

Model: **FSM 7081 HI**

Cihazın altına uygulanan tanııtma plakasına başvurun.

Üretici üründe sürekli iyileştirmeler yapmaktadır. Bundan dolayı bu kullanma talimatlarında yer alan metin ile görsellerde önceden bildirimde bulunulmadan değişiklik yapılabilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgiyi şu sitede bulabilirsiniz: www.franke.com

MODEL	FSM 7081 HI
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	7,62 Kw (temel ayarlar)
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	4,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,02 Kw

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Cihazın ağırlığı	21 kg
Pişirme bölgesi sayısı	4
Isı kaynağı	indüksiyon

СЪДЪРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	178	ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР	188
УПОТРЕБА	181	ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИ-	
ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ	181	ТЕЛ	190
ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА	182	ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТ-	
ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ	182	ТА	190
ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ	183	РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕН-	
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА	183	ДЖЕРИ	191
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ	184	РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ	192
ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ	184	ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ	193
ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ	185	ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	193
ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ	188		

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Потребителите трябва да са напълно запознати с експлоатацията и мерките за безопасност на уреда.
- Съвързането на проводниците трябва да се извърши от специализиран техник.
- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали захранването от електрическата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да инсталирате продукта, отстранете защитното фолио (ако има такова).
- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, при условие че са под надзор или са инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него рискове.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или които нямат опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани за използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Включете щепсела в контакт, който отговаря на нормите за електрозахранване и е разположен на достъпно място.
- Средствата за изключване трябва да са включени във фиксираното окабеляване в съответствие със стандартите в тази връзка.
- Ако захранващият кабел е повреден, за да се избегнат опасности, той трябва да бъде заменен от производителя или негов представител или от лица с подобна квалификация.
- За уредите от клас I се уверете, че битовото електрозахранване гарантира правилно заземяване.
- Не използвайте открити пламъци (опасност от пожар).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неспазването на тези инструкции при поставянето на винтовете или закрепващите елементи може да доведе до опасност от електрически удар.

- Използвайте само винтове и крепежни елементи, които са подходящи за закрепване на уреда.
- Уверете се, че устройството е инсталирано така че да може да бъде разкачено от захранването с разстояние от отвора на контактите (3 mm), което гарантира пълно разкачване при условия на свръхнапрежение от категория III.
- Свържете екстрактора към димоотвода чрез тръба с минимален диаметър 120 mm. Пътят на димоотвода трябва да е възможно най-кратък.
- По отношение на техническите мерки и мерките за безопасност,

които трябва да бъдат приети за изпускането на отработени газове, е важно стриктно да се спазват разпоредбите, установени от местните власти.

- Когато този уред се използва едновременно с уреди, които работят на газ или други горива (неприложимо за уреди, които изпускат само въздух в помещението), помещението трябва да бъде подходящо проветрено, за да се предотврати обратното връщане на отпадните газове.
- Почистете уреда и сменете филтрите след посочения период от време (опасност от пожар). Вижте раздела за Почистване и обслужване.
- Трябва да се спазват разпоредбите за изпускане във въздуха.
- Въздухът не трябва да се изхвърля през димоотвод, използван за отвеждане на дима от уреди на газ или други горива (неприложим за уреди, които изпускат само въздух в помещението).
- Когато уредът за готвене и уредите, захранвани с енергия, различна от електричество, работят едновременно, отрицателното налягане в помещението не трябва да надвишава 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), за да не може димът да бъде засмукан обратно в помещението от уреда за готвене.
- Кухненският аспиратор и другите уреди за аспирация на дима от готвенето могат да окажат неблагоприятно влияние върху безопасната работа на електроуредите на газ или на други горива (включително тези в другите помещения) поради обратния поток на горивни газове. Тези газове биха могли да предизвикат отравяне с въглероден оксид. След инсталиране на аспиратор или аспиратор за дим работата на

газовите уреди за течности трябва да се провери от специалист, за да се гарантира, че няма обратен поток от горивни газове.

- Индукционните системи отговарят на изискванията на стандартите за ЕМС и директивата за електромагнитните полета и не трябва да пречат на други електронни устройства. Лицата с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да изяснят със своя лекар или с производителя на имплантите дали тези устройства са достатъчно устойчиви на смущения.
- Преди да извършите електрическото свързване, прочетете глава ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло може да се запали.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.



Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на използване. Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под постоянен надзор.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда и не го включвайте, за да избегнете риска от токов удар.

- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.

- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.
- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене.



ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да изгасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Символът  върху продукта или върху неговата опаковка посочва, че продуктът не може да бъде изхвърлян, като обикновен битов отпадък. Продуктът за изхвърляне трябва да бъде предаден в специален събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни компоненти. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно

рециклирането на този продукт, свържете се с Общината, местния център за изхвърляне на отпадъци

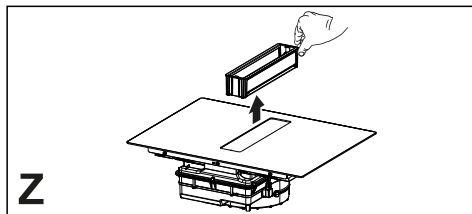
или с магазина, в който е бил закупен продукта.

УПОТРЕБА

- Аспираторът е предназначен само за премахване на миризмите при готвене в домашна среда.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да бъдат постоянно наблюдавани по време на употреба: нагрялото олио би могло да се възпламени.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не се повреди.
- Не оставяйте горещи тенджери и тигани върху рамката, за да не повредите силиконовите уплътнения.
- Не режете и не приготвяйте храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.

ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

- Изключете или изключете уреда от електрическата мрежа на захранване, преди да пристъпите към каквато и да е операция по поддръжка.
- Филтрите срещу мазнини трябва да се почистват на всеки 2 месеца работа, а в случай на особено интензивна употреба – по-често. Те могат да се мият в съдомиялна машина. Не мийте решетките в съдомиялна машина. (Z).



Общи препоръки

- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.

Почистване на уреда

- Почиствайте плота след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата

на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.

- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът на печката е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте петната от котлен камък, като използвате малко количество разтвор за отстраняване на котлен камък, напр. оцет или лимонов сок, след като плотът за готвене се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА

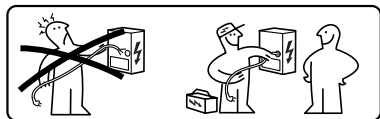
По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот. Плотът за готвене е предназначен за монтиране на нивото на кухненския работен плот и в кухненски модул с ширина минимум 600 mm или по-голяма.
- Ако уредът се монтира върху запалителни материали, трябва стриктно да се спазва нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- За уредите за вграждане, компонентите (пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да бъдат монтирани с термоустойчиви лепила (мин. 100 °C): употребата на неподходящи материали и лепила, може да доведе до деформация и отделяне.
- Кухненският модул трябва да разполага с достатъчно пространство за

електрическото свързване на уреда. Стенните модули над уреда трябва да са на достатъчно разстояние, за да се осигури необходимото място за удобна работа.

- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние винаги съответства на указанията, посочени на монтажните чертежи.
- Минималното разстояние между монтирания уред и задната стена е посочено на фигурата за инсталиране на уреда за вграждане (150 mm за страничната стена, 40 mm за задната стена и 500 mm за стенни шкафове, монтирани над него. Поради ергономични съображения се препоръчва минимално разстояние от 1000 mm).
- За да се избегне проникването на течности между ръба на плота на печката и работния плот, преди монтирането трябва да се постави приложеният адхезивен уплътнител по целия външен ръб на плота на печката.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).
- Този уред разполага с една връзка от типа "Y", препоръчва се употребата на кабел за захранване H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm², връзка МОНОФАЗНА и ДВУФАЗНА: минимално сечение на проводниците: 2,5 mm². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 8 mm - макс. 12 mm.
- За достъп до съединителните клеми трябва да се свали капакът на съединителната кутия.

- Проверете дали характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уредът, както е показано в ръководството за инсталиране (в съответствие с референтните стандарти за мрежово напрежение, валидни на национално ниво).



Внимание! Не запоявайте никои от кабелите!

ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакински уреди

Символът  върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електрическа и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Уредът отговаря на изискванията на директива 2012/19/ЕС за намаляване на използването на опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и изхвърлянето на отпадъци.

Изхвърляне на опаковъчни материали

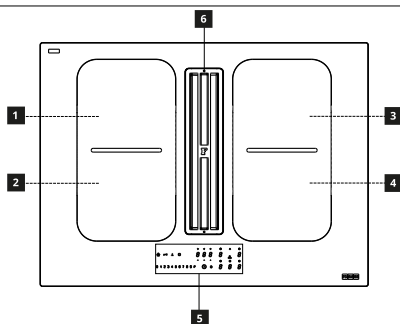
Материалите със символа  могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Енергоспестяване

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневно готвене.

- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходима.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1 Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

2 Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

3 Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

4 Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W

5 Контролен панел

6 Решетка за аспирация

Зона за готвене подлежаща на **1 + 2** комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

3 + 4 Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.

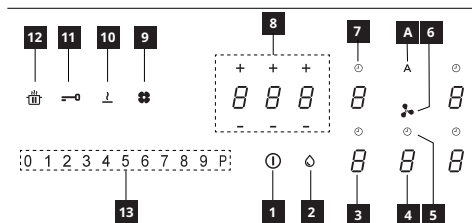
Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ .

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е функция за безопасност; която показва, че повърхността на зоната за готвене е все още с температура над 50 °C и

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



- 1 Вкл./Изкл.
- 2 Индикатор за запушване на филтъра за мазнини
- 3 Индикатор за ниво на мощност на нивото на готвене
- 4 Индикатор за нивото на мощност на аспиратора
- 5 Управление на таймер на аспиратор
- 6 Символ на зона команди на аспиратор
- 7 Управление на таймер на зона за готвене
- 8 Зона управление Таймер
- 9 Индикатор за запушване на филтъра с въглен активен
- 10 Бутон на функция Топене
- 11 Бутон на функция Блокиране
- 12 Бутон на функция Пауза
- 13 Клавиатура за прехвърляне
- A Бутон на функция Автоматичен

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен

знак . Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Когато се позиционира една тенджерка върху една от 4-те зони за готвене, плотът за готвене автоматично отчита присъствието ѝ и светва съответния знак за го активира.

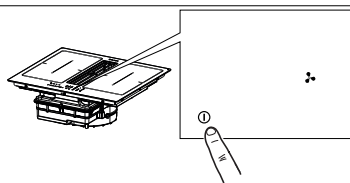
следователно има опасност от изгаряне при докосване с голи ръце. Цифровият разред за съответната зона за готвене

показва .

Ако няма тенджери или други предмети върху плота за готвене, знаците не са видими.

На контролния панел избираемите функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

Включване на уреда:



Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване за 2 секунди, за да включите плота и да активирате функциите му.

В този момент плотът е включен, но всички зони за готвене и аспираторът са без захранване. Плотът ще се изключи автоматично след 20 секунди, ако не бъде използван.

Внимание: От съображения за безопасност, винаги можете да изключите плота с бутона On/Off.

Внимание: Само функциите, които са осветени/видими на панела за управление, могат да се избират и активират.

Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния референтен бутон.

Цифровият разред светва по-ярко, за да потвърди операцията.

ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

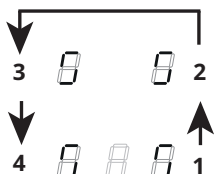
При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота, като използвате или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

Включете плота в електрическата мрежа.

1. Всички знаци светват за няколко секунди, след това се изключват и само  мига.
2. Натиснете и задръжте натиснат  по-сочения знак, зоните за готвене показват .
3. Задръжте натиснат , започнете да натискате знаците на зоните, които се движат обратно на часовниковата стрелка.



Левият заден знак  и една цифра, указваща типа меню. Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

Изберете знака с  и натиснете "8" на лентата за мощност.

Изберете предния ляв знак и изберете правилната настройка.

Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на лентата за мощност	KW	Забележки
0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

След като въведете правилната стойност, потвърдете чрез докосване и задръжане .

ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
--	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Усилване на мощността	Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути. За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "P" на лентата за мощност. Съответният знак показва . За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на лентата за мощност.
	Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време. Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер. За да активирате: С работеща зона за готвене, натиснете за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона. 3-те знака показват "0 0 0". Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.
	 Часове - Десетици - Минути Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време. След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон. Ако таймерът е активен за повече зони за готвене, 3-те знака винаги ще показват таймера, който е най-близо до изтичане на времето. За да се деактивира: при функционираща зона за готвене, натиснете за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона. Задайте трите знака на "0 0 0" като използвате "+" или "-" или натиснете бутон On/Off.
Таймер на зоните на готвене	Таймер с аларма за обща употреба. За да активирате: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене. 3-те знака за командите за управление на таймера показват "- - -". Натиснете знака, за да влезете в менюто на таймера и за да визуализирате "0 0 0". Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.
Таймер (общ)	 Часове - Десетици - Минути Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време. След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон. Повторете описаните операции, за да промените стойността на обратното броене. За активиране: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене. Натиснете знака за достъп до менюто на таймера и използвайте "+" и "-", за да настроите дисплея на "0 0 0" "-" или натиснете бутон On/Off.
Функция Топене	За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете . Знакът на избраната зона показва . За деактивирание: натиснете  или натиснете .

Функция Нагряване	Тази функция се използва за загреване на тенджерата на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:	
	Ниво на мощност	Таймер (секунди)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
Функция Пауза	9	Не е налично
	P	Не е налично
Функции на Извикване	За да активирате, с една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата за мощност. Дисплеят на съответната зона за готвене показва "А".	
	Възможно е да се увеличи нивото на готвене, но при неговото намаляване се деактивира функцията.	
Комбиниран режим (функция "мост")	Може да се деактивира и с докосване и задръжане за 3 секунди на бутона на дадената зона за готвене.	
	Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плотът за готвене се изключва автоматично.	
Функция AUTO "А"	За да активирате: С една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат бутона на функцията Пауза  за поне 1 секунда. Всички дисплеи показват  .	
	За изключване: натиснете и задръжте натиснат  за 1 секунда, докато мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плотът за готвене продължава с предходните настройки.	
Функция AUTO "А"	Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване или внезапно прекъсване на захранването.	
	Когато плотът за готвене се изключи, ако се включите в рамките на 6 секунди чрез докосване на  , бутонът  мига за 6 секунди. Натиснете бутона  за да възстановите предварително зададените функции. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.	
Функция AUTO "А"	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно.	
	Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно.	
Функция AUTO "А"	За да активирате/деактивирате: натиснете едновременно знаците на зоната за готвене отляво или отдясно, за да изберете 2-те зони, които да бъдат свързани в мост, докато се появи знакът  за да посочи, че функцията е активирана. Другият знак се използва за да се зададе нивото на мощност.	
	Стандартната настройка, когато плотът/аспираторът е включен, е за включване на аспиратора в автоматичен режим, в който LED индикаторът "А" свети ярко. Аспираторът се включва, ако мощността на зоните за готвене е по-голяма от "1".	
Функция AUTO "А"	Изключва с натискане на LED индикаторът "А", потвърден от смяната на неговата яркост, от ярка до притъмнена. Той може да се изключи и като на лентата на мощността се натисне стойност, по-голяма от „1“, при което ярко светещият LED индикатор "А" угасва в потвърждение.	
	За да се включи отново, трябва да се натисне LED индикаторът "А", който светва ярко.	

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Ръоци (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР



Органите за управление на зоните за готвене, аспиратора и таймера се активират с натискане на съответния референтен бутон.

“P”

Натиснете два пъти върху лентата за мощност “9” за настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА. Тази настройка е със зададено време на работа 5 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост. Деактивира се, като се избере друга скорост.

Тази функция е налична само ако е деактивиран автоматичният режим. Автоматичният режим се деактивира чрез натискане на “A”.

Функция Отлагане

Натиснете цифровия разред за аспиратора и задайте скорост на лентата на мощността.

Натиснете Знака за управление на таймера, който е визуализирал “CL”, но ще се премине на обратно отброяване, предварително зададено на 15 минути.

Символ на таймер



След като изберете цифровия разред за аспиратора, натиснете цифровия разред за управление на таймера, за да зададете стойност за отброяване.

Символ за обслужване на филтъра за мазнини

Сигналът за почистване на филтъра за мазнини се визуализира от LED индикатора и е винаги активиран.



Ресет и повторно активиране на филтъра

След като сте извършили обслужване на филтъра:

Натиснете и задръжте за 5 секунди. – LED индикаторът на филтъра за мазнини изгасва и обратното отброяване започва отново.

Символ за обслужване на филтъра с активен въглен

По подразбиране аспираторът е настроен на режим отвеждане. Когато няма поставени съдове, натиснете цифровия разред за управление на аспиратора, за да го включите в режим всмукване. Натиснете и задръжте цифровия разред за 5 секунди за:

Активиране на филтъра с активен въглен:

Символът на филтъра с активен въглен (против миризми) светва за 1 секунда.



Деактивиране на филтъра с активен въглен:

Символът на филтъра с активен въглен (против миризми) мига два пъти.

След активиране иконата светва, за да покаже, че трябва да се извърши обслужване на филтъра с активен въглен .

Връщане в начално състояние и повторно активиране на филтъра с активен въглен

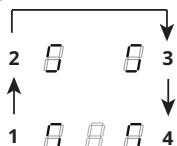
След като сте извършили обслужване на филтъра:

Натиснете и задръжте за 5 секунди. – LED индикаторът на филтъра за миризми изгасва и обратното отброяване започва отново.

ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

- Натиснете **1**.
- Натиснете отново **1** и задръжте натиснат за 3 секунди.
- Бутонът **III** започва да мига.
- Натиснете и задръжте натиснат **III**: знаците на зоните за готвене обозначават **5**.
- Задръжайки **III**, започнете да натискате знака на зоните за готвене, като продължите по посока на часовниковата стрелка, започвайки от тази напред отляво.



Левият заден знак визуализира алтернативно **U** и цифра от 2 до 7, показваща код на менюто.

Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

- Натиснете задния ляв знак.
- Изберете една цифра на лентата за мощност за достъп до кода на менюто.
- Натиснете предния ляв знак.
- Изберете една цифра на лента за мощност за да изберете една стойност.

Виж следната таблица за спецификациите:

Код на менюто	Описание	Стойност
---------------	----------	----------

U2	Меню за управление на силата на звука на бутоните.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню за управление на силата на звука на брояча на минути.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню за управление на нивото на яркост на дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню за управление на захранването на обратното броене.	0 - Деактивирана анимация 1 - Активирана анимация
U6	Меню на функцията за разпознаване на присъствие на тенджерата.	0 - Активна 1 - Не активна
U7	Меню за управление на края на обратното отброяване.	0 - Продължително мигане и изключване 1 - Десет мигания и изключване 2 - Едно мигане и изключване
	– След като въведете правилната стойност, потвърдете като докоснете и задръжите за 1 2 секунди.	
	– За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете III .	

Ако не се извърши никаква операция, потребителското меню се затваря след 1 минута.

ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Този уред има функция на електронно управление на мощността.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W между комбинираните зони за готвене (лява страна и дясна страна) като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

За целта общата мощност се следи непрекъснато и се намалява, когато е необходимо. Ако не е възможно да се осигури общата изисквана мощност, един контролен елемент понижава поради

предварително определена стойност мощността на друг елемент за готвене на ниво, непосредствено под съответната му крива на мощност, за да се гарантира, че консумацията на ток не се превишава 16 A.

В този случай генераторът открива последната команда с най-висока мощност, изпратена от потребителския интерфейс, и ако е необходимо, понижава предишните настройки, активирани за друг елемент за готвене.

Функцията за управление на мощността се активира първо когато се открие наличие на съд върху елемента за готвене.

Пример:

Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (P), мощността за зона 2 не може

да превишава ниво 9 и автоматично се ограничава."

РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ,

огледайте го за символа  (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове.

За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене. За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

Зони за готвене	Диаметър на дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Комбинирана ляво/дясно	190 mm	230 mm
Единична ляво/дясно	110 mm	190 mm

Празни тенджери/тигани с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плътът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота. Ако това се

случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Нормални шумове при функциониране на плота за готвене

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Тези електромагнитни полета генерират топлина директно върху дъното на съда. Тенджерите и тиганите могат да издават различни шумове или вибрации, в зависимост от начина, по който са произведени.

Тези шумове може да са:

Леко бръмчене (подобно на шум от трансформатор)

Този шум се появява при готвене с високо ниво на топлина и се определя от количеството енергия, предавана от плота на съдовете. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи.

Леко свирене

Този шум се появява, когато съдът е празен, и спира веднага щом бъде напълнен с вода или храна.

Пращане

Този шум се появява при съдове, направени от много слоеве различни материали, и се предизвиква от вибрациите на повърхностите, в които се срещат различните материали. Шумът идва от съдовете и може да варира според количеството храна и използвания метод на приготвяне.

Силно свирене

Този шум се появява при съдове, направени от слоеве различни материали, а също когато те се използват при максимално ниво и върху две зони за готвене. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи

Шумове от вентилатор

За да работи правилно електронната система, температурата на зоната на готвене трябва да се регулира. За тази цел

плотът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва, за да се намали и регулира температурата в електронната система. Вентилаторът може да продължи да работи и след изключването на уреда, ако има индикация, че температурата на плота за готвене все е твърде висока и на дисплея се показва **H**.

Ритмични звуци като тиктакане на часовник

Този шум се появява само когато работят най-малко три зони за готвене и изчезва или намалява, когато някои от тях се изключат.

Описаните шумове са нормални за индукционната технология и не се считат за дефекти.

РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Решение
"Звукова сигнализация при включване. Не се визуализира код за грешка"	Аспираторът не изпълнява командата	LIN кабелът е повреден или не е свързан добре към електронната платка на аспиратора	Проверка на връзката/смяна на LIN кабела
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджерата, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджерата. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджерата. Не затопляйте празни съдове.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджерата. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджерата. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.

E8

Зоните за готвене са изключени.

Повреда на вентилатор.

Вентилаторът е запушен от прах или нишки.

Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела.

Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.

E4-E5-E7-E9- Изключете плота от захранването.**ER20-ER22-ER31-ER36-** Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването.**ER42-ER47-EA-EH** Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.

ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ

- Техническото обслужване на електрическите компоненти трябва да се извършва само от производителя или от сервизни техници.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от сервизни техници.

Когато се обръщате към сервиза, посочвайте следната информация:

- Вид повреда
- Модел на уреда (Арт./Код)
- Сериен номер (S.N.)

Тази информация ще намерите на идентификационната табелка.

Идентификационната табелка е поставена от долната страна на уреда.

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификация на продукта

Тип: **4300**

Модел: **FSM 7081 HI**

Вижте идентификационната табелка, поставена на дъното на продукта. Производителят непрекъснато въвежда подобрения по продуктите. По тази причина текстът и илюстрациите в тези инструкции за употреба може да бъдат променяни без предизвестие.

Допълнителна информация за технически данни е налична на интернет страница: www.franke.com

Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Тегло на уреда	21 kg
Брой на зоните за готвене	4
Източник на топлина	индукция

МОДЕЛ	FSM 7081 HI
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	7,62 Kw (основна на-стройка)
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	4,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,02 kW

200.....	وظائف موقد الطهي	194.....	معلومات بشأن السلامة
202.....	جدول الطهي	196.....	الاستعمال
202.....	وظائف الشفاط	196.....	التنظيف والصيانة
203.....	تخصيص قائمة المستخدم	197.....	اشتراطات قطع الأثاث
204.....	وظيفة إدارة القدرة	197.....	التوصيل الكهربائي
204.....	دليل استخدام الأواني	198.....	الجوانب البيئية
205.....	حل المشاكل	198.....	وصف المنتج
205.....	الصيانة - الإصلاح والمطابقة	199.....	لوحة التحكم
206.....	البيانات التقنية	199.....	الحد من القدرة

معلومات بشأن السلامة

- من أجل سلامتكم الشخصية ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والتشغيل. احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز، حتى في حالة بيعه أو نقله إلى الغير. يجب أن يحيط المستخدمون علماً بتشغيل هذا الجهاز ومواصفات السلامة الخاصة به.
- يجب تنفيذ توصيل الكابلات بواسطة في مختص.
- لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسئولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.
- تحقق من أن تغذية الطاقة الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.
- تحذير: قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية (في حالة وجودها).
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- يجب ألا يتعرض الجهاز أبداً للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
- لا تستخدم مهايئات التيار أو مشتركات أو كابلات إطالة لتوصيل الجهاز.
- لا تقف على الجهاز، نظراً لأن ذلك قد يُتلفه.
- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتجاوز أعمارهم 8 سنوات ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، طالما تم الإشراف عليهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، إلا أن يكونوا تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم أو أن يكونوا قد تلقوا منه التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز.
- راقب الأطفال، حتى تتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- يجب ألا ينفذ الأطفال النظافة والصيانة التي يختص بها المستخدم بدون إشراف.
- قم بتوصيل القابس بمقبس مطابق للمعايير السارية وفي موضع يمكن الوصول إليه.
- يجب أن تُدمج وسائل الفصل في الكابلات الثابتة وفقاً للوائح في هذا الصدد.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المنتجة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو من قبل أشخاص ذات مؤهلات مماثلة لتجنب

الأخطار.

- بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن التغذية الكهربائية المنزلية تضمن تارضياً صحيحاً.
- لا تستخدم اللهب المكشوف (خطر الحريق).



تحذير: يمكن أن يؤدي عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت طبقاً لهذه التعليمات إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

- لا تستخدم إلا المسامير ومكونات التوصيل المناسبة لتثبيت الجهاز.
- تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تتمكن معها من فصله عن التغذية الكهربائية، مع وجود مسافة فتح بين نقاط التلامس (3 مم) والتي تضمن الفصل الكامل في حالات الجهد الزائد من الفئة الثالثة.
- قم بتوصيل الشفاط بالمدخنة بواسطة أنبوب بقطر لا يقل عن 120 مم. يجب أن يكون مسار المدخنة أقصر مسار ممكن.
- بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة اللازم تبنيها من أجل تصريف الأدخنة، من المهم الامتثال بدقة للوائح المحددة من قبل السلطات المحلية.
- عندما يُستخدم هذا الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة تعمل بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا ينطبق على الأجهزة التي تفرغ الهواء في الغرفة فقط)، فإنه يجب توفير تهوية كافية في الغرفة من أجل تجنب التدفق العكسي لغازات العادم.
- نظّف واستبدل المرشحات بعد الفترة الزمنية المحددة (لتجنب خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.
- يجب الالتزام باللوائح المتعلقة بطرد الهواء.
- يجب عدم طرد الهواء في مدخنة تستخدم لتصريف الأدخنة من أجهزة منزلية تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (لا يسري هذا التحذير على الأجهزة التي تطرد الهواء في الغرفة فقط).
- عند تشغيل جهاز الطهي هذا في نفس الوقت مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء، فيجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار)، من أجل تجنب أن يقوم جهاز الطهي بإعادة شفاط الأدخنة إلى الغرفة.
- يمكن أن تؤثر شفاطات المطبخ وأنظمة الشفط الأخرى لأدخنة الطهي تأثيراً سلبياً على التشغيل الآمن للأجهزة الكهربائية المنزلية التي تعمل بالغاز أو بأنواع الوقود الأخرى (بما في ذلك الأجهزة الموجودة في غرف أخرى) بسبب التدفق العكسي لغازات الاحتراق. ربما تكون هذه الغازات قادرة على التسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط أو مروحة شفاط لأدخنة الطهي، يجب اختبار تشغيل الأجهزة التي تعمل بالغاز المسال بواسطة خبير لضمان عدم حدوث تدفق عكسي لغازات الاحتراق.
- أنظمة الحث في هذه المواقف تتوافق مع متطلبات معايير التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه المجالات الكهرومغناطيسية ولا ينبغي أن تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. يجب على الأشخاص الذين يحملون أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الإلكترونية المزروعة طلب توضيحات من طبيهم أو من الشركة المنتجة لهذه الأجهزة المزروعة لمعرفة ما إذا كانت هذه الأجهزة مقاومة للتداخل بدرجة كافية.
- قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ فصل التوصيل الكهربائي.
- يجب فحص المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ فقد يؤدي التسخين المفرط للزيت إلى اشتعال النيران.
- لا تضع الأواني والمقالي على الحافة، نظراً لأنها قد تُثَلّف الوصلات المصنوعة من السليكون.



يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. توخّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقاومات. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً، ما لم يتم الإشراف عليهم على نحو مستمر.



تحذير: في حالة تشقق السطح، أطفئ الجهاز ولا تقم بتشغيله لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.
- لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك

الديكور، لتجنب سخونة المفرطة له.

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته بأنه لا يجوز التخلص من المنتج كنفایات منزلية عادية. يجب منح المنتج المطلوب التخلص منه إلى مركز جمع نفایات مخصص لإعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بمكتب البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفایات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

والملاحق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.

- استخدم الأمر المخصص لإطفاء الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على حساسات الأواني.
- الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

تحذير: خطر الحريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.



تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.



تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب، على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية حريق.



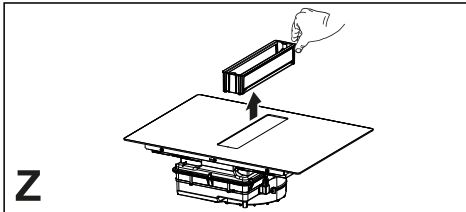
- لا يجب أبداً تركيب الجهاز خلف باب من أبواب

الاستعمال

- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب لأغراض الزينة لمنع ارتفاع درجة حرارته.
- من أجل تجنب إلحاق أضرار بالجهاز، لا تصعد بقدميك على الجهاز.
- من أجل تجنب إتلاف وصلات السليكون، لا تُسند أواني الطهي الساخنة على الهيكل.
- لا تقطع أو تحضر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.
- جهاز الشفط مصمم حصراً للتخلص من روائح الطهي في الاستخدام المنزلي.
- في أي حال من الأحوال، لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمم من أجلها.
- يجب مراقبة المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ قد تنشب النيران في الزيت شديد السخونة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

التنظيف والصيانة

- أطفئ الجهاز أو افصله عن التغذية الكهربائية قبل إجراء أي تدخل للصيانة.
- يجب تنظيف مرشحات الدهون كل شهرين من الاستخدام، أو بشكل أكثر تكراراً إذا كان الاستخدام شديداً، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق. لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق. (Z).



توصيات عامة

- أزل الأوساخ المترسبة، على سبيل المثال، الحليب الفائز أثناء الغليان، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. اتبع توصيات الشركة المصنعة بشأن المكشطة المطلوب استخدامها.
- أزل الأطعمة المحتوية على السكر، على سبيل المثال، المربي الفائرة أثناء الطهي، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل أي بلاستيك مذاب بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

تنظيف الجهاز

- نظف الموقد بعد كل استخدام لتفادي تفحم أية بقايا من الطعام. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيدًا من الجهد.
- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواقية.

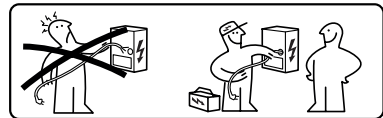
اشتراطات قطع الأثاث

- بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، إلخ) السارية في بلد الاستخدام!
 - لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز ووسط العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
 - إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.
 - بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو بقشرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (يحد أدنى 100° مئوية). قد يؤدي استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة إلى التشوه والانفصال.
- يجب أن تتوفر مساحة كافية في وحدة المطبخ للتوصيلات الكهربائية بالجهاز. يجب تركيب الوحدات المعلقة فوق الجهاز على مسافة تسمح بمساحة كافية للعمل بشكل مريح.
- يُسمح باستخدام حواف مزخرفة من الخشب الصلب حول سطح العمل خلف الجهاز طالما أن الحد الأدنى للمسافة تظل دائمًا على النحو المبين في أشكال التركيب.
- يُشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المُركَّب والجدار الخلفي في شكل تركيب بالجهاز الغاطس (150 مم عن الجدار الجانبي، 40 مم عن الجدار الخلفي و 500 مم عن أي وحدات معلقة. لأسباب مريحة، نوصي بمسافة لا تقل عن 1000 ملم).
- من أجل منع تسرب السائل بين حافة الموقد ووسط العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

التوصيل الكهربائي

- لمقطع الموصلات: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم.
- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات النظام الكهربائي المنزلي (الجهد، القدرة القصوى والتيار) مطابقة لمواصفات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في دليل التركيب (وفقًا للمعايير المرجعية السارية على المستوى الوطني بشأن جهد الشبكة الكهربائية).

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!



- **تحذير:** يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.
- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y"، ننصح باستخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 2,5 × 5 مم² وتوصيل أحادي الطور وثلاثي الطور: الحد الأدنى

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية



يشير الرمز الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه لا يجوز التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب التخلص من المنتج لدى مركز متخصص في إعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن كيفية إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بسلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/2012/19 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

التخلص من مواد التغليف

المواد التي تحمل الرمز قابلة لإعادة التدوير. تخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

توفير الطاقة

يمكن توفير الطاقة يوميًا عند الطهي وذلك باتباع الاقتراحات المدونة أدناه.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائمًا بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

وصف المنتج

المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

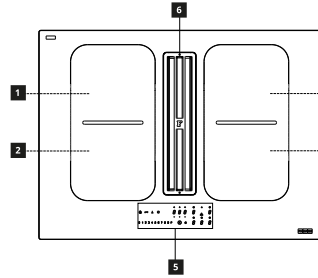
كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع مغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز .

مؤشر الحرارة المتبقية

مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقًا عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى .

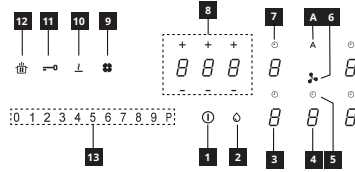


1	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
2	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
3	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
4	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
5	لوحة التحكم
6	شبكة الشفط
2+1	منطقة طهي قابلة للجمع (210×380 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط
3+4	منطقة طهي قابلة للجمع (210×380 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط

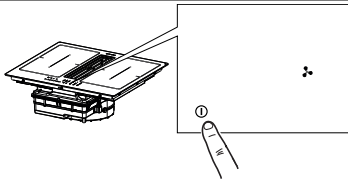
لوحة التحكم

في حالة عدم وجود أواني أو أشياء أخرى على الموقد، لا تكون الأرقام مرئية.

على لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار هي الظاهرة دائماً ولكنها مضيئة بكثافة منخفضة. اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.



إشعال الجهاز:



اضغط لمدة ثانيتين على مفتاح التشغيل/الإيقاف لتشغيل وظائف الموقد وتنشيطها.

في هذه اللحظة، يتم تشغيل الموقد غير أن جميع مناطق الطهي والشفاط تكون على القدرة صفر. ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً بعد 20 ثانية من عدم الاستخدام.

تنبيه: لدواعي الأمان، سيكون من الممكن دائماً إطفاء الموقد عبر مفتاح التشغيل/الإيقاف.

تنبيه: في لوحة التحكم، ستكون جميع الوظائف القابلة للاختيار مضيئة/مرئية دائماً وستظل هي الوظائف الوحيدة القابلة للتنشيط دائماً.

يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والموقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.

يتم التأكيد عبر إضاءة الرقم الذي يصبح مضيئاً بشكل مكثف.

1	موقد/مطفأ
2	مؤشر تشيع مرشح الدهون
3	مؤشر مستوى قدرة منطقة الطهي
4	مؤشر مستوى قدرة الشفط
5	التحكم في مؤقت الشفط
6	رمز منطقة أدوات التحكم في الشفط
7	التحكم في مؤقت منطقة الطهي
8	منطقة إدارة المؤقت
9	مؤشر تشيع مرشح الكربون النشط
10	مفتاح وظيفة الإذابة
11	مفتاح وظيفة الحظر
12	مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت
13	لوحة مفاتيح بالتمرير
A	مفتاح الوظيفة الأوتوماتيكية

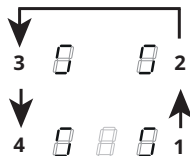
يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي **8**. يضيء الرقم بشكل مكثف من أجل تأكيد العملية.

عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الـ 4، يكتشفه الموقد أوتوماتيكياً ويضيء الرقم المقابل من أجل تنشيطه.

الحد من القدرة

2 اضغط واستمر بالضغط على **5** تشير أرقام مناطق الطهي إلى **5**.

3 أثناء الاستمرار بالضغط على **5**، ابدأ بالضغط على أرقام المناطق بالمتابعة في عكس اتجاه عقارب الساعة.



يشير الرقم الأيسر الخلفي إلى **5** ورقم يشير إلى نوع القائمة. يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على الساعات الفعلية للنظام الكهربائي المنزلي.

إن لم يكن ذلك ضرورياً، يجوز إشعال الموقد مباشرةً باستخدام **1**، أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

قبل تنفيذ الإجراء، ننصح بقراءة الفقرة بأكملها.

قم بتوصيل موقد الطهي بالشبكة المنزلية.

1 تضيء جميع الأرقام لبضع ثوان، ثم تنطفئ ويبقى واماضاً **5** فقط.

0	7.4	الضبط الأولي القياسي
1	4.5	
2	3.5	
3	2.8	

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكد عن طريق الاستمرار في لمس .

اختر الرقم بواسطة  واضغط على "8" على شريط القدرة.
اختر الرقم الأمامي الأيسر واختر الضبط الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

القيمة على شريط القدرة	كبلووط ملاحظات
------------------------	----------------

وظائف موقد الطهي

												+	+	+	⊖	A	⊖
   																	
												-	-	-	⊖	⊖	⊖
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	①	⬢					

تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز من أجل التنشيط: في حالة وجود إناء على الموقد، فاضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على الرقم المقابل. في حالة عدم وجود إناء على الموقد، اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد الأرقام الـ 5 (غير المربعة) بجوار النقطة  على الجانب الأيسر. اترك ومرر إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل. تشر جميع الأرقام إلى .

جهاز أمان الأطفال

يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.
من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد الأرقام الـ 5 لمناطق الطهي. اترك ومرر إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل.
يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.

من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد. تبقى الوظيفة نشطة حتى إذا تم إطفاء الموقد وإعادة إشعاله.

حظر

في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يتم إلغاء تنشيط الوظيفة.
من أجل التنشيط: اضغط على  واستمر بالضغط لمدة 1 ثانية.
من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على .

يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 5 دقائق بحدي أقصى.

من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واختر القيمة "P" على شريط القدرة. يشير الرقم المقابل إلى .
من أجل إلغاء التنشيط: اختر إحدى القيم الأخرى الممكنة على شريط القدرة.

وظيفة التعزيز

يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط.
يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها.
من أجل التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.
تشير الأرقام الـ 3 إلى "0 0 0"، اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.


ساعات - أعشار - دقائق

مؤقت مناطق الطهي

لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.
بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تصفير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح. إذا كان المؤقت نشطاً للعديد من مناطق الطهي، فستشير الـ 3 أرقام دائماً إلى المؤقت التالي الذي سينقضي وقته.
من أجل إلغاء التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.
اضبط الأرقام الثلاثة على "0 0 0" باستخدام "+" أو "-" أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.

مؤقت مع إنذار للاستخدام العام.

من أجل التنشيط: أشعل المؤقت مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.
تشير ال 3 أرقام الخاصة بأوامر إدارة المؤقت إلى " - - -".
اضغط على الرقم للدخول إلى قائمة المؤقت وعرض "0 0 0".
اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.

8 8 8

ساعات - أعشار - دقائق

المؤقت (عام)

لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.
بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تصغير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح.
كرّر العمليات الموصوفة من أجل تعديل قيمة العد التنازلي.

من أجل التنشيط: أشعل المؤقت مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.
اضغط على الرقم من أجل الدخول إلى قائمة المؤقت واستخدم "+" و "-" من أجل ضبط الشاشة على "0 0 0"
أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.

من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي ال 4 واضغط على 1.



يشير رقم المنطقة المختارة إلى 1.

وظيفة الإذابة

من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على 1 أو اضغط على 1.

تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. انظر الجدول:

مستوى القدرة	المؤقت (ثواني)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	غير متاح
P	غير متاح

وظيفة التسخين

للتنشيط، بعد وضع قدر أو مقلاة على المؤقت واختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 ثوانٍ. تشير شاشة منطقة الطهي المقابلة على "A".

من الممكن زيادة مستوى الطهي، لكن تقليله يلغي تنشيط الوظيفة.

يمكن أيضًا إلغاء تنشيط الوظيفة بلمس زر منطقة الطهي المحددة مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ.

تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالمؤقت، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصغير جميع الوظائف. إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت خلال 10 دقائق، ينطفئ المؤقت أوتوماتيكيًا.

من أجل التنشيط: والإبقاء على المؤقت وبعد اختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار بالضغط على مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت 1 لمدة 1 ثانية على الأقل. تشير جميع الشاشات إلى 1.

وظيفة الإيقاف
المؤقت Pausa

من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط على 1 لمدة 1 ثانية حتى يومض. اضغط على أي مفتاح آخر خلال 10 ثوانٍ. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة ويستمر المؤقت بالإعدادات السابقة.

تُستخدم هذه الوظيفة لاستدعاء إعدادات تشغيل المؤقت في حالة الإيقاف غير المقصود أو الانقطاع المفاجئ للتيار الكهربائي.

وظيفة الاستدعاء

عندما ينطفئ المؤقت، إذا قمت بتشغيله خلال 6 ثوانٍ عن طريق لمس 1، يومض المفتاح 1 لمدة 6 ثوانٍ.

اضغط على المفتاح 1 لاستعادة الوظائف المضبوطة مسبقًا. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.

تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأولي ذات القاع الأوسع.

الوضع المجمع
(وظيفة "الجسر")

مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي حصراً تلك الموجودة على اليسار وعلى اليمين. من أجل التنشيط/إلغاء التنشيط: اضغط بالتزامن على أرقام منطقة الطهي اليمنى أو اليسرى لاختيار المنطقتين المطلوب توصيلهما، حتى يظهر الرقم **n** للإشارة إلى أنه قد تم تنشيط الوظيفة. يُستخدم الرقم الآخر لضبط مستوى القدرة.

الوظيفة
الأوتوماتيكية
"A"

في الضبط الافتراضي، فإنه عند تشغيل الموقد/الشفاط، يتم تنشيط الشفاط في الوضع الأوتوماتيكي وبضوء الليد "A" بشكلي كثيف. يتم تشغيل الشفاط إذا كانت قدرة مناطق الطهي أكبر من "1". يتم إلغاء تنشيطه بالضغط على الليد "A" الذي يؤكد تغيير كثافته، من كثيف إلى خفيف. يتم إلغاء التنشيط أيضاً بالضغط على قيمة ما، أكبر من "1"، على شريط القدرة الذي يؤكد التغيير في كثافة الليد "A" من كثيف إلى خفيف. يتم إعادة تنشيطه بالضغط على الليد "A" والذي سينتقل إلى ضوء مكثف.

جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تُستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرونات، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روسيتي)، العجة، الأطعمة المقلية باليقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالغمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

وظائف الشفاط

رمز صيانة مرشح الدهون
تُعرض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح الدهون بواسطة الليد ويتم تمكينها دائماً.
إعادة ضبط وتنشيط المرشح
بعد إجراء صيانة المرشح:
اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح . سينطفئ الليد الخاص بمرشح الدهون وسيتم إعادة تشغيل العد التنازلي.



يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والمؤقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.

اضغط مرتين على شريط القدرة "9" لضبط السرعة المكثفة. هذا الضبط موقوت للتنشيط لمدة 5 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق اختيار سرعة مختلفة.

"P"

تُتاح هذه الوظيفة فقط إذا تم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي. يتم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي بالضغط على "A".

وظيفة
التأخير

اضغط على رقم الشفاط واضبط السرعة في شريط القدرة.
اضغط على الرقم لإدارة المؤقت الذي يعرض "CL" غير أنه سينتقل إلى العد التنازلي المضبوط مسبقاً على 15 دقيقة.

⌚

رمز المؤقت
بمجرد اختيار رقم الشفاط، اضغط على أرقام إدارة أجهزة التوقيت لضبط العد التنازلي.

رمز صيانة مرشح الكربون

في الضبط الافتراضي، يكون الشفط في وضع الشفط. وأجل مطفاً، اضغط على رقم أوامر الشفط لتفعيل الشفط. اضغط مجدداً على الرقم لمدة 5 ثوانٍ من أجل:

تنشيط مرشح الكربون:

يضيء مرشح الكربون (المانع للروائح) لمدة 1 ثانية.

إلغاء تنشيط مرشح الكربون:

يوميض رمز مرشح الكربون (المانع للروائح) مرتين.

بعد التنشيط، ستشير إضاءة الأيقونة إلى أنه من الضروري إجراء صيانة مرشح الكربون (المانع للروائح).

إعادة ضبط وإعادة تنشيط مرشح الكربون

بعد إجراء صيانة المرشح:

اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح - - سينطفئ الليد الخاص بالمرشح المانع للروائح وسيبدأ العد التنازلي من جديد.



تخصيص قائمة المستخدم

قبل تنفيذ الإجراء، ننصح بقراءة الفقرة بأكملها.

– اضغط على ①.

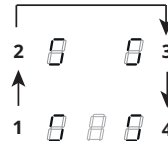
– اضغط مجدداً على ① واستمر بالضغط لمدة 3 ثوانٍ.

– يبدأ المفتاح ① في الوميض.

– اضغط واستمر بالضغط على ①: تشير أرقام

مناطق الطهي إلى 5.

– مع الضغط على ①، ابدأ بالضغط على رقم منطقة الطهي من خلال المتابعة في اتجاه عقارب الساعة اعتباراً من الرقم الأول على اليسار.



يشير الرقم الخلفي الأيسر بالتناوب إلى ورقم من 2 إلى 7 والذي يشير إلى كود القائمة.

يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

– اضغط على الرقم الخلفي الأيسر.

– اختر رقماً على شريط القدرة للدخول إلى كود القائمة.

– اضغط على الرقم الأمامي الأيسر.

– اختر رقماً على شريط القدرة لاختيار قيمة ما.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

القيمة	الوصف	كود القائمة
0 - الصوت معطل	قائمة إدارة مستوى صوت المفاتيح.	U2
1 - الحد الأدنى		
3 - الحد الأقصى		
0 - الصوت معطل	قائمة إدارة مستوى صوت جرس عداد الدقائق.	U3
1 - الحد الأدنى		
3 - الحد الأقصى		
0 - الحد الأقصى	قائمة إدارة مستوى سطوع الشاشة.	U4
9 - الحد الأدنى		
0 - الرسم المتحرك معطل	قائمة إدارة الرسم المتحرك الخاص بالعد التنازلي.	U5
1 - الرسم المتحرك نشط		
0 - نشطة	قائمة وظيفة التعرف على وجود الإناء.	U6
1 - غير نشطة		
0 - وميض مستمر وإطفاء	قائمة إدارة نهاية العد التنازلي.	U7
1 - عشر ومضات وإطفاء		
2 - وميض وإطفاء		

– بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكد عن طريق لمس والاستمرار في لمس ① لمدة ثانيتين.

– للخروج من القائمة بدون حفظ، اضغط على ①.

إذا لم تُنفذ أية عملية، سيتم إغلاق قائمة المستخدم بعد 1 دقيقة.

وظيفة إدارة القدرة

في هذه الحالة، يكتشف المولد الأمر الأخير الذي يمتلك الأولوية الأعلى المُرسَل من واجهة المستخدم ويُقلل، إن لزم الأمر، الإعدادات المنشطة مُسبقاً لعنصر طهي آخر.

كما يتم تنشيط وظيفة إدارة القدرة أولاً عند اكتشاف وجود إناء على عنصر الطهي.

مثال:

بالنسبة لمنطقة الطهي 1، إذا تم اختبار مستوى القدرة الإضافي (التعزيز) (P)، فلن يكون من الممكن أن تتجاوز منطقة الطهي 2 في نفس الوقت مستوى القدرة 9 وسيتم الحد منها أوتوماتيكياً."

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونيًا.

تتحكم هذه الوظيفة في إمداد القدرة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المجمعة (الجانب الأيسر والجانب الأيمن)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع القدرة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

لهذا الغرض، تتم مراقبة القدرة الإجمالية باستمرار، مع تقليلها إن لزم الأمر. إن لم يكن من الممكن توفير القدرة الإجمالية المطلوبة، فإن عنصر تحكم سيقلل وفقاً للضبط الافتراضي من قدرة عنصر طهي آخر إلى المستوى الأقل مباشرة عن منحنى القدرة المعني، بحيث لا يتم تجاوز استهلاك التيار البالغ 16 أمبير.

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

لا تستخدم إلا الأواني ذات القاع المصنوع من مادة حديدية مغناطيسية مناسبة للاستخدام على موقد الحث:

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكربون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألومنيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة إناء، تأكد من وجود الرمز  (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضاً تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقاً، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائماً الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلاة لمناطق الطهي المختلفة. من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبنية على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائماً منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي	قطر قاع الإناء
الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)

الجمع الأيسر/الأيمن	190 مم	230 مم
المناطق المنفردة اليسرى/اليمنى	110 مم	190 مم

أواني/مقال فارغة أو بقاع رفيع

لا تستخدم أواني/مقال فارغة أو ذات القاع الرفيع على سطح الطهي لأن ذلك لن يسمح لك بالتحكم في درجة الحرارة أو إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائياً إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جداً، مع وجود خطر إتلاف الإناء أو سطح الطهي. إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات، إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تولّد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقال ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة خفيفة (مثل ضوضاء المحوّل)

يتم إنتاج هذا الضجيج عند الطهي بمستوى حرارة مرتفع ويتم تحديده بواسطة كمية الطاقة المنقولة من سطح الطهي إلى الأواني. تنتهي الضوضاء أو تنخفض عندما ينخفض مستوى الحرارة.

همسة طفيفة

تصدر هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتتوقف بمجرد ملء الوعاء بالماء أو الطعام.

كركرة

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر

بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني ووضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة

الموقد لا تزال مرتفعة للغاية وتعرض الشاشة **H**

أصوات إيقاعية وأصوات مشابهة لدقات الساعة
يحدث هذا الضجيج فقط عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل ويختفي أو ينخفض عند إيقاف تشغيل أي منها.

تمثل الضوضاء الموصوفة صفة عادية لتكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

الضوضاء من الأواني ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

همسة عالية

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، وبالتالي، عند استخدامها على أقصى حرارة وأيضًا في منطقتين للطهي، تنتهي الضوضاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة

ضوضاء المروحة

للتشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري تنظيم درجة حرارة سطح الطهي، لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز

حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
"إشارة صوتية عند الإشعال، لا يتم عرض أي كود خطأ"	أمر الشفاط لا يعمل	تلف كابل LIN أو التوصيل السيئ له على البطاقة الإلكترونية للشفاط	تحقق من توصيل/استبدال كابل LIN
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثواني.	تم الكشف عن تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم. اترك الموقد ليبرد.
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإنباء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإناء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية. درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. استخدم إناءً مناسبًا. لا تقم بتسخين الأواني الفارغة. استخدم إناءً مناسبًا.
E3	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإنباء غير مناسب. يفقد الإناء خصائصه المغناطيسية ويمكن أن يتسبب في إلحاق أضرار بموقد الحث.	يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوان ويمكن استخدام منطقة الطهي مجدداً. في حالة حدوث أخطاء أخرى، من الضروري استبدال الإناء. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E6	لا تشتعل منطقة الطهي.	جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	افحص جهد و/أو تردد الشبكة. إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E8	تنطفئ مناطق الطهي.	عطل في المروحة. المروحة عالقة بسبب الأتربة أو النسالة.	نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	افصل الموقد عن التغذية الكهربائية. انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.		

الصيانة - الإصلاح والمطابقة

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (المنتج/الكود)

- تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية لا تُنفَّذ إلا بواسطة الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.
- تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط عن طريق الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.

تذكر هذه المعلومات على اللوحة التعريفية. اللوحة التعريفية مثبتة في الجزء السفلي من الجهاز.



معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014

المعايير المرجعية:

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

البيانات التقنية

تحديد وتعريف المنتج

نوع: 4300

الموديل: FSM 7081 HI

قم باستشارة لوحة التعريف الموجودة في الجزء السفلي من المنتج.

ستقوم الشركة المصنعة بتحسين منتجاتها بشكل مستمر. لهذا السبب، يمكن أن يتغير النص والرسوم التوضيحية الخاصة بتعليمات الاستخدام هذه دون إشعار مسبق.

يتوفر المزيد من المعلومات بشأن البيانات الفنية على الموقع: www.franke.com

FSM 7081 HI	الطراز
7,62 كيلوواط (الضبط الأساسي)	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)
4,72 كيلوواط	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)
3,72 كيلوواط	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)
3,02 كيلوواط	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)

القيمة	المعيار
V, 50 Hz; 220 220-240 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz 2N~ 380 V, 60 Hz	جهد/تردد التغذية الكهربائية
21 كجم	وزن الجهاز
4	عدد مناطق الطهي
الحث	مصدر الحرارة

