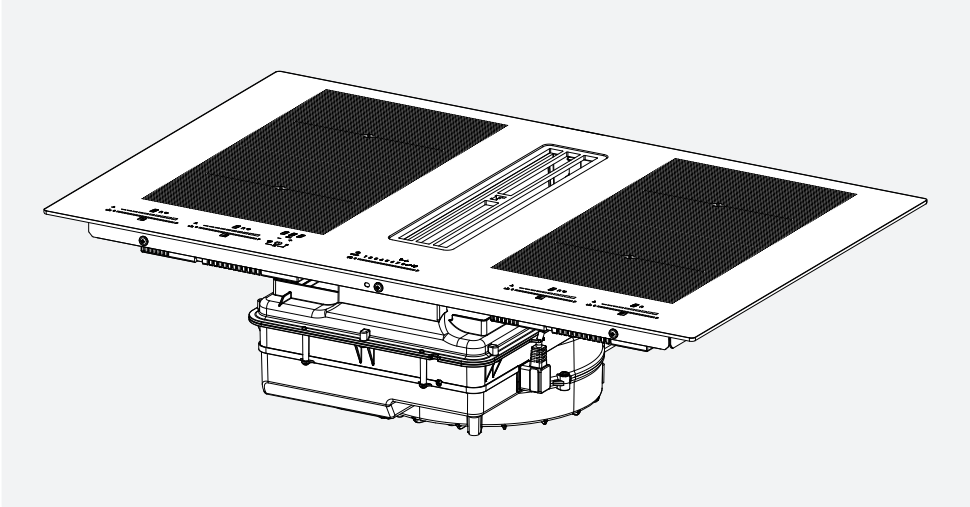
Maris UM



FMA 8391 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

FRANKE

LT 3
LV 16
ET 29
CS 42
PL 55
SL 69
SR 82
HU 95
HR 108
RO 121
RU 134
TR 148
BG 161
AR 176

TURINYS

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

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 eksploatavimo 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 pavojų, 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).

⚠ ĮSPĖJIMAS: 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 kurą 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 dujiniams arba kito kuro prietaisų dūmų išmetimui (netaikoma prietaisams, išleidžiantiems orą tik į patalpą).
- Kai maisto ruošimo prietaisas 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.

ĮSPĖJIMAS: 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.

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

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

ĮSPĖJIMAS: 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.
- Simbolis ant gaminio arba ant jo pakuotės nurodo, kad gaminys negali būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šalinamas gaminys 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 gaminys buvo įsigytas.

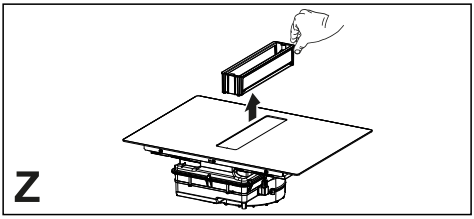
NAUDOJIMAS

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

Įrenginio valymas

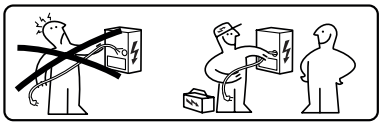
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti 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 priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

REIKALAVIMAI BALDAMS

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

- Tarp prietaiso ir darbastalio nenaudokite silikoninio sandariklio. Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600 mm ar didesnis.
- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais 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 apsaugoti nuo skysčio įsiskverbimo tarp kaitlentės krašto ir stalviršio, prieš montavimą uždėkite lipnų sandariklį per visą išorinį kaitlentės kraštą.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS



ĮSPĖJIMAS. Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „Y“ tipo jungiklį. Rekomenduojama naudoti H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm^2 maitinimo laidą su VIENFAZE arba DVIFAZE jungtimi: minimalus laidininkų pjūvis: 2,5 mm^2. Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm.
- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite prietaisą, kaip parodyta montavimo vadove (vadovaudamiesi nacionaliniu lygiu tinklo įtampai taikomais pamatiniais standartais).

Dėmesio! Nelituokite laidų!

APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

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

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

Pakuotės medžiagų šalinimas

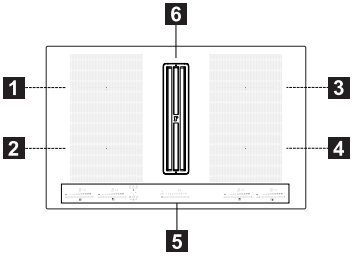
Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

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

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

GAMINIO APRAŠYMAS



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

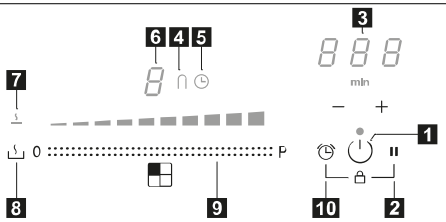
1 + 2	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.
3 + 4	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

RODIKLIAI

Puodo aptikimas
Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią ant kaitlentės uždėtą puodą. Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių. Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis U.

Liekamojo karščio indikatorius
Liekamojo karščio indikatorius – tai funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar įkaitęs iki 50 °C arba aukštesnės temperatūros ir gali nudeginti prisilietus plikomis rankomis. Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo H.

VALDYMO SKYDELIS



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

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus nuorodinį skaičių 8. Skaitmuo užsidegs ryškia šviesa, kad patvirtintumėte veiksmą.
Kai puodas pastatomas vienoje iš 4 kaitinimo zonų, kaitlentė automatiškai atpažįsta jo buvimą, o atitinkamas skaitmuo pradeda šviesti ryškiau, kad galėtumėte ją įjungti.
Jei ant kaitlentės puodų arba kitų objektų nėra, jokie skaitmenys nebus rodomi.
Valdiklių skydelyje funkcijos rodomos visada, tačiau jų apšvietimas yra labai silpnas.
Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

GALIOS APRIBOJIMAS

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

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

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

sekundes, kol slinkimo klaviatūros kairėje užsidegs.

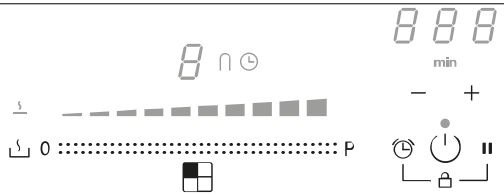
- Nuspauskite ir vienu metu 4 sekundes laikykite nuspaudę abi kairėje esančias slinkimo klaviatūras, kol 3 valdymo skaitmenys rodys „ CF6 “.
- Spauskite ||, kol bus parodyta „ PHA “.
- Paspauskite paskutinę klaviatūrą kairėje, kad pasirinktumėte teisingą nustatymą.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

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

Įvedę teisingą vertę patvirtinkite paspausdami ir laikydami nuspaudę ⏲ ir ||.

KAITLENTĖS FUNKCIJOS



Blokavimas	Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę. Norėdami suaktyvinti / išjungti: paspauskite − + +.
Apsaugos nuo vaikų prietaisas	Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos Norėdami suaktyvinti: paspauskite ⏻, vienu metu paspauskite ir atleiskite ⏲ + || ir po to dar kartą ⏲. Visi skaitmenys rodo L. Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių. Norėdami išjungti: paspauskite ⏻, vienu metu paspauskite ir atleiskite ⏲ + || ir po to dar kartą ||. Visi L rodantys skaitmenys dingsta. Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
Funkcija „Boost“	Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 10 minutes. Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir slinkimo klaviatūroje pasirinkite reikšmę „Boost“. Atitinkamas skaitmuo nurodo P. Norėdami išjungti: pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių slinkimo klaviatūroje.
Maisto gaminimo vietų laikmatis	Su laikmačiu pasibaigus nustatytam laikui galima išjungti tam tikrą kaitinimo zoną. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną atskirai, nes kiekviena turi savo atskirą laikmatį. Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę ir pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų, paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte laikmatį. Kaitinimo zonos simbolis ⏲ užsidega. Vieną kartą paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte atbulinį skaičiavimą. Reikšmės padidėjimas ir sumažėjimas nustatymo metu skiriasi atsižvelgiant į nustatomą laiką. Laikmačio valdiklių srities ekranas rodo atbulinį skaičiavimą. Nieko nelieskite 5 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nuliui laikmačio reikšmės (paspauskite „+“ ir „-“ bei nustatykite nuliui su „-“).

Laikmatis (bendras)	Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.
	Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę, paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte laikmatį. Vieną kartą paspauskite „+“ ir „-“, kad nustatytumėte atbulinį skaičiavimą. Reikšmės padidėjimas ir sumažėjimas nustatymo metu skiriasi atsižvelgiant į nustatomą laiką. Laikmačio valdiklių srities ekranas rodo atbulinį skaičiavimą. Nieko nelieskite 5 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.
	Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nuliui laikmačio reikšmės (paspauskite „+“ ir „-“ bei nustatykite nuliui su „-“).
Tirpinimo funkcija	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite ⌊⌋. Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo U.
	Norėdami išjungti: paspauskite ⌊⌋ arba paspauskite ⏻.
Pauzės funkcija	Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Pauzės metu visi skaitmenys rodo II pranešdami, kad: - Nė vienoje iš kaitinimo zonų netiekiama energija. - Visos funkcijos ir laikmatis yra išjungti.
	Norėdami suaktyvinti: kai kaitlentė veikia, paspauskite ir laikykite nuspaudę II bent 1 sekundę.
	Norėdami išjungti: nuspauskite ir laikykite nuspaudę II bent 1 sekundę ir slinkite pirštu nuo minimalaus iki maksimalaus dydžio išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.
Iškvietimo funkcija	Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus netyčinio sustabdymo atveju naudojant ⏻.
	Kai kaitlentė išjungta, norėdami atkurti nustatymus, paspauskite ⏻ per 6 sekundes, tada paspauskite II per 6 sekundes. Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.
	Kai kaitlentė išjungta, jei ji nebus vėl įjungta per 6 sekundes, bus prarasti ankstesnių funkcijų nustatymai.
Šildymo funkcija	Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę:

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

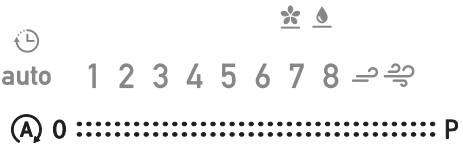
Pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir nuspauskite bei 3 sekundes laikykite nuspaudę pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8) slinkimo klaviatūroje. Kaitlentė veiks didžiausia galia laiko tarpą, kuris svyruoja atsižvelgiant į anksčiau nustatytą kaitinimo galią, tada grįš prie pradžioje nustatytos vertės.

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: vienu metu spauskite abi klaviatūras kairėje, kol skaitmenys rodys ir simbolis užsidegs. Norėdami nustatyti kombinuotuoju režimu naudojamos zonos galią, naudokite paskutinę kairėje esančią slinkimo klaviatūrą. Abiejose kaitinimo zonose simbolis užsidega.
	Norėdami išjungti: vienu metu paspauskite naudojamus klavišus, kad suaktyvintumėte funkciją „tiltas“ tol, kol simboliai ir dings.
	Svarbu! Kaitlentė automatiškai atpažįsta didesnį uždėtą puodą, kuris užima dvi kaitinimo zonas, bet valdys zonas atskirai, nebent yra suaktyvinta funkcija „tiltas“.

MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilges 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.	
0 ..... P	Oro ištraukimo galios pasirinkimas. Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas.

	Automatinės funkcijos aktyvinimas / deaktyvinimas (pagal numatytuosius nustatymus automatinis režimas yra aktyvus). Kai paliečiamas (paspaudžiamas) kaitlentės gartraukio pasirinkimo stulpelis, automatinis režimas išsijungia ir įsijungia rankinis ištraukiklio ventiliatoriaus režimas. Jei norite vėl įjungti automatinį režimą, paspauskite mygtuką Ⓐ: užsidegs LED indikatorius auto, kuris nurodys, kad gartraukis veikia naudodamas šį režimą.
Ⓐ	Pagal numatytuosius nustatymus gartraukis veikia ištraukimo režimu. **Suaktyvinkite anglies filtrą** – Pirmą kartą įjungę gartraukį ⏻ paspauskite ir 5 sekundes palaikykite mygtuką Ⓐ. Po įjungimo užsidegs piktograma, reiškianti reikalingą anglies (kvapų) filtro priežiūrą . Riebalų filtro valymo perspėjimas šviesos diodu visada įjungtas. **Aktyvintos anglies kvapų filtro soties pradinis nustatymas** Atlikę filtro priežiūrą: – paspauskite ir 5 sekundes palaikykite mygtuką – – riebalų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo. – paspauskite mygtuką ir 5 sekundes palaikykite mygtuką + – kvapų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.
	Nustatykite greitį INTENSYVUS Šis greitis yra nustatytas veikti 5 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį.

GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

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

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

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

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

Pavyzdys:

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

PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių:

- 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 prikibęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukcinei kaitlentei.

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 jį sukelia skirtingų medžiagų paviršių vibracija. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvelgiant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

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

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

Ritmingi ir į laikrodžio tiksėjimą panašūs garsai
Šis triukšmas pasitaiko išskirtinai tik tuomet, kai veikia mažiausiai trys kaitinimo zonos ir dingsta arba sumažėja tuomet, kai kuri nors iš jų išjungiama.

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 dulkėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

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

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: **FMA 8391 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	FMA 8391 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 16
LIETOŠANA 18
TĪRĪŠANA UN APKOPE 18
MĒBEĻU PRASĪBAS 19
ELEKTROINSTALĀCIJA 20
VIDES ASPEKTI 20
PRODUKTA APRAKSTS 20
VADĪBAS PANELIS 21
JAUDAS IEROBEŽOJUMS 21
PLĪTS FUNKCIJAS 22
GATAVOŠANAS TABULA 24
TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS 24
JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA 25
ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU 26
PROBLĒMU RISINĀJUMS 27
APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA 27
TEHNISKIE DATI 28

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

- Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabājiet 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).
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Ierīces pievienošanai neizmantojiet adapterus, vairāku ligzdu rozetes vai pagarinātājus.
- Nestāviet uz ierīces, jo tas var to sabojāt.
- Šo ierīci lietot drīkst 8 gadus veci un vecāki bērni, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, vai personas, kam nav pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un riskiem, kas ar to ir saistīti.
- Iekārta nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien viņi nav saņēmuši norādījumus no personas, kas ir atbildīga par viņu drošību.
- Mazi bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Kontaktdakšu pievienojiet kontaktligzdai, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un atrodas pieejamā vietā.
- Atvienošanas līdzekļi ir jāiestrādā fiksētajā vadā saskaņā ar attiecīgajiem noteikumiem.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai tā servisa

aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējumiem.

- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārliecinieties, vai mājsaimniecības 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 taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS. Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

BRĪDINĀJUMS: Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss 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.

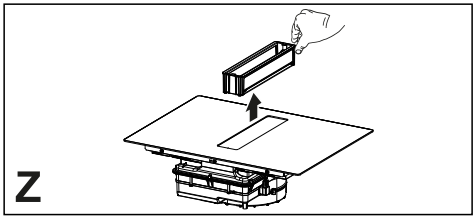
LIETOŠANA

- Tvaiku nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadīšanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Taukvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkarsusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeri 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 nenovietojiet uz apmales, jo šādi var sabojāt silikona blīvējumus.
- Uz virsmas aizliegts sagriezt pārtikas sastāvdaļas un uzmest 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, sālsskābi 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

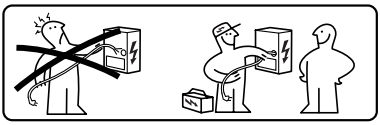
- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas jānotīra. Piekaltušu vai piedegušu pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.
- Ikdienas netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. 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 līdzekļa, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

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

ELEKTROINSTALĀCIJA



BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, ieteicams izmantot 5 x 2,5 mm^2 H05V2V2-F barošanas kabeli, VIENFĀZES un DIVFĀZES savienojumu: minimālais vadītāja šķērsgriezums: 2,5 mm^2. Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, 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

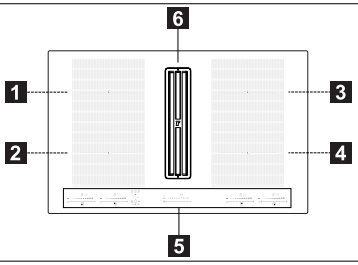
Materiāli ar simbolu ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

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

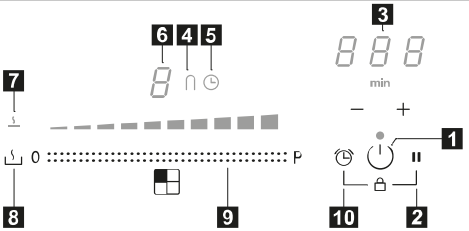
Katla klātbūtnes noteikšana

Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas nosaka katla klātbūtni uz plīts. Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītīm. Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās simbols U.

Atlikušā siltuma indikators

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

VADĪBAS PANELIS



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

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu 8. Cipars iedegas spilgtāk, apstiprinot darbību.
Novietojot katlu uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts virsma automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.
Ja uz plīts virsmas nav katlu vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.
Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir redzamās, bet izgaismotas ar zemu intensitāti. Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.

JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas 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.

- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēlne).
- Uz dažām sekundēm iedegas visi cipari.
- cipari atkal nodziest, nospiediet un turiet nospiestu ⏲ un ‖ 4 sekundes, līdz iedegas kreisās bīdāmās tastatūras.
- Vienlaicīgi nospiediet un 4 sekundes turiet abas ritināšanas tastatūras kreisajā pusē, līdz 3 vadības cipari norāda "CF6".
- Nospiediet ‖, līdz parādās “ PHA “.

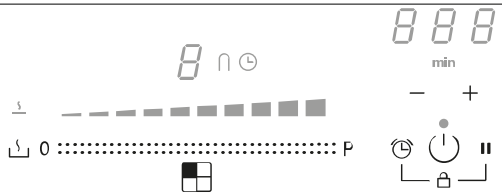
- Nospiediet tālāko kreiso tastatūru, lai atlasītu pareizo iestatījumu.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

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

Kad ir ievadīta pareizā vērtība, apstipriniet, nospiežot un turot ⏲ un ⏸.

PLĪTS FUNKCIJAS



Bloķēšana	Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai. Lai aktivizētu/deaktivizētu: nospiediet − + +.
Bērnu drošības ierīce	Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību Lai aktivizētu: nospiediet ⏻, vienlaikus nospiediet un atlaidiet ⏲ + ⏸ un pēc tam vēlreiz ⏲. Visi cipari norāda L. Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā. Lai deaktivizētu: nospiediet ⏻, vienlaikus nospiediet un atlaidiet ⏲ + ⏸ un pēc tam vēlreiz ⏸. Visi cipari, kas norāda L pazūd. Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.
Pastiprinātāja funkcija	Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 10 minūtēm. Lai aktivizētu: atlasiet vienu no 4 gatavošanas zonām un bīdāmajā tastatūrā atlasiet vērtību "Boost". Atbilstošais cipars norāda P. Lai deaktivizētu: bīdāmajā tastatūrā atlasiet kādu no citām iespējamām vērtībām.
Gatavošanas zonu taimeris	Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās. Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris. Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti un izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām, pēc tam nospiediet "+" un "-", lai iestatītu taimeri. Iedegas gatavošanas zonas simbols ⏲. Nospiediet "+" un "-" atsevišķi, lai iestatītu atpakaļskaitīšanu. Vērtības palielināšana un samazināšana iestatīšanas laikā mainās atkarībā no iestatāmā laika. Taimera pārvaldības vadības apgabala displejs parāda atpakaļskaitīšanu. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 5 sekundes nekam nepieskarieties. Lai deaktivizētu: pagaidiet līdz atpakaļskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera vērtības (nospiediet "+" un "-" un atiestatiet ar "-").

Taimeris (vispārīgs pielietojums)	Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.
	Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pēc tam nospiediet "+" un "-", lai iestatītu taimeri. Nospiediet "+" un "-" atsevišķi, lai iestatītu atpakaļskaitīšanu. Vērtības palielināšana un samazināšana iestatīšanas laikā mainās atkarībā no iestatāmā laika. Taimera pārvaldības vadības apgabala displejs parāda atpakaļskaitīšanu. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 5 sekundes nekam nepieskarieties.
	Lai deaktivizētu: pagaidiet līdz atpakaļskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera vērtības (nospiediet "+" un "-" un atiestatiet ar "-").
Funkcija 'Izbeigšana'	Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet ⌊⌋. Atlasītās zonas cipars norāda U.
	Lai deaktivizētu: nospiediet ⌊⌋ vai nospiediet ⏻.
Funkcija 'Pauze'	Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Pauzes laikā visi cipari norāda H, lai ziņotu, ka: - Nevienā no gatavošanas zonām netiek padota enerģija. - Visas funkcijas un taimeris ir deaktivizētas.
	Lai aktivizētu: kad plīts virsma darbojas, nospiediet un turiet nospiestu ‖ vismaz 1 sekundi.
	Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu ‖ vismaz 1 sekundi un velciet ar pirkstu no minimālā uz maksimālo pa bīdāmo tastatūru, kurā tiek rādīta animācija.
Funkcija 'Atsaukt'	Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas lietošanas pārtraukšanas gadījumā ⏻.
	Kad plīts virsma ir izslēgta, lai izgūtu iestatījumus, 6 sekunžu laikā nospiediet ⏻ un pēc tam nospiediet ‖ 6 sekunžu laikā. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens.
	Kad plīts virsma ir izslēgta, ja tā netiek atkal ieslēgta 6 sekunžu laikā, iepriekšējo funkciju iestatījumi tiks zaudēti.
Funkcija 'Sildīšana'	Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:

Jaudas līmenis	**Taimeris (sekundēs)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nav pieejams
Palielināt	Nav pieejams

Izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8) uz bīdāmās tastatūras. Plīts virsmai būs maksimālā jauda noteiktā laika periodā, kas mainās atkarībā no iepriekš iestatītās gatavošanas jaudas, pēc tam tā atgriezīsies pie sākotnēji iestatītās vērtības.

	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni.
	Gatavošanas zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisās un labās puses.
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abas tastatūras kreisajā pusē, līdz tiek parādīts cipars n un iedegas simbols ∩.
	Lai iestatītu izmantojamās zonas jaudu kombinētajā režīmā, izmantojiet pēdējo bīdāmo tastatūru kreisajā pusē. Abās gatavošanas zonās iedegas simbols ∩.
	Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet taustiņus, kas tiek izmantoti, lai aktivizētu funkciju "Tilts", līdz un simboli pazūd.
	Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".

GATAVOŠANAS TABULA

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

TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS

Gatavošanas zonu, tvaika nosūcēja un taimera vadības rīkus var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu.	
0 ::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	Sūkšanas jaudas izvēle. Sūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšanās.

	Automātisko funkciju aktivizēšana/deaktivizēšana (pēc noklusējuma automātiskais režīms ir aktīvs). Pieskaroties (nospiežot) plīts tvaika nosūcēja atlases joslai, tiek deaktivizēts automātiskais režīms, un darbs ar tvaika nosūcēju jāveic manuālajā režīmā. Lai atkārtoti aktivizētu automātisko režīmu, nospiediet taustiņu A: iedegsies gaismas diode auto, lai norādītu, ka tvaika nosūcējs ir aktīvs šajā režīmā.
A	Pēc noklusējuma tvaika nosūcējs darbojas novadīšanas režīmā. **Ogļu filtra aktivizēšana** – Kad tvaika nosūcējs ⏻, tiek ieslēgts pirmo reizi, nospiediet 5 sekundes pogu A. Pēc aktivizēšanas, kad iedegas ikona, tas norāda, ka ir nepieciešama ogles (pret-smaku) filtra apkope. Signāli, kas saistīti ar tauku filtra tīrīšanu, tiek parādīti ar gaismas diodi , vienmēr ir iespējoti. **Ogļu filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana** Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības: – nospiediet un 5 sekundes turiet pogu – - prettauku filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakaļskaitīšana. – nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu + – pretsmaku filtra gaismas diode izslēgsies un atpakaļskaitīšana tiks atsākta.
	Ātruma INTENSĪVE iestatīšana Šādā ātrumā sistēma darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā.

JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

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

Lai to paveiktu, kopējā jauda tiek nepārtraukti uzraudzīta un nepieciešamības gadījuma tiek samazināta. Ja kopējo nepieciešamo jaudu padot nav iespējams, vadības elements cita gatavošanas zonas elementa iepriekš definēto jaudu nekavējoties samazinās līdz līmeniem, 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 pievilkts, tas nozīmē, ka trauks ir izmantojams uz indukcijas plīts.

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

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

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

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

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu
Neizmantojiet uz plīts tukšus vai ar plānu dibenu katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt 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 radīšanu. Šie elektromagnētiskie lauki trauka apakšdaļā tieši rada siltumu. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida.

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora troksnis)
Šis troksnis rodas, gatavojot ar augstu siltuma līmeni, un to nosaka enerģijas daudzums, kas tiek pārnests 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 konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta un displejā tiek rādīts H.

Ritmiskas, pulksteņa tikšķu 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-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: **FMA 8391 HI**

Lūdzu, skatīt identifikācijas plāksnīti, kas piestiprināta pie produkta apakšdaļas. Ražotājs pastāvīgi uzlabo savus produktus. Tādēļ šīs instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

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

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

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

SISU

OHUTUSTEAVE 29
KASUTAMINE 31
PUHASTAMINE JA HOOLDUS 32
NÕUDED MÖÖBLILE 32
ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE 33
KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID 33
TOOTE KIRJELDUS 34
JUHTPANEEL 34
VÕIMSUSE PIIRAMINE 35
KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID 35
TOITUDE TABEL 37
TÕMBESEADME FUNKTSIOONID 38
VÕIMSUSE REGULEERIMINE 38
JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL 39
PROBLEEMIDE LAHENDUSED 40
HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS 40
TEHNILISED ANDMED 41

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 kaasnevaid ohte.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid juhendab seadme kasutamisel nende ohutuse eest vastutav isik.
- Jälgige lapsi ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha kasutaja kohustuseks olevaid puhastus- ja hooldustöid.
- Ühendage pistik kehtivatele määrustele vastavasse ligipääsetavas kohas asuvasse pistikupessa.
- Toite isoleerimise seadmed peavad olema integreeritud alalisse

juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.

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

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

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

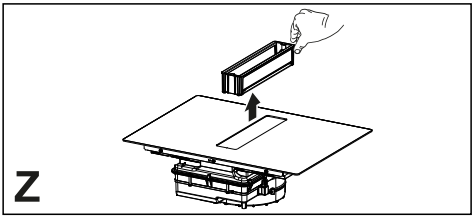
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Tootel või selle pakendil olev sümbol tähendab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Kasutuselt kõrvaldatav toode tuleb viia vastavasse elektriliste ja elektrooniliste komponentide ringlussevõtu ja kogumiskeskusesse. 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 kasutuskuu järel, eriti suure kasutuskoormuse korral sagedamini. Neid saab pesta nõudepesumasinas. Ärge peske võresid nõudepesumasinas. (Z).



Üldised soovitused

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

Seadme puhastamine

- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage pliit pärast iga kasutamist. Külge kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või vammi ja 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.

NÕUDED MÖÖBLILE

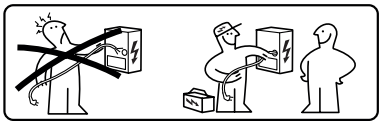
Paigaldamisel on kohustuslik järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektrisüsteemide ohutuse, komponentide õige taaskasutuse jms kohta).

- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit. Pliit on loodud paigaldamiseks köögi tööpinnaga tasaselt 600 mm laiusele või laiemale köögiseadmele.
- Seadme paigaldamisel tuleohtlikele 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 komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- Köögiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.
- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seina vahel on toodud mööblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgseinale, 40 mm tagumisele seinale ja 500 mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades

soovitame minimaalseks vahemaaks 1000 mm).

- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleeptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitatav on kasutada 5 x 2,5 mm^2 toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: 2,5 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

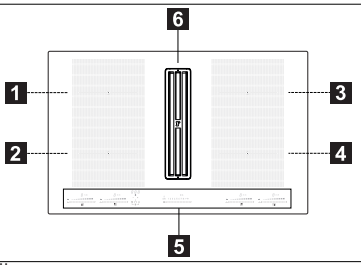
Sümboliga tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

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 kuumutusalale.
- Paigutage anum täpselt kuumutusala keskele.
- Toitude soojas hoidmiseks või nende sulatamiseks kasutage jääksoojust.

TOOTE KIRJELDUS



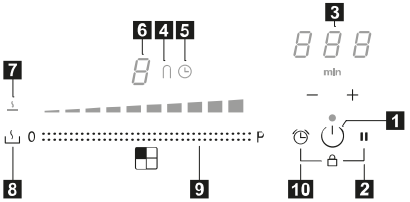
1	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
2	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
3	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre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

NÄIDIKUD

Poti olemasolu tuvastamine
Kõik kuumutusalad on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsioonplaatidel. Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol U.

Jääkkuumuse näidik
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 H.

JUHTPANEEL



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

Kuumutusalade aktiveerimine käib vajutades nupule 8. Toimingu kinnitamiseks süttib näidik heledama tooniga.
Kui pott asetatakse ühele neljast kuumutusalast, tuvastab pliit automaatselt selle olemasolu ja ala aktiveerimisel süttib vastav näidik.
Kui pliidiplaadil potte ega muid esemeid ei ole, pole näidikud näha.
Juhtpaneelil on valitavad funktsioonid alati nähtavad, kuid valgustatud nõrga valgusega.

Funktsioonide valimiseks puudutage vastavat sümbolit.

VÕIMSUSE PIIRAMINE

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

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

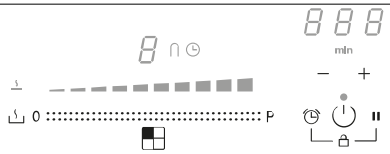
- Ühendage pliidiplaat koduvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).
- Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks.
- Niipea kui numbrid kustuvad, vajutage ja hoidke 4 sekundit all nuppe ⏲ ja ‖, kuni vasakpoolsed liugklaviatuurid süttivad.
- Vajutage ja hoidke mõlemat vasakul asuvat liugklaviatuuri korraga 4 sekundit all, kuni 3 käsunumbrit kuvavad "CF6".
- Vajutage nuppu ‖, kuni kuvatakse "PHA".
- Õige seadistuse valimiseks kasutage viimast vasakpoolset klaviatuuri.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

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

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

KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID



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

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

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

Võimsustase	**Taimer (sekundid)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Pole saadaval
Boost	Pole saadaval

Valige üks neljast kuumutusalast ja hoidke valitud väärtust (1 kuni 8) liugklaviatuuril 3 sekundit all. Pliidiplaadil töötab maksimaalne võimsus on teatud aja jooksul, mis varieerub, sõltuvalt eelnevalt seadistatud võimsusest, seejärel naaseb see algselt seatud väärtusele.

Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)

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 kuumutusalad.

Aktiveerimiseks: vajutage mõlemat vasakpoolset klaviatuuri korraga, kuni kuvatakse number 1 ja sümbol ∩ süttib.

Kombineeritud režiimis kasutatava ala võimsuse määramiseks kasutage vasakpoolset viimast liugurit.

Mõlemal kuumutusalal süttib sümbol ∩.

Inaktiveerimiseks: vajutage korraga sillafunktsiooni aktiveerimiseks kasutatavaid nuppe, kuni sümbolid ja kaovad.

NB! Pliidiplaat tunneb automaatselt ära suurema panni olemasolu, mis hõivab kaks kuumutusala, kuid haldab alasid iseseisvalt, välja arvatud juhul, kui sillafunktsioon on aktiveeritud.

TOITUDE TABEL

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

TÕMBESEADME FUNKTSIOONID

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 ..... P

Kuumutusalade, õhupuhasti ja taimeri juhtelemente saab rakendada vastavale numbrile vajutades.	
0 ..... P	Väljatõmbeventilaatori valikud Väljatõmbeventilaatori kiiruse (võimsuse) suurendamine/vähendamine
A	Automaatse funktsiooni (automaatrežiim on vaikimisi sisse lülitatud) aktiveerimine/inaktiveerimine Kui puudutatakse (vajutatakse) õhupuhasti valikuriba, lülitub automaatrežiim välja ja väljatõmbeventilaator töötab käsirežiimis. Automaatrežiimi uuesti aktiveerimiseks vajutage nuppu A, süttib LED auto, mis näitab, et õhupuhasti töötab selles režiimis.
	Õhupuhasti on vaikimisi kanalirežiimis. **Süsifiltri aktiveerimine** Esimesel sisselülitamisel vajutage õhupuhasti ⏻ nuppu A 5 sekundit. Edaspidi näitab õhupuhastil põlev ikoon, millal on söefiltrit (lõhnafiltrit) vaja hooldada. Rasvafiltri vahetamisest teatamine LEDi abil on alati sisse lülitatud. **Aktiveeritud söe lõhnafiltri küllastumise lähtestamine** Pärast filtri hoolduse teostamist: – Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu – – rasvafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti. – Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu + – lõhnafiltri LED lülitub välja ja näidik alustab pöördloendust uuesti.
	Määrake kiiruseks INTENSIIVNE See kiirus on määratud 5 minutiks. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele.

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

See funktsioon kontrollib maksimaalse võimsuse 3700 W edastamist kombineeritud kuumutusalade 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 saadetud 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 soojuse juhtimist.

Kuidas potte kasutada
Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusalade korral. Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidipinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

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

Kuumutusalad	Poti põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Kombineeritud vasak/parem	190 mm	230 mm
Üks vasak/parem	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 vaikib kohe, kui anum täidetakse vee või toiduga.

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

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

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

Rütmilised helid nagu kella tiksumine
See müra esineb ainult vähemalt kolme kuumtöötlemisvööndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

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

HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

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

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

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

Selle teabe 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: **FMA 8391 HI**

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.
Tootja teeb oma toodetes pidevalt täiendusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid etteteatamata muutuda.

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

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

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

OBSAH

INFORMACE O BEZPEČNOSTI 42
POUŽITÍ 44
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 45
POŽADAVKY NA NÁBYTEK 45
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ 46
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 46
POPIS VÝROBKU 47
OVLÁDACÍ PANEL 47
OMEZENÍ VÝKONU 48
FUNKCE VARNÉ DESKY 48
TABULKA VAŘENÍ 50
FUNKCE ODSÁVAČE 51
FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU 51
PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ 52
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 53
ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA 54
TECHNICKÉ ÚDAJE 54

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 mokrýma 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 rozpínacích 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 x 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; nespoléhejte 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.

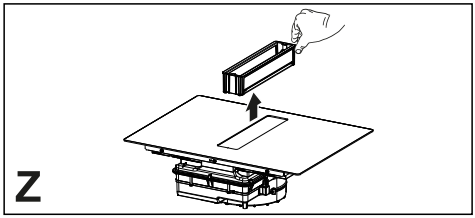
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nelze zlikvidovat jako běžný domácí odpad. Výrobek, který má být zlikvidován, musí být odevzdán do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrických 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 nádobí.

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

POŽADAVKY NA NÁBYTEK

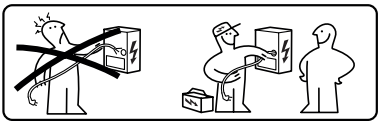
Při provádění instalace je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci komponent atd.) platné v zemi použití!

- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.
- Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se

doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).

- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, před montáží aplikujte 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 mm^2, JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení: minimální průřez vodičů: 2,5 mm^2. Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Přístroj připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).

Pozor! Kabely nesvařujte!

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

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

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

Likvidace obalových materiálů

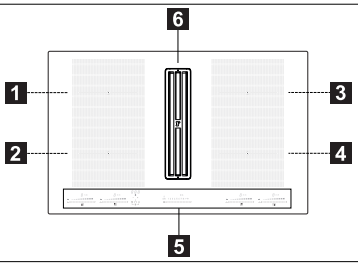
Materiály se symbolem jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

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

POPIS VÝROBKU



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

INDIKÁTORY

Detekce přítomnost hrnce

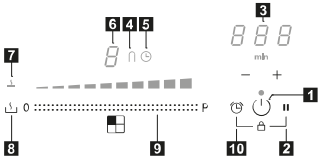
Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce. Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách. Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol U.

Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla je bezpečnostní prvek, který signalizuje, že povrch varné zóny má stále teplotu 50 °C nebo vyšší, a proto by při dotyku holýma rukama mohlo dojít k popálení.

Digit na odpovídající varné zóně označuje H.

OVLÁDACÍ PANEL



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

Varné zóny lze aktivovat stisknutím referenčního Digitu 8. Digity se rozsvítí jasněji pro potvrzení operace.
Když umístíte hrnec na jednu ze 4 varných zón, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit pro její aktivaci.
Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce ani jiné předměty, Digity nejsou viditelné.
Na ovládacím panelu jsou volitelné funkce vždy ty, které jsou viditelné, ale svítí nízkou intenzitou. Zvolte funkce dotknutím se příslušného symbolu.

OMEZENÍ VÝKONU

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

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

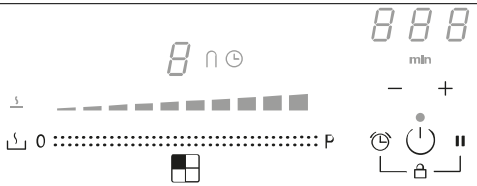
- Připojte varnou desku k domácí síti (tuto operaci je nutné provést při každém přístupu do nabídky).
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.
- Jakmile Digity znovu zhasnou, stiskněte a držte stisknuté ⏲ a ‖ po dobu 4 sekund, dokud se nerozsvítí posuvné ovladače vlevo.
- Stiskněte a podržte současně stisknuté oba posuvné ovladače vlevo po dobu 4 sekund, dokud 3 ovládací Digity neoznačují „CF6“.
- Stiskněte ‖, dokud se nezobrazí „PHA “.
- Stisknutím poslední klávesnice vlevo vyberete správné nastavení.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

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

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením ⏲ a ‖.

FUNKCE VARNÉ DESKY



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

Časovač varných zón	Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.
	Aktivace: zapněte varnou desku a vyberte jednu ze 4 varných zón, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Symbol varné zóny se rozsvítí. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání. Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.
	Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).
Časovač (obecný)	Časovač s alarmem pro obecné použití.
	Aktivace: zapněte varnou desku, poté stiskněte „+“ a „-“ pro nastavení časovače. Stiskněte jednotlivě „+“ a „-“ pro nastavení odpočítávání. Zvýšení a snížení hodnoty během nastavení se liší podle času, který má být nastaven. Na displeji v oblasti ovládání časovače se zobrazí odpočítávání. Po dobu 5 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.
	Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte „+“ a „-“ a resetujte pomocí „-“).
Funkce Rozpuštění	Pro aktivaci: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte . Digit zvolené zóny označuje .
	Deaktivace: stiskněte nebo stiskněte .
Funkce Pauza	Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Během pauzy všechny Digity označují na znamení, že: - V žádné z varných zón není produkována žádná energie. - Všechny funkce a časovač jsou deaktivovány.
	Aktivace: když je varná deska v provozu, stiskněte a držte stisknuté alespoň 1 sekundu.
	Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté po dobu alespoň 1 sekundy a posuňte prst z minima na maximum po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.
Funkce Vyvolání	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného zastavení použitím .
	Když je varná deska vypnutá, pro obnovení nastavení stiskněte do 6 sekund, poté stiskněte do 6 sekund. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.
	Když je varná deska vypnutá, pokud se do 6 sekund znovu nezapne, nastavení předchozích funkcí bude ztraceno.

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

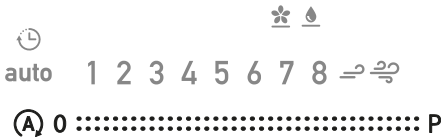
Úroveň výkonu	**Časovač (sekundy)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Není k dispozici
Boost	Není k dispozici

	Zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku.
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: stiskněte současně obě klávesnice vlevo, dokud Digit nezobrazí a nerozsvítí se symbol . Chcete-li nastavit výkon použitelné zóny v kombinovaném režimu, použijte poslední posuvný ovladač vlevo. U obou varných zón se rozsvítí symbol .
	Deaktivace: stiskněte současně tlačítka používaná k aktivaci funkce „přemostění“, dokud symboly nezmizí.
	Důležité upozornění! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.

TABULKA VAŘENÍ

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

FUNKCE ODSÁVAČE



Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu.	
0 ::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	Výběr sacího výkonu. Zvýšení/snížení rychlosti sání (výkonu).
Ⓐ	Aktivace/deaktivace automatické funkce (ve výchozím nastavení je aktivován automatický režim). Dotykem (stisknutím) výběrové lišty odsavače par se vypne automatický režim a odsavač par lze používat v ručním režimu. Chcete-li znovu aktivovat automatický režim, stiskněte tlačítko Ⓐ: kontrolka auto se rozsvítí na znamení, že odsavač par je v tomto režimu aktivní.
	Ve výchozím nastavení je odsavač par v režimu odsávání. **Aktivace uhlíkového filtru** - Při prvním zapnutí odsavače par ⏻, stiskněte na 5 sekund tlačítko Ⓐ. Po aktivaci, rozsvícení ikony signalizuje, že je třeba provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru . Oznámení týkající se čištění tukového filtru, zobrazená pomocí kontrolky , jsou vždy aktivována. **Obnovení a opětovná aktivace uhlíkového filtru** Po provedení údržby filtru: - stiskněte na 5 sekund tlačítko − - Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání. - stiskněte na 5 sekund tlačítko + - Kontrolka pachového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.
	Nastavení INTENZIVNÍ rychlosti Toto nastavení je načasováno na 5minutovou aktivaci. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím.

FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

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

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

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

Příklad:

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

PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)
Tento zvuk se objevuje při vaření s vysokým stupněm ohřevu a je způsoben množstvím energie přenášené z varné desky na 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 funkčnost elektronického systému je třeba nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci teploty elektronického

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

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

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

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

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

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

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku
Typ: **4300**
Model: **FMA 8391 HI**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.
Výrobce své výrobky neustále vylepšuje. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Další informace o technických údajích naleznete na internetové adrese:
www.franke.com

MODEL	FMA 8391 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 55
UŻYTKOWANIE 58
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 58
WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI 59
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE 59
ASPEKTY ŚRODOWISKOWE 60
OPIS PRODUKTU 60
PANEL STEROWANIA 61
OGRANICZENIE MOCY 61
FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ 62
TABELA GOTOWANIA 64
FUNKCJE WYCIĄGU 64
FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ 65
PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA 66
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 67
KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ 68
DANE TECHNICZNE 68

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 folę 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.
- Oczyścić 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 x 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 się 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 pokrywki, 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 powierzchnie grzewcze.

⚠ 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.

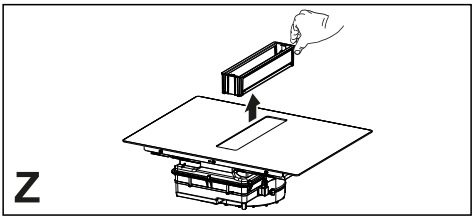
- Symbol widoczny na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie może zostać zutylizowany jak normalne odpady gospodarstwa domowego. Produkt przeznaczony do utylizacji należy przekazać do specjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu elementów elektrycznych i elektronicznych. Usuwając produkt 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 jakiejkolwiek czynności konserwacji.
- Filtry przeciwtłuszczowe należy czyścić co 2 miesiące lub częściej, w przypadku intensywnego użytkowania. Filtry można myć w zmywarce. Nie myć kratek w zmywarce. (Z).



Zalecenia ogólne

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

Czyszczenie urządzenia

- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. 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 oporne zabrudzenia, na przykład mleko które wykipiało w trakcie gotowania, użyć skrobaka do szyb. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie

gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.

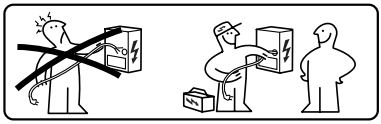
- Ewentualny, stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

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 płyny nie przedostawały 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 mm^2, podłączenie JEDNOFAZOWE i DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm^2. Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki 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

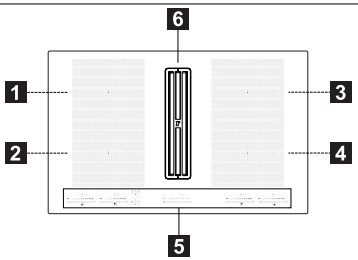
Materiały, na których widnieje symbol mogą być poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

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 roztapiania.

OPIS PRODUKTU



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
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania
1 + 2	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.
3 + 4	Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

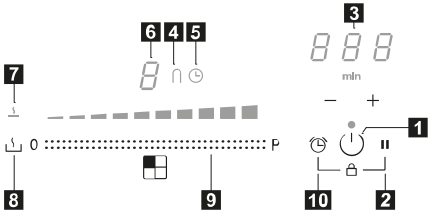
WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w system, który wykrywa obecność naczynia na płycie grzewczej. System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych. Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol U.

Wskaźnik ciepła szczątkowego
Wskaźnik ciepła szczątkowego to funkcja bezpieczeństwa, która sygnalizuje, że powierzchnia strefy grzewczej znajduje się jeszcze pod temperaturą równą lub wyższą niż 50 °C i dlatego może spowodować oparzenie w przypadku dotknięcia jej gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje H.

PANEL STEROWANIA



1	Włączona/Wyłączona
2	Przycisk funkcji Pauzy
3	Kontrola timer i wskaźnik czasu gotowania
4	Symbol funkcji „połączenie”
5	Symbol timer
6	Wskaźnik poziomu mocy
7	Symbol funkcji Rozpuszczania
8	Przycisk funkcji Rozpuszczania
9	Klawiatura
10	Przycisk funkcji Timer

Strefy grzewcze można uaktywnić wciskając odpowiedni przycisk cyfrowy 8. Przycisk cyfrowy podświetla się intensywniej, aby potwierdzić operację.
Po ustawieniu naczynia na jednej z 4 stref grzewczych, płyta grzewcza automatycznie wykryje jego obecność i podświetli odpowiedni przycisk cyfrowy, aby go aktywować.
Jeżeli na płycie grzewczej nie znajdują się żadne naczynia lub przedmioty, przyciski cyfrowe nie są widoczne.
Na panelu sterowania, funkcje, które można wybrać, są te stale widoczne, lecz podświetlone z mniejszą intensywnością. Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.

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.

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

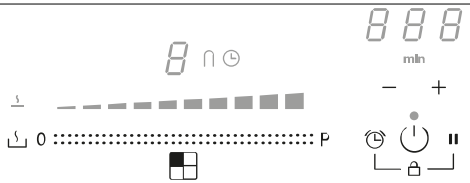
- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund.
- Jak tylko przyciski cyfrowe wyłączą się, wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy ⏲ i ⏸, dopóki nie zaświecą się przesuwane klawiatury z lewej strony.
- Równocześnie wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przesuwane klawiatury po lewej stronie, dopóki 3 przyciski cyfrowe sterowania nie wskażą „CF6”.
- Wcisnąć ⏸, dopóki nie pojawi się „PHA”.
- Wcisnąć ostatnią klawiaturę po lewej stronie, aby wybrać właściwe ustawienie.

Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

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

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości należy ją potwierdzić, wciskając i przytrzymując przyciski ⏲ i ||.

FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ



Blokada	Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia.
	Aby włączyć/wyłączyć: nacisnąć na − + +.
Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia
	Aby włączyć: nacisnąć ⏻, nacisnąć i zwolnić jednocześnie ⏲ + || i następnie także ⏲. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują L. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
	Aby wyłączyć: nacisnąć ⏻, nacisnąć i zwolnić jednocześnie ⏲ + || i następnie także ||. Znikną wszystkie przyciski cyfrowe wskazujące L. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziom mocy na maksymalnie 10 minut.
	Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost" na przesuwanej klawiaturze. Dany przycisk cyfrowy wskazuje P.
	Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na przesuwanej klawiaturze.
Timer stref grzewczych	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 aktywować: włączyć płytę grzewczą i wybrać jedną z 4 stref grzewczych, następnie wcisnąć „+" i „-", aby ustawić timer. Podświetli się symbol ⏲ strefy grzewczej. Pojedynczo wcisnąć „+" i „-", aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie. Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.
	Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+" i „-" i wyresetować za pomocą „-").

Timer (ogólny)	Timer z alarmem do ogólnego użytku.
	Aby aktywować: włączyć płytę grzewczą, następnie wcisnąć „+" i „-", aby ustawić timer. Pojedynczo wcisnąć „+" i „-", aby ustawić odliczanie. Wzrost i spadek wartości podczas ustawiania zmienia się w zależności od czasu do ustawienia. Na wyświetlaczu w strefie poleceń zarządzania timerem wyświetla się odliczanie. Nie dotykać niczego przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.
	Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub wyresetować wartości timera (wcisnąć „+" i „-" i wyresetować za pomocą „-").
Funkcja Rozpuszczania	Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i nacisnąć na ⌇. Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje U.
	Aby wyłączyć: nacisnąć na ⌇ lub nacisnąć na ⏻.
Funkcja Pauzy	Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje. Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują H, co oznacza, że: - W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia. - Wszystkie funkcje i timer są wyłączone.
	Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę ‖.
	Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę ‖, przesunąć palec od minimum do maksimum wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.
Funkcja Przywracania	Funkcja ta jest używana do otwierania ustawień roboczych działania płyty kuchennej w przypadku niezamierzonego wyłączenia za pomocą ⏻.
	Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, aby przywrócić ustawienia należy w ciągu 6 sekund wcisnąć ⏻, następnie w ciągu 6 sekund wcisnąć ‖. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.
	Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, jeśli w ciągu 6 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia poprzednich funkcji zostaną utracone.
Funkcja Podgrzewania	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	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Niedostępne
Boost	Niedostępne

Wybrać jedną z 4 stref grzewczych, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na przesuwanej klawiaturze. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku.

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 aktywować: jednocześnie wcisnąć obydwie klawiatury po lewej stronie, dopóki nie pojawi się przycisk cyfrowy 8 i nie zaświeci się symbol ∩. Aby ustawić moc strefy możliwej do użycia w trybie kombinowanym, należy użyć ostatniej przesuwanej klawiatury po lewej stronie. W obu strefach grzewczych podświetla się symbol ∩.
	Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji „połączenie”, dopóki symbole nie znikną.
	Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.

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	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

FUNKCJE WYCIĄGU

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

0 P	Wybór mocy zasysania. Zwiększenie/zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania.

	Włączenie/wyłączenie funkcji automatycznej (w przypadku ustawień domyślnych, włączy się tryb automatyczny). Po dotknięciu (naciśnięciu) paska wyboru na okapie, tryb automatyczny wyłączy się i można użyć wentylatora ssącego w trybie ręcznym. Aby ponownie włączyć tryb automatyczny, nacisnąć na przycisk A: światło LED auto zapali się, wskazując że okap działa w tym trybie.
A	W przypadku ustawień domyślnych, okap funkcjonuje na trybie wyciągowym. **Aktywacja filtra węglowego** – Przy pierwszym uruchomieniu okapu ⏻, nacisnąć przez 5 sekund na przycisk A. Po uaktywnieniu, zapalenie ikony poinformuje o konieczności wykonania konserwacji filtra węglowego (przeciwzapachowego). Sygnalizacje dotyczące czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego, wskazywane przez światło LED, są zawsze włączone. **Resetowanie i ponowna aktywacja filtra węglowego** Po przeprowadzeniu konserwacji filtra: – nacisnąć przez 5 sekund na przycisk − - Światło LED filtra przeciwtłuszczowego wyłączy się i uruchomi się odliczanie czasu. – nacisnąć przez 5 sekund na przycisk + - Światło LED filtra przeciwzapachowego wyłączy się i uruchomi się odliczanie czasu.
	Ustawienie prędkości INTENSYWNEJ
	Aktywacja tego ustawienia przewiduje limit czasowy równy 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości.

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, redukowana. Jeśli nie ma możliwości dostarczenia wymaganej mocy całkowitej, element kontrolny redukuje fabryczne ustawienie mocy drugiego elementu grzewczego, natychmiastowo obniżając ją poniżej odnośnej krzywej mocy, tak by nie przekroczyć wartości pobieranego prądu o 16 A.

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

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

Przykład:

Jeśli 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, przeznaczonego 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 zdatności 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/patelni pustych lub o cienkim dnie na płycie grzewczej, gdyż uniemożliwia to kontrolę temperatury lub automatyczne wyłącznie 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 płytce 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	Odnośna 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	Odnośna 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-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: **FMA 8391 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

MODEL	FMA 8391 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

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

VSEBINA

VARNOSTNE INFORMACIJE 69
UPORABA 71
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 71
LASNOSTI POHIŠTVA 72
PRIKLOP NA ELEKTRIKO 73
OKOLJSKI VIDIKI 73
OPIS IZDELKA 73
NADZORNA PLOŠČA 74
OMEJEVANJE MOČI 74
FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE 75
KAKO KUHATI 77
FUNKCIJE SESALNIKA 77
FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI 78
NAVODILA ZA UPORABO LONCEV 78
ODPRAVLJANJE TEŽAV 80
VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST 80
TEHNIČNI PODATKI 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 po škodujete.
- 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.
- Vtikač 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 gospodinjska 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 x 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 po škodujejo.

⚠ 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 ustrezno 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.

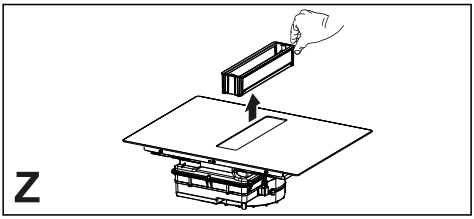
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ni mogoče odstraniti kot običajne gospodinjske odpadke. Izdelek, ki ga želite odstraniti, je treba odpeljati v ustrezen zbirni center za recikliranje električnih in 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 pogosteje 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

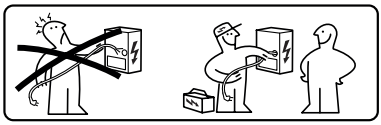
- Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da preprečite, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.
- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno čistilno sredstvo. Sledite priporočilom izdelovalca glede čistilnih 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 protipožarno 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 zunanjem robu kuhinjske plošče.

PRIKLOP NA ELEKTRIKO



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

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

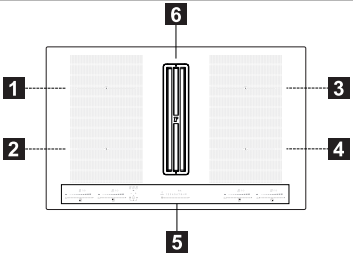
Materiale s simbolom lahko reciklirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

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.

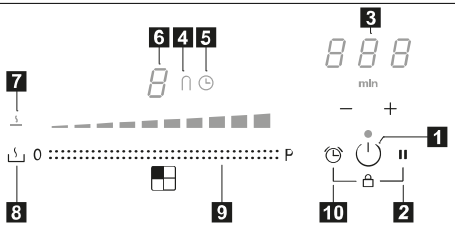
3 + 4	Kuhališče, ki ga je mogoče kombinirati (210 x 380 mm) 3000 W, s ojačevalno funkcijo 3700 W.

KONTROLNE LUČKE

Zaznavanje prisotnosti posode
Vsako kuhališče je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost posode na kuhalni plošči. Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah. Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol U.

Prikazovalec preostale toplote
Prikazovalec preostale toplote je varnostna funkcija, ki vas opozori, da je površina kuhališča še vedno pri temperaturi enaki ali višji od 50 °C in zato lahko povzroči opekline, če se je dotaknete z golimi rokami. Na indikatorju ustreznega kuhališča se izpiše H.

NADZORNA PLOŠČA



1	Vklopljeno/Izklopljeno
2	Tipka funkcije premor
3	Upravljanje časovnika in prikazovalnik časa kuhanja
4	Simbol funkcije "most"
5	Simbol časovnika
6	Kontrolna lučka ravni moči
7	Simbol funkcije Raztapljanje
8	Tipka funkcije topitev
9	Drsna tipkovnica
10	Tipka funkcije Timer

Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko 8. Številka zasveti močneje in potrdi postopek.
Ko postavite ponev na eno od 4 kuhalnih polj, kuhalna plošča samodejno zazna njeno prisotnost in zasveti ustrezno številko, da jo aktivira.
Če na kuhalni plošči ni posode ali drugih predmetov, številke niso vidne.
Na nadzorni plošči so vedno vidne funkcije, ki jih je mogoče izbrati, vendar svetijo z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjskega električnega omrežja.

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

- Priključite kuhalno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).
- Vsi indikatorji zasvetijo za nekaj sekund.
- Takoj, ko se indikatorji spet ugasnejo, pritisnite in držite ⏲ in ⏸ 4 sekunde, dokler se ne zasvetijo drsne tipkovnice na levi strani.

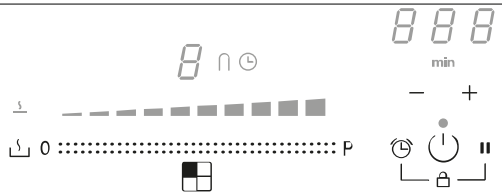
- Pritisnite in držite obe drsni tipkovnici hkrati na levi strani 4 sekunde, dokler ne 3 ukazni indikatorji označijo »CF6«.
- Pritisnite ‖ dokler se ne prikaže »PHA«.
- Pritisnite zadnjo tipkovnico na levi strani, da izberete pravilno nastavitev.

Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

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

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeni ⏲ in ‖.

FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE



Blokada	Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče.
	Za vklop / izklop: pritisnite − + +.
Varovalo za otroke	Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave
	Vklop: pritisnite ⏻, hkrati pritisnite in sprostite ⏲ + ‖ in nato znova pritisnite ⏲. Vsi indikatorji prikazujejo L. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.
	Izklop: pritisnite ⏻, hkrati pritisnite in sprostite ⏲ + ‖ in nato znova pritisnite ‖ . Vsi indikatorji, ki označujejo L izginejo. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.
Funkcija Boost	Vsako kuhalno mesto lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 10 minut.
	Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in na drsni tipkovnici izberite tipko »Boost«. Na ustreznem indikatorju se prikaže P.
	Za deaktiviranje: na drsni tipkovnici izberite eno od drugih možnih vrednosti.
Časovnik kuhalnih mest	Časovnik omogoča, da določeno kuhalno mesto izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna mesta lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik.
	Za vklop: vklopite kuhalno ploščo in izberite eno od 4 kuhališč, nato pritisnite "+" in "-", da nastavite časovnik. Simbol ⏲ kuhališča zasveti. Pritisnite “+” in “-” posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslonu v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje. Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar.
	Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite “+” in “-” in izničite s “-”).

Časovnik (splošni)	Časovnik z alarmom za splošno uporabo.
	Za vklop: vklopite kuhalno ploščo, nato pritisnite “+” in “-”, da nastavite časovnik. Pritisnite “+” in “-” posamezno, da nastavite odštevanje. Povečanje in zmanjšanje vrednosti med nastavitvijo se spreminja glede na čas, ki ga je treba nastaviti. Na zaslonu v nadzornem območju upravljanja s časovnikom je prikazano odštevanje. Za potrditev nastavljenega časa se 5 sekund ne dotikajte ničesar.
	Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite “+” in “-” in izničite s “-”).
Funkcija topitev	Za vklop: izberite eno od 4 kuhališč in pritisnite . Indikator izbranega kuhališča prikazuje .
	Da bi deaktivirali: pritisnite ali pritisnite .
Funkcija premora	Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij. Med premorom vsi indikatorji označujejo , da: - Nobeno kuhališče ne proizvaja energije. - Vse funkcije in časovnik so izključeni.
	Za aktiviranje: ko je kuhalna plošča prižgana pritisnite in držite vsaj 1 sekundo.
	Za izklop: pritisnite in držite vsaj 1 sekundo in s prstom podrsajte od najmanjšega do največjega ob drsni tipkovnici, ki prikazuje animacijo.
Funkcija priklica	Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhalne plošče v primeru nenamerne ustavitve pri uporabi .
	Ko je kuhalna plošča izklopljena, za nastavitve pritisnite v največ 6 sekundah, nato pritisnite v največ 6 sekundah. Za potrditev postopka se oglasi pisk.
	Ko je kuhalna plošča izklopljena, če jo ne vklopimo znova v 6 sekundah, zgubimo nastavitve prejšnjih funkcij.
Funkcija segreva-nje	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 nastavljene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:

Raven moči	**Časovnik (sekunde)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Ni na voljo
Ojačevanje	Ni na voljo

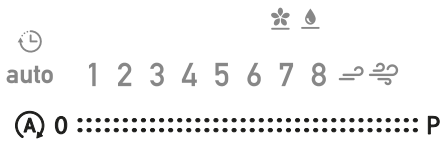
Izberite eno od 4 kuhališč in za 3 sekunde držite pritisnjeno izbrano vrednost (od 1 do 8) na drsni tipkovnici. Kuhalna plošča bo imela največjo moč v določenem časovnem obdobju, ki se razlikuje glede na predhodno nastavljeno moč kuhanja, nato pa se vrne na vrednost, nastavljeno na začetku.

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 aktiviranje: Hkrati pritisnite obe tipkovnici na levi, dokler se ne pokaže indikator in simbol zasveti. Za nastavitev moči uporabnega območja v kombiniranem načinu uporabite zadnjo tipko za pomikanje na levi. Na obeh kuhališčih bo simbol zasveti.
	Za deaktiviranje: hkrati pritisnite tipke, s katerimi aktivirate funkcijo "most", dokler ne simboli izginejo.
	Pomembno! Kuhalna plošča samodejno prepozna prisotnost večjega lonca, ki zaseda dve kuhališči, vendar bo z s kuhališči plošča upravljala neodvisno, razen če je aktivirana funkcija "most".

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	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rösti (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 .

0 P	Izbira sesalne moči. Povečanje / zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja.

	Aktivirajte/deaktivirajte samodejne funkcije (samodejni način je privzeto aktiviran). Z dotikom (pritiskom) izbirne vrstice nape se samodejni način izklopi in ventilator lahko uporabljate v ročnem načinu. Za ponovno aktiviranje avtomatskega načina pritisnite tipko Ⓐ: prižge se LED dioda auto, kar pomeni, da je napa aktivna v tem načinu.
Ⓐ	Sesalni način je privzeta nastavitev delovanja nape. **Vklop filtra na aktivno oglje** – Ko se prvič vklopi napa ⏻, držite 5 sekund pritisnjeno tipko Ⓐ. Po vklopu zasveti ikona, ki opozarja na to, da je treba izvesti vzdrževanje filtra na aktivno oglje (proti vonjavam) . Signali v zvezi s čiščenjem maščobnega filtra, ki jih prikazuje LED dioda , so vedno omogočeni. **Ponastavitev in ponovna aktivacija ogljikovega filtra** Po opravljenem vzdrževanju filtra: 5 sekund držite pritisnjeno tipko − - LED dioda maščobnega filtra bo ugasnila in odštevanje se bo znova začelo. 5 sekund držite pritisnjeno tipko + - LED dioda filtra za vonjave bo ugasnila in odštevanje se bo znova začelo.
	Nastavitev hitrosti INTENSIVNA Ta nastavitev je časovno nastavljena za 5-minutni. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljeno hitrost.

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 kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči (booster) (P), kuhalno 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 pripne 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 (priporočen)	najv. Ø (priporočeno)
Kombinirano levo/desno	190 mm	230 mm
Posamezen levo/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 razlikujejo 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 H.

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 kuhalno 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 kuhalno 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 kuhalno 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	Kuhalno 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	Kuhalna 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-ER47-EA-EH	Kuhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhalno 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

EN/IEC 50564

Ta naprava je bila projektirana in izdelana ter se trži v skladu z direktivami EGS.

TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka
Vrsta: **4300**
Model: **FMA 8391 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	FMA 8391 HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitev)
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 82
УПОТРЕБА 84
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ 85
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА 85
ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ 86
АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ 86
ОПИС ПРОИЗВОДА 87
КОНТРОЛНА ТАБЛА 87
ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ 88
ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ 88
ТАБЛИЦА КУВАЊА 90
ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА 91
ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ 91
ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА 92
РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА 93
ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И
УСАГЛАШЕНОСТ 94
ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ 94

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 мокрим рукама или деловима тела.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувајте амбалажу ван домашаја 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 избацивати 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.

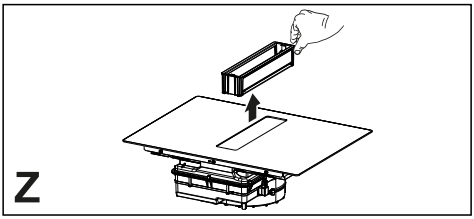
УПОТРЕБА

- 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.

Чишћење уређаја

- 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, наслаге могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Истопљену пластику уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Ако то не учините, наслаге 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.

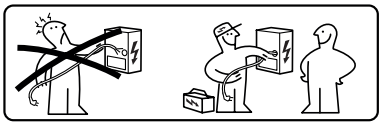
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

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 °Ц): 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 мм).
- 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 ПРИКЉУЧИВАНЈЕ



УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има прикључак типа „Y“, препоручује се употреба кабла за напајање H05V2V2-F од 5 x 2,5 mm^2, за ЈЕДНОФАЗНИ и ДВОФАЗНИ прикључак: минимални пресек проводника: 2,5 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 непримереним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима, локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

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

Одлагање амбалажног материјала

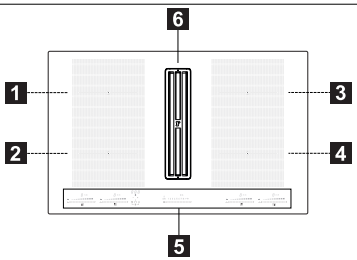
Материјали са симболом могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

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

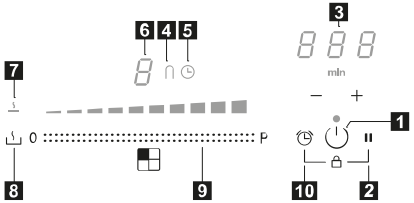
Детекција посуда

Свака зона за кување је опремљена системом који детектује присуство посуда на плочи за кување. Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање. 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 °Ц 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	Функцијски тастер Пауза
3	Контрола тајмера и индикатор времена кувања
4	Симбол функције „мост“
5	Симбол тајмера
6	Индикатор нивоа снаге
7	Симбол функције Одмрзавање
8	Функцијски тастер Одмрзавање
9	Клизна тастатура
10	Функцијски тастер Тајмер

Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку 8. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.
Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за

кување, плоча за кухање аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала. Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

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

ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

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

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

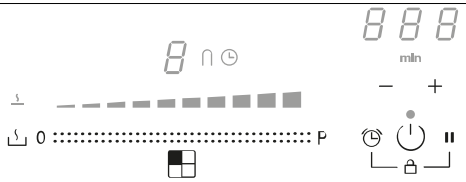
- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Све цифре светле на неколико секунди.
- Чим цифре поново нестану, притисните и држите ⏲ и ‖ 4 секунде док не засветле клизне тастатуре са леве стране.
- Притисните и држите обе тастатуре са леве стране истовремено 4 секунде, док 3 командне цифре не покажу „ЦФ6“.
- Притисните ‖ док се не појави „ПХА“.
- Притисните последњу тастатуру са леве стране да изаберете исправну поставку.

Потражите спецификације у доњој табели:

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

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

ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ



Блокирање	За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења.
	За активирање/деактивирање: притисните − + +.
Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја
	За активирање: притисните ⏻, притисните истовремено и отпустите ⏲ + ‖ и притисните поново ⏲. Све цифре показују L. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
	За деактивирање: притисните ⏻, притисните истовремено и отпустите ⏲ + ‖ и притисните поново ‖. Све цифре које показују L нестају. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

Боост функција	Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 10 минута.
	За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и изаберите вредност „Boost" на клизној тастатури. Одговарајућа цифра показује P.
	За деактивирање: изаберите једну од других могућих вредности на клизној тастатури.
Тајмер грејних зона	Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување. Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер.
	За активирање: укључите плочу за кување и изаберите једну од 4 зоне за кување, а затим притисните „+" и „-" да подесите тајмер. Симбол зоне за кување светли. Притисните појединачно „+" и „-" да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање. Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.
	За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+" и „-" и ресетујте са „-").
Тајмер (генерички)	Тајмер са алармом за општу употребу.
	За активирање: укључите плочу за кување, а затим притисните „+" и „-" да подесите тајмер. Притисните појединачно „+" и „-" да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање. Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.
	За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+" и „-" и ресетујте са „-").
Функција Одмрзавање	За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните . Индикатор одговарајуће зоне показује U.
	За деактивирање: притисните или притисните .
Функција Пауза	Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. За време паузе, све цифре показују H како би сигнализирале да: - Ни у једној зони за кување не производи се енергија. - Све функције и тајмер су деактивирани.
	За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните II и држите најмање 1 секунду.
	За деактивирање: притисните и држите II најмање 1 секунду и превуците прстом од минимума до максимума дуж тастатуре која се помера на којој се приказује анимација.
Функција Опозива	Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају ненамерног престанка коришћења употребом .
	Када је плоча за кување искључена, да бисте вратили подешавања, притисните у року од 6 секунди, а затим притисните II у року од 6 секунди. За потврду операције чује се звучни сигнал.
	Када је плоча за кување искључена, ако се поново не укључи у року од 6 секунди, подешавања претходних функција ће бити изгубљена.

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

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

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

Комбиновани режим (функција "премошћавања")

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

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

За активирање: притисните обе тастатуре са леве истовремено док се не појави цифра 0 и симбол ∩ не засветли.

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

У обе зоне за кување светли симбол ∩.

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

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

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

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 P

Команде за грејне зоне, аспиратор и тајмер могу да се укључе притискањем одговарајућег броја.	
0 P	Избор снаге усисавања. Повећање/смањење брзине усисавања (снаге).
A	Активирање/деактивирање аутоматске функције (аутоматски режим је подразумевано активиран). Додиром (притиском) на траку за избор аспиратора, аутоматски режим се деактивира и можете користити вентилатор у ручном режиму. Да бисте поново активирали аутоматски режим, притисните тастер A: ЛЕД auto ће се упалити да покаже да је аспиратор активан у том режиму.
	Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања. **Активирање филтера са активним угљем** – Када први пут укључите аспиратор ⏻, притисните и 5 секунди држите тастер A. Након активирања укључује се икона која показује да морају да се обаве радови на одржавању филтера са активним угљем (за мирисе) . Сигнали који се односе на чишћење филтера за маст, приказани ЛЕД диодом , су увек укључени. **Обнављање и реактивирање филтера са активним угљем** Наконо радова на одржавању филтера: - притисните и држите 5 секунди тастер − - ЛЕД лампица филтера за маст ће се искључити и поново ће почети одбројавање. - притисните и држите 5 секунди тастер + - ЛЕД лампица филтера са активним угљем ће се искључити и поново ће почети одбројавање.
	Подешавање ИНТЕНЗИВНЕ брзине Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину.

ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

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

У том циљу непрекидно се прати и по потреби смањује укупна снага. Ако није могуће пружити жељену укупну снагу, управљачки модул смањује снагу у другој

грејној зони за унапред одређену вредност тако да буде тик испод одговарајуће криве снаге. Тиме се осигурава да не дође до прекорачења јачине струје од 16 А.

Тада генератор детектује задњу команду највишег приоритета добијену из корисничког интерфејса и по потреби смањује претходна подешавања 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 дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

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

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

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

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

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

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

Те врсте звукова могу да се опишу као:

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

Тихи звиждук
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 звиждук
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 смањио и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради неко време након искључивања уређаја ако је температура плоче за кување и даље превисока и дисплеј приказује H.

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

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

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

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

ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

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

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

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564

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

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа
Тип: **4300**
Модел: **FMA 8391 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	FMA 8391 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

Параметар	Вредност
Маса уређаја	21 кг
Број грејних зона	4
Извор топлоте	индукција

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK 95
HASZNÁLAT 97
ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS 98
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI 98
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS 99
KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK 99
TERMÉK LEÍRÁSA 100
KEZELŐLAP 100
TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS 101
FŐZŐLAP FUNKCIÓK 101
FŐZÉSI TÁBLÁZAT 103
ELSZÍVÓ FUNKCIÓ 104
TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ 104
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEK-HEZ 105
HIBAELHÁRÍTÁS 106
KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELE-LŐSÉG 107
MŰSZAKI ADATOK 107

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 megfeleljen 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 vezetékbe, az erre vonatkozó előírásoknak megfelelően.
- Ha a tápkábel sérült, a gyártónak vagy a szervizszolgálatnak illetve hasonló szaktudású személynek le kell cserélnie, hogy elkerülje a veszélyeket.
- Az I. osztályba tartozó készülékek esetében ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos ellátás megfelelő földeléssel rendelkezzen.
- Ne használjon nyílt lángokat (tűzveszély).

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

- Csak a készülék rögzítéséhez megfelelő csavarokat vagy eszközöket használjon.
- Ügyeljen, hogy az eszköz úgy legyen telepítve, hogy le lehessen választani a tápellátásról az érintkezések nyitási távolságával (3 mm), amely biztosítja a teljes leválasztást III. kategóriájú túlfeszültség esetén.
- Csatlakoztassa az elszívót a füstelszívó csőhöz egy legalább 120 mm átmérőjű csővel. A füstelszívó csőnek a lehető legrövidebbnek kell lennie.
- A füstök kivezetésére vonatkozó műszaki és biztonsági intézkedéseket illetően fontos a helyi hatóságok által megállapított előírások betartása.
- Amikor ezt a készüléket más gázt vagy egyéb tüzelőanyagot égető készülékkel együtt használja (nem érvényes azokra a készülékekre, amelyek csak a helyiségbe ürítenek levegőt), a helyiséget megfelelően szellőztetni kell, hogy elkerülje a füstgázok visszaáramlását.
- Tisztítsa meg a készüléket, és cserélje le a szűrőket a megadott idő elteltével (tűzveszély). Lásd a "Tisztítás és karbantartás" című bekezdést.
- Be kell tartani a levegőelvezetésre vonatkozó előírásokat.
- A levegőt nem szabad olyan füstelszívó csőbe vezetni, amelyet gázt vagy egyéb tüzelőanyagot felhasználó készülék füst elvezetéséhez használ (nem vonatkozik olyan készülékekre, amelyek csak a helyiségbe bocsátanak ki levegőt).
- Amikor a főzőkészülék és az elektromos áramtól eltérő tápellátású készülékek egyszerre működnek, a helyiség negatív nyomása nem szabad hogy meghaladja a 4 Pa-t (4 x 10-5 bar), hogy elkerülje, hogy a főzőkészülék elszívja a helyiségben a füstöt.
- A konyhai elszívók és a főzési füstelszívó berendezések negatívan hathatnak a gáz vagy egyéb tüzelőanyag felhasználású háztartási készülékek biztonságos működésére (beleértve a másik helyiségben találhatókat), 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 zavarnak 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.

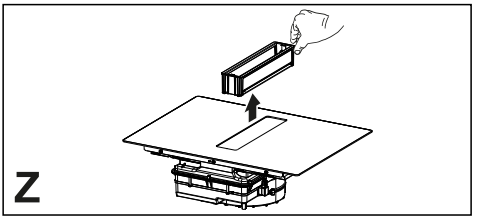
HASZNÁLAT

- 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 szilikoncsatlakozások 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 hónapnyi használat után vagy, ha különösen intenzív a használat, ennél gyakrabban tisztítani kell, ezeket lehet mosogatógépben mosni. Ne mossa a rácsokat mosogatógépben. (Z).



Általános ajánlások

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

A készülék tisztítása

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

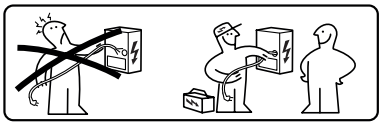
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok, rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasznosítása stb.)!

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsonyfeszültségű 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 mm^2-es H05V2V2-F EGYFÁZISÚ és KÉTFÁZISÚ tápkábel használata: a vezetékek minimum keresztmetszete: 2,5 mm^2. A tápkábel külső átmérője: min 8 mm - max 12 mm.
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- Csatlakoztassa a készüléket a telepítési kézikönyv szerint (a nemzeti szinten hatályban lévő hálózati feszültségre vonatkozó referencia-előírásoknak megfelelően).

Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása

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

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

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

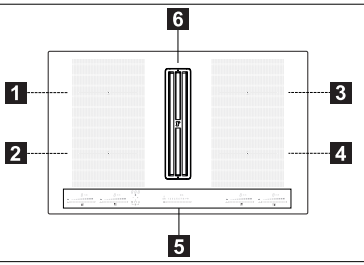
A szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

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

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

TERMÉK LEÍRÁSA



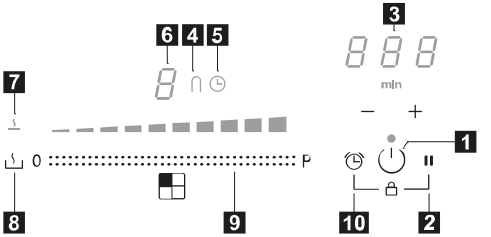
1	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
2	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
3	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1 + 2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

JELZŐK

Edény jelenlétének észlelése
Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli. Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket. Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a U szimbólum.

Maradványhő-jelző
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 puszta kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna számkijelzőjén a H jelenik meg.

KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Szünet funkció gomb
3	Az időzítő vezérlése és a főzési idő kijelzője
4	„Híd” funkció szimbóluma
5	Időzítő szimbóluma
6	Teljesítményszint kijelzővel
7	Olvasztás funkció szimbóluma
8	Olvasztás funkció gomb
9	Görgető billentyűzet
10	Időzítő funkció gomb

A fűzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával 8. 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.

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.

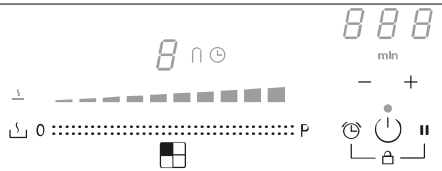
- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz (ezt a műveletet a menübe való belépéskor mindig el kell végezni).
- Az összes számkijelző felgyullad pár másodpercre.
- Amint a számkijelző ismét kialszik, nyomja még és tartsa nyomva 4 másodpercig a ⏲ és ⏸ gombokat, amíg a bal oldali görgető billentyűzet felgyullad.
- Nyomja meg egyszerre, és tartsa nyomva 4 másodpercig mindkét bal oldali görgető billentyűzetet, amíg a 3 vezérlő számkijelzőn megjelenik a „CF6”.
- Nyomja meg a ⏸ gombot, amíg meg nem jelenik a „PHA”.
- Nyomja meg a bal oldali utolsó billentyűzetet, hogy kiválassza a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

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

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

FŐZŐLAP FUNKCIÓK



Blokkolás	Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot.
	Az aktiváláshoz/kikapcsoláshoz: nyomja meg a − + + gombokat.
Gyermekbiztonsági eszköz	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását
	Az aktiváláshoz: nyomja meg a ⏻ gombot, nyoma meg és egyszerre engedje el a ⏲ + ⏸ gombokat, majd ismét a ⏲ gombot. Az összes számkijelző a L jelet mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
	A kikapcsoláshoz: nyomja meg a ⏻ gombot, nyomja meg és egyszerre engedje fel a ⏲ és ⏸ gombokat, majd ismét a ⏸ gombot. Az összes számkijelző, amely a L jelet mutatja, eltűnik. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.

Boost funkció	Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 10 percig.
	Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „Boost" értéket a görgető billentyűzeten. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a P.
	A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a görgető billentyűzeten.
Főzőzóna időzítő	Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.
	Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, majd nyomja meg a „+" és „-" gombokat az időzítő beállításához. A főzőzóna szimbóluma felgyullad. Egyesével nyomja meg a „+" és „-" gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjeleníti a visszaszámlálást. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.
	A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a „+" és „-" gombokat, és nullázza le a „-" gombbal).
Időzítő (általános)	Időzítő riasztással, általános használatra.
	Az aktiváláshoz: kapcoslja be a főzőlapot, majd nyomja meg a „+" és „-" gombokat, hogy beállítsa az időzítőt. Egyesével nyomja meg a „+" és „-" gombokat, hogy beállítsa a visszaszámlálást. Az érték csökkenése és növekedése a beállítás során a beállítandó idő alapján változik. A kijelzőn, az időzítőkezelő vezérlések területén megjeleníti a visszaszámlálást. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.
	A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a „+" és „-" gombokat, és nullázza le a „-" gombbal).
Olvasztás funkció	Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a gombot. A kiválasztott zóna számjegye jelet mutat.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg a vagy a jelet.
Szünet funkció	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót. A szünet közben az összes számkijelzőn a H jelenik meg, amely jelzi, hogy: - Nem termelődik energia az egyik főzőzónában sem. - Az összes funkció és az időzítő ki vannak kapcsolva.
	Az aktiváláshoz: működő főzőlappal nyomja meg és tartsa nyomva a II gombot legalább 1 másodpercig.
	A kikapcsoláshoz: nyomja meg, és tartsa nyomva a II gombot legalább 1 másodpercig, és csúsztassa az ujját a minimumról a maximumra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.
Előhívás funkció	Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás esetén, a használatával.
	Kikapcsolt főzőlappal, a beállítások visszaszerzéséhez nyomja meg a gombot 6 másodpercen belül, majd nyomja meg a II gombot 6 másodpercen belül. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.
	Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, ha nem kapcsolja vissza 6 másodpercen belül, az előző funkciók beállításai elvesznek.

Melegítő funkció

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

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

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

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

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

Mindkét főzőzónában a ∩ szimbólum felgyullad.

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

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

ELSZÍVÓ FUNKCIÓ

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 P

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

0 P	Az elszívási teljesítmény kiválasztása. Az elszívási sebesség (teljesítmény) növelése/csökkentése.
A	Az automata funkció aktiválása/kikapcsolása (alapértelmezett beállítás az automatikus mód). Az elszívó kiválasztó sávja megérintésével (megnyomásával) az automata üzemmód kikapcsol, és az elszívó ventilátor manuális üzemmódban használható. Az automata üzemmód visszakapcsolásához nyomja meg a A gombot: a auto LED kivilágít, hogy jelezze, hogy az elszívó abban az üzemmódban működik. A páraelszívó alapbeállítása az elszívás üzemmód. **Aktívszenes szagszűrő aktiválása** – Az elszívó első bekapcsolásakor tartsa nyomva 5 másodpercig a A gombot. Az aktiválást követően az ikon felgyulladása jelzi, hogy el kell végezni a szénszűrő (szagszűrő) karbantartását. A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzések, melyeket a LED mutat, mindig aktívak. **A szénszűrő visszaállítása és újbóli aktiválása** A szűrő karbantartásának elvégzését követően: – tartsa nyomva 5 másodpercig a – gombot - A zsírszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás. – tartsa nyomva 5 másodpercig a + gombot - A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.
	Az INTENZÍV sebesség beállítása Ez a beállítás 5 perces aktiválási időtartammal van időzítve. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre.

TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3700 W-os teljesítmény leadását a kombinált zónák között (bal és jobb oldal), optimizálva az energiaelosztást, és elkerülve a rendszer túlterhelését.

Ebből a célból az összteljesítmény folyamatos ellenőrzés alatt áll, szükség esetén megtörténik a csökkentése. Ha nem lehet biztosítani a teljes igényelt teljesítményt, az alapbeállítás szerint egy vezérlő elem egy

másik főzőelem teljesítményét a megfelelő teljesítménygörbe közvetlenül eggyel alacsonyabb szintjére csökkenti úgy, hogy az áramfelvétel ne haladja meg a 16 ampert.

Ebben az esetben a generátor érzékeli a felhasználói interfész által küldött utolsó magasabb prioritású parancsot, és szükség esetén csökkenti a korábban aktivált beállításokat egy másik főzőelemre vonatkozóan.

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

Példa:

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

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

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

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

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény alkalmas-e, ellenőrizze a jel meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágnest 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 kombinált	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 zörej (mint egy transzformátor zaja)
Ez a zaj akkor keletkezik, amikor nagy hőszinttel főz, és a főzőlapról az edényekre átvitt energiamennyiség határozza meg. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

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

Zizegés
Ez a zaj a többféle anyag egymás fölötti anyagok rétegzésével kialakított edényeknél jön létre, oka a különböző anyagok találkozásánál a felületek rezgése. A zaj az edényből jön, és az étel mennyiségétől és elkészítésének módjától függően változhat.

Erős 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 hűtőventillátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a rendszer még túl magasnak érzékeli, és a kijelzőn megjelenik: H.

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok
Ez a zaj kizárólag akkor képződik, amikor legalább három főzőzóna működik, és eltűnik vagy csökken, amikor valamelyiket lekapcsolja.

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

HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
„Hangjelzés a bekapcsoláskor. Nincs megjelenő hibakód”	Az elszívó vezérlése nem működik	A LIN-kábel sérülése vagy rossz csatlakozása az elszívó elektronikus kártyáján	A csatlakozás ellenőrzése / a LIN-kábel cseréje
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ÜGYFÉLSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törlődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E8	A főfőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy szálakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenőhibakódot.		

KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

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

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

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

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

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

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

MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása
Típus: **4300**
Modell: **FMA 8391 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 találhatók: www.franke.com

MODELL	FMA 8391 HI
Maximális összteljesít-mény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesít-mény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesít-mény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesít-mény (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 108
UPORABA 110
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 111
ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA 111
ELEKTRIČNO POVEZIVANJE 112
ASPEKTI OKOLIŠA 112
OPIS PROIZVODA 112
KONTROLNA PLOČA 113
OGRANIČENJE SNAGE 113
FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE 114
TABLICA KUHANJA 116
FUNKCIJE NAPE 117
FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM 117
VODIČ ZA UPORABU LONACA 118
RJEŠAVANJE PROBLEMA 119
ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST 120
TEHNIČKI PODACI 120

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.

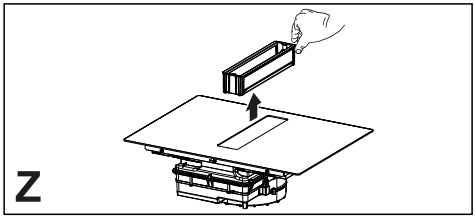
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Simbol na proizvodu i na pakiranju označava da se proizvod ne može ukloniti kao uobičajeni kućni otpad. Proizvod kojeg treba baciti mora se povjeriti odgovarajućem centru za sakupljanje radi recikliranje električnih 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

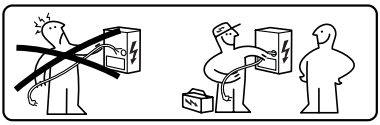
- Ploču za kuhanje čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka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

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 ljepilom otpornim na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljepila može prouzročiti deformaciju i odvajanje.
- U kuhinjskom elementu mora imati dovoljno mjesta za električne priključke uređaja. Viseće zidne elemente iznad uređaja valja montirati na udaljenosti koja omogućuje dovoljno prostora za ugodan rad.
- Uporaba ukrasnih bordura od tvrdog drva oko radne površine iza uređaja dopuštena je ako minimalna udaljenost ostane onakva kakva je navedena na slikama za ugradnju.
- Minimalna udaljenost između ugrađenog uređaja i stražnjeg zida navedena je na slici za ugradnju ugradbenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente. Iz ergonomskih razloga preporučujemo minimalnu udaljenost od 1000 mm).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm^2, povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni presjek provodnika: 2,5 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 oporabi 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

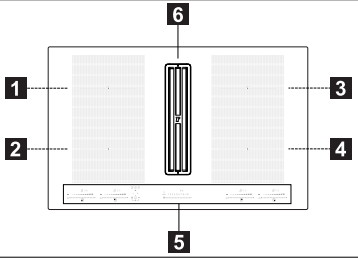
Materijali sa simbolom mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

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

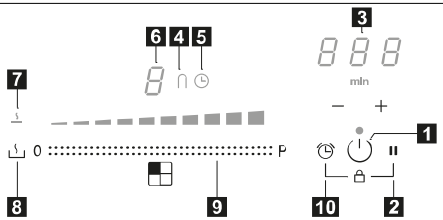
3 + 4	Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.

POKAZATELJI

Prepoznavanje prisutnosti lonca
Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje. Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje. Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol U.

Pokazatelj preostale topline
Pokazatelj preostale topline sigurnosna je funkcija koja upozorava da je površina zone za kuhanje još uvijek na temperaturi jednakoj ili višoj od 50 °C i stoga može izazvati opekline ako se dodirne golim rukama. Znak odgovarajuće zone za kuhanje prikazat će H.

KONTROLNA PLOČA



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

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj 8. Gumb se uključuje intenzivnije za potvrdu radnje.
Kada se postavi lonac na jednu od četiri zone kuhanja, ploča za kuhanje ga automatski otkriva i osvjetljava odgovarajuću znamenku za njegovo aktiviranje.
Ako na ploči nema lonca ili drugih predmeta, znamenke nisu vidljive.
Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one koje su vidljive ali manje intenzivno osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

OGRANIČENJE SNAGE

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

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

- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Svi će znakovi zasvijetliti na nekoliko sekundi.
- Čim se znamenke opet ugasne, pritisnite i držite i 4 sekunde pritisnute ⏲ i ‖ dok ne zasvijetle lijeve klizne tipkovnice.

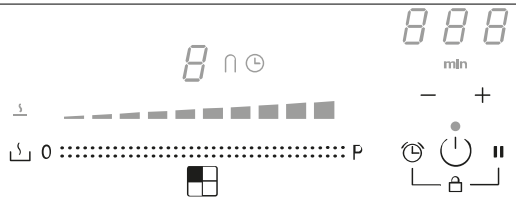
- Pritisnite i istovremeno držite obje tipkovnice za pomicanje s lijeve strane tijekom 4 sekunde, dok 3 naredbene znamenke ne pokažu "CF6".
- Pritisnite ‖ dok se ne prikaže "PHA".
- Pritisnite zadnju tipkovnicu slijeva da biste odabrali ispravnu postavku.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

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

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

FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE



Blokiranje	Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje.
	Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite − + +.
Uređaj za zaštitu djece	Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja
	Za aktiviranje: pritisnite ⏻, istodobno pritisnite i otpustite ⏲ + ‖ i ponovo pritisnite ⏲. Svi brojevi označavaju L. Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.
	Za deaktiviranje: pritisnite ⏻, istodobno pritisnite i otpustite ⏲ + ‖ i ponovo pritisnite ‖. Sve znamenke koje označavaju L nestaju. Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.
Funkcija Boost	Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 10 minuta.
	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost "Boost" na kliznoj tipkovnici. Odgovarajući broj označava P.
	Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na kliznoj tipkovnici.

Brojač vremena zona za kuhanje	Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.
	Za aktiviranje: uključite ploču i odaberite jednu od 4 zone kuhanja, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerač vremena. Simbol zone kuhanja se osvjetljuje. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeraćem vremena prikazuje odbrojavanje. Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.
	Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").
Mjerač vremena (generički)	Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.
	Za aktiviranje: uključite ploču, zatim pritisnite "+" i "-" za podešavanje mjerač vremena. Pritisnite "+" i "-" pojedinačno za postavljanje odbrojavanja. Povećanje i smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja varira ovisno o vremenu koje treba postaviti. Zaslon u upravljačkom području upravljanja mjeraćem vremena prikazuje odbrojavanje. Nemojte dodirivati ništa 5 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.
	Za deaktiviranje: pričekajte do kraja odbrojavanja ili resetirajte vrijednosti odbrojavanja (pritisnite "+" i "-" i resetirajte s "-").
Funkcija Otapanje	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite . Broj odabrane zone pokazuje .
	Za deaktiviranje pritisnite ili pritisnite .
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. Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju čime označavaju da: - Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija. - Sve funkcije i mjerači vremena su deaktivirani.
	Za aktiviranje: s uključenom pločom za kuhanje pritisnite i držite pritisnutim najmanje 1 sekundu.
	Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim najmanje 1 sekundu i kliznite prstom od minimalnog do maksimalnog duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.
Funkcija Podsjetnika	Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog zaustavljanja upotrebom .
	Kad je ploča isključena, za pozivanje postavki pritisnite u roku od 6 sekundi, a zatim pritisnite u roku od 6 sekundi. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.
	Kad je ploča za kuhanje isključena, ako se ponovno ne uključi u roku od 6 sekundi, postavke prethodnih funkcija će se izgubiti.

Funkcija grijanja

Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:

Stupanj snage	Mjerač vremena (sekunde)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nije raspoloživo
Boost	Nije raspoloživo

Odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na kliznoj tipkovnici. Ploča za kuhanje imat će vršnu potrošnju maksimalne snage tijekom određenog razdoblja koje varira ovisno o prethodno podešenoj snazi kuhanja, a zatim će se vratiti na vrijednost postavljenu na početku.

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: pritisnite obje lijeve tipkovnice istovremeno dok ne ukaže znamenka n i simbol ∩ svijetli.

Da biste postavili snagu korisne zone u kombiniranom načinu, upotrijebite zadnju kliznu tipkovnicu s lijeve strane.

U obje zone za kuhanje simbol ∩ svijetli.

Za deaktiviranje: istodobno pritisnite tipke koje se koriste za aktiviranje funkcije "most", sve dok simboli i nestanu.

Važno! Ploča za kuhanje automatski prepoznaje veći lonac koji zauzima dvije zone za kuhanje, ali će njima samostalno upravljati ako se ne aktivira funkcija "most".

TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhe, brezirano meso
7	Lagano prženje	Rösti (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

auto 1 2 3 4 5 6 7 8

0 P

Komande ploča za kuhanje, usisavača i mjeritelja vremena mogu se aktivirati pritiskom odgovarajućeg znaka .	
0 P	Odabir snage usisavanja. Povećanje/smanjenje brzine (snage) usisavanja.
	Aktiviranje/deaktiviranje automatske funkcije (automatski način rada je aktiviran prema zadanim postavkama). Dodirom (pritiskom) na traku za odabir nape automatski se način rada deaktivira i možete koristiti odsisni ventilator u ručnom načinu rada. Za ponovno aktiviranje automatskog načina rada pritisnite tipku A: LED auto će zasvijetliti kako bi označio da je napa aktivna u tom načinu rada.
A	Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanje. **Aktivaciju filtra od ugljena** – Kada prvi put uključite napu ⏻, pritisnite tipku 5 sekundi A. Nakon aktivacije uključit će se ikona koja će pokazati da treba provesti održavanje filtra (protiv mirisa) od ugljena . Signali koji se odnose na čišćenje filtra za mast, prikazani LED diodom , uvijek su uključeni. **Obnova i ponovna aktivacija filtra od ugljena** Nakon što provedete održavanje filtra: – 5 sekundi pritišćite tipku − - LED dioda filtra protiv masnoće ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje. – 5 sekundi pritišćite tipku + - LED dioda filtra protiv mirisa ugasit će se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.
	Postavljanje INTENZIVNE brzine Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

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

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

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

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

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 lonce ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

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

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

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

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

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

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

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

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

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

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

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

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

Opisani zvukovi normalna su karakteristika indukcijske tehnologije te se stoga ne mogu smatrati neispravnošću.

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-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

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

TEHNIČKI PODACI

Identifikacija proizvoda
Vrsta: **4300**
Model: **FMA 8391 HI**

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	FMA 8391 HI
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	7,62 kW (osnovna postavka)
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	4,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	3,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napa)	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

INFORMAŢII PRIVIND SIGURANŢA 121
UTILIZAREA 123
ÎNTREŢINERE ŞI CURĂŢARE 124
CERINŢE PRIVIND MOBILIERUL 124
LEGĂTURĂ ELECTRICĂ 125
PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂ-TOR 125
DESCRIEREA PRODUSULUI 126
PANOU DE COMANDĂ 126
LIMITAREA PUTERII 127
FUNCŢII PLITĂ DE GĂTIT 127
TABEL DE GĂTIT 129
FUNCŢII HOTĂ DE ASPIRAŢIE 130
FUNCŢIE DE GESTIONARE A PUTERII 130
GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT 131
REZOLVAREA PROBLEMELOR 132
ÎNTREŢINERE - REPARAŢIE ŞI CONFORMI-TATE 133
DATE TEHNICE 133

INFORMAŢII PRIVIND SIGURANŢA

- 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 atingeţi aparatul dacă aveţi mâinile sau alte părţi 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 copiii 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 supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.

- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- Conectaţi ştecărul 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 şuruburilor sau a dispozitivelor de fixare în conformitate cu aceste instrucţiuni 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 x 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 ținuți 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.

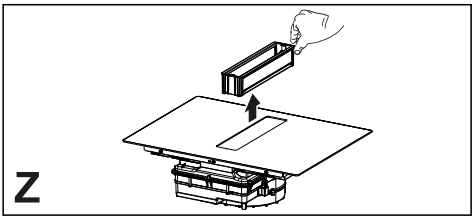
UTILIZAREA

- 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

- Opriţi sau deconectaţi aparatul de la reţeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreţinere.
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de utilizare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase. (Z).



Recomandări generale

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Alimentele care cad accidentale sau care se depun pe suprafață, pe elementele funcționale sau estetice ale plitei nu trebuie să fie consumate.

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vetroceramice, 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 vetroceramice, 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

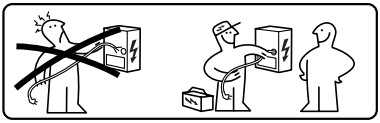
Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- 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 directoare 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 încastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea 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 mm^2 H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm^2. 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.
- Conectaţi aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naţionale de referinţă pentru tensiunea reţelei).

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 şi 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.

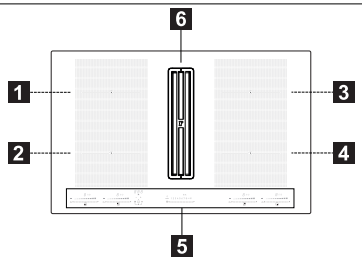
Consum redus de energie

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



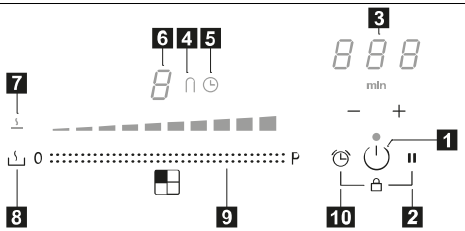
1	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
2	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
3	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster 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 care detectează prezența unui vas pe plita de gătit. 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 U.

Indicator de căldură reziduală
Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță pentru a semnala că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50°C și prin urmare ar putea cauza arsuri în caz de contact cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica H.

PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Tastă aferentă funcției Pauză
3	Control al temporizatorului și indicator al timpului de gătit
4	Simbol al funcției „punte”
5	Simbol al temporizatorului
6	Indicator al nivelului de putere
7	Simbol al funcției Topire
8	Tastă aferentă funcției Topire
9	Tastatură cu rulare
10	Tastă aferentă funcției de Temporizator

Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare 8. Cifra se aprinde mai tare pentru a confirma operațiunea.
În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.
Dacă nu există tigăi sau alte obiecte pe plită, cifrele nu vor fi vizibile.
Pe panoul de comenzi, funcțiile selectabile sunt întotdeauna cele vizibile, dar iluminate la intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

LIMITAREA PUTERII

La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.

Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct, folosind ⏻ sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.

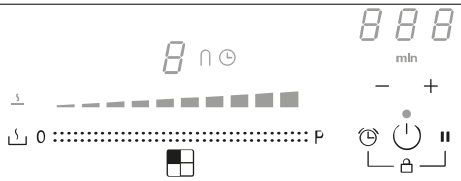
- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință (această operațiune trebuie efectuată la fiecare accesare a meniului).
- Toate cifrele se vor aprinde pentru câteva secunde.
- Imediat ce cifrele s-au stins din nou, apăsați și țineți apăsate simbolurile ⏲ și ‖ timp de 4 secunde, până când tastaturile cu rulare din stânga se aprind.
- Apăsați și țineți apăsate concomitent, timp de 4 secunde, ambele tastaturi cu rulare din stânga, până când cele 3 cifre de comandă indică „CF6”.
- Apăsați pe ‖ până când apare mesajul „PHA”.
- Apăsați ultima tastatură din stânga, pentru a selecta setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe tastatura cu rulare	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apăsând și ținând apăsate simbolurile ⏲ și ‖.

FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita.
	Pentru activare/dezactivare: apăsați − + + .
Dispozitiv de siguranță pentru copii	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului
	Pentru activare: apăsați ⏻, apăsați și eliberați simultan ⏲ + ‖ și apoi din nou ⏲. Toate cifrele vor indica L. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
	Pentru dezactivare: apăsați ⏻, apăsați și eliberați simultan ⏲ + ‖ și apoi din nou ‖. Toate cifrele care indică L vor dispărea. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.

Funcție Boost	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 10 minute.
	Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „Boost" de pe tastatura cu rulare. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul P.
	Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile de pe tastatura cu rulare.
Temporizatorul zonelor de gătit	Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.
	Pentru activare: porniți plita de gătit și selectați una dintre cele 4 zone de gătit, apoi apăsați pe „+" și pe „-" pentru a seta temporizatorul. Simbolul corespunzător zonei de gătit se va aprinde. Apăsați separat pe „+" și pe „-" pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Pe display-ul din zona comenzilor de gestionare a temporizatorului va fi afișată numărătoarea inversă. Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat.
	Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+" și pe „-" și resetați cu „-").
Temporizator (generic)	Temporizator cu alarmă, de uz general.
	Pentru activare: porniți plita de gătit, apoi apăsați pe „+" și pe „-" pentru a seta temporizatorul. Apăsați separat pe „+" și pe „-" pentru a seta numărătoarea inversă. Mărirea sau reducerea valorii în timpul setării variază în funcție de timpul ce trebuie setat. Pe display-ul din zona comenzilor de gestionare a temporizatorului va fi afișată numărătoarea inversă. Nu atingeți nicio tastă timp de 5 secunde, pentru a confirma timpul setat.
	Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „+" și pe „-" și resetați cu „-").
Funcție Topire	Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe . Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul U.
	Pentru dezactivare: apăsați sau apăsați .
Funcție Pauză	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. În timpul pauzei, toate cifrele indică simbolul H pentru a semnala faptul că: Nu se produce energie în nicio zonă de gătit. - Toate funcțiile și temporizatorul sunt dezactivate.
	Pentru activare: cu plita de gătit în funcțiune, apăsați și țineți apăsat simbolul II timp de cel puțin 1 secundă.
	Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul II timp de cel puțin 1 secundă și glisați cu degetul de la minim la maxim, de-a lungul tastaturii cu rulare ce afișează o animație.
Funcție de Reactivare	Această funcție se utilizează pentru a accesa setările de funcționare a plitei de gătit, în caz de oprire involuntară prin folosirea .
	Cu plita de gătit oprită, pentru a recupera setările apăsați pe în cel mult 6 secunde, după care apăsați pe II în cel mult 6 secunde. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.
	Când plita de gătit este oprită, dacă aceasta nu este repornită în cel mult 6 secunde, se vor pierde setările funcțiilor precedente.

Funcție Încălzire	Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:

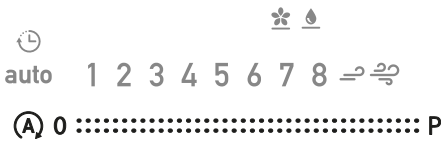
Nivel de putere	Temporizator (secunde)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nu este disponibil
Boost	Nu este disponibil

	Selectați una dintre cele 4 zone de gătit și apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe tastatura cu rulare. Plita de gătit va atinge puterea maximă pentru o perioadă de timp, în funcție de puterea de gătit setată anterior, apoi va reveni la valoarea setată la început.
Mod combinat (funcție „punte”)	Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare. Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă.
	Pentru activare: apăsați concomitent ambele tastaturi din stânga, până când o cifră indică ∩ și simbolul ∩ se aprinde. Pentru a seta puterea zonei ce se poate utiliza pe modul combinat, folosiți ultima tastatură cu rulare din stânga. În ambele zone de gătit, simbolul ∩ se va aprinde.
	Pentru dezactivare: apăsați concomitent tastele utilizate pentru activarea funcției „punte”, până când simbolurile și dispar.
	Important! Plita de gătit detectează automat prezența unui vas de gătit mai mare, ce ocupă două zone de gătit, însă va gestiona zonele în mod independent în cazul în care nu a fost activată funcția „punte”.

TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Rösti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.	
0 ::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P	Selectarea puterii de aspirație. Mărirea/micșorarea vitezei (puterii) de aspirație.
Ⓐ	Activarea/dezactivarea unei funcții automate (modul automat este activat în mod implicit). Prin atingerea (apăsarea) barei de selecție a hotei, modul automat este dezactivat, iar ventilatorul de extracție poate fi utilizat în modul manual. Pentru reactivarea modului automat, apăsați tasta Ⓐ: LED-ul auto se va aprinde pentru a confirma că hota este activă în acel mod. Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. **Activarea filtrului cu cărbune** - La prima pornire a hotei ⏻, apăsați tasta Ⓐ timp de 5 secunde. După activare, aprinderea pictogramei va semnaliza faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosuri) cu cărbune . Semnalele de curățare a filtrului de grăsime, afișate cu ajutorul LED-ului , sunt întotdeauna activate. **Restaurarea și reactivarea filtrului cu cărbune** După ce efectuați întreținerea filtrului: - apăsați tasta − timp de 5 secunde - LED-ul filtrului de grăsime se va stinge și se va activa numărătoarea inversă. - apăsați tasta + timp de 5 secunde - LED-ul filtrului antimirosuri se va stinge și se va activa numărătoarea inversă.
	Setarea vitezei INTENSIV Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior.

FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic.

Această funcție controlează alimentarea cu puterea maximă de 3700 W, între zonele de gătit combinate (din partea stângă și partea dreaptă), optimizând distribuția puterii și evitând apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura puterea totală solicitată, un element de control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările 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 șuierat
Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este gol și încetează după ce vasul a fost umplut cu apă sau cu mâncare.

Trosnituri
Acest zgomot apare cu vase de gătit compuse din mai multe materiale stratificate unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se îmbină diferitele materiale. Zgomotul provine de la cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Un șuierat puternic
Acest zgomot apare cu vase de gătit compuse din materiale diferite stratificate unul peste altul și, de asemenea, când acestea se utilizează la regim maxim sau și pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură

Zgomote produse de ventilator
Pentru o corectă funcționare a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei de gătit. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea ridicată, iar pe afișaj va apărea 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 hotei nu funcționează	Deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotei	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea 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-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: **FMA 8391 HI**

Consultați plăcuța de identificare aplicată pe partea de dedesubt a aparatului.
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	FMA 8391 HI
Putere maximă totală (plită + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plită + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + 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

RU

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ 134
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 137
ОЧИСТКА И УХОД 137
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ 138
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 138
УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 139
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 139
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 140
ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ 140
ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 141
ТАБЛИЦА ВАРКИ 143
ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ 143
ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ 144
РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ 145
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 146
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ 147
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 147

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, отличной от электрической, 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,

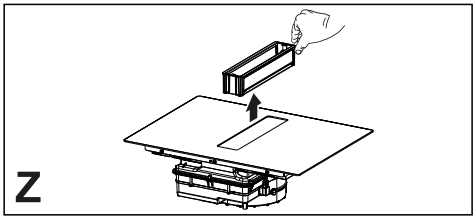
специализирующийся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более 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).



Общие рекомендации

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

Очистка прибора

- Очищайте варочную панель после каждого использования во избежание обугливания на ней остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует бо̀льших 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.

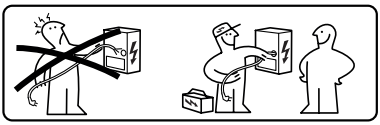
- Удалите пищу, содержащую сахар, например убежавшее при приготовлении варенье, специальным скребком для стеклокерамики, пока варочная поверхность еще не остыла. В противном случае она может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите попавшую на поверхность и расплавившуюся пластмассу специальным 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 мм^2, ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение: минимальное сечение проводников - 2,5 мм^2. 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

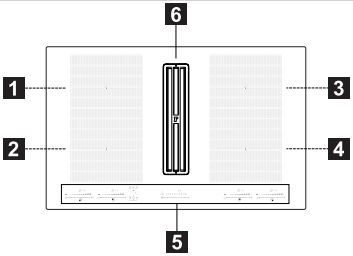
Материалы с символом пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

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



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
6	Заборная решетка
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт
3 + 4	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

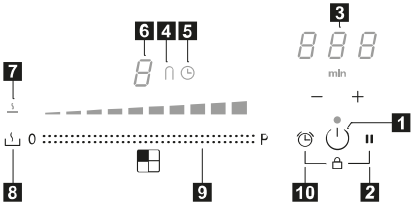
Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности. Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах. Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ U.

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 H.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей 8. Дисплей загорается ярче, подтверждая операцию. Если на одну из 4 зон нагрева ставится кастрюля, варочная панель автоматически определяет ее присутствие и подсвечивает соответствующий дисплей для его активации.
Если на варочной поверхности нет кастрюль или других предметов, дисплеи невидимы. На панели управления функции, которые можно выбрать, всегда видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

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.

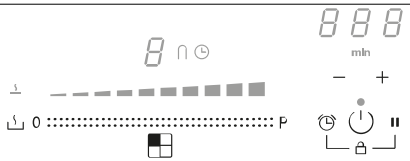
- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Все дисплеи загораются на несколько секунд.
- Как только дисплеи снова погаснут, нажмите и удерживайте ⏲ и ⏸ в течение 4 секунд, пока не загорятся левые клавиатуры непрерывного ввода.
- Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева в течение 4 секунд, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».
- Нажмите ⏸ пока не появится «PHA».
- Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на клавиатуре непрерывного ввода	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 ⏲ и ||.

ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Блокировка	Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки.
	Включение/выключение: нажмите кнопку − + +.
Предохранительные устройства от детей	Эта функция предотвращает случайное включение оборудования
	Для включения нажмите ⏻, нажмите и отпустите одновременно ⏲ и ||, а затем снова ⏲. Все дисплеи показывают L. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
	Для отключения нажмите ⏻, нажмите и отпустите одновременно ⏲ и ||, а затем снова ||. Все дисплеи, отображающие L, гаснут. Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.
Функция Boost	Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 10 минут.
	Для включения: выберите одну из 4 зон нагрева и выберите значение «Boost» на клавиатуре непрерывного ввода. Соответствующий дисплей показывает P.
	Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода.
Таймер зон нагрева	Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.
	Для включения: включите варочную поверхность и выберите одну из 4 зон нагрева, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Загорится символ ⏲ варочной зоны. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет. Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.
	Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).

Таймер (общий)	Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.
	Для включения: включите варочную поверхность, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет. Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.
	Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «-»).
Функция растапливания	Включение: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите . Дисплей выбранной зоны показывает .
	Чтобы отключить: нажмите или .
Функция «Пауза»	Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Во время паузы все дисплеи показывают , указывая на то, что: - Ни одна из варочных зон не работает. - Все функции и таймер отключены.
	Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите и удерживайте не менее 1 секунды.
	Для отключения: нажмите и удерживайте не менее 1 секунды и проведите пальцем от минимума до максимума по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.
Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного выключения с помощью .
	При выключенной варочной поверхности, чтобы восстановить настройки, нажмите в течение 6 секунд, затем нажмите в течение 6 секунд. Звуковой сигнал подтверждает операцию.
	Если варочная поверхность выключена, если она не будет включена снова в течение 6 секунд, настройки предыдущих функций будут утрачены.
Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:

Уровень мощности	**Таймер (секунды)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Недоступно
Boost	Недоступно

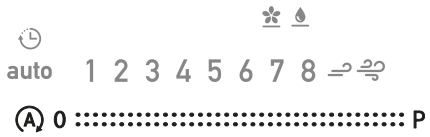
Выберите одну из 4 зон нагрева, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале.

Комбинированный режим (функция «мост»)	Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном. Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.
	Для включения: одновременно нажмите обе клавиатуры слева, пока на дисплее не отобразится ⊓, а символ ⋂ загорится. Чтобы установить мощность зоны, используемой в комбинированном режиме, используйте последнюю клавиатуру непрерывного ввода слева. В обеих зонах нагрева загорится символ ⋂.
	Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции «мост», пока символы не исчезнут.
	Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».

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 .	
0 P	Выбор мощности вытяжки. Увеличение/уменьшение скорости работы (мощности) вытяжки.

	Включение/выключение автоматического режима вытяжки (включен по умолчанию). При нажатии (касании) на панель выбора вытяжки автоматический режим выключается, работой вытяжного вентилятора можно управлять вручную. Для повторного включения автоматического режима нажмите кнопку Ⓐ: светодиод auto указывает, что вытяжка работает в автоматическом режиме.
Ⓐ	По умолчанию вытяжка работает в режиме всасывания. **Включение угольного фильтра** – При первичном включении вытяжки ⏻ нажмите и удерживайте кнопку Ⓐ 5 секунд. После включения символ указывает на необходимость выполнить обслуживание угольного (противозапахового) фильтра . Светодиод сигнализации состояния жироулавливающего фильтра горит постоянным светом. **Сброс и повторное включение угольного фильтра** После проведения обслуживания фильтра: – нажмите и удерживайте кнопку — 5 секунд - Индикатор состояния жироулавливающего фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени. – нажмите и удерживайте кнопку + 5 секунд - Индикатор состояния противозапахового фильтра загорится и погаснет, свидетельствуя о запуске обратного отсчета времени.
	Настройка ИНТЕНСИВНОЙ скорости
	Данная настройка ограничена таймером на 5 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость.

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, наслоенных 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	Кабель LIN поврежден или плохо соединен 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	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.

E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-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: **FMA 8391 HI**

См. идентификационную табличку, закрепленную 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	FMA 8391 HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая настройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт

МОДЕЛЬ	FMA 8391 HI
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 148
KULLANIM 150
TEMİZLİK VE BAKIM 151
MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER 151
ELEKTRİK BAĞLANTSII 152
ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER 152
ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI 152
KUMANDA PANELİ 153
GÜÇ SINIRLAMASI 153
OCAK İŞLEVLERİ 154
PİŞİRME TABLOSU 156
ASPİRATÖR İŞLEVLERİ 156
GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ 157
TENCERE KULLANMA REHBERİ 157
SORUNLARIN GİDERİLMESİ 158
BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK 159
TEKNİK VERİLER 160

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, duyusal 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 duyusal 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 ortamdan geri çekilmesini önlemek amacıyla, 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.

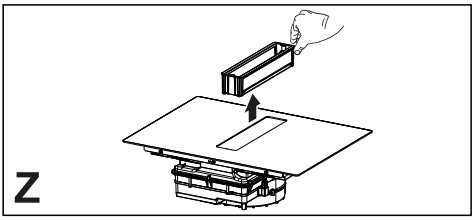
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Ürünün veya ambalajının üzerindeki sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte bertaraf edilemeyeceğini gösterir. Bertaraf edilecek ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüştürüldüğü özel 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 dönüştürülesi 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

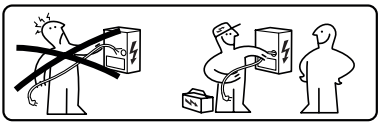
- Muhtemel yiyecek artıklarını yanarak kömürleşmesini önlemek için ocağı her kullanımdan sonra temizleyin. Biriken ve yanmış kirleri temizlemek daha yorucudur.
- Kirleri her gün temizlemek için yumuşak bir bez veya sünger ile uygun deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlar konusunda üreticinin tavsiyelerini 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.

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.
- 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 arasından sıvıların sızmasını önlemek için, kurulumdan önce ocağın dış kenarının içine ürünle birlikte gelen yapışkanlı contayı uygulayın.

ELEKTRİK BAĞLANTSII



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 mm^2'lik güç kablosu kullanılması tavsiye edilir: İletkenlerin asgari kesiti: 2,5 mm^2. Güç kablosunun 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 bertaraftan 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

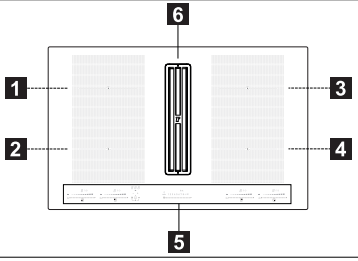
Üzerinde sembolü olan malzemeler geri dönüştürülebilir. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

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



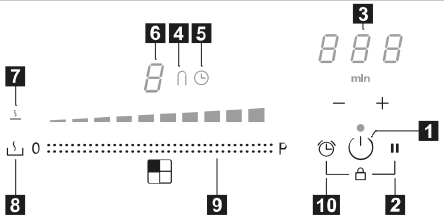
1	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
2	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
3	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
4	Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli
5	Kumanda paneli
6	Aspiratör ızgarası
1 + 2	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.
3 + 4	Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

GÖSTERGELER

Tencere varlığını algılama
Pişirme bölgelerinin her biri, ocak üzerinde tencere bulunduğunu algılayan 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.

Kalan ısı göstergesi
Kalan ısı göstergesi, ocağın sıcaklığının hala 50 °C veya daha yukarısı olduğunu ve dolayısıyla çıplak elle temas edildiğinde yanıklara neden olabileceğini bildirmeye yönelik bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin göstergesinde H görüntülenir.

KUMANDA PANELİ



1	Yanar/Söner
2	Duraklatma işlevi tuşu
3	Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
4	"Köprü" fonksiyonu simgesi
5	Zamanlayıcı simgesi
6	Güç seviyesi göstergesi
7	Buz çözme işlevi simgesi
8	Buz çözme işlevi tuşu
9	Kaydırmalı tuş takımı
10	Zamanlayıcı işlevi tuşu

Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine 8 basılarak etkinleştirilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi yoğun şekilde yanar.
4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklarını yakar.

Pişirme bölgesinin üzerinde tencere veya başka cisim yoksa, rakam göstergeleri görünmez.
Kumanda panelinde seçilebilen fonksiyonlar, görünür olan ancak düşük yoğunlukla aydınlatılanlardır. İlgili simgeye basarak işlevleri seçin.

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.

- Ocağı ev şebekesine bağlayın (menüye her eriştiğinizde bu işlemin yapılması gerekir).
- Tüm göstergeler birkaç saniye yanar.
- Göstergeler yeniden söner sönmez soldaki kaydırmalı tuş takımları yanana kadar ⏲ ve ⏸ öğelerini 4 saniye basılı tutun.
- 3 kumanda göstergesinde " CF6 " ibaresi görüntülenene kadar soldaki kaydırmalı tuş takımlarının ikisini de aynı anda 4 saniye basılı tutun.

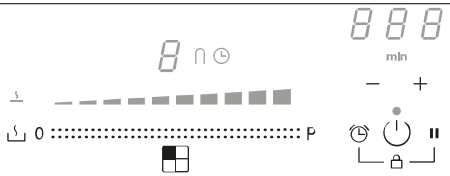
- " PHA " ibaresi görüntülenene kadar ‖ öğesine basın.
- Doğru ayarı seçmek için soldaki en son tuş takımına basın.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Kaydırmalı tuş takımındaki değer	KW	Notlar
0	7,4	Standart başlangıç ayarı
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Doğru değeri girdikten sonra ⏲ ve ‖ öğelerini basılı tutarak onaylayın.

OCAK İŞLEVLERİ



Kilitleme	Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz.
	Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için: − + + öğelerine basın.
Çocuk güvenliği cihazı	Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler
	Etkinleştirmek için: ⏻ öğesine basın, ⏲ + ‖ öğelerine aynı anda basıp bırakın ve ardından yine ⏲ öğesine basın. Tüm rakam göstergeleri L gösterir. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
	Devre dışı bırakmak için: ⏻ öğesine basın, ⏲ + ‖ öğelerine aynı anda basıp bırakın ve ardından yine ‖ öğesine basın. L gösteren tüm göstergeler kapanır. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
Boost işlevi	Pişirme bölgelerinin her biri en çok 10 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir.
	Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında "Boost" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde P gösterilir.
	Devre dışı bırakmak için: Kaydırmalı tuş takımında bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir.
	Etkinleştirmek için: Ocağı açın, 4 pişirme bölgesinden birini seçin, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine basın. Pişirme bölgesinin ⏲ simgesi yanar. Geri sayım aracını ayarlamak için "+" ve "-" öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanacak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir. Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.
	Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın ("+" ve "-" öğelerine basın ve "-" ile sıfırlayın).

Zamanlayıcı (genel)	Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı.
	Etkinleştirmek için: Ocağı açın, ardından zamanlayıcıyı ayarlamak için “+” ve "-” öğelerine basın. Geri sayım aracını ayarlamak için “+” ve “-” öğelerine tek tek basın. Ayar sırasında değerin artması veya azalması ayarlanacak süreye göre değişir. Zamanlayıcı yönetim komutları alanının göstergesinde geri sayım aracı görüntülenir. Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.
	Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın (“+” ve “-” öğelerine basın ve “-” ile sıfırlayın).
Buz Çözme İşlevi	Etkinleştirmek için: 4 pişime bölgesinden birini seçin ve öğesine basın. Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde görüntülenir.
	Devre dışı bırakmak için veya öğesine basın.
Duraklatma İşlevi	Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklama sırasında aşağıdakileri bildirmek için tüm göstergelerde görüntülenir: - Pişirme bölgelerinin hiçbirinde enerji üretilmez. - Tüm fonksiyonlar ile zamanlayıcı devre dışı bırakılır.
	Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışırken, öğesini en az 1 saniye basılı tutun.
	Devre dışı bırakmak için: öğesini en az 1 saniye basılı tutun ve bir animasyon görüntülenen kaydırmalı tuş takımı boyunca parmağınızı minimumdan maksimuma doğru kaydırın.
Geri Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması halinde öğesini kullanarak ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.
	Ocak kapatıldığında ayarları geri yüklemek için 6 saniye içinde öğesine, ardından 6 saniye içinde öğesine basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.
	Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde yeniden açılmazsa, önceki fonksiyonların ayarları kaybolur.
Isıtma İşlevi	Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:

Güç seviyesi	**Zamanlayıcı (saniye)**
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Kullanılmaz
Boost	Kullanılmaz

	4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında seçilen değeri (1'den 8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. Ocak, daha önce ayarlanan pişirme gücüne göre bir süre en yüksek güce çıkacak, ardından ilk başta ayarlanan değere dönecektir.

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 için: Göstergelerden birinde n görünene ve ∩ simgesi yanana kadar soldaki tuş takımlarının ikisine de aynı anda basın. Birleşik şekilde kullanılabilen bölgenin gücünü ayarlamak için soldaki en son kaydırmalı tuş takımını kullanın. İki pişirme bölgesinde de ∩ simgesi yanar.
	Devre dışı bırakmak için: “Köprü” fonksiyonunu etkinleştirmekte kullandığınız tuşlara simgeler kaybolana kadar aynı anda basın.
	Önemli! Ocak, iki pişirme bölgesini birden işgal edecek kadar büyük bir tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ancak "köprü" fonksiyonu etkinleştirilmedikçe bölgeleri bağımsız olarak yönetir.

PİŞİRME 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

ASPİRATÖR İŞLEVLERİ

Pişirme bölgeleri ile aspiratörün kumanda bölgeleri ve zamanlayıcı referans Rakam göstergesine basılarak etkinleştirilebilir.

0 ..... P	Aspiratör gücünü seçme. Aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma.

	Bir otomatik fonksiyonu etkinleştirme/devre dışı bırakma (önceden tanımlı ayarlama için otomatik mod etkinleştirilir). Davlumbaz seçim çubuğuna dokunulduğunda (basıldığında), otomatik mod devre dışı bırakılır ve aspiratör fanı manuel modda kullanılabilir. Otomatik modu yeniden etkinleştirmek için, Ⓐ tuşuna basın: auto LED lambası yanarak davlumbazın o modda etkin olduğunu gösterir.
Ⓐ	Önceden tanımlı ayarlarda davlumbaz aspirasyon modundadır. **Karbon filtrenin etkinleştirilmesi** – Davlumbaz ilk açıldığında ⏻, Ⓐ tuşuna 5 saniye basın. Etkinleştirdikten sonra simgenin yanması karbon filtrede (koku giderici) bakım yapılması gerektiği anlamına gelir. Yağ filtresinin temizlenmesiyle ilgili bildirim LED lambayla gösterilir ve bu özellik daima etkindir. **Karbon filtrenin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi** Filtre bakımını yaptıktan sonra: – − tuşuna 5 saniye basın - Yağ filtresi LED lambası söner ve geri sayım yeniden başlatılır. – + tuşuna 5 saniye basın - Koku giderici filtre LED lambası söner ve geri sayım başlatılır.
	YOĞUN hızının ayarlanması Bu ayar 5 dakika çalışacak şekilde zaman ayarlıdır. Bu süre dolduğunda, sistem otomatik olarak daha önce ayarlanan hıza döner.

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 bölgeleri	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 vınıltı (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 yiyecekle doldurulduğunda kaybolur.

Çıtırtı
Bu ses, tencere birden çok malzeme katmanının birbirinin üstüne bindirilmesinden oluştuğunda ortaya çıkar ve farklı metallerin buluştuğu 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 H 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. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	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-ER47-EA-EH	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorun 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 tanıtma plakasında verilmektedir. Tanıtma 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: **FMA 8391 HI**

Cihazın altına uygulanan tanıtma 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	FMA 8391 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 161
УПОТРЕБА 164
ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ 164
ИЗИСКВАНИЯ ЗА ТАБЛАТА 165
ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ 166
ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ 166
ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА 167
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ 167
ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ 168
ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ 168
ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ 171
ФУНКЦИЯ АСПИРАТОР 171
ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТ-ТА 172
РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕН-ДЖЕРИ 173
РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ 174
ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ 175
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ 175

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.
- Свързването 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 нагорещяват изключително много по време на използване. Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да се държат настрани, 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

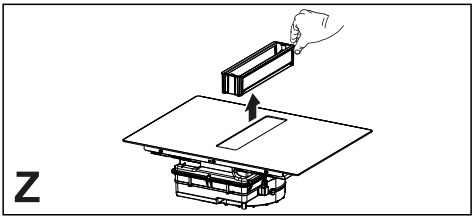
рециклирането на този продукт, свържете се с Общината, местния център за изхвърляне на отпадъци или с магазина, в който е бил закупен продукта.

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: нагрятото 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

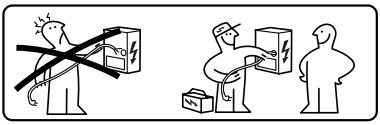
- Почиствайте плота след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на 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 е отделяне.
- Кухненският модул трябва да разполага с достатъчно пространство за електрическото свързване на уреда. Стенните модули над уреда трябва да са на достатъчно разстояние, за да се осигури необходимото място за удобна работа.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние винаги съответства на указанията, посочени на монтажните чертежи.
- Минималното разстояние между монтирания уред и задната стена е посочено на на фигурата за инсталиране на уреда за вграждане (150 mm за страничната стена, 40 mm за задната стена и 500 mm за стенни шкафове, монтирани над него. Поради ергономични съображения се препоръчва минимално разстояние от 1000 mm).
- За да се избегне проникването на течности между ръба на плота на печката и работния плот, преди монтирането трябва да се постави приложеният адхезивен уплътнител по целия външен ръб на плота на печката.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).
- Този уред разполага с една връзка от типа "Y", препоръчва се употребата на кабел за захранване H05V2V2-F от 5 x 2,5 mm^2, връзка МОНОФАЗНА и ДВУФАЗНА: минимално сечение на проводниците: 2,5 mm^2. 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 никой от кабелите!

ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакински уреди

Символът ▬ върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електрическа и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Уредът отговаря на изискванията на директива 2012/19/ЕС за намаляване на използването на опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и изхвърлянето на отпадъци.

Изхвърляне на опаковъчни материали

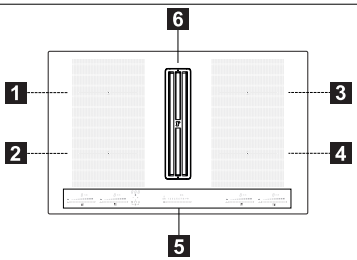
Материалите със символа ♲ могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Енергоспестяване

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневното готвене.

- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходима.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



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
1 + 2	Зона за готвене подлежаща на 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

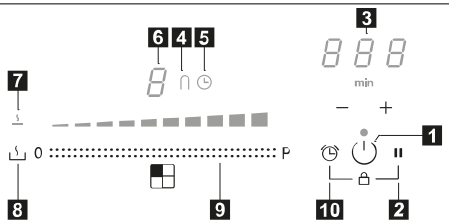
Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд върху плота за готвене. 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 U.

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е функция за безопасност; която показва, че повърхността на зоната за готвене е все още с температура над 50 °C и следователно има опасност от изгаряне при докосване с голи ръце. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва H.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.
2	Бутон на функция Пауза
3	Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
4	Символ на функцията “мост”
5	Символ на таймер
6	Индикатор за нивото на мощност
7	Символ на функция Топене
8	Бутон на функция Топене
9	Клавиатура за прехвърляне
10	Бутон на функция Таймер

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак 8. Цифрата светва по-интензивно, за да потвърдите операцията.
Когато върху една от 4 зони за готвене се постави съд за готвене, готварският плот го засича автоматично и светва съответната цифра, за да го активира.

Ако върху готварския плот няма готварски съдове или други предмети, цифрите не се виждат.
На панела за управление, функциите, които могат са се избират, винаги са видими, но светят с ниска интензивност. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота, като използвате ⏻ или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

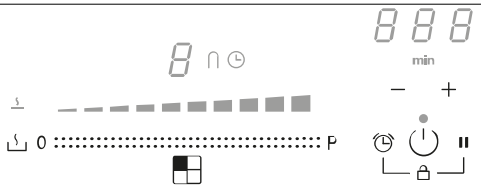
- Свържете плота за готвене към домашната мрежа на захранване (това трябва да се извършва при всеки достъп до менюто).
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифрите се изключат отново, натиснете и задръжте натиснати ⏲ и ‖ за 4 секунди, докато клавиатурите за превъртане вляво светнат.
- Натиснете и задръжте едновременно натиснати за 4 секунди двете клавиатури за превъртане отляво, докато 3-те цифри за управление покажат " CF6 ".
- Натиснете, ‖ докато се появи "PHA ".
- Натиснете последната клавиатура отляво, за да изберете правилната настройка.

Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на клавиатурата за прехвърляне	KW	Забележки
0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжте натиснати ⏲ и ‖.

ФУНКЦИИ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ



Блокиране	Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене.
	За да активирате/деактивирате: натиснете − + +.

Заключване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда
	За да активирате: натиснете ⏻, натиснете и отпуснете едновременно ⏰ + ‖ и след това повторно ⏰. Всички знаци показват L. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
	За да деактивирате: натиснете ⏻, натиснете и отпуснете едновременно ⏰ + ‖ и след това повторно ‖. Всички цифри, които показват L изчезват. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
Усилване на мощността	Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 10 минути.
	За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "Boost" (усилвател) на клавиатурата за прехвърляне. Съответният знак показва P.
	За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на клавиатурата за прехвърляне.
Таймер на зоните за готвене	Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време. Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.
	За да активирате: включете плота за готвене и изберете една от 4-те зони за готвене, след което натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Символът ⏲ на зоната за готвене се осветление. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене. Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.
	За да деактивиране: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").
Таймер (общ)	Таймер с аларма за обща употреба.
	За да активирате: включете плота за готвене, след това натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене. Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.
	За да деактивиране: изчакайте, докато обратното броене завърши или занулете стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и занулете с "-").
Функция Топене	За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете ∫. Знакът на избраната зона показва U.
	За деактивиране: натиснете ∫ или натиснете ⏻.

Функция Пауза	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. По време на паузата, всички цифри показват II за да сигнализират, че: - Не се произвежда електрическа енергия в нито една от зоните за готвене. - Всички функции и таймерът са деактивирани.
	За активиране: при работещ плот за готвене натиснете и задръжте II за поне 1 секунда.
	За да изключите: Натиснете и задръжте натиснат II за поне 1 секунда и плъзнете пръста си от минимум до максимум по дължината на клавиатурата за прехвърляне, която показва анимация.
Функции на Извикване	Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване, използвайки бутон ⏻.
	При изключен плот за готвене, за да възстановите настройките, натиснете ⏻ в рамките на 6 секунди, след което натиснете II в рамките на 6 секунди. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.
	Когато плотът за готвене е изключен, ако не се включи отново в рамките на 6 секунди, се губят предишните настройки на функциите.
Функция Нагряване	Тази функция се използва за загряване на тенджера на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:

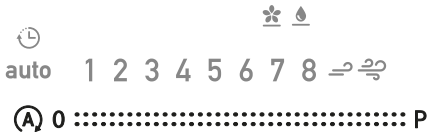
Ниво на мощност	Таймер (секунди)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Не е налично
Boost (усилвател)	Не е налично

	Изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете и задръжте натисната за 3 секунди избраната стойност (1 до 8) на клавиатурата за прехвърляне. Плотът за готвене ще има пик на максимална мощност за период от време, който варира в зависимост от предварително зададената мощност на готвене, след което ще се върне към стойността, зададена в началото.
Комбиниран режим (функция "мост")	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно. Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно.
	За да активирате: натиснете едновременно двете клавиатури отляво, докато една цифра показва 0 и символът ∩ светне. За да настроите мощността на използваемата зона в комбиниран режим, използвайте последната клавиатура за превъртане в ляво. И в двете зони на готвене символът ∩ светва.
	За деактивиране: едновременно натиснете бутоните, използвани за активиране на функцията "мост", докато символите изчезнат.
	Важно! Плотът за готвене автоматично разпознава наличието на по-голям съд, заемащ две зони за готвене, но ще управлява зоните самостоятелно, освен ако не е активирана функцията "мост".

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Рьощи (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.

0 ..... P	Избор на мощност на аспирация. Увеличаване/намаляване на скоростта (мощност) на аспирация.

Активиране/деактивиране на автоматична функция (за точно определена настройка се активира автоматичният режим).

Чрез докосване (натискане) на лентата за избор на аспиратора, автоматичният режим се деактивира и е възможно вентилаторът на екстрактора да се използва в ръчен режим.

За да се активира отново автоматичният режим, натиснете бутона Ⓐ: LED индикаторът auto ще се включи за да покаже, че аспираторът е активиран в този режим.

По подразбиране аспираторът е настроен на режим отвеждане.

Активиране на филтъра с въглен

– При първо включване на аспиратора ⏻, натиснете за 5 секунди бутон Ⓐ.

Ⓐ

След активиране иконата светва, за да покаже, че трябва да се извърши обслужване на филтъра (срещу миризми) с активен въглен .

Сигнализациите, отнасящи се за почистване на филтъра за мазнини, визуализирани с LED , са винаги активирани.

Възстановяване и повторно активиране на филтъра с активен въглен

След като сте извършили обслужване на филтъра:

– натиснете за 5 секунди бутона − - LED индикаторът на филтъра за мазнини изгасва и обратното отброяване започва отново.

– натиснете за 5 секунди бутона + - LED индикаторът на филтъра за миризми изгасва и обратното отброяване започва отново.

Настройка на скорост ИНТЕНЗИВНА

Тази настройка е със зададено време на работа 5 минути. След като това време изтече, системата се връща автоматично към по-рано зададената скорост.

ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Този уред има функция на електронно управление на мощността.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W между комбинираните зони за готвене (лява страна и дясна страна) като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

За целта общата мощност се следи непрекъснато и се намалява, когато е необходимо. Ако не е възможно да се осигури общата изисквана мощност, един контролен елемент понижава поради предварително определена стойност мощността на друг елемент за готвене на ниво, непосредствено под съответната му крива на мощност. за да се гарантира, че консумацията на ток не се превишава 16 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 плотът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота. Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Нормални шумове при функциониране на плота за готвене

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета. Тези електромагнитни полета генерират топлина директно върху дъното на съда. Тенджерите и тиганите могат да издават различни шумове или вибрации, в зависимост от начина, по който са произведени.

Тези шумове може да са:

Леко бръмчене (подобно на шум от трансформатор)

Този шум се появява при готвене с високо ниво на топлина и се определя от количеството енергия, предавана от плота на съдовете. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи.

Леко свирене

Този шум се появява, когато съдът е празен, и спира веднага щом бъде напълнен с вода или храна.

Пращене

Този шум се появява при съдове, направени от много слоеве различни материали, и се предизвиква от вибрациите на повърхностите, в които се срещат различните материали. Шумът идва от съдовете и може да варира според количеството храна и използвания метод на приготвяне.

Силно свирене

Този шум се появява при съдове, направени от слоеве различни материали, а също когато те се използват при максимално ниво и върху две зони за готвене. Шумът ще престане или ще намалее, когато нивото на топлина се понижи

Шумове от вентилатор

За да работи правилно електронната система, температурата на зоната на готвене трябва да се регулира. За тази цел плотът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва, за да се намали и регулира температурата в електронната система. Вентилаторът може да продължи да работи и след изключването на уреда, ако има индикация, че температурата на плота за готвене все е твърде висока и на дисплея се показва H.

Ритмични звуци като тиктакане на часовник
Този шум се появява само когато работят най-малко три зони за готвене и изчезва или намалява, когато някои от тях се изключат.

Описаните шумове са нормални за индукционната технология и не се считат за дефекти.

РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Решение
"Звукова сигнализация при включване. Не се визуализира код за грешка"	Аспираторът не изпълнява командата	Повреда или лошо свързване на LIN кабела на електронната платка на аспиратора	Проверка на свързването/подмяна на кабела LIN
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджера, 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 тенджера. 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 тенджера. Не затопляйте празни съдове.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджера. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджера. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.

E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.		

ПОДДРЪЖКА - РЕМОНТ И СЪОТВЕТСТВИЕ

- Техническото обслужване на електрическите компоненти трябва да се извършва само от производителя или от сервизни 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: **FMA 8391 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

МОДЕЛ	FMA 8391 HI
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	7,62 Kw (основна настройка)
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	4,72 kW
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,72 kW

МОДЕЛ	FMA 8391 HI
Обща максимална мощност (плот + аспиратор)	3,02 kW

Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Тегло на уреда	21 kg
Брой на зоните за готвене	4
Източник на топлина	индукция

محتويات

معلومات بشأن السلامة 176
الاستعمال 178
التنظيف والصيانة 178
اشتراطات قطع الأثاث 179
التوصيل الكهربائي 180
الجوانب البيئية 180
وصف المنتج 180
لوحة التحكم 181
الحد من القدرة 181
وظائف موقد الطهي 182
جدول الطهي 183
وظائف الشفاط 184
وظيفة إدارة القدرة 185
دليل استخدام الأواني 185
حل المشاكل 186
الصيانة - الإصلاح والمطابقة 186
البيانات التقنية 187

معلومات بشأن السلامة

- من أجل سلامتكم الشخصية ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والتشغيل. احتفظ دائمًا 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 فني 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 بأيدٍ مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- يجب ألا يتعرض الجهاز أبدًا للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- حافظ على مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
- لا تستخدم مهايئات التيار أو مشتركات أو كابلات إطالة لتوصيل الجهاز.
- لا تقف على الجهاز، نظراً لأن ذلك قد يُتلفُه.
- 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 قِبل من يفتقرون للخبرة والمعرفة، طالما تم الإشراف عليهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قِبل من يفتقرون 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 تُدمَج وسائل الفصل في الكابلات الثابتة وفقًا 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 تأرضياً 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 قِبل السلطات المحلية.
- عندما يُستخدم هذا الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة تعمل بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا ينطبق على الأجهزة التي تفرّغ الهواء في الغرفة فقط)، فإنه يجب توفر تهوية كافية في الغرفة من أجل تجنب التدفق العكسي لغازات العادم.
- نظِّف واستبدل المرشحات بعد الفترة الزمنية المحددة (لتجنب خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.
- يجب الالتزام باللوائح المتعلقة بطرد الهواء.
- يجب عدم طرد الهواء في مدخنة تستخدم لتصريف الأدخنة من أجهزة منزلية تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (لا يسري هذا التحذير على الأجهزة التي تطرد الهواء في الغرفة فقط).
- عند تشغيل جهاز الطهي هذا في نفس الوقت مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء، فيجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار)، من أجل تجنب أن يقوم جهاز الطهي بإعادة شفط الأدخنة إلى الغرفة.
- يمكن أن تؤثر شفاطات المطبخ وأنظمة الشفط الأخرى لأدخنة الطهي تأثيراً سلبياً على التشغيل الآمن للأجهزة الكهربائية المنزلية التي تعمل بالغاز أو بأنواع الوقود الأخرى (بما في ذلك الأجهزة الموجودة في غرف أخرى) بسبب التدفق العكسي لغازات الاحتراق. ربما تكون هذه الغازات قادرة على التسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط أو مروحة شفط لأدخنة الطهي، يجب اختبار تشغيل الأجهزة التي تعمل بالغاز المسال بواسطة خبير لضمان عدم حدوث تدفق عكسي لغازات الاحتراق.
- أنظمة الحث في هذه المواقد 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 طبيبهم 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 تُتلف الوصلات المصنوعة من السليكون.

⚠ يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. توخَّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقاومات. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً، ما لم يتم الإشراف عليهم على نحوٍ مستمر.

⚠ تحذير: في حالة تشقق السطح، أطفئ الجهاز ولا تقم بتشغيله لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.
- لا تُسند أشياءً معدنية مثل السكاكين والشوك

والملاعق 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 أشياءً على أسطح الطهي.

⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. تجب 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 أبدًا إطفاء الحريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب، على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية حريق.

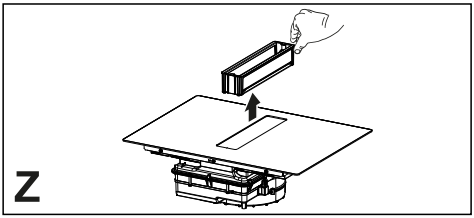
- لا يجب أبدًا تركيب الجهاز خلف باب من أبواب الديكور، لتجنب السخونة المفرطة له.
- يشير الرمز الموجود على المنتج أو على عبوته بأنه لا يجوز التخلص من المنتج كنفايات منزلية عادية. يجب منح المنتج المطلوب التخلص منه إلى مركز جمع نفايات مخصص لإعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بمكتب البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

الاستعمال

- جهاز الشفط مصمم حصرًا للتخلص من روائح الطهي في الاستخدام المنزلي.
- في أي حالٍ من الأحوال، لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمِّم 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.
- 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 تُقطِّع أو تُحضر الطعام على السطح ولا تدع أشياءً صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.

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 تكرارًا إذا كان الاستخدام شديد الكثافة، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق. لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق. (Z).



توصيات عامة

- لا تستخدم أبدًا الإسفنجات الكاشطة أو الصوف الفولاذي أو حمض المرياتيك أو منتجات أخرى قد تخدش السطح أو تترك علامات عليه.
- لا يجب تناول الأطعمة التي تسقط بشكل عرضي أو تترسب على السطح أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية للموقد.

تنظيف الجهاز

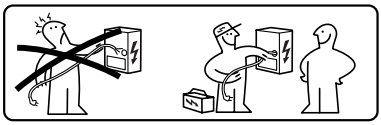
- نظف الموقد بعد كل استخدام لتفادي تفحم أية بقايا من الطعام. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيدًا من الجهد.
- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواقية.
- أزل الأوساخ المترسبة، على سبيل المثال، الحليب الفائر 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، المربى 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 نظِّف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

اشتراطات قطع الأثاث

بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، الخ) السارية في بلد الاستخدام!

- لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز وسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.
- بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو بقشرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد 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 يظل دائمًا على النحو المبين في أشكال التركيب.
- يُشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المُركَّب والجدار الخلفي في شكل تركيب بالجهاز الغاطس (150 مم عن الجدار الجانبي، 40 مم عن الجدار الخلفي و 500 مم عن أي وحدات معلقة. لأسباب مريحة، نوصي بمسافة لا تقل عن 1000 ملم).
- من أجل منع تسرب السائل بين حافة الموقد وسطح العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

التوصيل الكهربائي



تحذير: يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قِبل 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 5 × 2.5 مم^2 وتوصيل أحادي الطور وثنائي الطور: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: 2,5 مم^2. 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!

الجوانب البيئية

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

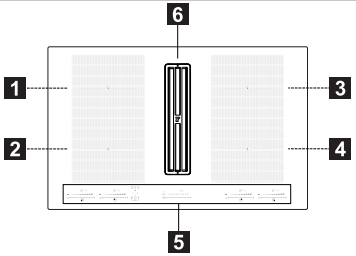
المواد التي تحمل الرمز قابلة لإعادة التدوير. تخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

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



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
1 + 2	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.

المؤشرات

الكشف عن وجود أواني

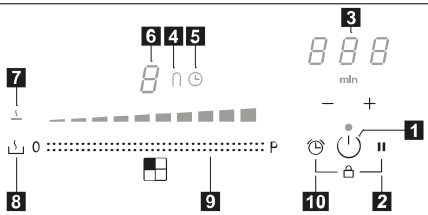
تم تجهيز كل منطقة طهي بنظام يكتشف وجود إناء على سطح الطهي. نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات

قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الطهي بالحث. إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز U.

مؤشر الحرارة المتبقية

مؤشر الحرارة المتبقية هو وظيفة للأمان ويشير من أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 50 درجة مئوية، وبالتالي يمكن أن يسبب حروقًا إذا تم لمسه بالأيدي العارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى H.

لوحة التحكم



1	موقد/مطفأ
2	مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت
3	التحكم بالمؤقت ومؤشر وقت الطهي
4	رمز وظيفة "الجسر"
5	رمز المؤقت
6	مؤشر مستوى القدرة
7	رمز وظيفة الإذابة
8	مفتاح وظيفة الإذابة
9	لوحة مفاتيح بالتمرير
10	مفتاح وظيفة المؤقت

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي 8. يُضيء الرقم إضاءة أكثر سطوعًا لتأكيد التشغيل.
عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الأربع، يكتشف الموقد وجوده تلقائيًا، ويُضيء الرقم المقابل لتفعيله.

في حال عدم وجود أي أوانٍ أو أغراض أخرى على الموقد، لن تظهر الأرقام.
في لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار دائمًا مرئية، ولكنها تُضاء بإضاءة منخفضة اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.

الحد من القدرة

عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على السعات الفعلية للنظام الكهربائي المنزلي.

إن لم يكن ذلك ضروريًا، يجوز إشعال الموقد مباشرةً باستخدام ⏻ أو، بدلاً من ذلك، اتبع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

- قم بتوصيل الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).
- تضيء جميع الأرقام لبضع ثوان.
- بمجرد أن تنطفئ الأرقام من جديد، اضغط واستمر في الضغط على ⏲ و ⏸ لمدة 4 ثوانٍ حتى تضيء لوحتا المفاتيح المنسدلتان على اليسار.
- اضغط واستمر بالضغط بالتزامن لمدة 4 ثوانٍ على كلتا لوحتي المفاتيح المنسدلتين على اليسار، حتى تشير أرقام التحكم الثلاثة إلى "CF6".
- اضغط على ⏸ حتى ظهور " PHA ".
- اضغط على لوحة المفاتيح الأخيرة على اليسار لاختيار الضبط الصحيح.

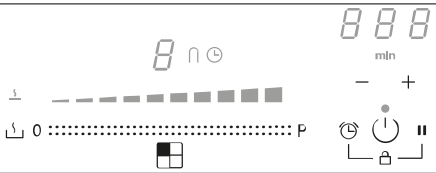
انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

القيمة الواردة على لوحة المفاتيح المنسدلة	كيلووات	ملاحظات
0	7.4	الضبط الأولي القياسي
1	4.5	

2	3.5
3	2.8

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد بالضغط مع الاستمرار على ⏲ و ||.

وظائف موقد الطهي



قفل	من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد. من أجل التنشيط/التعطيل: اضغط على − + + .
جهاز أمان الأطفال	تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز من أجل التنشيط: اضغط على ⏻, ثم اضغط وحرر في نفس الوقت ⏲ + || ومن ثم مجدداً ⏲. تشر جميع الأرقام إلى L. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ. من أجل التعطيل: اضغط على ⏻, ثم اضغط وحرر في نفس الوقت ⏲ + || ومن ثم مجدداً || . تختفي جميع الأرقام التي تشير إلى L. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.
وظيفة التعزيز	يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 10 دقائق بحدٍ أقصى. من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الأربعة واختر قيمة "التعزيز" على لوحة المفاتيح المنسدلة. يشير الرقم المقابل إلى P. من أجل التعطيل: اختر إحدى القيم الممكنة الأخرى على لوحة المفاتيح المنسدلة.
مؤقت مناطق الطهي	يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط. يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها. من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد واختر إحدى مناطق الطهي الأربع، ثم اضغط على "+" و"-" لضبط المؤقت. يضيء الرمز ⏲ الخاص بمنطقة الطهي. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقًا للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت. لا تلمس شيئًا لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط. من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بالتصفير بواسطة "-"). مؤقت مع إنذار للاستخدام العام. من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد، ثم اضغط على "+" و "-" لضبط المؤقت. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقًا للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت. لا تلمس شيئًا لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط. من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" وقم بالتصفير بواسطة "-").
المؤقت (عام)	
وظيفة الإذابة	من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على ⏲. يشير رقم المنطقة المختارة إلى U. من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على ⏲ أو اضغط على ⏻.

وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصفير جميع الوظائف. أثناء الإيقاف المؤقت، تبين جميع الأرقام من أجل الإشارة إلى: - لا يتم إنتاج طاقة في أية منطقة من مناطق الطهي. - يتم تعطيل جميع الوظائف والمؤقت.
	من أجل التنشيط: أثناء تشغيل الموقد، اضغط واستمر بالضغط على لمدة 1 ثانية على الأقل.
	من أجل التعطيل: اضغط واستمر بالضغط على لمدة 1 ثانية على الأقل ومرّر إصبعك من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسمًا متحركًا.
وظيفة الاستدعاء	تُستخدم هذه الوظيفة من أجل استدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المتعمد باستخدام .
	والموقد مطفأ، من أجل استعادة الإعدادات، اضغط على خلال 6 ثوانٍ، ثم اضغط على خلال 6 ثوانٍ. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.
	عندما يكون الموقد مطفأ، إذا لم يتم إعادة تشغيله خلال 6 ثوانٍ، ستُفقد إعدادات الوظيفة السابقة.
وظيفة التسخين	تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قوة من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول:

مستوى القدرة	المؤقت (ثواني)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	غير متاح
التعزيز	غير متاح

	اختر إحدى مناطق الطهي الأربع واضغط واستمر بالضغط على القيمة المختارة لمدة 3 ثوانٍ (من 1 إلى 8) على لوحة المفاتيح المنسدلة. سيعمل الموقد بذروة طاقة قصوى لفترة زمنية تختلف بناءً على قدرة الطهي المضبوطة مسبقًا، ثم سيعود إلى القيمة المضبوطة في البداية.
الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")	تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع. مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي حصرًا تلك الموجودة على اليسار وعلى اليمين.
	من أجل التنشيط: اضغط بالتزامن على كلتا لوحتي المفاتيح على اليسار حتى يشير الرقم إلى ويضيء الرمز . من أجل ضبط قدرة المنطقة القابلة للاستخدام في الوضع المجمع، استخدم لوحة المفاتيح المنسدلة الأخيرة على اليسار. في كلتا منطقتي الطهي، يضيء الرمز .
	من أجل التعطيل: اضغط بالتزامن على المفاتيح المستخدمة لتنشيط وظيفة "الجسر"، حتى يختفي الرمزان.
	هـــام! يتعرف الموقد أوتوماتيكياً على وجود مقلاة أكبر تشغل منطقتي طهي، ولكنه سيدير المنطقتين بطريقة مستقلة ما لم يتم تنشيط وظيفة "الجسر".

جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تُستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات

3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التثخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التثخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرونة، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روستي)، العجة، الأطعمة المقلية بالبقسماط، 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

يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والشفاط والمؤقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.

0 P	اختيار قدرة الشفط. زيادة/تخفيض سرعة (قدرة) الشفط.
A	تنشيط/تعطيل وظيفة أوتوماتيكية (افتراضياً يتم تنشيط الوضع الأوتوماتيكي). بواسطة لمس (الضغط على) شريط اختيار الشفاط، يتم تعطيل الوضع الأوتوماتيكي ومن الممكن استخدام مروحة الشفط في الوضع اليدوي. من أجل إعادة تنشيط الوضع الأوتوماتيكي، اضغط على المفتاح A : سيضيء مصباح LED auto للإشارة إلى أن الشفاط نشط في ذلك الوضع. في الضبط الافتراضي، يكون الشفاط في وضع الشفط. **تنشيط مرشح الكربون** – عند التشغيل الأول للشفاط ⏻، اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح A. بعد التنشيط، ستشير إضاءة الأيقونة إلى أنه من الضروري إجراء صيانة مرشح الكربون (المانع للروائح) . الإشارات المتعلقة بتنظيف مرشح إزالة الدهون، المعروضة بواسطة مصباح LED ، تكون مفعلة دائمًا. **استعادة وإعادة تنشيط مرشح الكربون** بعد إجراء صيانة المرشح: – اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح — - سينطفئ مصباح LED الخاص بمرشح إزالة الدهون وسيتم إعادة تشغيل العد التنازلي. – اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح + - سينطفئ مصباح LED الخاص بمرشح إزالة الروائح وسيتم إعادة تشغيل العد التنازلي.
	ضبط السرعة الكثيفة هذا الضبط موقوت للتنشيط لمدة 5 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقًا.

وظيفة إدارة القدرة

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.

في هذه الحالة، يكتشف المولد الأمر الأخير الذي يمتلك الأولوية الأعلى المُرسَل من واجهة المستخدم ويقلل، إن لزم الأمر، الإعدادات المنشطة مُسبقًا لعنصر طهي آخر.

كما يتم تنشيط وظيفة إدارة القدرة أولاً عند اكتشاف وجود إناء على عنصر الطهي.

مثال:

بالنسبة لمنطقة الطهي 1، إذا تم اختيار مستوى القدرة الإضافي (التعزيز) (P)، فلن يكون من الممكن أن تتجاوز منطقة الطهي 2 في نفس الوقت مستوى القدرة 9 وسيتم الحد منها أوتوماتيكياً."

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

لا تستخدم إلا الأواني ذات القاع المصنوع من مادة حديدية مغناطيسية مناسبة للاستخدام على مواقد الحث:

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكربون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألمونيوم 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 أيضًا تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقًا، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائمًا الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكلٍ 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 نحوٍ صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائمًا منطقة الطهي التي تتوافق على نحوٍ أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي	قطر قاع الإناء	
	الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)
الجمع الأيسر/الأيمن	190 مم	230 مم
المناطق المنفردة اليسرى/اليمنى	110 مم	190 مم

أواني/مقالي فارغة أو بقاع رفيع

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرفيع على سطح الطهي لأن ذلك لن يسمح لك بالتحكم في درجة الحرارة أو إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائيًا إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جدًا، 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. تُولِّد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة خفيفة (مثل ضوضاء المحوّل)
يتم إنتاج هذا الضجيج عند الطهي بمستوى حرارة مرتفع ويتم تحديده بواسطة كمية الطاقة المنقولة من سطح الطهي إلى الأواني. تنتهي الضوضاء أو تنخفض عندما ينخفض مستوى الحرارة.

همسة طفيفة
تصدر هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغًا وتتوقف بمجرد ملء الوعاء بالماء أو الطعام.

كركرة
تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوصة فوق بعضها البعض وتنتج عن

اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر الضوضاء من الأواني ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

همسة عالية

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من مواد مختلفة مرصوصة 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 بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة الموقد لا تزال مرتفعة للغاية وتعرض الشاشة 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.

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 السيء له على البطاقة الإلكترونية للشفاط	فحص التوصيل/استبدال كابل LIN
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثوانٍ.	تم الكشف عن تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم.
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإناء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية. درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. استخدم إناءً مناسبًا. لا تقم بتسخين الأواني الفارغة.
E3	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء غير مناسب. يفقد الإناء خصائصه المغناطيسية ويمكن أن يتسبب في إلحاق أضرار بموقد الحث.	استخدم إناءً مناسبًا. يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوان ويمكن استخدام منطقة الطهي مجددًا. 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.	نظِّف المروحة وأزل أية أجسام غريبة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-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

- 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.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (المنتج/الكود)

- الرقم المسلسل (S.N.)

تُذكر هذه المعلومات على اللوحة التعريفية. اللوحة التعريفية مثبتة في الجزء السفلي من الجهاز.

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014

المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

البيانات التقنية

تحديد وتعريف المنتج
نوع: **4300**
الموديل: **FMA 8391 HI**

قم باستشارة لوحة التعريف الموجودة في الجزء السفلي من المنتج.
تقوم الشركة المصنعة بتحسين منتجاتها بشكل مستمر. لهذا السبب، يمكن أن يتغير النص والرسوم التوضيحية الخاصة بتعليمات الاستخدام هذه دون إشعار مسبق.

يتوفر المزيد من المعلومات بشأن البيانات الفنية على الموقع: www.franke.com

الطراز	FMA 8391 HI
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	7,62 كيلوواط (الضبط الأساسي)
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	4,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,02 كيلوواط

المعيار	القيمة
جهد/تردد التغذية الكهربائية	220-240 V, 50 Hz; 2N~ 380-415 V, 60 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
وزن الجهاز	21 كجم
عدد مناطق الطهي	4
مصدر الحرارة	الحث

© Franke Technology Trademark Ltd.,Switzerland 991.0713.149_07 - D000000009593_06 - 250919

franke.com