

## FMA 8381R HI

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

NO	.....	3
DA	.....	18
FI	.....	32
UK	.....	47
LT	.....	62
LV	.....	77
ET	.....	92
CS	.....	107
SR	.....	121
HU	.....	136
HR	.....	151
RO	.....	166
AR	.....	181

## INNIHOLD

SIKKERHETSINFORMASJON .....	3	TILBEREDNINGSTABELL .....	12
BRUK .....	5	AVTREKKSFUNKSJONER .....	12
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....	5	EGENDEFINERT BRUKERMENY .....	13
KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL .....	6	FUNKSJON FOR STYRING AV EFSEKTNIVÅ .....	14
ELEKTRISK TILKOBLING .....	7	VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER .....	14
MILJØASPEKTER .....	7	PROBLEMLØSNING .....	15
BESKRIVELSE AV PRODUKTET .....	8	VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAM- SVAR .....	16
BETJENINGSPANEL .....	8	TEKNISKE DATA .....	16
EFFEKTBEGRENSER .....	9		
PLATETOPPFUNKSJONER .....	10		

## SIKKERHETSINFORMASJON

- For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhendelse til tredjepart. Brukere må være godt kjent med apparatets funksjoner og sikkerhetsegenskaper.
- Tilkobling av ledninger må gjøres av en faglært tekniker.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet på innsiden av produktet.
- ADVARSEL: Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet (hvis den finnes).
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ikke bruk adaptere, grenuttak eller skjøteledninger for å koble til enheten.
- Apparatet kan ta skade hvis man står på det.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet og farene dette medfører.
- Dette apparatet kan ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, gitt at de ikke blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Hold barn under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren må ikke overlates til barn uten tilsyn.
- Koble til støpslet i en stikkontakt på et tilgjengelig sted som samsvarer med gjeldende forskrifter.
- Utkoblingsinnretninger må være integrert i det faste ledningsnett i


samsvar med gjeldende relevante forskrifter.


- Hvis strømkabelen skades må den skiftes ut av produsenten eller en autorisert representant, eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- For apparater tilhørende Klasse I må du kontrollere at strømmettet i boligen er utstyrt med en korrekt jordingsforbindelse.
- Ikke bruk åpne flammer (fare for antenner).




**ADVARSEL:** Hvis det ikke settes på skruer eller festemidler som er vist i disse anvisningene, kan dette medføre risikoer for elektriske støt.


- Bruk kun skruer og tilbehør som er egnet for apparatet.
- Se til at enheten er blitt installert på en måte som muliggjør frakobling av strømforsyningen, med en kontaktåpning (3mm) som garanterer fullstendig frakobling tilsvarende overspenningskategori III.
- Koble sammen avtrekket og røykkanalen ved hjelp av et rør med diameter på minst 120 mm. Røykkanalen må være så kort som overhodet mulig.
- Angående tekniske og sikkerhetsrelaterte foranstaltninger som må følges for avtrekk av røyk, er det viktig å følge samtlige retningslinjer som er fastsatt av lokale myndigheter.
- Når dette apparatet brukes sammen med et apparat som brenner gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet), må rommet være godt ventilert for å unngå tilbakestrømning av avgass.
- Rengjør apparatet og bytt ut filtrene etter angitt tid (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Alle forskrifter som angår avtrekk av luft må etterfølges.
- Luften må ikke føres inn i en røykkanal som brukes til avtrekk av røyk fra apparater som brukes gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet).
- Når stekeapparater og apparater som forsynes av ikke-elektriske kilder er i funksjon samtidig, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar), for å unngå at røyk suges tilbake i rommet av stekeapparatet.
- Kjøkkenventilatorer og andre røykavtrekksanlegg kan påvirke sikkerhetsfunksjonen til gass- og brennstoffdrevne husholdningsapparater (inkludert apparater seg i andre rom) som følge av retur av forbrenningsgass. Disse gassene kan potensielt forårsake forgiftning med karbonmonoksid. Etter montering av en ventilator eller et røykavtrekk, må funksjonen til apparater som drives av flytende gass testes av en ekspert for å garantere at det ikke finnes noen form for returflyt av forbrenningsgass.
- Induksjonssystemet i disse platetoppene tilfredsstiller kravene i EMC-forskriften og EMF-direktivet og skal i teorien ikke virke forstyrrende på andre elektroniske enheter. Brukere av pacemaker eller andre elektroniske apparater må kontakte lege eller produsenten av utstyret for å finne ut om de er tilstrekkelig motstandsdyktige.
- Før man foretar elektrisk tilkobling må man lese kapittelet ELEKTRISK TILKOBLING.
- Frityrkokere må overvåkes konstant når de er i bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke sett kjeler og stekepanner langs kanten, da dette kan skade silikontettingen.


 Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk. Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand, gitt at de ikke holdes under konstant oppsyn.

 ADVARSEL: Hvis overflaten har skraper må man slå av apparatet og ikke slå det på, for å unngå risiko for elektriske støt.

- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.
- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

 ADVARSEL: Brannfare: ikke legg gjenstander på stekeflaten.

 OBS! Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

 ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Man må aldri slukke branner med vann, men slå av apparatet og deretter dekke til falllem, for eksempel med et lokk eller brannteppe.

- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør. Dette for å forhindre at overoppheting.
- Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke kan kastes som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et avfalls- eller gjenbrukssenter som spesialiserer seg på resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller upassende håndtering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte kommunale myndigheter, lokal avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

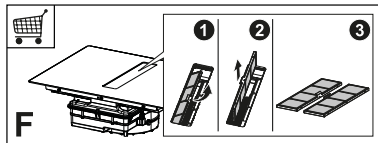
## BRUK

- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlaging i vanlige husholdninger.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør for å forhindre at det overopphetes.
- Ikke stig opp på apparatet. Dette kan føre til skade.
- For å unngå å skade silikonfugene, må du ikke plassere varme kokekar på rammen.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

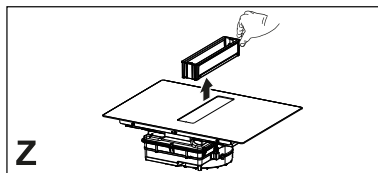
- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.
- Hvis karbonluktfilteret medfølger og er av type (F) (følg monteringsanvisningene) kan det regenereres. Luktfilter med aktivt

karbon kan renses og regenereres hver 3-4 måned (eller oftere hvis hetten er gjenstand for intensiv bruk), opp til maksimalt 8 regenereringssykluser (ved spesielt intensiv bruk anbefales det at man ikke overstiger 5 sykluser). Kontakt kundeservice for bestilling av nytt filter (F).



### Regenereringsprosedyre:

- Vask filteret i oppvaskmaskinen på MAX 70°, eller for hånd i varmt vann uten bruk av slipende svamper (ikke bruk oppvaskmidler!).
- Tørk i stekeovnen på MAX 70° i 2 timer (vi anbefaler å lese stekeovnens bruksveiledning og monteringsinstruksjoner nøye).
- Fettfiltrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskin (Z).



### Generelle anbefalinger

- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.

## KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående

- Matvarer som ved et uhell faller ned på eller legger seg på overflaten, eller på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen, må ikke konsumeres.

### Rengjøring av enheten

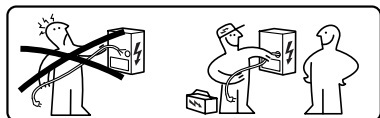
- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.
- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
- Fjern herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
- Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

lavspenningsinstallasjoner og brannvernkrav følges nøye.

- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 °C). Bruk av uegnet materiale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.
- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger. Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.

- Bruk av dekorative pyntelister i tettfibret treverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.
- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggeneheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

## ELEKTRISK TILKOBLING



**⚠ ADVARSEL:** Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en autorisert installatør.

- Følg koblings skjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-type tilkobling. Det anbefales å bruke en H05V2V2-F forsyningskabel på  $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ , ENFASE og TOFASE forbindelse: minimalt

ledertverrsnitt:  $2,5 \text{ mm}^2$ . Utvendig diameter på forsyningskabel: min 8 mm - max 12 mm.

- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i installasjonshåndboken (i samsvar med referansstandardene for nettspenning som gjelder i landet).

**⚠ OBS!** Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!

## MILJØASPEKTER

### Kassering av hvitevarer

Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et senter som spesialiserer seg i resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller på andre måter upassende kassering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

Apparatet er utviklet i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer som brukes i elektrisk og elektronisk utstyr, samt kassering av avfall.

### Kasting av emballasjemateriale

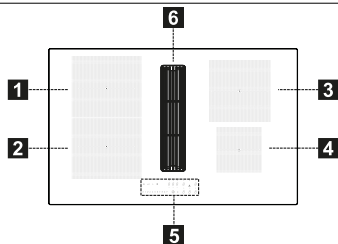
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnede beholdere for gjenvinning.

### Energisparing

Det er mulig å spare energi daglig under steking ved å følge anbefalingene som følger.

- Bruk bare nødvendig mengde når du varmer opp vann.
- Hvis mulig må du alltid dekke til grytene med et lokk.
- Før du aktiverer kokesonen må du posisjonere gryten.
- Plasser de mindre grytene på de minste kokesonene.
- Sett grytene helt i midten på den aktuelle kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde temperaturen i matvarene eller for å smelte dem.

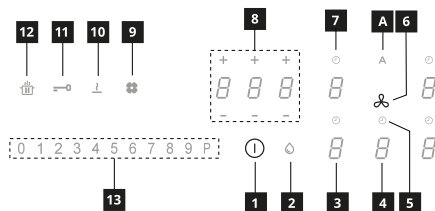
## BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
2	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
3	Enkel kokesone (R.200 mm) 2300 W, med Booster-funksjon på 3000 W
4	Enkel kokesone (R.145 mm) 1400 W, med Booster-funksjon på 1850 W
5	Betjeningspanel
6	Avtreksrist
1+2	Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.

### INDIKATORER

## BETJENINGSPANEL




1	På/Av
2	Metningsindikator for fettfilter
3	Effektnivåindikator for kokesone
4	Effektnivåindikator for avtrekket
5	Timer-kontroll for avtrekk
6	Symbol sone for styring av avtrekk
7	Timer-kontroll for kokesone
8	Sone for styring av Timer-enhet
9	Metningsindikator for karbonfilter
10	Smeltfunksjonstast
11	Blokkeringsfunksjonstast
12	Pausefunksjonstast
13	Glidetaster
A	Auto-funksjonstast

### Gryteindikator


Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen.

Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.

Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet  på skjermen.

### Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur som er lik eller høyere enn 50°C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender. Digit-tasten i den tilhørende

kokesonen indikerer .

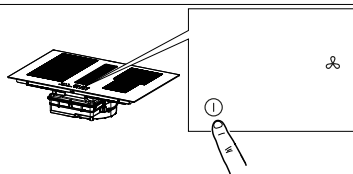
Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten . Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den.

Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.

På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige, men lyser ved lav intensitet. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende symbolet.

## Slå på apparatet:



Trykk på På/Av-knappen i 2 sekunder for å slå på og aktivere platetoppfunksjonene.

På dette tidspunkt er platetoppen påslått, men alle kokesonene og hetten har null effekt. Platetoppen vil slå seg av etter 20 sekunders inaktivitet.

**OBS:** Av sikkerhetsmessige årsaker vil det alltid være mulig å slå av platetoppen ved å bruke På/Av-knappen.

**OBS:** I betjeningspanelet vil alle valgbare funksjoner alltid være de som er opplyste/synlige, og de vil alltid være de eneste som kan aktiveres.

Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

Bekreftelsen gis ved en intens belysning i Digit-tasten.





## EFFEKTBEGRENSER

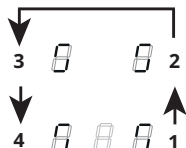
Når du kobler apparatet til strømnettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.


Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke **I**, eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

Koble platetoppen til strømnettet.

1. Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder før de slås av og forblir blinkende .
2. Trykk og hold Digit-tastene  inne til kokesonene viser .
3. Hold inne  og trykk inn Digit-tastene til sonene i retning mot klokken.



Den bakre venstre Digit-tasten viser  og et tall som angir menytypen. Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parameterne som er angitt i valget.

Velg Digit-tast med  og trykk på "8" på effektlinjen.

Velg framre venstre Digit-tast og velg korrekt innstilling.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi på effektlinjen	KW	Merknader
0	7,4	Standard startinnstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	



Når man har stilt inn korrekt verdi bekrefter man valget ved å trykke ned og holde inne **I**.

# PLATETOPPFUNKSJONER



Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet

For å aktivere: Hvis det befinner seg en gryte på platetoppen, må man trykke og hold inne den tilhørende Digit-tasten i 3 sekunder. Hvis det ikke befinner seg noen gryte på platetoppen, holder man inne en av 5 Digit-tastene (ikke synlig) ved siden

av punktet  på venstre side i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 0 til 9 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Alle Digit-tastene viser .

## Barne-sikring

Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.


For å deaktivere: Trykk og hold inne en av 5 Digit-tastene til kokesonene i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 9 til 0 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen.


Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.

Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen. Funksjonen forblir aktiv også hvis platetoppen blir slått av og på.


## Blokkere

Hvis strømmen blir brutt vil funksjonen deaktiveres.

For å aktivere: Trykk og hold inne  i 1 sekund.

For å deaktivere: Trykk på .

Hver kokese kan stilles inn til et ekstra effektnivå i maksimalt 5 minutter.

For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "P" på effektlinjen. Den tilhørende Digit-tasten viser .

## Boost-funksjon

For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på strømlinjen.

Timeren lar deg slå av en bestemt kokese på slutten av den innstilte tiden.

Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.

For å aktivere: Når kokesonen er i bruk, trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-enheten for den enkelte sonen.

De 3 Digit-tastene viser "0 0 0". Trykk på "+" eller "-" for å stille inn nedteiling med timeren.

Timer - Tiende - Minutter

## Timer-enhet for kokesonene

Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte innstastet tid.

Når nedteilingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal. Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast.

Hvis timeren er aktiv i flere kokesoner vil de 3 Digit-tastene alltid vise timeren som er nærmest tidsutløp.

For å deaktivere: Mens kokesonen er i drift trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-funksjonen for den aktuelle sonen.

Still inn de tre Digit-tastene på "0 0 0" ved å ta i bruk "+" eller "-" eller trykke på tasten "På/Av".

---

**Timer med alarm for generell bruk.**


---

For å aktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, eller at noen kokesoner er aktive.

De 3 Digit-tastene som styrer timeren viser "--".

Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og vise "0 0 0".

Trykk på "+" eller "-" for å stille inn nedtelling med timeren.

Timer - Tiende - Minutter

**Timer (generisk)**

Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte inntastet tid.

Når nedtellingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal. Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast.

Gjenta de beskrevne operasjonene for å endre nedtellingsverdien.

For å deaktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, og at ikke noen kokesoner er aktive.

Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og bruk "+" og "-" for å stille inn displayet på "0 0 0"" eller trykke på tasten Av/På.

For å aktivere: Velg en av de 4

kokesonene og trykk på

**Smelte-funksjon**

Digit-tasten for den valgte sonen viser

For å deaktivere: Trykk på eller .

Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:

Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Ikke tilgjengelig
P	Ikke tilgjengelig

**Oppvarmings-funksjon**

For å aktivere, med en gryte stående på platetoppen og kokesonen valgt, trykker man og holder den valgte verdien (fra 1 til 8) på effektlinjen inne i 3 sekunder. Displayet for den tilhørende kokesonen viser "A".

Det er mulig å øke nivået, men en reduksjon vil føre til deaktivering av funksjonen.

Den kan også deaktiveres ved å trykke og holde inne tasten til den aktuelle kokesonen i 3 sekunder.

Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner. Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert innen 10 minutter, slås platetoppen av automatisk.

**Pause-funksjon**

For å aktivere: Med en gryte på platetoppen og kokesone valgt, trykker man og holder inne Pause-




funksjonsknappen i minst 1 sekund.

Alle Display viser .

For å deaktivere: Trykk og hold inne i 1 sekund til den blinker. Trykk på en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder. Funksjonen er deaktivert og platetoppen fortsetter med de forrige innstillingene.

Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling eller plutselig strømavbrudd.

#### Tilbakekallingsfunksjon


Når platetoppen slås av og man slår den på innen 6 sekunder ved å trykke på , vil knappen blinke  i 6 sekunder. Trykk på tasten  for å hente opp de tidligere innstilte funksjonene. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.

Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn.

#### Kombinert modus ("bro"-funksjon)

Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre.

For å aktivere/deaktivere: Trykk på Digit-tastene for venstre kokesone samtidig for å velge de to sonene som skal brokoples.

Digit-tasten  vises for å indikere at funksjonen er blitt aktivert. Den andre Digit-tasten brukes til å stille inn effektnivået.

Når platetoppen/avtrekket slås på, aktiveres som standard hetten i automatisk modus og LED-lampen "A" vil lyse sterkt. Hetten starter opp hvis kokesonenes effekt er større enn "1".

#### AUTO-funksjon "A"

Den deaktiveres ved å trykke på LED-lampen "A" og bekrefte endringen av lysintensiteten, fra intens til svak. Den deaktiveres også ved å trykke på en verdi som er større enn "1" på effektlinjen, bekreftet med endring av intensiteten i LED-lampe "A" fra intens til svak.

Den aktiveres igjen ved å trykke på LED-lampen "A", som så vil skifte til intenst lys.

## TILBEREDNINGSTABELL

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter
7	Lett frityr	Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøttpølser
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pomes frites
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biffer
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

## AVTREKKSFUNKSJONER



Trykk "9" to ganger på effektlinjen for å stille inn INTENSIV hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.

Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

<b>Funksjon For-sin-kelse</b>	Denne funksjonen er bare tilgjengelig hvis Auto-modus er deaktivert. Auto-- modus deaktiveres ved å trykke på "A".
	Trykk på Digit-tasten på avtrekket og angi en hastighet i effektlinjen.
	Trykk på Digit-tasten for å styre timeren som viste "CL", men den vil gå til nedtellingen som allerede er innstilt ved 15 minutter.
	Timer-symbol
	⌚ Etter at man har valgt Digit-tasten til avtrekket, trykker man på Digit-tastene til timeren for å stille inn nedtellingen.
	Symbol for vedlikehold av fettfilter
	Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en LED og er alltid aktivert.
	<b>Tilbakestilling og gjenaktivering av filter</b>
	Etter å ha utført filtervedlikehold:
	Trykk på tasten i 5 sekunder. - Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.

Symbol for vedlikehold av karbonfilter

Som standard befinner hetten seg i avtrekksmodus. Med belastning avslått trykker man på Digit-tastene som styrer hetten for å aktivere avtrekkeren. Trykk på Digit-tasten igjen i 5 sekunder for å:

#### Aktivere karbonfilter:

Symbolet for karbonfilter/luftfilter lyser opp i 1 sekund.



#### Deaktivere karbonfilter:

Symbolet for karbonfilter/luftfilter blinker to ganger.

Når ikonet lyser opp etter aktivering, vil det bety at vedlikehold av karbonfilter/luftfilter er nødvendig.

#### Tilbakestilling og gjenaktivering av karbonfilter

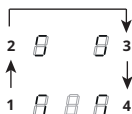
Etter å ha utført filtervedlikehold:

Trykk på tasten i 5 sekunder. - Luftfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.

## EGENDEFINERT BRUKERMENY

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

- Trykk på **1**.
- Trykk og hold inne **1** igjen i 3 sekunder.
- Tasten **1** begynner å blinke.
- Trykk og hold nede **1**: Digit-tastene til kokesonen viser **5**.
- Hold inne **1** og trykk på Digit-tastene til de enkelte kokesonene ved å starte foran til venstre og følge klokkeretningen.



Den bakre venstre Digit-tasten viser vekselvis **5** og et tall fra 2 til 7 som angir menykoden.

Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parameterne som er angitt i valget.

- Trykk på venstre Digit-tast bak.
- Velg et tall på effektlinjen for å få tilgang til menykoden.
- Trykk på venstre Digit-tast foran.
- Velg et tall på effektlinjen for å velge en verdi.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Kode i me-nyen	Beskrivelse	Verdi
----------------	-------------	-------

U2	Meny for regulering av tastevolum.	0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Max
U3	Meny for regulering av Timer-sirenen.	0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Max
U4	Meny for regulering av displayets lysstyrke.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meny for valg av bakgrunnsanimasjon ved nedtelling.	0 - Animasjon deaktivert 1 - Animasjon aktivert
U6	Meny med funksjonsvalg for bruk av gryteindikator.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Meny med funksjonsvalg for endt nedtelling.	0 - Kontinuerlig blinking og avslåing 1 - Ti blink og avslåing 2 - Ett blink og avslåing

- Når korrekt verdi er blitt valgt bekrefter man ved å trykke og holde inne **1** i 2 sekunder.
- For å gå ut av menyen uten å lagre trykker man på **1**.

Hvis det ikke foretas noen operasjoner vil brukermenyen slå seg av etter 1 minutt.

## FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3700 W mellom de kombinerte kokesonene (venstre og høyre side), optimaliserer strømfordelingen og unngår situasjoner med systemoverbelastning.

Til dette formål overvåkes den totale effekten kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å forsyne platetoppen med den totale nødvendige effekten, vil et element redusere effekten til et annet kokeelement til et nivå rett under den respektive effektkurven, for ikke å overskride det totale strømforbruket på 16 A.

I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er blitt sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer om nødvendig innstillingene som tidligere var aktivert for et annet kokeelement.

Effektstyringsfunksjonen aktiveres først når den oppdager tilstedeværelsen av en gryte på kokeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektnivået (boost) (P) er valgt for kokesone 1, kan kokesone 2 ikke samtidig overskride effektnivå 9, og vil derfor automatisk bli begrenset.


## VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

### Hvilke gryter skal brukes

Bruk utelukkende gryter med ferromagnetisk bunn som er egnet for bruk på induksjonstopper:

- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også delvis)
- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for

bruk må man se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen). Man kan også bruke en magnet for å kontrollere dette. Hvis den forblir festet til bunnen, betyr det at gryten kan brukes på en induksjonstopp.

For å sikre optimal effektivitet, må man alltid bruke gryter med en flat bunn som kan fordele varmen jevnt utover. En bunn som ikke er helt flat, kan påvirke ledeevnen for effekt og varme.

### Hvordan du bruker grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene.

For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på

platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

Bruk alltid kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av gryten.

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre	190 mm	230 mm
Enkel venstre	110 mm	190 mm
Høyre enkel fremme	110 mm	145 mm
Høyre enkel bak	110 mm	200 mm

### Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller overflatene på platetoppen.

Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte.

Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

**Normale lyder når platetoppen er i bruk**  
Induksjonsteknologien baserer seg på

dannelsen av elektromagnetiske felt. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte på bunnen av gryten. Gryter og panner kan produsere en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er blitt konstruert.

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

#### Lav summelyd (lik støy fra transformator)

Denne lyden produseres når man tilbereder mat ved svært høy varme og skyldes mengden energi som overføres fra platetoppen til kjelene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

#### Lett vislelyd

Denne lyden produseres når kokekaret er tomt og opphører med en gang kokekaret fylles med vann eller mat.

#### Knitrelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som er satt oppå hverandre, og er forårsaket av vibrasjonene på overflatene der de forskjellige materialene møtes. Støyen kommer fra grytene og kan variere avhengig av mengde og type matlaging.

#### Kraftig vislelyd

Denne lyden er vanlig når kjelen består av flere forskjellige materialer lagvis oppå hverandre, når disse brukes ved maksimal effekt og på to forskjellige kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

#### Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platetoppen fortsatt er for høy og displayet

viser **H**.

#### Rytmask lyd som ligner tikking fra en klokke

Denne lyden oppstår utelukkende når minst tre soner er i funksjon og forsvinner eller reduseres når noen av dem slås av.

Støy som er beskrevet er et normalt trekk ved induksjonsteknologien og kan derfor ikke betraktes som mangler.

## PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
"Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist"	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hettens kretskort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivisering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet. La platetoppen kjøle seg ned.
ER21	Platetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.

<b>E3</b>	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
<b>E6</b>	Kokesonen slår seg ikke på.	Spenning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
<b>E8</b>	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

## VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

- Se til at vedlikeholdet av de elektriske komponentene bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- Se til at skadede kabler bare byttes ut av produsenten eller kundeservice.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

- Type feil
- Enhetsmodell (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Denne informasjonen vises på merkeskiltet. Merkeskiltet finnes nederst på enheten.

### Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

#### Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparatet er blitt utformet, tilvirket og lansert på markedet i samsvar med CEE-direktivene.

## TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell: **FMA 8381R HI**

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten foretar kontinuerlige forbedringer på sine produkter. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

Ytterligere informasjon om tekniske data er tilgjengelige på siden: [www.franke.com](http://www.franke.com)

MODELL	FMA 8381R HI
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstilling)
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	4,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,02 Kw

<b>Parameter</b>	<b>Verdi</b>
Spenning/ forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhetens vekt	21 kg
Antall kokesoner	4
Varmekilde	induksjon

## INDOHDOLD

OPLYSNINGER OM SIKKERHED .....	18	TILBEREDNINGSTABEL .....	27
ANVENDELSE .....	20	UDSUGNINGSFUNKTION .....	27
RENGØRING OG VEDLIGEHOEDELSSE .....	21	TILPASNING AF BRUGERMENU .....	28
KRAV TIL MØBLERNE .....	21	EFFEKTSTYRINGSFUNKTION .....	28
ELEKTRISK TILSLUTNING .....	22	VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER .....	29
MILJØFORHOLD .....	22	AFHJÆLPNING AF PROBLEMER .....	30
PRODUKTBEKRIVELSE .....	23	VEDLIGEHOEDELSSE + REPARATION OG	
BETJENINGSPANEL .....	23	OVERENSSTEMMELSE .....	31
EFFEKTBEGRÆNSNING .....	24	TEKNISKE SPECIFIKATIONER .....	31
KOGEPLADENS FUNKTIONER .....	25		

## OPLYSNINGER OM SIKKERHED

- Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Brugere skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed.
- Tilslutningen af kablerne skal udføres af en kompetent tekniker.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er inde i produktet.
- ADVARSEL: Fjern den beskyttende folie (hvis til stede) før du installerer apparatet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængelig for børn og kæledyr.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Dette apparat må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat at de overvåges eller vejledes om sikker brug af apparatet og, at de forstår de forbundne risici.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden med mindre de er under opsyn eller er instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Der skal holdes øje med børnene for at sørge for, at de ikke har mulighed for at lege med apparatet.
- Brugers rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Slut stikket til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Der skal indbygges frakoblingsanordninger i den faste

ledningsføring i overensstemmelse med de relevante bestemmelser.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- For klasse I-udstyr skal man kontrollere, at strømforsyningen i hjemmet garanterer korrekt jordforbindelse.
- Brug ikke åben ild (brandfare).



**ADVARSEL:** Manglende installation af skruer eller fastgørelseselementer i overensstemmelse med denne vejledning kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Brug kun egnede skruer og fastgørelseselementer til at fastgøre apparatet.
- Sørg for, at enheden er installeret på en sådan måde, at den kan kobles fra strømforsyningen med en kontaktafstand (3 mm), der garanterer fuldstændig frakobling under overspændingsforhold i kategori III.
- Tilslut udsugningsapparatet til trækkanalen gennem et rør med en diameter på mindst 120 mm. Trækkanalens bane skal være så kort som muligt.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes i forbindelse med udledning af røg, er det vigtigt at følge de lokale myndigheders regler nøje.
- Når dette apparat bruges samtidig med apparater, der brænder gas eller andre brændbare stoffer (gælder ikke for apparater, der kun sender luft ud i rummet), skal rummet være tilstrækkeligt ventileret for at forhindre tilbagestrømning af udledningssgasser.
- Rengør apparatet og udskift filtrene efter den angivne tidsperiode

(brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

- Bestemmelserne for luftudskiftning skal overholdes.
- Der må ikke ledes luft ind i en trækkanal, der bruges til at lede dampe fra gasapparater eller andre brændbare materialer ud (gælder ikke for apparater, der kun leder luft ud i rummet).
- Når kogepladen og apparater, der drives af anden energi end elektricitet, er i drift på samme tid, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) for at forhindre, at røgen suges ind i rummet af kogepladen.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan have negativ indflydelse på sikker drift af husholdningsapparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Disse gasser kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en emhætte eller et andet udsugningsapparat til mados, bør funktionen af apparaterne med flydende gas testes af en ekspert for at sikre, at der ikke er nogen returstrømning af forbrændingsgasser.
- Disse kogepladers induktionssystemer opfylder kravene i EMC- og EMF-direktivet og bør ikke forstyrre andre elektroniske apparater. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør afklare med deres læge eller producenten af implantaterne, om disse enheder er tilstrækkeligt modstandsdygtige over for interferens.
- Læs kapitlet ELEKTRISK TILSLUTNING inden de elektriske tilslutninger udføres.
- Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.

- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.



Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.



ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og ikke tænde for det igen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.
- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.



ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.



ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

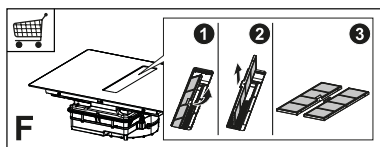
- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.
- Symbolet  på produktet eller dets emballage indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Produktet, der skal bortskaffes, skal afleveres til et specielt indsamlingscenter til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og sundheden, der ellers kunne opstå som følge af upassende bortskaffelse. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, kan du kontakte byrådet, den lokale affaldshåndteringstjeneste eller den butik, hvor produktet blev købt.

## ANVENDELSE

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug; overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

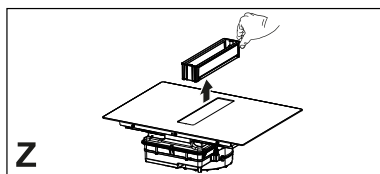
# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul medfølger og er af typen (F) (se monteringsvejledningen), kan det regenereres. Luftfiltrerende filtre i aktivt kul kan vaskes og regenereres hver 3-4 måneder (eller hyppigere hvis emhætten udsættes for særlig intensiv brug). Der kan maksimalt gennemføres 8 regenereringscyklusser (ved intensiv brug af filteret anbefales det ikke at overstige 5 cyklusser). Kontakt serviceafdelingen for at bestille et nyt filter (F).



## Regenerering:

- Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine ved en MAX. temperatur på 70 °C eller i hånden i varmt vand uden brug af skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!).
- Tør i ovnen ved en MAKS. temperatur på 70 °C i 2 timer (det anbefales, at du nøje læser brugsanvisningen og monteringsanvisningerne vedrørende den indkøbte ovn).
- Fedtfilterne skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine (Z).



## KRAV TIL MØBLERNE

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er

## Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

## Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
- Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.

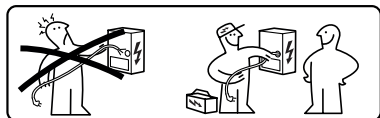
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.

- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og finerede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodul skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid

overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.

- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

## ELEKTRISK TILSLUTNING



**⚠ ADVARSEL:** Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et  $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$  H05V2V2-F-strømkabel, ENKELFASET- og TO-FASET til tilslutning: min. tværsnit på

lederne:  $2,5 \text{ mm}^2$ . Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.

- Forbindelsesklammerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).

**⚠ Vigtigt!** Svejs ikke kabler!


## MILJØFORHOLD

### Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

### Bortskaffelse af emballagemateriale

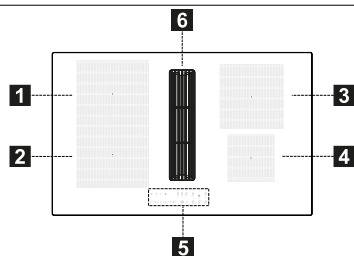
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

### Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezone.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezone.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

# PRODUKTBESKRIVELSE




- |     |  |
|-----|--|
| 1   | Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W        |
| 2   | Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W        |
| 3   | Enkelt kogezone (R.200 mm) 2300 W, med Booster-funktion på 3000 W          |
| 4   | Enkelt kogezone (R.145 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 1850 W          |
| 5   | Betjeningspanel  |
| 6   | Udsugningsrist   |
| 1+2 | Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W. |

## INDIKATORER

### Detektering af kogegrej


Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

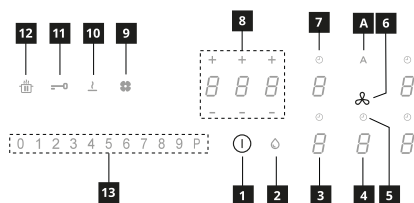
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol .

### Indikator for restvarme

Indikatoren for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50 °C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den


tilsvarende kogezone angiver .

## BETJENINGSPANEL



- |    |   |
|----|---|
| 1  | Tændt/Slukket                           |
| 2  | Indikator for mættet fedtfilter         |
| 3  | Indikator for kogezonens effektniveau   |
| 4  | Indikator for udsugningens effektniveau |
| 5  | Styring af udsugningstimer              |
| 6  | Symbol udsugningens betjeningszone      |
| 7  | Styring af kogezonetimer                |
| 8  | Zone Timerstyring                       |
| 9  | Indikator for mættet aktivt kulfilter   |
| 10 | Knap for smeltefunktion                 |
| 11 | Knap for Låsefunktion                   |
| 12 | Knap for Pausefunktion                  |
| 13 | Rulletastatur                           |
| A  | Knap for Autofunktion                   |

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste

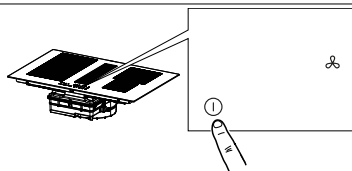
referencetallet . Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezoner, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den.

Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

### Tænding af apparatet:



Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner.

Nu er pladen tændt, men alle kogezone og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 20 sekunders inaktivitet.

**Advarsel:** Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off.


**Advarsel:** På betjeningspanelet er alle de valgbare funktioner altid oplyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.





## EFFEKTBEGRÆNSNING

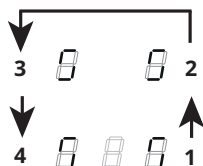
Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.


Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med  eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.

- Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun  blinker.
- Tryk og hold på  kogezonens tal angiver .
- Mens du holder  nede, skal man begynde at trykke på zonetallene og gå mod urets retning.



Det bageste venstre tal angiver  og et nummer, der angiver menutypen. Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

Vælg tallet med , og tryk på "8" på effektbjælken.

Vælg forreste venstre tal, og vælg den korrekte indstilling.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på effektbjælken	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Bekræft ved at berøre og holde  nede, når den korrekte værdi er indtastet.

# KOGEPLADENS FUNKTIONER




Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet

For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af de 5 tal (ikke

synligt) ved siden af punktet  på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbjælken, som viser

## Børnelås

funktionens sekvens. Alle tal angiver .

De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.


For at deaktivere: tryk og hold et af de 5 kogezone tal nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens.

De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.

Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen.

## Lås


Funktionen deaktiveres i tilfælde af strømsvigt.

For at aktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund.

For at deaktivere: tryk på .

Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.

## Boost-funktion

For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "P"-værdien på effektbjælken. Det tilsvarende tal angiver .

For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.

Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber.

Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.

For at aktivere: Når kogezone er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone.

De 3 tal angiver "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.

Timer - Tiendedele - Minutter

## Timer for kogezoner

Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.

Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast.

Hvis timeren er aktiv i flere kogezoner, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.

For at deaktivere: Når kogezone er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone.

Indstil de tre tal til "0 0 0" ved hjælp af "+" eller "-", eller tryk på On/Off-tasten.

Timer med alarm til generel brug.

For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner.

De 3 tal til styring af timeren angiver "- - -".

Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se "0 0 0".

Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.

Timer - Tiendedele - Minutter

## Timer (generelt)

Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.

Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast.

Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.

For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner.

Tryk på tallet for at åbne timermenuen og bruge "+" og "-" til at indstille displayet på "0 0 0 ""-"" eller tryk på On/Off-knappen.

For at aktivere: vælg en af de 4

kogezoner og tryk på .

### Smelte-funktion

Den valgte zones tal angiver .

For at deaktivere: tryk på  eller tryk på



Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezone holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:

Effektniveau	Timer (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Ikke tilgængelig
P	Ikke tilgængelig

### Opvarmings-funktion



For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A".


Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen.

man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.

Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.



### Pause-funktion


For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver .

For at deaktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.

Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.

### Tilbagekal-delses-funktion

Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på , blinker knappen  i 6 sekunder.


Tryk på knappen  for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.

### Kombi-neret til-stand ("bro"-funktion)

Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund.

Det er kun kogezoneerne til venstre, der kan vælges til denne funktion.

For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre kogezone's tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil

tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.

Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen "A" tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezone's effekt er større end "1".

### AUTO-funktion "A"

Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "1" på effektbjælken. Kontrollampens "A" lysintensitet dæmpes.

Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensiteten bliver mere intens.

# TILBEREDNINGSTABEL

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrøsti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

# UDSUGNINGSFUNKTION



Køgezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

Tryk to gange på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.

Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på "A".

**Funktion Delay** Tryk på udsugningsenhedens tal og indstil en hastighed på effektbjælken.

Tryk på tallet til styring af Timeren, som viser "CL". Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.

Timer-symbol

⌚ Når udsugningsenhedens tal er valgt, trykkes der på tallene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.

Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter

Signaleren vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv.



**Reset og genaktivering af filteret**

Når vedligeholdelsen på filteret er udført:

tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

Symbol for vedligeholdelse af kulfilter

Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for:

**Aktivering af kulfilter:**

Symbolet for lugtfilteret med kul tænder i 1 sekund.



**Inaktivering af kulfilter:**

Symbolet for lugtfilteret med kul blinker to gange.

Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul.







**Nulstilling og genaktivering af kulfilter**

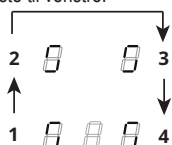
Når vedligeholdelsen på filteret er udført:


tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

## TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

- Tryk på .
- Tryk igen på  og hold nede i 3 sekunder.
- Knappen  begynder at blinke.
- Tryk og hold på : kogezonens tal angiver .
- Mens du holder  trykket, skal du trykke på kogezone-tallet og gå frem i urets retning ved at starte fra den forreste til venstre.



Det bageste venstre tal angiver skiftevis  og et nummer fra 2 til 7, der angiver menukoden.



Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

- Tryk på det bagerste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at komme til menukoden.
- Tryk på det forreste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at vælge værdien.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Me- nu- kode	Beskrivelse	Værdi
--------------------	-------------	-------

U2	Menu til styring af knappernes lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu til styring af minutælleralarmens lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu til styring af nedtællingsanimering.	0 - Animering deaktiveret 1 - Animering aktiveret
U6	Menu til gryderegistreringsfunktionen.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Menu til styring af nedtællingens afslutning.	0 - Blinker konstant og slukning 1 - Ti blink og slukning 2 - Et blink og slukning

- Bekræft ved at berøre og holde  i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indlæst.
- Tryk på  for at forlade menuen uden at gemme.

Brugermenuen lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

## EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezone (venstre og højre side), hvilket optimerer strømfordelingen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et kogeobjekt på kogeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.


# VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

## Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du

kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

## Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezoneer.

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoneer	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre	110 mm	190 mm.
Enkelt forrest højre	110 mm	145 mm.
Enkelt bagest højre	110 mm	200 mm.

## Tomme gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbandede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezoneen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.

Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.

Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

## Normale driftslyde fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

### Lav summen (som lyden fra en transformer)

Denne støj opstår, når man laver mad ved et højt varmeniveau, og bestemmes af den mængde energi, der overføres fra kogepladen

til gryden. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

### Let susen

Denne støj høres, når gryden er tom, og ophører, når den fyldes med vand eller mad.

### Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

### Høj susen

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og også når disse bruges ved maksimal effekt og også på to kogezone. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres

### Støj fra ventilatoren

For korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj, og

displayet viser **H**.

### Ritmiske lyde og tikkende lyde som et ur

Denne støj forekommer kun, når mindst tre kogeplader er i drift, og forsvinder eller mindskes, så snart en af dem slukkes.

De beskrevne støj er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

## AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.  Lad kogepladen køle af.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation.  Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl.
E6	Kogezone tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter. Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.

<b>E8</b>	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
	<b>E4-E5-E7-E9- ER20-ER22- ER31-ER36- ER47-EA-EH</b>	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.	

## VEDLIGEHODELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

- Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
- Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- Fejltype
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Disse data er anført på identifikationsskiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

### Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

#### Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktidentifikation

Type: **4300**

Model: **FMA 8381R HI**

Se identifikationsskiltet i bunden af produktet. Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

Du kan finde flere oplysninger om tekniske data på webstedet: [www.franke.com](http://www.franke.com)

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Enhedens vægt	21 kg
Antal kogezoner	4
Varmekilde	induktion


MODEL	FMA 8381R HI
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW

# SISÄLLYS

TURVALLISUUSTIETOJA .....	32	KEITTOTASON TOIMINNOT .....	39
KÄYTTÖ .....	34	KYPSENNYSTAULUKKO .....	41
PUHDISTUS JA HUOLTO .....	35	IMULAITTEEN TOIMINNOT .....	41
HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUK- SET .....	35	KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS .....	42
SÄHKÖLIITÄNTÄ .....	36	TEHON HALLINNAN TOIMINTO .....	43
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT .....	36	KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS .....	43
TUOTTEEN KUVAUS .....	37	VIANMÄÄRITYS .....	44
OHJAUSPANEELI .....	37	HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTEN- MUKAISUUS .....	45
TEHON RAJOITUS .....	38	TEKNISET TIEDOT .....	45

## TURVALLISUUSTIETOJA

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

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



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



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

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



**VAROITUS:** Tulipalovaara: älä aseta esineitä keittopinoille.



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



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

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

- Laitteessa tai pakkauksessa oleva



tarkoitusta tarkoittaa sitä, että tuotetta ei saa poistaa käytöstä

kotitalousjätteen mukana.

Hävitetävä tuote on toimitettava

tarkoitukseenmukaiseen

keräyspisteeseen sähkö- ja

elektroniikkaromujen kierrätystä

varten. Varmistamalla että tämä tuote

hävitetään oikein suojelet luontoa ja

vältty virheellisen tai väärän

romutuksen aiheuttamilta

mahdollisilta ympäristö- ja

terveysriskeiltä, jotka voivat syntyä kun

se hävitetään väärin. Tuotteen

kierrätykseen kuuluvia

yksityiskohtaisempia tietoja varten, ota

yhteyttä kuntaan, paikalliseen

jätehuoltopalveluun tai kauppaan josta

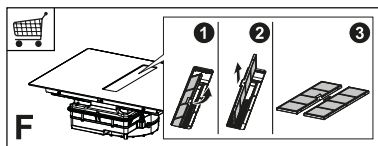
tuote hankittiin.

## KÄYTTÖ

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

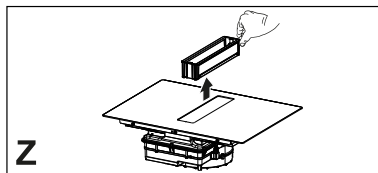
## PUHDISTUS JA HUOLTO

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



### Regenerointimenettely:

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



### Yleisiä suosituksia

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

### Laitteen puhdistaminen

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

## HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

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

vähintään 600 mm leveään keittiökaapin päälle.

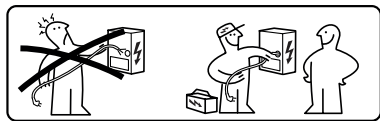
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja

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

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

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

## SÄHKÖLIITÄNTÄ



**VAROITUS:** Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä. Suosituksena on käyttää virtajohtoa HO5V2V2-F, jonka koko on 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> ja


YKSI- ja KAKSIVAIHEIliitäntää: johdinten vähimmäisläpimitta: 2,5 mm<sup>2</sup>. Virtajohton ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.

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

**Varoitus!** Älä hitsaa johtoja!


## YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

### Kotitalouslaitteiden hävittäminen

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

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

### Pakkausmateriaalien hävittäminen

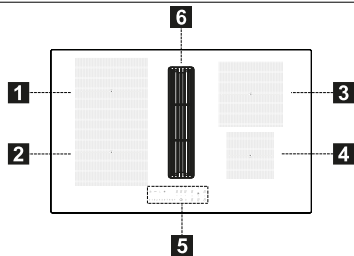
Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

### Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

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

## TUOTTEEN KUVAUS



1	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (R.200 mm) 2300 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (R.145 mm) 1400 W, jossa 1850 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritilä
1 + 2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

### MERKKIVALOT

#### Kattilan läsnäolon tunnistus.

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

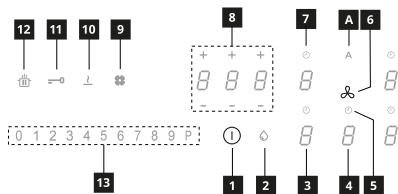
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi. Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli

#### Jäännöslämmön ilmainen

Jäännöslämmön ilmainen on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinta on yhä viimeistään 50 °C ja saattaa näin ollen aiheuttaa palovammoja, jos siihen kosketaan paljain käsin. Vastaavan

keittoalueen numeronäytössä näkyy

## OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin
3	Keittoalueen tehotason osoitin
4	Imulaitteen tehotason osoitin
5	Imulaitteen ajastimen hallinta
6	Imulaitteen ohjainten alueen symboli
7	Keittoalueen ajastimen hallinta
8	Ajastimen hallinnan alue
9	Aktiivihillisuodattimen kyllästymisen osoitin
10	Sulatustoiminnon näppäin
11	Lukitustoiminnon näppäin
12	Taukotoiminnon näppäin
13	Liukunäppäimistö
A	Automaattisen toiminnon näppäin

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla

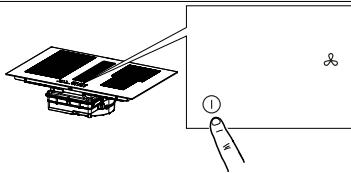
vastaavaa numeronäyttöä . Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.

Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttöä ei näy.

Ohjauspaneelilla valittavissa olevat toiminnot ovat aina ne, jotka näkyvät, mutta joiden voimakkuus on alhainen. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

## Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi.

Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 20 sekuntia.

**Huomio:** Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

**Huomio:** Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida.

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

Numeron syttyminen kirkaaksi vahvistaa sen.

## TEHON RAJOITUS

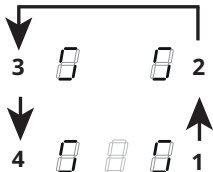
Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta ① tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

Liitä keittotaso verkkovirtaan.

1. Kaikki numeronäytöt valaistuvat muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten, jolloin vain ② jää vilkkumaan.
2. Paina ja pidä painettuna symbolia ③, jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät ④.
3. Pidä painettuna symbolia ⑤ ja ala painaa alueiden numeronäyttöjä vastapäivään.



Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa kohtaa ⑥ ja numeroa, joka kertoo valikkotyypin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

Valitse numeronäyttö kohdasta ⑥ ja paina tehopalkin numeroa "8".

Valitse edessä vasemmalla olema numeronäyttö ja valitse oikeaoppinen asetus.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

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



Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla ja pitämällä painettuna symbolia ①.

# KEITTOTASON TOIMINNOT



Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.

Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäyttöä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä 5 numeronäytöstä

(eivät näy) vasemmalla kohdan  vieressä. Vapauta ja liü uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytöissä näkyy .

## Lapsilukko

Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.


Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen 5 numeronäytöstä. Vapauta ja liü uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan.


Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.

Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen.


## Lukitus

Jos virta katkeaa, toiminto kytkeytyy pois päältä.

Päälle laittaminen: paina  ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan.

Pois päältä ottaminen: paina .

Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.

Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse "P"-arvo tehopalkista. Vastaava numeronäyttö näyttää .

## Boost-tehotointo

Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.

Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä.

Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.

Päälle laittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnointiohjaimiin.

3 numeronäytössä näkyy "0 0 0". Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.



Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit

## Keittoalueiden ajastin

Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.

Kun lähtölaskenta on päätyttyä, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä.

Jos ajastin on päällä useamman keittoalueen kohdalla, 3 numeronäyttöä osoittavat aina ajastinta, jonka aika on loppumassa ensin.

Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin.

Aseta kolme numeroa kohtaan "0 0 0" käyttämällä komentoja "+" tai "-" tai paina virtanäppäintä.

Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.

Päälle laittaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai päällä olevia keittoalueita.

Ajastimen hallinnan ohjainten 3 numeroa näyttävät "- - -".

Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja nähdäksesi lukemat "0 0 0".

Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.



Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit

### Ajastin (yleinen)


Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.

Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä.

Toista kuvaillut toimenpiteet muokataksesi lähtölaskennan arvoa.



Pois päältä ottaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai keittoalueita, jotka ovat päällä.

Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja käytä kohtia "+" ja "-" asettaaksesi näyttöön "0 0 0" "-" tai paina virtanäppäintä.

Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina .

### Sulatus-toiminto

Valitun alueen numeronäytössä näkyy .

Pois päältä ottaminen: paina  tai paina .

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

Tehotaso	Ajastin (sekunnit)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Ei saatavilla
P	Ei saatavilla

### Lämmitystoiminto

Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1-8) tehopalkista. Valitun keittoalueen näytössä näkyy "A".

Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytketty pois päältä.

Voit kytkä sen pois päältä myös siten, että kosketat kyseessä olevan keittoalueen näppäintä ja pidät sitä painettuna 3 sekunnin ajan.


Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotasoa sammuu automaattisesti.

Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon





näppäintä  vähintään 1 sekunnin ajan.

Kaikissa näytössä näkyy .

Pois päältä laittaminen: paina ja pidä

painettuna  1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotasoa jatkaa edellisillä asetuksilla.

### Taukotoiminto
















<b>Muisti-toiminto</b>	Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminta-asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti. Kun keittotaso sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia  näppäin  vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä  palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.
	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempaan keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi.
<b>Yhdistelmätila ("silta"-tila)</b>	Tälle toiminnolle valittavat keittoalueet ovat yksinomaan vasemmalla olevat. Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemmanpuoleisten keittoalueiden numeronäyttöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö  osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi.

<b>AUTO-toiminto "A"</b>	Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettyä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja merkkivalo "A" syttyy kirrkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin "1".  Se poistetaan käytöstä painamalla merkkivaloa "A", ja sen vahvistaa valon kirrkauden muutos, joka tulee kirrkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin "1", ja sen vahvistaa valon "A" kirrkauden muutos kirrkaasta himmeäksi.  Se käynnistetään uudelleen painamalla merkkivaloa "A", joka tulee kirrkaaksi.
--------------------------	---

## KYPSENNYSTAULUKKO

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

## IMULAITTEEN TOIMINNOT

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

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

<b>"P"</b>	Paina tehopalkilla kaksi kertaa "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS. Tämä asetusta on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
------------	--

Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A".

### Toiminto Viive

Paina imulaitteen numeronäyttöä ja aseta nopeus tehopalkilla.

Paina ajastimen numeronäyttöä, jossa näkyi "CL", mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin.

Ajastimen symboli



Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeroja laskennan asettamiseksi.

Rasvasuodattimen huollon symboli

Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää merkkivalo, ja se on aina käytettävissä.

### Suodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi



Kun suodatin on huollettu:

paina 5 sekuntia painiketta . -  
Rasvasuodattimen merkkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

Hiilisuodattimen huollon symboli

Esimääritettyä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Laite sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten:

### Hiilisuodattimen aktivoiminen:

Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli syttyy 1 sekunniksi.



### Hiilisuodattimen poistaminen käytöstä:

Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli vilkkuu kaksi kertaa.

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

### Hiilisuodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi

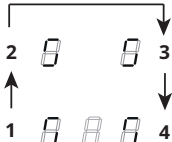
Kun suodatin on huollettu:

paina 5 sekuntia painiketta . -  
Hajusuodattimen merkkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

## KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

- Paina ①.
- Paina uudelleen ① ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan.
- Näppäin alkaa vilkkua.
- Paina ja pidä painettuna , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
- Pidä painettuna kohtaa ja ala painaa keittoalueiden numeronäyttöjä myötäpäivään. Aloita etuvasemmalta.




Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa vuorotellen ja numeroa välillä 2–7, joka kertoo valikkokoodin.

Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreista.

- Paina vasenta takanumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero siirtyäksesi valikon koodiin.
- Paina vasenta etunumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero valitaksesi arvon.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Valikon koodi	Kuvaus	Arvo
U2	Näppäinten äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minuuttilaskurisarjan äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Näytön kirkkaustason hallinnointivalikko.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Lähtölaskennan animaation hallintavalikko.	0 - Animaatio pois käytöstä 1 - Animaatio käytössä
U6	Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko.	0 - Päällä 1 - Pois
U7	Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko.	0 - Jatkuva vilkkuminen ja sammuminen 1 - Kymmenen vilkkumista ja sammuminen 2 - Yksi vilkkuminen ja sammuminen

- Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa ① ja pitämällä sitä painettuna 2 sekunnin ajan.
- Jos tahdot poistua valikosta tallentamatta, paina .

Jos et tee mitään, käyttövalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluttua.

## TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 16 A:n ottovirtaa.

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

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:

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


## KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

### Mitä kattiloita voi käyttää

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

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

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi

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

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

### Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

Jotta voidaan taata, että keittotasoa toimii oikeapoisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Vasen yhdistelmä	190 mm	230 mm
Yksittäinen vasen	110 mm	190 mm
Yksittäinen etuoikea	110 mm	145 mm
Yksittäinen takaoikea	110 mm	200 mm

## Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/ paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/  
paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten  
lämpötilaa ei voi hallita eikä keittoaluetta voida  
sammuttaa automaattisesti lämpötilan  
nousesta liian korkeaksi. Tällöin vaarana on  
kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen.

Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että  
kaikki osat jäähtyvät.

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon  
"Vianmääritys".

### Keittotason normaalit toiminnan äänet

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

Tällaiset äänet kuvataan alla:

### Kevyt hurina (kuten muuntajalla)

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

### Kevyt sihinä

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

### Rätinä

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

### Voimakas sihinä

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

### Puhaltimen äänet

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

näytössä näkyy **H**.

### Rytmiikkäät, kellon viisareiden ääntä muistuttavat äänet

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

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

## VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia nä- kyvässä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/ vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.

<b>E2</b>	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
<b>E3</b>	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
<b>E6</b>	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
<b>E8</b>	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odotta muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

## HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

### Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

#### Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

## TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistus  
Tyyppi: **4300**  
Malli: **FMA 8381R HI**

Tutustu tuotteen pohjassa olevaan tunnistekilpeen.

Valmistaja parantaa tuotteita jatkuvasti. Tästä

syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisätietoja teknisistä tiedoista on osoitteessa: [www.franke.com](http://www.franke.com)

<b>MALLI</b>	<b>FMA 8381R HI</b>
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + liesituuletin)	3,02 Kw

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

## ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ .....	47	ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ .....	54
ВИКОРИСТАННЯ .....	50	ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ .....	56
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ .....	50	ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ .....	57
ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ .....	51	ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА .....	58
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ .....	51	ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ .....	58
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ .....	52	КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ .....	59
ОПИС ТОВАРУ .....	52	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....	60
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ .....	53	ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ .....	61
ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ .....	53	ТЕХНІЧНІ ДАНІ .....	61

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

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

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



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


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


повітря лише в приміщення), кімната має бути належним чином провітрювана, щоб запобігти зворотному потоку вихлопних газів.

- Очищайте прилад і замінійте фільтри через зазначений період часу (небезпека пожежі). Див. розділ Догляд та очищення.
- Необхідно дотримуватися норм, що стосуються випуску повітря.
- Повітря не можна виводити в димохід, який використовується для відведення диму від газових або інших приладів, що працюють на паливі (не стосується приладів, які випускають повітря лише в приміщення).
- Коли прилад для приготування їжі та прилади, що живляться від енергії, відмінної від електрики, працюють одночасно, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10<sup>-5</sup> бар), щоб запобігти всмоктуванню диму в приміщення приладом для приготування їжі.
- Кухонні витяжки та інші системи відведення диму можуть негативно вплинути на безпечну роботу газових або інших приладів, що працюють на паливі (в тому числі в інших приміщеннях) через зворотний потік газів, що утворюються при згорянні. Ці гази можуть викликати отруєння оксидом вуглецю (чадним газом). Після встановлення витяжки або приладу для всмоктування фахівець повинен перевірити роботу газових приладів, щоб переконатися у відсутності зворотного потоку димових газів.
- Індукційні системи цих варильних поверхонь відповідають вимогам стандартів електромагнітної сумісності та директиви щодо електромагнітних навантажень і не повинні створювати перешкод для інших електронних пристроїв. Люди з


кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні перевірити у свого лікаря або виробника імплантатів, чи їх пристрої достатньо стійкі до перешкод.


- Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ.
- Під час використання фритюрниці за нею потрібно постійно наглядати: перегріта олія може загорітися.
- Не ставте каструлі та сковорідки на край, оскільки силіконові з'єднання можуть бути пошкоджені.


 Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються. Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо поверхня має тріщини, вимкніть прилад і не вмикайте його, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

- Не використовуйте пароочисні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтеся на датчики посуду.
- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: не кладіть предмети на варильну поверхню.

 **УВАГА:** За процесом готування слід наглядати. Короткий процес приготування слід постійно контролювати.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть прилад, а потім накрийте вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

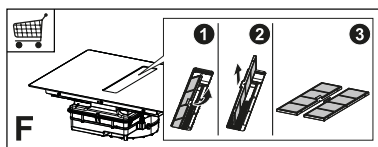
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Символ  на виробі чи його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Виріб, що підлягає утилізації, має бути доставлений у відповідний центр збору для переробки електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які можуть виникнути внаслідок неналежного поводження з відходами. Щоб отримати більш детальну інформацію про переробку цього виробу, зв'яжіться з міською радою, місцевою службою утилізації відходів або магазином, де придбано виріб.

## ВИКОРИСТАННЯ

- Витяжка призначена винятково для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

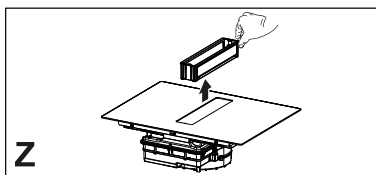
- Перед будь-яким технічним обслуговуванням вимкніть або відключіть прилад від джерела живлення.
- Якщо вугільний фільтр для усунення запаху постачається в комплекті і має тип (F) (див. Інструкцію по монтажу), його можна відновити. Фільтр з активованим вугіллям можна мити й відновлювати кожні 3—4 місяці (або частіше в разі інтенсивного користування витяжкою). Фільтр розрахований не більше ніж на 8 циклів відновлення (у разі особливо інтенсивного користування не рекомендується виконувати процедуру регенерації більше 5 разів). Зверніться до сервісного центру, щоб замовити новий фільтр (F).



### Процедура регенерації:

- Мити в посудомийній машині за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, або вручну в гарячій воді без використання абразивних губок. Забороняється використовувати мийні засоби!
- Сушити в духовці за температури, що НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 70°, протягом 2 годин (рекомендується уважно ознайомитися з інструкцією з експлуатації та збирання вашої духовки).
- Фільтри-жировловлювачі необхідно чистити кожні 2 місяці або частіше в разі особливо інтенсивного користування приладом. Їх можна мити в посудомийній

машині. Не промивайте решітки у посудомийній машині (Z).



### Загальні рекомендації

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Заборонено вживати їжу, яка випадково впала чи потрапила на поверхню, на функціональні або естетичні компоненти варильної поверхні.

### Очищення приладу

- Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.
- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями.

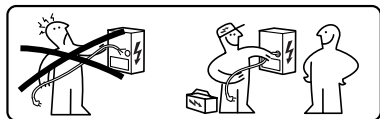
- Видаліть в'їдливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть залишки солодких страв, наприклад варення, що витікло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.

## ВИМОГИ ДО МЕБЛІВ

Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею. Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- Для пристроїв, що вбудовуються, компоненти (пластикові матеріали та шпоновану деревину) слід монтувати термостійкими клеями (не менше 100°C): використання невідповідних матеріалів та клеїв може спричинити деформацію та відшарування.
- Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом встановлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів встановлення.
- Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище. З міркувань ергономіки ми рекомендуємо, щоб мінімальна відстань була 1000 мм).
- Щоб запобігти потраплянню рідини між краєм варильної панелі та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної панелі.

## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



**⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Дотримуйтесь схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей прилад має з'єднання типу "Y", рекомендується використовувати кабель живлення H05V2V2-F 5 x 2,5 мм<sup>2</sup>, ОДНОФАЗНЕ та ДВОФАЗНЕ підключення: мінімальний перетин провідників: 2,5 мм<sup>2</sup>. Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.

- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано в інструкції з монтажу (відповідно до

стандартних норм напруги мережі, що діють в країні).

**⚠ Увага!** Не зварюйте кабелі!


## ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

### Утилізація побутової техніки

Символ  на виробі або його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Виріб слід утилізувати в центрі, що спеціалізується на переробці електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути внаслідок неналежної утилізації. Щоб отримати більш детальну інформацію про те, як переробити цей виріб, зверніться до місцевих органів влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де ви придбали продукт.

Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС стосовно зменшення використання небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.

### Утилізація пакувальних матеріалів

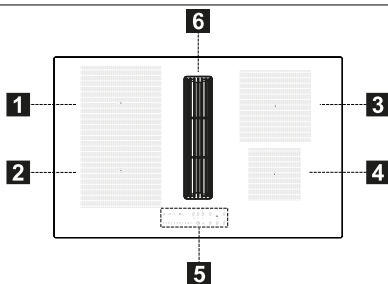
Матеріали, позначені символом  підлягають повторній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

### Енергозбереження

Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

## ОПИС ТОВАРУ




1	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
2	Одинарна конфорка (210x190 мм) 2100 Вт з функцією Booster 3000 Вт
3	Одинарна конфорка (R.200 мм) 2300 Вт з функцією Booster 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (R.145 мм) 1400 Вт з функцією Booster 1850 Вт
5	Панель управління

6	Всмоктувальна решітка
1+2	Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster 3700 Вт.

### ІНДИКАТОРИ

#### Система виявлення наявності каструлі

Кожна конфорка оснащена системою, яка визначає наявність посуду на варильній поверхні.

Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах. Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ .

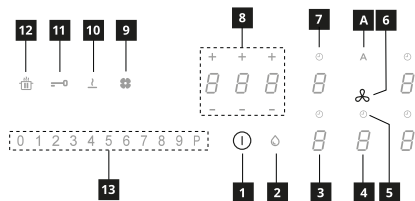
### Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла – це функція безпеки, яка сигналізує про те, що поверхня варильної зони все ще має температуру 50

°C або вище і тому може спричинити опіки, якщо доторкнутися до неї голими руками.

Сенсор відповідної конфорки вказує **H**.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



- 1 Увімкнений/вимкнений
- 2 Індикатор насичення фільтра-жировловлювача
- 3 Індикатор рівня потужності конфорки
- 4 Індикатор рівня потужності витяжки
- 5 Управління таймером витяжки
- 6 Символ зони управління витяжкою
- 7 Управління таймером конфорки
- 8 Зона управління Таймером
- 9 Індикатор насичення фільтра з активованим вугіллям
- 10 Кнопка функції Розморожування
- 11 Кнопка функції Блокування
- 12 Кнопка функції Пауза
- 13 Висувна клавіатура
- A Кнопка функції Авто

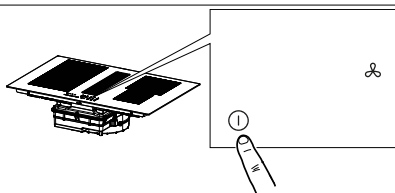
Конфорки можна активувати натисканням відповідного сенсора **H**. Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

Коли на одній з 4 конфорок розміщують, наприклад, каструлю, варильна поверхня автоматично визначає її присутність і загоряється відповідний сенсор, щоб її активувати.

Якщо на плиті немає каструль та інших предметів, сенсор не загоряється.

На панелі керування, функції, які можна вибрати, завжди є видимими, але світяться з низькою інтенсивністю. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

### Увімкнення приладу:



Натисніть на 2 секунди кнопку ВКЛ / ВИКЛ, щоб увімкнути та активувати функції варильної поверхні.

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

**Увага:** З міркувань безпеки варильну поверхню у будь-який час можна вимкнути кнопкою вмикання/вимикання .

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

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

Сенсор світиться із більшою яскравістю для підтвердження операції.

## ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ





При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

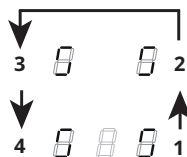
Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за


допомогою **!** або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

Підключіть варильну панель до домашньої мережі.

1. Всі сенсори загоряються на кілька секунд, потім гаснуть і залишається тільки , який блимає.
2. Натисніть і утримуйте  сенсори конфорки показують .
3. Утримуючи , почніть натискати сенсори конфорок, рухаючись проти годинникової стрілки.



Лівий задній сенсор показує  і число, що позначає тип меню. Лівий передній сенсор


показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.

Виберіть сенсор з  і натисніть «8» на шкалі потужності.

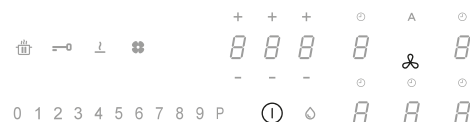
Виберіть лівий передній сенсор і виберіть правильне налаштування.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на шкалі потужності	кВт	Примітки
0	7,4	Стандартне початкове налаштування
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	


Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши і утримуючи .

## ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання

Щоб активувати: якщо на варильній поверхні є каstrуля, натисніть і утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо на варильній поверхні немає каstrулі, натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів (що не

світяться) поруч з точкою  з лівої сторони протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Всі

сенсори показують .

Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.

Щоб відключити: натисніть і утримуйте один з 5 сенсорів конфорки протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування.


Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.

**При-  
стрій  
для без-  
пеки ді-  
тей**

Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плити вимкнути і знову включити.

### Блоку- вання


У разі збою живлення функція відключається.

Для активації: натисніть  і утримуйте протягом 1 секунди.

Щоб відключити: натисніть .

Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 5 хвилин.

### Функція Boost

Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «P» на шкалі потужності. Відповідний сенсор вказує .

Щоб відключити: виберіть одне з інших можливих значень на шкалі потужності.

Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу.

Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.

Для активації: Під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки.

3 сенсори показують «0 0 0». Натисніть "+" о "-.", щоб встановити зворотній відлік таймера.



Години - Десятки - Хвилини

Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час.

Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою.

Якщо таймер активний для декількох конфорок, 3 сенсори завжди будуть вказувати той таймер, який спливає першим.

Щоб відключити: під час роботи конфорки натисніть, щоб отримати доступ до команд управління таймером для цієї конфорки.

Встановіть три сенсори на «0 0 0» за допомогою «+» або «-» або натисніть кнопку вкл. / вкл.

**Таймер конфорок**

Таймер із сигналізацією для загального користування.

Для активації: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок.

3 сенсори для управління таймером показують «- - -».

Натисніть сенсор, щоб увійти в меню таймера і відобразити «0 0 0».

Натисніть "+" о "-.", щоб встановити зворотній відлік таймера.



Години - Десятки - Хвилини

**Таймер (загальний)**

Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час.

Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою.


Повторіть зазначені вище операції, щоб змінити значення зворотного відліку.



Для вимкнення: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок.

Натисніть сенсор, щоб отримати доступ до меню таймера, і використовуйте «+» і «-», щоб встановити дисплей на «0 0 0» - », або натисніть кнопку вкл. / вкл.

Для активації: виберіть одну з 4

конфорок та натисніть .

Сенсор обраної зони показує .

Щоб відключити: натисніть  або натисніть .

**Функція розморожування**

Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:

Рівень потужності	Таймер (секунди)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Не доступний
P	Не доступний

Функція розігріву


Для активації, поставивши посуд на плиту та вибравши конфорку, натисніть та утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності протягом 3 секунд. На дисплеї відповідної конфорки відображається "A".

Можна підвищити рівень приготування, але його зменшення вимикає функцію.


Його також можна відключити, торкнувшись і утримуючи кнопку відповідної конфорки протягом 3 секунд.

Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.

Функція Пауза

Для активації: Поставивши каструлю на варильну поверхню та вибравши конфорку, натисніть і утримуйте кнопку функції Пауза  принаймні 1 секунду.



Усі дисплеї показують .


Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте  протягом 1 секунди, поки не почне блимати. Натисніть будь-яку іншу клавішу протягом 10 секунд. Функція деактивована, і варильна поверхня продовжує працювати згідно попередніх налаштувань.

Ця функція використовується для виклику налаштувань варильної поверхні у випадку її випадкового відключення або раптового відключення електроенергії.

Функція виклику

Коли плита вимикається, якщо ви ввімкнете її протягом 6 секунд,

торкнувшись , кнопка  блимає протягом 6 секунд. Натисніть кнопку


, щоб відновити раніше встановлені функції. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.

Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном.

Комбінований режим (функція "міст")

Конфорки, які можна вибрати для цієї функції, знаходяться виключно ліворуч.

Щоб увімкнути / вимкнути: одночасно натискайте ліві сенсори конфорок, щоб вибрати 2 зони, які потрібно об'єднати,

поки не з'явиться сенсор , що підтверджує активацію функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.

Відповідно до стандартного налаштування, після вмикання витяжки/варильної поверхні витяжка починає працювати в автоматичному режимі, і світлодіод «A» яскраво світиться. Витяжка починає працювати, коли потужність зон приготування стає більшою за «1».

Функція АВТО "А"

Для вмикання необхідно натиснути світлодіод «A», який зменшує яскравість роботи для підтвердження. Також для вмикання можна на шкалі потужності натиснути значення, більше за «1», що підтверджується зменшенням яскравості роботи світлодіода «A».

Для повторного вмикання необхідно натиснути світлодіод «A», який починає світитися яскраво.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси

<b>3</b>	Доведення до потрібної температури	Рис
<b>4</b>	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
<b>5</b>	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
<b>6</b>	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
<b>7</b>	М'яке обсмажування	Картопляні рьощі (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
<b>8</b>	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
<b>9</b>	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
<b>P</b>	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

## ФУНКЦІЇ ВИНТЯЖКИ



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


**“P”**  
Натисніть «9» на шкалі потужності двічі для встановлення швидкості ІНТЕНСИВНА. Робота в цьому режимі обмежується 5 хвилинами. Після закінчення цього часу система автоматично повернеться до попередньо встановленої швидкості. Для вимикання необхідно встановити іншу швидкість.

Ця функція доступна лише із вимкненим автоматичним режимом. Автоматичний режим вимикається натисканням “А”.

**Функція За-трим-ка**  
Натисніть сенсор витяжки і встановіть швидкість на шкалі потужності.

Натисніть сенсор керування таймером, на якому відображається «CL», і зображення змінюється на зворотній відлік. Ця функція налаштована на 15 хвилин.

Символ таймера

 Після вибору сенсора витяжки натисніть сенсор керування таймером для налаштування зворотного відліку.

Символ обслуговування фільтра-жировловлювача

Сигнал необхідності очищення фільтра-жировловлювача відображається світлодіодом, який постійно горить.

### Скидання та повторна активація фільтра

Після виконання обслуговування на фільтрі:

натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра-жировловлювача вимикається і зворотній відлік починається знову.

Символ обслуговування вугільного фільтра

Витяжка за замовчуванням встановлена у режим відведення. Коли все навантаження вимкнене, натисніть сенсор керування витяжкою для вмикання витяжки. Натисніть та утримуйте сенсор ще раз протягом 5 секунд, щоб:

### **Увімкнути вугільний фільтр:**

Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) вмикається на 1 секунду.

### **Вимкнути вугільний фільтр:**



Символ вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) блимає двічі.

Після вмикання загоряється значок, який вказує на необхідність проведення обслуговування вугільного фільтра для усунення неприємних запахів.







### **Скидання та повторна активація вугільного фільтра**

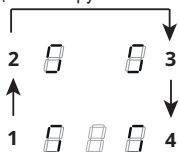
Після виконання обслуговування на фільтрі:


натисніть і утримуйте протягом 5 секунд. - Світлодіод фільтра для усунення неприємних запахів вимикається і зворотній відлік починається знову.

## ПЕРСОНАЛІЗАЦІ МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

Перед проведенням процедури бажано прочитати весь абзац.

- Натисніть .
- Натисніть  ще раз і утримуйте протягом 3 секунд.
- Клавіша  починає блимати.
- Натисніть і утримуйте : сенсори конфорки показують .
- Утримуючи , почніть натискати сенсор конфорки, рухаючись за годинникову стрілкою, починаючи з передньої ліворуч.



Задній лівий сенсор по черзі показує , а число від 2 до 7 позначає код меню.


Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.


- Натисніть лівий задній сенсор.
- Виберіть число на шкалі живлення, щоб отримати доступ до коду меню.
- Натисніть лівий передній сенсор.
- Виберіть число на шкалі потужності, щоб вибрати значення.

Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Код меню	Опис	Значення
----------	------	----------

U2	Меню управління гучністю звуку клавіш.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U3	Меню управління гучністю зумера таймера.	0 - Звук вимкнений 1 - мін. 3 - макс.
U4	Меню управління рівнем яскравості дисплея.	0 - макс. 9 - мін.
U5	Меню управління анімацією зворотного відліку.	0 - Анімація вимкнена 1 - Анімація активована
U6	Меню функції розпізнавання наявності посуду.	0 - Активована 1 - Не активована
U7	Меню управління часом зворотного відліку.	0 - Постійне блимання та вимкнення 1 - Десять спалахів і вимкнення 2 - Один спалах і вимкнення

– Після введення правильного значення, підтвердіть, натиснувши і утримуючи  протягом 2 секунд.

– Щоб вийти з меню без збереження, натисніть .

Якщо не виконується жодна дія, меню користувача закриється через 1 хвилину.

## ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю.

Ця функція контролює подачу максимальної потужності 3700 Вт між комбінованими конфорками (ліва та права сторони), оптимізуючи розподіл потужності та уникаючи ситуацій перевантаження системи.

Для цього сукупна потужність постійно відстежується і за необхідності зменшується. Якщо забезпечити потрібну сукупну потужність неможливо, блок керування зменшує потужність іншого нагрівального елемента на встановлене значення найближчого нижчого рівня відповідної

кривої потужності. Це гарантує, що споживаний струм не перевищує 16 А.

В такому разі генератор визначає останню команду із найвищим пріоритетом від інтерфейсу користувача і, за необхідності, зменшує попереднє налаштування, активоване для іншого нагрівального елемента.

Функція керування потужністю активується у разі виявлення посуду на нагрівальному елементі.

Приклад:

Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно

перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена."


## КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

### Який посуд використовувати

Використовуйте лише каструлі з феромагнітним дном, придатні для використання на індукційних плитах:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (також частково)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластиною

Щоб визначити придатність посуду,

перевірте наявність символу  (як правило, такий символ нанесений на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, це означає, що сковороду можна використовувати на індукційній плиті.

Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі з плоским дном, які можуть рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

### Як використовувати посуд

Мінімальний діаметр каструлі / сковороди для різних конфорок.

Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр.

Завжди використовуйте ту конфорку, яка найбільше підходить під діаметр дна посуду.

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Комбінована ліворуч	190 мм	230 мм
Одинарні ліворуч	110 мм	190 мм
Одинарна передня праворуч	110 мм	145 мм
Одинарна задня праворуч	110 мм	200 мм

### Порожні або тонкостінні каструлі / сковорідки

Не використовуйте на варильній панелі порожні сковорідки або каструлі з тонким дном, оскільки, якщо температура занадто висока, це не дозволить вам контролювати температуру або автоматично вимкнути конфорку. Існує ризик пошкодити поверхню каструлі або варильної поверхні.

Якщо це сталося, нічого не чіпайте і зачекайте, поки всі компоненти охолонуть.

Якщо з'являється повідомлення про помилку, дивіться до розділ "Виправлення неполадок".

### Звичайний шум під час роботи варильної поверхні

В основі індукційної технології лежить утворення електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каструлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.

Ці шуми можна описати так:

#### Легке гудіння (нагадує шум трансформатора)

Цей шум виникає під час приготування їжі з високим рівнем нагрівання і визначається кількістю енергії, що передається від варильної поверхні на посуд. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

#### Легкий свист

Цей шум виникає, коли посуд порожній, і припиняється, коли посуд наповнюється водою або їжею.

#### Потріскування

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів. Його зумовлюють вібрації поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

**Гучний свист**

Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів, а також при використанні максимальної потужності на двох конфорках. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання

**Шум вентилятора**

Для належного функціонування електронної системи необхідно регулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано охолоджувальним вентилятором, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може

продовжувати роботу навіть після вимкнення приладу, якщо температура варильної поверхні залишається високою після вимкнення, а на дисплеї

відображається **H**.

**Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника**

Цей шум виникає лише тоді, коли працюють принаймні три конфорки, і зникає або зменшується, коли одна з них вимикається.

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

**УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
"Звуковий сигнал при увімкненні. Код помилки не відображається"	Елементи керування витяжкою не працюють	LIN-кабель пошкоджений або погано під'єднаний до електронної плати витяжки	Перевірте з'єднання/замініть LIN-кабель
<b>ER03</b>	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.  Дайте варильній панелі охолонути.
<b>ER21</b>	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Перевірте, чи варильна поверхня достатню вентиляється.  Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
<b>E2</b>	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
<b>E3</b>	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
<b>E6</b>	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.

<b>E8</b>	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

## ОБСЛУГОВУВАННЯ - РЕМОНТ ТА ВІДПОВІДНІСТЬ

- Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.
- Замінити пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:

- Тип несправності
- Модель приладу (артикул/код)
- Серійний номер (S.N.)

Цю інформацію вказано на паспортній таблиці. Паспортна табличка закріплена на нижній частині пристрою.

**Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014**

**Довідкові стандарти:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Цей прилад розроблений, виготовлений та проданий відповідно до директив ЄЕС.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу

Тип: **4300**

Модель: **FMA 8381R HI**

Будь ласка, див. ідентифікаційну табличку, закріплену на нижній частині виробу.

Виробник постійно вдосконалює свою продукцію. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

Більш детальна інформація про технічні дані доступна на сайті: [www.franke.com](http://www.franke.com)

МОДЕЛЬ	FMA 8381R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	7,62 кВт (базове налаштування)
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	4,72 кВт
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,72 кВт

МОДЕЛЬ	FMA 8381R HI
Максимальна загальна потужність (варильна поверхня + витяжка)	3,02 кВт
Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Вага пристрою	21 кг
Кількість зон приготування	4
Джерело тепла	Індукційна спіраль

## TURINYS

INFORMACIJA APIE SAUGĄ .....	62	KAITLĖTĖS FUNKCIJOS .....	69
NAUDOJIMAS .....	64	MAISTO GAMINIMO LENTELĖ .....	71
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA .....	64	GARTRAUKIO FUNKCIJOS .....	71
REIKALAVIMAI BALDAMS .....	65	NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS .....	72
ELEKTROS PRIJUNGIMAS .....	66	GALIOS VALDYMO FUNKCIJA .....	73
APLINKOSAUGOS ASPEKTAI .....	66	PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS .....	73
GAMINIO APRAŠYMAS .....	67	PROBLEMŲ SPRENDIMAS .....	74
VALDYMO SKYDELIS .....	67	PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS .....	75
GALIOS RIBOJIMAS .....	68	TECHNINIAI DUOMENYS .....	75

## INFORMACIJA APIE SAUGĄ

- Savo saugumui užtikrinti ir tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, prieš montuojant ir paleidžiant veikti, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu, net ir tuomet, jei perleidžiate arba perduodate kitiems. Naudotojai turi žinoti visas prietaiso eksploataavimo ir saugos funkcijas.
- Laidus sujungti privalo kvalifikuotas specialistas.
- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu produkto viduje pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles (jei yra).
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Prietaisui prijungti nenaudokite adapterių, šakotuvų arba ilgintuvų.
- Nestovėkite ant prietaiso, nes jį galite sugadinti.
- Šis prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinę, jutiminę arba psichinę negalią arba neturintys patirties ir žinių, nebent yra prižiūrimi arba buvo išmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta susijusią riziką.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę arba psichinę negalią arba jei jiems trūksta patirties ir žinių, nebent yra prižiūrimi ir gavo instrukcijas apie prietaiso naudojimą iš už jų saugą atsakingo asmens.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Naudotojo valymo ir priežiūros darbų negali atlikti vaikai bei priežiūros.
- Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
- Atjungimo priemonės turi būti įmontuotos į fiksuotus kabelius, atitinkančius susijusius standartus.
- Jei maitinimo kabelis pažeistas, kad būtų išvengta 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 kūrą deginančiais prietaisais (netaikoma prietaisams, kurie išleidžia orą tik į patalpą), patalpa turi būti tinkamai ventiliuojama, kad būtų išvengta išmetamųjų dujų grįžtamojo srauto.
- Nuvalykite prietaisą ir pakeiskite filtrus po nurodyto laiko tarpo (gaisro pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.
- Reikia laikytis su oro išleidimu susijusių reglamentų.
- Oras negali būti išmetamas į dūmtraukį, naudojamą dujiniais arba kito kuro prietaisų dūmų išmetimui (netaikoma prietaisams, išleidžiantiems orą tik į patalpą).

- Kai maisto ruošimo prietaisas ir kitokia nei elektra energija maitinami prietaisai veikia vienu metu, neigiamas patalpos slėgis neturi viršyti 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> 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 nebūs 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 JUNGTTIS.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat stebimos: perkaitęs aliejus gali užsidegti.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant krašto, nes gali susigadinti silikoninės jungtys.



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



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

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




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



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



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

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

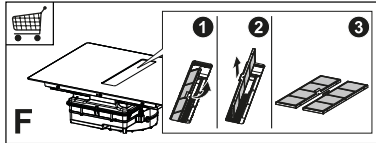
## NAUDOJIMAS

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

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

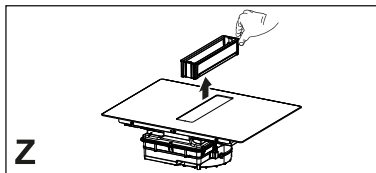
- Prieš bet kokį priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.
- Jei anglies filtras nuo kvapų tiekiamas ir yra (F) tipo (vadovaukitės montavimo instrukcijomis), jis gali būti regeneruotas. Aktyvintos anglies kvapų filtras gali būti

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



### Atnaujinimo procedūra:

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



### Bendros rekomendacijos

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

### Įrenginio valymas

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

## REIKALAVIMAI BALDAMS

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

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

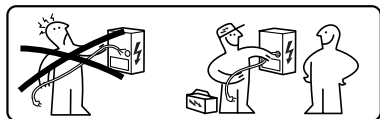
atspariais klijais (min. 100 °C): naudojant netinkamą medžiagą ir klijus, gali deformuotis arba atkilti.

- 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<sup>2</sup> maitinimo laidą su VIENFAZE arba DVIFAZE jungtimi: minimalus laidininkų


pjūvis: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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

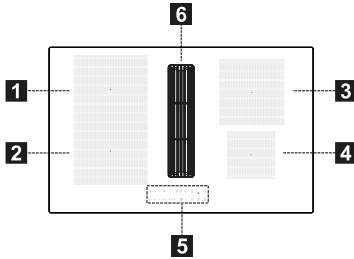
Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

### 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 ištrypintumėte.

# 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 (Sp. 200 mm) 2300 W, su funkcija „Booster“ nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (Sp.145 mm) 1400 W, su funkcija „Booster“ nuo 1850 W
5	Valdymo skydelis
6	Oro ištraukimo grotelės
1+2	Kombinuojama kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su funkcija „Booster“ 3700 W.

## RODIKLIAI

### Puodo buvimo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, kuri aptinka puodo buvimą ant kaitlentės. Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinųjų kaitlenčių.

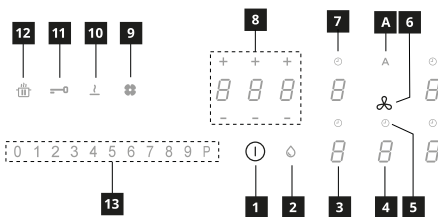
Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis

### 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

## VALDYMO SKYDELIS



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

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos

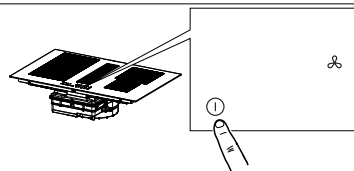
paspaudus nuorodinį skaičių

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

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

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

### Prietaiso įjungimas:



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

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

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

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

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

Veiksmą patvirtinantis skaitmuo užsidega ryškiau.

## GALIOS RIBOJIMAS

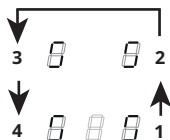
Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.

Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant ① arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

Prijunkite kaitlentę prie buitinio tinklo.

1. Visi skaičiai užsidega kelioms sekundėms, o po to išsijungia ir lieka mirksėti tik ①.
2. Nuspauskite ir laikykite nuspaudę ②, kepiamo zonų skaitmenys rodo ⑤.
3. Laikydami nuspausta ②, pradėkite spausti zonų skaičius pradėdami prieš laikrodžio rodyklę.



Galinis kairysis skaičius nurodo ② ir meniu tipą nurodantį numerį. Priekinis kairysis skaičius nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametrų.

Pasirinkite skaičių su ② ir paspauskite „8“ maitinimo juostoje.

Pasirinkite priekinį skaičių kairėje ir pasirinkite tinkamą nustatymą.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

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

Įrašę tinkamą reikšmę, paspauskite paliesdami ir laikydami ①.



Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.

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

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

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

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



Valandos - Dešimtosios - Minutės

**Laikmatis (bendras)**


Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.

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


Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte atvirkštinio skaičiavimo reikšmę.



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

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

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

**Tirpimo funkcija**

Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo .

Norėdami išjungti: paspauskite  arba paspauskite .

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

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

**Šildymo funkcija**



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


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

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

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




**Pauzės funkcija**

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

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

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

**Iškviety- mo funkcija**

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

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.

**Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)**

Šiai funkcijai gali būti pasirenkamos tik kairėje esančios kaitinimo zonos.

Norėdami suaktyvinti / išjungti: vienu metu spauskite kaitinimo zonų kairėje skaičius, kad pasirinktumėte 2 zonas, kurios bus sujungtos, kol bus parodytas

skaičius **11**, reiškiantis, kad funkcija buvo suaktyvinta. Kitas skaičius naudojamas norint nustatyti galios lygį.

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

**AUTO funkcija „A“**

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

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

## MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, 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.

**„P“**

Du kartus spauskite „9“ galios juostoje, kad nustatytumėte INTENSYVŲ greitį. Šis nustatymas veikia 5 minutes. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungžiama pasirinkus kitą greitį.

**Funkcija Atidėjimas**

Ši funkcija veikia tik išjungus automatinį režimą. Automatinis režimas išjungžiamas paspaudus „A“.

Nuspauskite gartraukio skaitmenį ir nustatykite greitį galios juostoje.

Nuspauskite laiko valdymo skaitmenį, kuris rodo „CL“ ir pradės atgalinį skaičiavimą. Šis nustatymas veikia 15 minučių.

**Laikmačio simbolis**

⌚ Pasirinkę gartraukio skaitmenį, paspauskite laikmačio valdymo skaitmenį, kad nustatytumėte atgalinį skaičiavimą.

**Riebalų filtro priežiūros simbolis**

⚙️ Visada įjungtas LED rodo riebalų filtro valymo signalą.

**Filtro nustatymas ir suaktyvinimas iš naujo**

**Atlikę filtro priežiūrą:**

paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Riebalų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.

Anglies filtro priežiūros simbolis

Numatytas gartraukio nustatymas yra ištraukimo režimas. Paspauskite gartraukio valdymo skaitmenis, kad įjungtumėte jį. Paspauskite ir laikykite skaitmenį 5 sekundes, kad:

**Įjungtumėte anglies filtrą:**

Anglies (kvapų) filtro simbolis užsidega 1 sekunde.



**Išjungtumėte anglies filtrą:**

Anglies (kvapų) filtro simbolis sumirkčioja du kartus.

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

**Pakartotinai nustatytumėte ir įjungtumėte anglies filtrą**

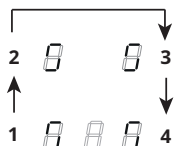
Atlikę filtro priežiūrą:

paspauskite ir laikykite 5 sekundes. - Kvapų filtro LED išsijungs ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.

## NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

Prieš atliekant procedūrą, rekomenduojama perskaityti visą skirsnį.

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





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

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

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

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Me- niu ko- das	Aprašymas	Vertė
U2	Klavišų garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minučių skaitiklio žirkelio garsumo valdymo meniu.	0 - Garsas išjungtas 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Ekrano apšvietimo lygio valdymo meniu.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Atvirkštinio skaičiavimo animacijos valdymo meniu.	0 - Animacija išjungta 1 - Animacija suaktyvinta
U6	Puodo atpažinimo funkcijos meniu.	0 - Aktyvi 1 - Neaktyvi
U7	Atvirkštinio skaičiavimo pabaigos valdymo meniu.	0 - Nuolatinis mirksėjimas ir išsijungimas 1 - Dešimt sumirksėjimų ir išsijungimas 2 - Vienas sumirksėjimas ir išsijungimas

- Įvedę teisingą reikšmę, patvirtinkite paliesdami ir laikydami  2 sekundes.
- Norėdami išjungti meniu neišsaugoję, paspauskite .

Jei neatliekama jokia operacija, naudotojo meniu užsidaro po 1 minutės.

## GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3700 W galios tiekimą tarp kombinuotos kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pusės), optimizuojant galios paskirstymą ir 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 indukcinų 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 indukciniai 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 kairėje	190 mm	230 mm
Atskiros kairėje	110 mm	190 mm
Atskira priekyje dešinėje	110 mm	145 mm
Atskira gale dešinėje	110 mm	200 mm

### Tušti arba plonu dugnu puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba jei jie plonu dugnu ant kaitlentės, nes tai neleisėtų

kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, nes 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 sukeliama 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 tikslumą panašūs garsai**

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

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

## **PROBLEMŲ SPRENDIMAS**

<b>Klaidos kodas</b>	<b>Aprašymas</b>	<b>Galima klaidos priežastis</b>	<b>Sprendimas</b>
<b>„Garsinis įjungimo signalas. Nerodomas joks klaidos kodas“</b>	Gartraukio komanda neveikia	Pažeistas LIN kabelis arba blogas jungimas prie gartraukio elektroninio skydo	Patikrinkite prijungimą / pakeiskite LIN kabelį
<b>ER03</b>	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.
<b>ER21</b>	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventiliacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.

<b>E2</b>	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.
<b>E3</b>	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukciniai 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.
<b>E6</b>	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
<b>E8</b>	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulkelėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	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 pakeistus laidus galėtų keisti tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.

Susisieki 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 8381R HI**

Žiūrėkite gaminio apačioje pritvirtintą identifikavimo plokštelę.  
Gamintojas nuolat atlieka gaminio patobulinimus. Dėl šios priežasties tekstas ir

ilustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama svetainėje:

[www.franke.com](http://www.franke.com)

<b>MODELIS</b>	<b>FMA 8381R HI</b>
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

<b>Parametras</b>	<b>Vertė</b>
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 .....	77	GATAVOŠANAS TABULA .....	86
LIETOŠANA .....	79	TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS .....	86
TĪRĪŠANA UN APKOPE .....	79	LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA .....	87
MĒBEĻU PRASĪBAS .....	80	JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA .....	88
ELEKTROINSTALĀCIJA .....	81	ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠĀNU .....	88
VIDES ASPEKTI .....	81	PROBLĒMU RISINĀJUMS .....	89
PRODUKTA APRAKSTS .....	82	APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA .....	90
VADĪBAS PANELIS .....	82	TEHNISKIE DATI .....	90
JAUDAS IEROBEŽOJUMS .....	83		
PLĪTS FUNKCIJAS .....	84		

## INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

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

aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējumiem.

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



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


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

negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> 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 atbilstošu komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.
- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

 **BRĪDINĀJUMS.** Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

 **BRĪDINĀJUMS:** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. 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 parastos sadzīves atkritumus. Likvidējamais izstrādājums jānogādā speciālā elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādes savākšanas centrā. Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no izstrādājuma nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar pilsētas domi, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā izstrādājums tika iegādāts.

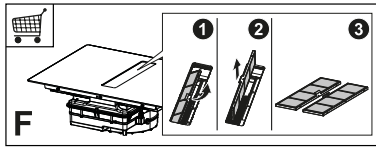
## LIETOŠANA

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

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

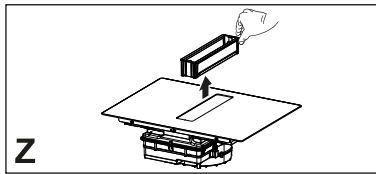
- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Ja tiek piegādāts pretsmaku ogles filtrs (F) (skat. sadaļu 'Montāžas instrukcijas'), to var atjaunot. Aktivētās ogles smaku filtru var

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



### Reģenerācijas procedūra:

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



### Vispārīgie ieteikumi

## MĒBEĻU PRASĪBAS

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

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

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

### Ierīces tīrīšana

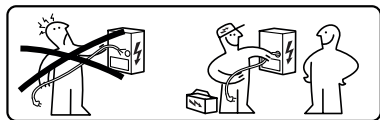
- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas jānotīra. Piekaltušu vai piedegšu pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.
- Ikdienas netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. 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 ievāriju, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Lai aizvāktu jebkuru izkusušu plastmasu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

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

minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).

- Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150 mm līdz sānu sienai, 40 mm līdz aizmugures sienai un 500 mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem. Ergonomisku apsvērumu dēļ mēs iesakām minimālo attālumu 1000 mm).
- Lai nepieļautu šķidrumu iekļūšanu starp plīts virsmu un darba virsmu, gar visu plīts virsmas malu pirms uzstādīšanas uzstādiet pielīmējamo blīvējumu.

## ELEKTROINSTALĀCIJA



**BRĪDINĀJUMS:** Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

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

savienojumu: minimālais vadītāja šķērsgriezums: 2,5 mm<sup>2</sup>. Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.


- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārliedzinieties, 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

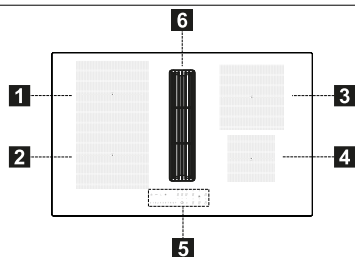
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

### 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 (R.200 mm) 2300 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (R.145 mm) 1400 W, ar 1850 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.

## RĀDĪTĀJI

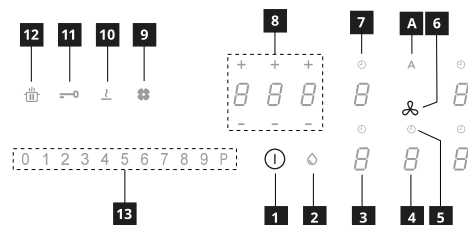
### Katla klātbūtnes noteikšana

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 plītim. Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās **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	Prettauku filtra piesātinājuma indikators
3	Gatavošanas zonas jaudas līmeņa indikators
4	Tvaika nosūcēja jaudas līmeņa indikators
5	Tvaika nosūcēja taimera vadība
6	Tvaika nosūcēja vadības zonas simbols
7	Gatavošanas zonas taimera vadība
8	Taimera pārvaldības zona
9	Aktīvētās ogles filtra piesātinājuma indikators
10	Funkcijas poga 'Izbeigšana'
11	Funkcijas poga 'Blokēšana'
12	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
13	Bīdāma tastatūra
A	Funkcijas poga 'Automātisks'

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot

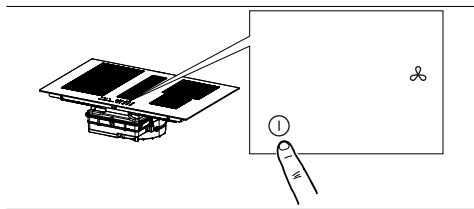
attiecīgo ciparu **0**. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību.

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

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

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

## Ierīces ieslēgšana:



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

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

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

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

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

Lai apstiprinātu darbību, attiecīgais cipars tiks izgaismots daudz intensīvāk.

## JAUDAS IEROBEŽOJUMS

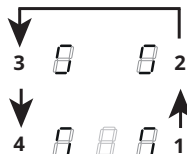
Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot **1**, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.

Pievienojiet plīti mājas tīklam.

1. Visi cipari iedegas dažas sekundes, pēc tam nodziest un mirgo tikai **0**.
2. Nospiediet un turiet nospiešus gatavošanas zonas ciparus **0**, kas norāda **0**.
3. Turot nospiešus **0**, sāciet nospiešus zonas ciparus pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.



Kreisais aizmugurējais cipars norāda **0** un numuru, kas norāda izvēlnes veidu. Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.

Atlasiet ciparu ar **0** un barošanas joslā nospiediet "8".

Atlasiet kreiso priekšējo ciparu un izvēlieties pareizo iestatījumu.

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

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

Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot **1**.

# PLĪTS FUNKCIJAS



Šī funkcija novērš iekārtas nejaušu darbību

Lai aktivizētu: ja uz plīts ir trauks, nospiediet un 3 sekundes turiet atbilstošo ciparu. Ja uz plīts nav neviena trauka, 3 sekundes nospiediet un turiet vienu no 5 cipariem (nav redzams) blakus punktam

kreisajā pusē. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 0 līdz 9 gar barošanas joslu, kurā parādīta darbības secība. Visi cipari norāda .

## Bērnu drošības ierīce

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

Lai deaktivizētu: nospiediet un 3 sekundes turiet vienu no 5 gatavošanas zonas cipariem. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 9 līdz 0 gar barošanas joslu, parādot darbības secību.

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai. Funkcija paliek aktīva pat tad, ja plīts ir izslēgta un atkal ieslēgta.

## Blokēšana

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā šī funkcija tiek deaktivizēta.

Lai aktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi.

Lai deaktivizētu: nospiediet .

Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 5 minūtēm.

## Pastiprinātāja funkcija

Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un barošanas joslā atlasiet vērtību "P". Atbilstošais cipars

norāda .

Lai deaktivizētu: barošanas joslā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām.

Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās.

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

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

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



Stundas - desmitās daļas - minūtes

## Gatavošanas zonas taimeris

Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties.

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

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

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

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

Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.

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

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

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

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



### Taimeris (vispārīgs pielietojums)

Stundas - desmitās daļas - minūtes

Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarities.

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

Atkārtojiet iepriekš minētās darbības, lai mainītu atpakaļskaitīšanas vērtību.

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



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

Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4

gatavošanas zonām un nospiediet .

### Funkcija 'Izbeigšana'

Atlasītās zonas cipars norāda .

Lai deaktivizētu: nospiediet  vai nospiediet .

Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:

Jaudas līmenis	Taimeris (sekundēs)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nav pieejams
P	Nav pieejams

### Funkcija 'Sildīšana'

Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts "A".



Ir iespējams paaugstināt gatavošanas līmeni, bet tā samazināšana šo funkciju deaktivizē.

To var arī deaktivizēt, 3 sekundes pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai.

Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Ja funkcija 'Pauze' netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.

Lai aktivizētu: ja plīts virsma un gatavošanas zona ir izvēlēta, nospiediet un vismaz 1 sekundi turiet funkciju 'Pauze'

### Funkcija 'Pauze'

. Visi displeji norāda .



Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet


nospiestu 1 sekundi , līdz tā mirgo. 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu pogu. Funkcija tiek deaktivizēta, un plīts turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Šo funkciju izmanto, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas izslēgšanās vai pēkšņas strāvas pārtraukuma gadījumā.

### Funkcija 'Atsaukt'

Kad plīts izslēdzas, ieslēdziet to 6

sekunžu laikā, pieskaroties , poga 

mirgo 6 sekundes. Nospiediet pogu , lai atgūtu iepriekš iestatītās funkcijas. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pikstiens.

**Kombinētais režīms (funkcija "tilts")**

Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni.

Plīts zonas, kuras var izvēlēties šai funkcijai, ir tikai kreisajā pusē.

Lai aktivizētu/deaktivizētu: vienlaicīgi nospiediet kreisās gatavošanas zonas ciparus, lai izvēlētos 2 zonas, kuras

jāapvieno, līdz parādās cipars **11**, kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta. Otrs cipars tiek izmantots jaudas līmeņa iestatīšanai.

**Funkcijas 'AUTOMĀTISKS' "A"**

Pēc noklusējuma, ieslēdzot plīti/tvaika nosūcēju, pēdējais tiek aktivizēts automātiskajā režīmā un spilgti iedegas gaismas diode "A". Tvaika nosūcējs sāk darboties, ja gatavošanas zonu jauda ir lielāka par "1".

To var deaktivizēt, piespiežot gaismas diodi "A", kas darbību apstiprina, augstu spilgtumu nomainot ar aptumšotu spilgtumu. To var deaktivizēt, jaudas joslā nospiežot vērtību, kas lielāka par "1". Šis izmaiņas apstiprina gaismas diode "A", kas apgaismojuma intensitāti nomaina no spilgtas un zemu intensitāti.

To atkal var aktivizēt, nospiežot gaismas diodi "A", kas tiks spoži izgaismots.

## GATAVOŠANAS TABULA

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

## TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS



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

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

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

**Funkcija Aizture**

Piespiediet tvaiku nosūcēja ciparu un jaudas zonā iestatiet apgriezienus.

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

Taimera simbols



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

Tauku filtra apkopes simbols

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



### Filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana

Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības:

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

Aktivās ogles filtra apkopes simbols

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

### Aktivizētu ogles filtru:

Ogles (pretsmaku) filtra simbols ieslēdzas uz 1 sekundi.



### Ogles filtra deaktivizēšana:

Ogles (pretsmaku) deaktivizēšanas simbols mirgos divas reizes.

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

### Ogles filtra atiestatīšana un reaktivizēšana

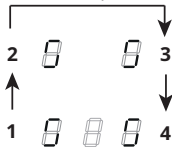
Pēc filtra apkopes veiciet šādas darbības:

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

## LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

Pirms procedūras veikšanas ieteicams izlasīt visu sadaļu.

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





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

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

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

Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

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

- Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiestu  2 sekundes.
- Lai izietu no izvēlnes nesaglabājot, nospiediet .

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

## JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

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

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

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

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

Piemērs:

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


## ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

### Kādus traukus lietot

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

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

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību,

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

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

### Kā izmantot traukus

Minimālais katla/pannas 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)
Kombinēta pa kreisi	190 mm	230 mm
Viena pa kreisi	110 mm	190 mm
Viena priekšpusē pa labi	110 mm	145 mm
Viena aizmugurē pa labi	110 mm	200 mm

### Tukši katli/pannas vai ar plānu pamatni

Uz plīti nelietojiet tukšus katlus/pannas vai ar plānu pamatni, jo tas neļaus jums kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt

gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, riskējot sabojāt trauku 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 radišanu. Šie elektromagnētiskie lauki trauka apakšdaļā tieši rada siltumu. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida.

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

### Neliela dūkoņa (kā transformatora troksnis)

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

### Viegla šņākšana

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

### Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, ja pannas ir izgatavotas no

vairāku materiālu slāņiem, un to rada dažādo materiālu saskares virsmu vibrācijas. Troksnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

### Stipra šņākšana

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

### Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir nepieciešams regulēt plīts temperatūru. Lai to varētu paveikt, plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek ieslēgts, lai samazinātu un regulētu elektronikas sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja 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 pēcpalīdzības servisu.
E2	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.

<b>E3</b>	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.
<b>E6</b>	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/ vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/ vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
<b>E8</b>	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Iztīriet ventilatoru un noņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	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 nomaīņu 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 8381R HI**

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

Ražotājs pastāvīgi uzlabo savus produktus. Tādēļ šis instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

Papildu tehniskā informācija ir pieejama vietnē:  
[www.franke.com](http://www.franke.com)

MODELIS	FMA 8381R 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

<b>Parametrs</b>	<b>Vērtība</b>
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 .....	92	KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID .....	99
KASUTAMINE .....	94	TOITUDE TABEL .....	101
PUHASTAMINE JA HOOLDUS .....	95	TÕMBESEADME FUNKTSIOONID .....	101
NÕUDED MÖÖBLILE .....	95	KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE .....	102
ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE .....	96	VÕIMSUSE REGULEERIMINE .....	103
KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID .....	96	JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL .....	103
TOOTE KIRJELDUS .....	97	PROBLEEMIDE LAHENDUSED .....	104
JUHTPANEEL .....	97	HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS .....	105
VÕIMSUSE PIIRAMINE .....	98	TEHNILISED ANDMED .....	105

## OHUTUSTEAVE

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

juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see õhu 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 kinnitussvahendite 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 tarvitavate 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<sup>-5</sup> 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 tagasivoolu.
- 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, lusikud 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.

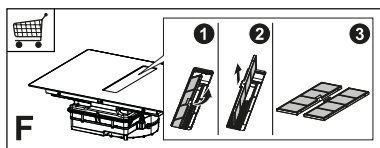
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Tootel või selle pakendil olev sümbol  tähendab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Kasutuselt kõrvaldatav toode tuleb viia vastavasse elektriliste ja elektrooniliste komponentide ringlussevõtu ja kogumiskeskusesse. 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.

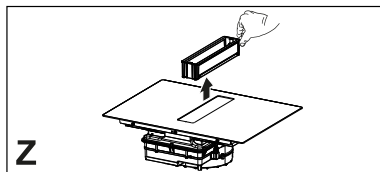
## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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



### Regenererimise protseduur:

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



## NÕUDED MÖÖBLILE

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

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

### 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.

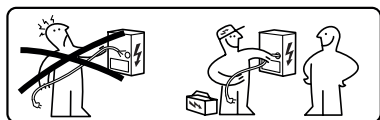
### Seadme puhastamine

- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage pliit pärast iga kasutamist. Külge kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või vammija sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage veel kuumalt pliidiilt kõrbenud mustus, näiteks üle keenud piim, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Järgige tootja soovitusi kasutatavate kaabitsate kohta.
- Eemaldage veel kuumalt pliidiilt 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 pliidiilt 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.

- 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.

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

## ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



**⚠ TÄHELEPANU!** Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus. Soovitav on kasutada 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja


kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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

### Elektroniliste 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 tuleneva võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

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

### Pakkematerjalide utiliseerimine

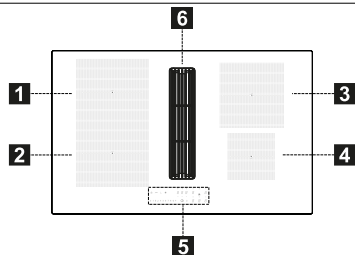
Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötlemiseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

### Energiasääst

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

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


# TOOTE KIRJELDUS




1	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
2	Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
3	Üks kuumutusala (r 200 mm) 2300 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4	Üks kuumutusala (r 145 mm) 1400 W, 1850 W funktsiooniga Booster
5	Juhtpaneel
6	Tõmbevõre
1+2	Kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster

## NÄIDIKUD

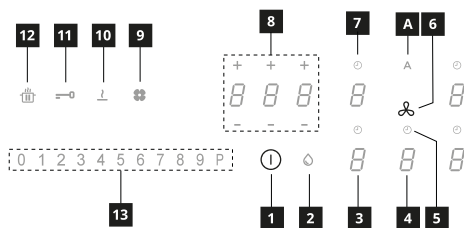
### Keedunõu olemasolu tuvastamine

Kõik kuumutusalad on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidiil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeruva põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsoonplaatidel. Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol .

### 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 .

# JUHTPANEEL



1	Sees/väljas
2	Rasvafiltri küllastumise märguanne
3	Kuumutusala võimsustaseme näidik
4	Tõmbeseadme võimsustaseme näidik
5	Tõmbeseadme taimerlüliti juhtimine
6	Tõmbeseadme juhtala sümbol
7	Kuumutusala taimerlüliti haldamine
8	Taimerlüliti haldamise ala
9	Aktiivsõefiltri küllastumise märguanne
10	Sulatamisfunktsiooni nupp
11	Lukustusfunktsiooni nupp
12	Pausifunktsiooni nupp
13	Liugklaviatuur
A	Automaatfunktsiooni nupp

Kuumutusalade aktiveerimine käib vajutades

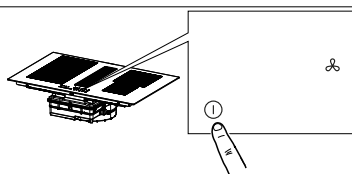
nupule . Toimingu kinnitamiseks süttib number põlema eredama valgusega.

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

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

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

## Seadme sisselülitamine



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

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

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


**Tähelepanu!** Valitavad funktsioonid on alati need, mis on juhtpaneelil valgustatud/nähtavad, ning need on alati ainukesed, mida saab rakendada.

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

Operatsiooni kinnitamiseks süttib number intensiivsemalt.





## VÕIMSUSE PIIRAMINE

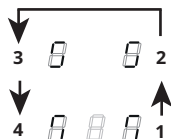
Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusosalade võimsuse, arvestades koduse elektrisüsteemi tegelikku võimsust.

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


Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogulõik.

Ühendage pliidiplaat kodusesse elektrivõrku.

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



Vasak tagumine väli on tähistatud sümboliga


 ja numbriga, mis näitab menüü tüüpi. Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.

Valige number nupuga  ja vajutage võimsuse ribal "8".

Valige vasak eesmine number ja seejärel õige seadistus.

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

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

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


# KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID



## Laste turvaseade

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise

Aktiveerimine: kui pliidiil on pott, hoidke vastavat numbrit all 3 sekundit. Kui pliidiplaadil pole potti, vajutage ja hoidke 3 sekundit all vasakul küljel asuva punkti

 kõrval ühte viiest numbrist (pole nähtav). Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 0-st 9-ni, kuvatakse toimingute järjekorda. Kõik

numbrid kuvavad järgmist: .

Kirjelatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.

Inaktiveerimiseks: hoidke 3 sekundit all ühte viiest kuumutusala nupust. Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 9-st 0-ni, kuvatakse toimingute järjekorda.


Kirjelatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.

## Lukustamine

Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. Funktsioon jääb aktiivseks ka siis, kui pliidiplaat välja lülitada ja uuesti sisse lülitada.


Elektrikatkestuse korral lülitub funktsioon välja.

Aktiveerimiseks: hoidke nuppu  all 1 sekund.

Inaktiveerimiseks: vajutage nuppu .

## Funktsioon Boost

Igale keedualale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme.

Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja seejärel võimsuse ribal väärtus "P". Kuvatakse .

Inaktiveerimiseks: valige võimsuse ribal mõni muu võimalikest väärtustest.

Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada.

Kuumutusalasid saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer.

Aktiveerimine. Kui kuumutusala on töös, vajutage, et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele.

Kolm numbrit kavatakse kujul "0 0 0". Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu "+" või "-".



Tunnid - kümnendikud - minutid

## Kuumutusalade taimer

Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.

Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaali.

Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.

Kui taimer on aktiivne mitmel kuumutusalal, näitavad kolm numbrit alati taimerit, mis on ajaloenduse lõpule kõige lähemal.

Inaktiveerimine. Kui kuumutusala on töös, vajutage, et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele.

Seadistage kolm numbrit kujule "0 0 0", kasutades klahve "+" või "-", või vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.

Alarmiga taimer üldkasutuseks.

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

Taimeri haldamise kolm numbrikohta on kujul "--".

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

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



Tunnid - kümnendikud - minutid

**Taimer (üldine)** Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.



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

Loenduri väärtuse muutmiseks korra ülaltoodud toiminguid.

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

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

Aktiveerimine: valige üks neljast

**Sulata-**  
**misk-**  
**funkt-**  
**sioon** kuumutusosalast ja vajutage nuppu .  
Valitud alal kuvatakse .

Inaktiveerimiseks: vajutage  või .

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

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



**Kuumu-**  
**tamise**  
**funkt-**  
**sioon**

Rakendamine: kui pliidil on keedunõu ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke all võimsusribal valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8) 3 sekundit. Vastava kuumutusala ekraanil kuvatakse "A".


Küpsetusastet on võimalik suurendada, kuid selle vähendamine inaktiveerib funktsiooni.

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

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




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


**Pau-**  
**sifunkt-**  
**sioon**

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

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

**Taasta-**  
**misk-**  
**funkt-**  
**sioon**

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


<b>Kombi- neeritud režiim (nn sil- lafunkt- sioon)</b>	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 ainult vasakul asuvaid kuumutusalasid.
	Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: et valida kaks ühendatavat ala, vajutage korraga vasakpoolsete kuumutusalade nuppe, kuni ilmub sümbol  , mis näitab, et funktsioon on aktiveeritud. Teist näidikut kasutatakse võimsustaseme määramiseks.


<b>Auto- maat- funktsioon "A"</b>	Standardseadistuseks sisse lülitatud pliidi/ õhupuhasti korral on õhupuhasti käivitumine automaatses režiimis eredalt põleva valgusdiodiga "A". Õhupuhasti alustab tööd, kui toidukuumtõõtlemissvõõndite võimsus on suurem kui "1".
	See inaktiveeritakse, vajutades valgusdiodi "A", mis muudab kinnituseks intensiivsuse eredalt hämarale. Samuti saab selle inaktiveerida, vajutades võimsuse ribal väärtust üle „1“, mida kinnitab valgusdiodi "A" intensiivsuse muutumine eredalt hämarale.
	See taasaktiveeritakse vajutades valgusdiodile "A", mis muutub eredalt põlevaks.

## 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, kartuli krõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

## TÕMBESEADME FUNKTSIOONID

	<p>Kuumutusosalade, õhupuhasti ja taimeri juhtelemen- te saab rakendada vastavale numbrile vajutades.</p> <p>Vajutage võimsuse ribal kaks korda "9" kiiruse INTENSIIVNE määramiseks. See seadistus on seatud töötama 5 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.</p>
--	--

<b>Funkt- sioon Viivi- tus</b>	See funktsioon on saadaval ainult deaktiveeritud automaatse režiimi korral. Automaatrežiimi inaktiveerimiseks vajutage nupule "A".
	Vajutage õhupuhasti numbrit ja määra- ke võimsuse ribal number.
	Vajutage taimeri haldamise nuppu, mis kuvas „CL“, kuid muutub nüüd mahaloenduseks. See on eelseadistatud 15 minutiliseks.
	Taimeri sümbol
	Pärast õhupuhasti nupu valimist vajutage mahaloenduse määramiseks taimeri haldamise numbrit.

Rasvafiltri hoolduse sümbol

Rasvafiltri puhastamise signaali kuvab valgusdiod ja see on alati lubatud.



### Filtri lähtestamine ja reaktiveerimine

Pärast filtri hoolduse teostamist:

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

Aktiivsöefiltri hoolduse sümbol

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

### Aktiveerida aktiivsöefilter:

Aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) sümbol süttib 1 sekundiks.



### Aktiivsöefiltri inaktiveerimine

Aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) sümbol vilgub kaks korda.

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

### Aktiivsöefiltri lähtestamine ja reaktiveerimine

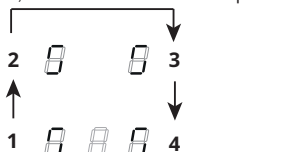
Pärast filtri hoolduse teostamist:

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

## KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

Enne protseduuri sooritamist on soovitatav lugeda läbi kogu lõik.

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





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

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

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

Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

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

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

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

## VÖIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

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

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

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

Toite haldamise funktsioon aktiveeritakse esmakordselt toidukuumtöötlemisvööndil panni olemasolu tuvastamisel.

Näide:

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


## JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

### Milliseid potte kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga potte:

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

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

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

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

### Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral.

Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv.

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

Kuumutusalad	Poti põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovita- tav)	Max Ø (soovita- tav)
Vasak kombi- neeritud	190 mm	230 mm
Vasakpoolne üksik	110 mm	190 mm
Üksik ees pare- mal	110 mm	145 mm
Üksik taga pare- mal	110 mm	200 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 tavapärase töömüra

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

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

#### Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

See müra tekib, kui toitu valmistatakse suurel kuumusel ning see on olemas 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 pannidel 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 kuumtöötlemisvõndil. 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 kuumtöötlemisvõndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.

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

## PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
<b>“Helisignaali käivitamisel. Ühtegi veakoodi ei kuvata”</b>	Õhupuhasti juhtimine ei tööta	LIN kaabel kahjustatud või õhupuhasti elektroonikaplaadiga halvasti ühendatud	Kontrollige ühendust / asendage LIN kaabel
<b>ER03</b>	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.
<b>ER21</b>	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.
<b>E2</b>	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.

<b>E3</b>	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induksioonpliiti 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.
<b>E6</b>	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinge ja/või sagedus pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust. Vajadusel pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
<b>E8</b>	Kuumutusosalad lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeerinud.	Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehad. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	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 identifitseerimisplaidilt. 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 8381R HI**

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplati.

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](http://www.franke.com)

MUDEL	FMA 8381R 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

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

## OBSAH

INFORMACE O BEZPEČNOSTI .....	107	FUNKCE VARNÉ DESKY .....	114
POUŽITÍ .....	109	TABULKA VAŘENÍ .....	116
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	110	FUNKCE ODSÁVAČE .....	116
POŽADAVKY NA NÁBYTEK .....	110	PŘIZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY ....	117
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ .....	111	FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU .....	118
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ .....	111	PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ .....	118
POPIS VÝROBKU .....	112	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....	119
OVLÁDACÍ PANEL .....	112	ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA .....	120
OMEZENÍ VÝKONU .....	113	TECHNICKÉ ÚDAJE .....	120

## 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 mokřímá 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 rozpinacích 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 elektrinou, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  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.


 Příklad: 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, lžice a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte na senzory hrnců.
- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

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

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

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

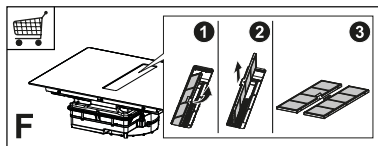
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Symbol  na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nelze zlikvidovat jako běžný domácí odpad. Výrobek, který má být zlikvidován, musí být odevzdán do příslušného sběrného střediska pro recyklaci elektrických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

## POUŽITÍ

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

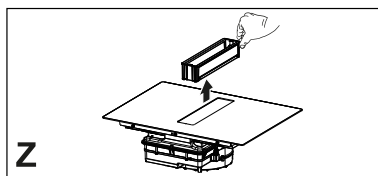
## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



### Postup regenerace:

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



### Všeobecná doporučení

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

### Čištění zařízení

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

## POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

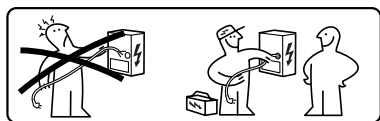
- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel. Varná deska je určena k vestavěné montáži do

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

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

- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 100 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.
- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).
- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, před montáží aplikujte přílnavé těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné desky.

## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



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

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


vodičů: 2,5 mm<sup>2</sup>. 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

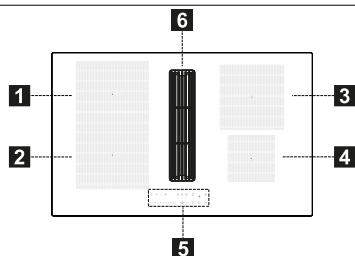
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

### Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

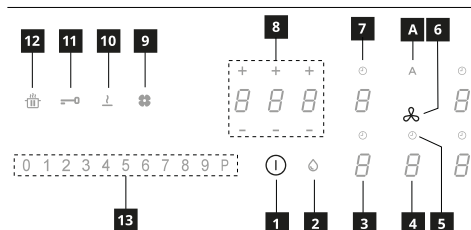
- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

## 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 (R.200 mm) 2300 W, s funkcí Booster 3000 W          |
| 4   | Jednoduchá varná zóna (R.145 mm) 1400 W, s funkcí Booster 1850 W          |
| 5   | Ovládací panel  |
| 6   | Odsávací mřížka   |
| 1+2 | Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W. |

## OVLÁDACÍ PANEĽ



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

## INDIKÁTORY

### Detekce přítomnosti hrnce

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

### 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 holými rukama mohlo dojít k popálení.

Digit na odpovídající varné zóně označuje

Varné zóny lze aktivovat stisknutím

referenčního Digitu

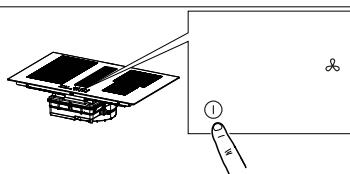
Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

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

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

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

### Zapnutí přístroje:



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

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

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


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

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

Potvrzení je dáno intenzivním rozsvícením Digitu.





## OMEZENÍ VÝKONU

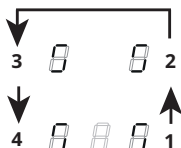
Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.

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


Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

Připojte varnou desku k domácí síti.

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




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

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

Vyberte levý přední Digit a zvolte správné nastavení.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

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

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotykem a podržením .

# FUNKCE VARNÉ DESKY



## Dětská pojistka

Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje

Aktivace: pokud je na varné desce hrnec, stiskněte a držte stisknutý příslušný Digit po dobu 3 sekund. Pokud na varné desce není žádný hrnec, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 5 Digitů (nejsou

vidět) vedle tečky . Uvolněte a posuňte prst od 0 do 9 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Všechny

Digity označují .

Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.

Deaktivace: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 5 Digitů varných zón. Uvolněte a posuňte prst od 9 do 0 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci.

Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.

## Blokování

Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta.

V případě výpadku proudu je funkce deaktivována.

Aktivace: stiskněte a přidržte 1 sekundu.

Deaktivace: stiskněte .

Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut.

## Funkce Boost

Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a vyberte hodnotu „P“ na liště výkonu.

Odpovídající Digit indikuje .

Deaktivace: zvolte jednu z dalších možných hodnot na liště výkonu.

Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu.

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

Aktivace: Je-li varná zóna v provozu, stiskněte pro přístup k ovladačům řízení časovače pro danou zónu.

3 Digits indikují "0 0 0". Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.



Horiny - Desítky - Minuty

## Časovač varných zón

Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.

Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka.

Pokud je časovač aktivní pro několik varných zón, budou 3 Digits vždy označovat časovač nejbliže k uplynutí doby.

Deaktivace: když je varná zóna v provozu, stiskněte pro přístup k ovladačům řízení časovače pro danou zónu.

Nastavte tři Digits na „0 0 0“ pomocí „+“ nebo „-“ anebo stiskněte tlačítko On/Off.

**Časovač s alarmem pro obecné použití.**

Aktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou přítomné žádné hrnce nebo aktivní varné zóny.

3 Digits pro ovladače správy časovače označují „- - -“.

Stisknutím Digtu vstoupíte do nabídky časovače a zobrazíte „0 0 0“.

Stiskněte „+“ nebo „-“ pro nastavení odpočítávání časovače.



Hodiny - Desítky - Minuty

**Časovač (obecný)**


Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.

Na konci odpočítávání se Digits resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka.

Opakováním výše uvedených operací změníte hodnotu odpočítávání.

Deaktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou aktivní žádné hrnce nebo varné zóny.

Stisknutím Digtu otevřete nabídku časovače a pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte displej na „0 0 0“ „-“ nebo stiskněte tlačítko On/Off.

Aktivace: zvolte jednu ze 4 varných zón a stiskněte .

**Funkce Rozpuštění**

Digit zvolené zóny označuje .

Deaktivace: stiskněte  nebo stiskněte



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

Stupeň výkonu	Časovač (sekundy)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Není k dispozici
P	Není k dispozici

**Funkce Ohřev**


Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“.


Je možné zvýšit úroveň vaření, ale jejím snížením se funkce deaktivuje.


Deaktivaci lze provést také stisknutím a podržením stisknutého tlačítka příslušné varné zóny po dobu 3 sekund.

Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.

**Funkce Pauza**

Aktivace: Když je hrnec na varné desce a je zvolena varná zóna, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza  po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny



displeje označují .


Deaktivace: stiskněte a držte stisknuté  po dobu 1 sekundy, dokud bliká. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozím nastavením.

Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.

Když se varná deska vypne, pokud ji

**Funkce Vyvolání**

zapnete do 6 sekund dotykem , bude tlačítko  blikat po dobu 6 sekund.

Stiskněte tlačítko  pro vyvolání dříve nastavených funkcí. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.

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.

### Kombinovaný režim „přemostění“)

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

Pro aktivaci/deaktivaci: stiskněte současně Digits levé varné zóny pro výběr 2 zón, které mají být přemostěny,

dokud se nezobrazí Digit **7** na znamení, že funkce byla aktivována. Druhý Digit se používá k nastavení úrovně výkonu.

U výchozího nastavení se při zapnutí varné desky/odsávače digestoř bude aktivovat v automatickém režimu a kontrolka „A“ bude svítit intenzivně. Digestoř se spustí, jestliže je výkon varných zón vyšší než „1“.

### Funkce „AUTO“ „A“

Deaktivuje se stisknutím kontrolky „A“ potvrzeným změnou intenzity z intenzivní na slabou. Deaktivuje se rovněž stisknutím nějaké hodnoty vyšší než „1“ na liště výkonu potvrzeným změnou intenzity kontrolky „A“ z intenzivní na slabou.

Znovu se aktivuje stisknutím kontrolky „A“, která přejde na intenzivní rozsvícení.

## TABULKA VAŘENÍ

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

## FUNKCE ODSÁVAČE



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

Stiskněte dvakrát „9“ na liště výkonu pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 5 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.

“P”

Tato funkce je k dispozici pouze v případě, jestliže je deaktivován automatický režim. Automatický režim se deaktivuje stisknutím „A“.

### Funkce Delay

Stiskněte Digit odsávače a nastavte rychlost na liště výkonu.

Stiskněte Digit pro řízení časovače, který zobrazoval „CL“, a který přejde na již nastavené odpočítávání na 15 minut.

Symbol časovače



Po zvolení Digtu odsávače stiskněte Digit řízení časovačů pro nastavení odpočítávání.

Symbol údržby tukového filtru

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



**Reset a opětovná aktivace filtru**

Po provedení údržby filtru:

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

Symbol údržby uhlíkového filtru

Výchozí nastavení digestoře je odsávací režim. S vypnutým zatížením stisknutím Digitu ovladačů digestoře pro aktivaci odsávače. Znovu stiskněte na 5 sekund Digit pro následující úkony:

#### Aktivace uhlíkového filtru:

Symbol uhlíkového (pachového) filtru se rozsvítí na 1 sekundu.

#### Deaktivace uhlíkového filtru:



Symbol uhlíkového (pachového) filtru dvakrát zablíká.

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

#### Reset a opětovná aktivace uhlíkového filtru

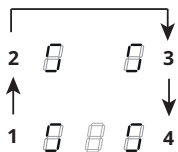
Po provedení údržby filtru:

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

## PŘÍZPŮSOBNÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Před provedením postupu je vhodné si přečíst celý odstavec.

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



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

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

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

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

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

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

– Pro výstup z nabídky bez uložení stiskněte .

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

## FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

Za tímto účelem je průběžně monitorován celkový výkon a v případě potřeby je snížen. Pokud není možné dodat celkový požadovaný výkon, řídicí prvek 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)
Levá kombinovaná	190 mm	230 mm
Levá jednoduchá	110 mm	190 mm
Pravá přední jednoduchá	110 mm	145 mm
Pravá zadní jednoduchá	110 mm	200 mm

### Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože to neumožňuje regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, a hrozí riziko poškození povrchu hrnce nebo 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
<b>„Zvukový signál při zapnutí. Žádný zobrazený chybový kód“</b>	Ovládání digestoře nefunguje	Poškození nebo nesprávné připojení kabelu LIN k elektronické desce digestoře	Kontrola připojení/výměna kabelu LIN
<b>ER03</b>	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.
<b>ER21</b>	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.
<b>E2</b>	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.
<b>E3</b>	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrncem ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze znovu použít. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.

<b>E6</b>	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/ nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
<b>E8</b>	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.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	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 8381R 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](http://www.franke.com)

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

MODEL	FMA 8381R 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

## СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ .....	121	ТАБЛИЦА КУВАЊА .....	130
УПОТРЕБА .....	123	ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА .....	130
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ .....	124	ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА .....	132
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА .....	124	ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ .....	132
ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧИВАЊЕ .....	125	ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА .....	133
АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ .....	125	РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА .....	134
ОПИС ПРОИЗВОДА .....	126	ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И .....	
КОНТРОЛНА ТАБЛА .....	126	УСАГЛАШЕНОСТ .....	135
ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ .....	127	ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ .....	135
ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ .....	128		

## БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

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

постављена на лако доступном месту.


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




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


- За причвршћивање уређаја користите само одговарајуће завртње и мале делове.
- Уверите се да је уређај инсталиран тако да се може искључити из напајања, са размаком отварања контакта (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима пренапона 3. категорије.
- Спојите одвод на димњак помоћу цеви минималног пречника 120 мм. Пут димоводног канала мора бити што краћи.
- Што се тиче техничких и безбедносних мера које треба предузети за испуштање димних гасова, важно је савесно поштовати прописе које су донеле локалне власти.
- Када се овај уређај користи истовремено са уређајима који сагоревају гас или друга горива (не примењује се на уређаје који само одводе ваздух у просторију), просторија мора бити адекватно проветрена како би се спречио повратни ток издувних гасова.
- Очистите уређај и замените филтере након одређеног временског периода (опасност од пожара). Види одељак „Чишћење и одржавање“.
- Морају се поштовати прописи који се односе на испуштање ваздуха.
- Ваздух се не сме избацити у димњак који се користи за одвод гасова из гаса или других уређаја који сагоревају гориво (не примењује се на уређаје који само избацују ваздух у просторију).
- Када истовремено раде апарат за кување и уређаји који се напајају енергијом која није електрична, подпритисак у просторији не сме бити већи од 4 Па (4 x 10<sup>-5</sup> 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 довести 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 непримерним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

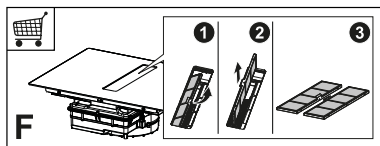
## УПОТРЕБА

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

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

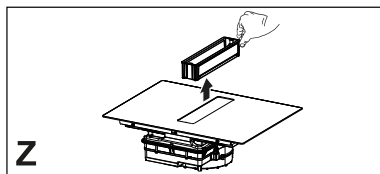
## ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

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



### Поступак регенерације:

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



### Опште препоруке

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

### Чишћење уређаја

- Чистите плочу за кување након сваке употребе да бисте спречили загореване заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.
- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Скорене нечистоће, нпр. загорело просуто млеко, уклоните стругачем за стаклокерамичке површине док је плоча за кување још увек топла. Користите стругаче које препоручује произвођач.
- Храну која садржи шећер, нпр. пекmez 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.

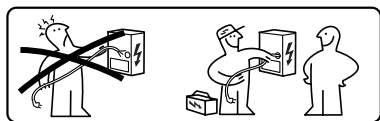
## ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

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 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.
- Кухињски елемент мора имати довољно простора за електричне прикључке уређаја. Зидни елементи изнад уређаја морају да се поставе на удаљености довољној за неометано коришћење.
- Употреба украсних дрвених лајсни око радне површине иза уређаја дозвољена је ако се поштује минимална удаљеност назначена на шемама за инсталацију.
- Минимално растојање уређаја и зида иза њега назначено је на шеми за инсталацију за уређај постављен на висину кухињске радне површине (150 mm за бочни зид, 40 mm за зид иза и 500 mm за зидне елементе постављене изнад. Из ергономских разлога препоручујемо минимално растојање од 1000 mm).
- Да бисте спречили продор течности између ивице плоче за кување и радне површине, пре постављања нанесите лепак дуж читаве спољне ивице плоча за кување.

## ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



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

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


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

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

**⚠ Пажња!** Не заварујте каблове!

## АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ


### Одлагање кућних апарата

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

одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

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

### Одлагање амбалажног материјала

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

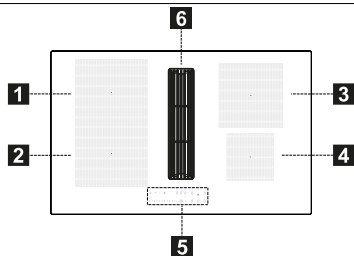
## Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

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

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

## ОПИС ПРОИЗВОДА




1	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
2	Појединачна зона за кување (210x190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (R.200 мм) 2300 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (R.145 мм) 1400 W, са функцијом појачавања (Booster) 1850 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.

## ИНДИКАТОРИ

### Детекција посуда


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

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

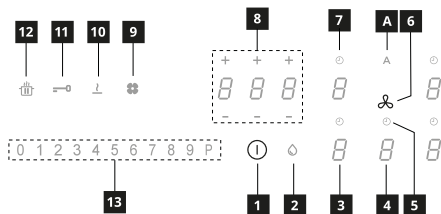
Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол .

### 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 .

## КОНТРОЛНА ТАБЛА



1	Укључено/Искључено
2	Индикатор засићености филтера за маст
3	Индикатор нивоа снаге зоне за кување

4	Индикатор нивоа снаге аспиратора
5	Контрола тајмера аспиратора
6	Симбол подручја за контролу аспиратора
7	Контрола тајмера зоне за кување
8	Подручје управљања тајмером
9	Индикатор засићености филтера са активним угљем
10	Функцијски тастер Одмрзавање
11	Функцијски тастер Блокирање
12	Функцијски тастер Пауза
13	Клизна тастатура
A	Тастер за аутоматску функцију

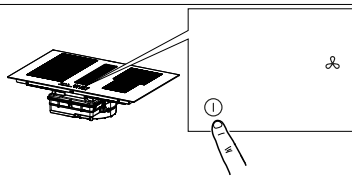
Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку **8**. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

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

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

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

## Укључивање уређаја:



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

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

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

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

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

Број почиње јаче да светли и тиме потврђује рад.

## ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

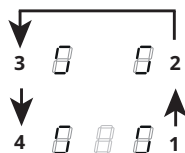
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.

Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу **1** или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

Спајите плочу за кување на кућну мрежу.

1. Све цифре се пале на неколико секунди, а затим се искључују и остаје само **0** која трепери.
2. Притисните и држите **0**, цифре зоне за кување показују **5**.
3. Док држите притиснуто **0**, почните да притискате цифре зона у смеру супротном од смера казаљке на сату.



Лева задња цифра означава **8** и то је број који означава тип менија. Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

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

Изаберите леву предњу цифру и изаберите тачно подешавање.

Потражите спецификације у доњој табели:

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

Када је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем **1**.

## ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ



Ова функција спречава случајно укључивање уређаја

**Уређај за заштиту деце**

За активирање: ако се на плочи налази лонац, притисните и држите одговарајућу цифру 3 секунде. Ако на плочи за кување нема лонца, притисните и држите 3 секунде једну од 5 цифара (нису видљиве) поред тачке



на левој страни. Отпустите и померите прст од 0 до 9 дуж траке за напајање која приказује редослед

рада. Све цифре показују **L**.

Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

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

Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

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

**Блокирање**

У случају нестанка струје, функција се деактивира.

За активирање: притисните **0** и држите 1 секунду.

За деактивирање: притисните **0**.

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

**Боост функција**

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

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

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

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

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

Три цифре показују „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.



Сати - десетине - минуте

**Тајмер зона за кување**

Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време.

На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер.

Ако је тајмер активан за неколико зона за кување, 3 цифре ће увек означавати најближи тајмер када време истекне.

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

Поставите три цифре на „0 0 0“ уз помоћ „+“ или „-“ или притисните тастер за укључивање/искључивање.

**Тајмер са алармом за општу употребу.**

За активирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.

Три цифре за команде тајмера означавају „- - -“.

Притисните цифру да бисте приступили менију тајмера и приказали „0 0 0“.

Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.

**8 8 8**

Сати - десетине - минуте

**Тајмер  
(генери  
чки)**


Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време.

На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер.


Поновите описане операције да бисте променили вредност одбројавања.



За деактивирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.

Притисните цифру за приступ менију тајмера и користите „+“ и „-“ да подесите екран на „0 0 0“ „-“ или притисните тастер за укључивање/искључивање.

За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните .

**Функција  
Одмрзавање**

Индикатор одговарајуће зоне показује .

За деактивирање: притисните  или притисните .

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

Ниво снаге	Тајмер (секунде)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Није доступно
P	Није доступно

**Функција  
а  
Грејање**

Да бисте је активирали, са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување притисните и држите 3 секунде вредност (од 1 до 8) изабрану на траци за напајање. На дисплеју одговарајуће зоне за кување приказано је „А“.



Могуће је повећати ниво кувања, али са смањивањем нивоа функција се деактивира.

Такође се може деактивирати додиром и држањем 3 секунде тастера дотичне зоне за кување.


Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.

**Функција  
а  
Пауза**



За активирање: Са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување, притисните и држите дугме функције


Пауза  најмање 1 секунду. Сви дисплеји показују .

За деактивирање: притисните и држите

1 секунду  док не почне да трепће. Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.


Ова функција се користи за опозив поставки рада плоче за кување у случају ненамерног искључивања или изненадног прекида напајања.

Када се плоча искључи, ако је у року од 6 секунди укључите додиром на , дугме  трепће 6 секунди.

Притисните дугме  да бисте повратили претходно постављене функције. За потврду операције чује се звучни сигнал.

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 стране.

За активирање/деактивирање: истовремено притисните цифру леве зоне за кување да бисте изабрали 2 зоне које ће се премостити, све док се не појави цифра  која означава да је функција активирана. Друга цифра се користи за подешавање нивоа снаге.

Функција  
а  
Опозива

Комбини  
овани  
режим  
(функција  
а  
"премо  
шћавање  
а")

Стандардно подешавање при укљученој плочи за кување/аспиратору је да се аспиратор укључује у аутоматском режиму са јако осветљеним ЛЕД "А". Аспиратор се укључује ако је снага грејних зона већа од 1.

Функција  
а АУТО  
"А"

Искључује се притискањем ЛЕД "А" која ради потврде мења осветљење са јарког на пригушено. Може се деактивирати и притискањем вредности веће од 1 на скали снаге, што се потврђује променом осветљења ЛЕД "А" са јаког на пригушено.

Поново се активира притискањем ЛЕД "А" која почиње јако да светли.

## ТАБЛИЦА КУВАЊА

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

## ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА



Двапут притисните „9“ на скали снаге да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину. Ово подешавање је ограничено на 5 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.

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

**Функција  
Одлагање**

Ова функција је доступна само ако је искључен аутоматски режим рада. Аутоматски режим се деактивира притиском на „А“.

Притисните број за аспиратор и подесите брзину на скали снаге.

Притисните број за управљање тајмером, који са „CL“ прелази на одбројавање које је унапред подешено на 15 минута.

Симбол тајмера



Након бирања броја за аспиратор, притисните број за управљање тајмером да бисте подесили одбројавање.

Симбол одржавања филтера за маст

Сигнал за чишћење филтера масти приказује се са ЛЕД лампицом и увек је омогућен.


**Ресетовање и реактивирање филтера**

Након радова на одржавању филтера:

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

Симбол одржавања филтера са активним угљем

Аспиратор је стандардно подешен у режим издувавања. Кад потрошачи нису укључени, притисните број за аспиратор да бисте омогућили аспиратор.

Притисните и 5 секунди држите број да бисте:

**Активирали филтер са активним угљем:**

Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) укључује се на 1 секунду.

**Деактивирали филтер са активним угљем:**


Симбол филтера са активним угљем (за мирисе) трепне двапут.

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







**Ресетовање и реактивирање филтера са активним угљем**

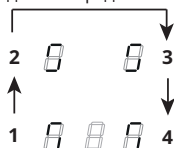
Након радова на одржавању филтера:


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

## ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

- Притисните .
- Притисните поново  и држите 3 секунде.
- Тастер  почиње да трепће.
- Притисните и држите : цифре зоне за кување показују .
- Док држите , почните да притискате цифру зоне за кување, настављајући у смеру казаљке на сату почев од оне напред лево.





Лева задња цифра означава наизменично  и један број од 2 до 7 који означава код менија.

Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

- Притисните леву задњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте приступили коду менија.
- Притисните леву предњу цифру.
- Изаберите број на траци за напајање да бисте изабрали једну вредност.

Потражите спецификације у доњој табели:

Код менија	Опис	Вредност
U2	Мени за управљање јачином звука дугмета.	0 - Звук искључен
		1 - Мин.
		3 - Макс.
U3	Мени за управљање јачином звука тајмера.	0 - Звук искључен
		1 - Мин.
		3 - Макс.
U4	Мени за управљање јачином осветљења екрана.	0 - Макс.
		9 - Мин.
U5	Мени за управљање анимацијом одбројавања.	0 - Анимација деактивирана
		1 - Анимација активирана
U6	Мени функције препознавања присуства шерпе.	0 - Активна
		1 - Није активна
U7	Мени за управљање крајем одбројавања.	0 - Непрекидно трептање и искључивање
		1 - Десет трептаја и искључивање
		2 - Један трептај и искључивање

- Након што је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем  2 секунде.
- Да бисте изашли из менија без чувања, притисните .

Ако се ништа не предузме, кориснички мени ће се затворити после 1 минута.

## ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

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

У том циљу непрекидно се прати и по потреби смањује укупна снага. Ако није могуће пружити жељену укупну снагу, управљачки модул смањује снагу у другој грејној зони за унапред одређену вредност тако да буде тик испод одговарајуће криве снаге. Тиме се осигурава да не дође до прекорачења јачине струје од 16 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	190 мм	230 мм
Појединачна лева	110 мм	190 мм
Појединачна предња десна	110 мм	145 мм
Појединачна задња десна	110 мм	200 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 додирujte 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 посуде и зависи од количине хране и начина припреме.

### Гласан звиждук

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

### Бука вентилатора

Да би електронски систем радио како треба,

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

приказује **H**.

### Ритмични звуци попут откуцаја сата

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

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

## РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
<b>„Звучни сигнал по укључивању. Није приказан код грешке“</b>	Команда аспиратора не ради.	Оштећење или лоша веза ЛИН кабла на електронској плочи аспиратора	Проверите спој или замените ЛИН кабл
<b>ER03</b>	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.
<b>ER21</b>	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.
<b>E2</b>	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.
<b>E3</b>	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Грешка се аутоматски уклања н после 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.
<b>E6</b>	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.
<b>E8</b>	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 компонента 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 ЕЕ3 смерницама.

## ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

Модел: **FMA 8381R 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](http://www.franke.com)

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

МОДЕЛ	FMA 8381R 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

## TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	136	ELSZÍVÓ FUNKCIÓ .....	145
HASZNÁLAT .....	138	FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZA- BÁSA .....	147
ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS .....	139	TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ .....	147
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI .....	139	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEK- HEZ .....	148
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS .....	140	HIBAELHÁRÍTÁS .....	149
KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK .....	140	KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELE- LŐSÉG .....	150
TERMÉK LEÍRÁSA .....	141	MŰSZAKI ADATOK .....	150
KEZELŐLAP .....	141		
TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS .....	142		
FŐZŐLAP FUNKCIÓK .....	143		
FŐZÉSI TÁBLÁZAT .....	145		

## 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<sup>-5</sup> bar), hogy elkerülje, hogy a főzőkészülék elszívja a helyiségben a füstöt.
- A konyhai elszívók és a főzési füstelszívó berendezések negatívan hathatnak a gáz vagy egyéb tüzelőanyag felhasználású háztartási készülékek biztonságos működésére (beleértve a másik helyiségben találhatóakat), az égési gázok visszaáramlása miatt. Ezek a gázok szénmonoxid-mérgezést okozhatnak. Egy elszívó vagy főzési füstelszívó telepítése után a folyékony gáz készülékek működését egy szakembernek tesztelnie kell, hogy biztosítsák, hogy nem fordul elő égési gáz vissza keringése.
- A főzőlapok indukciós rendszerei megfelelnek az EMC szabvány és az EMF irányelv előírásainak, és nem zavarják más elektronikus eszközöket. A szívritmus-szabályozóval vagy más elektronikus implantátummal rendelkező személyeknek ellenőrizniük kell orvosukkal vagy az implantátumok gyártójával, hogy ezek


az eszközök kellően ellenállóak-e az interferenciákkal szemben.


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


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

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

- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízza az edényérezéklőre.
- 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 űthet 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.

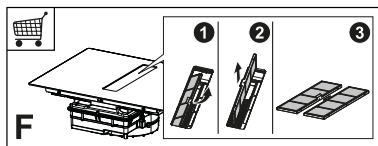
## HASZNÁLAT

- 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 szilikonsatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

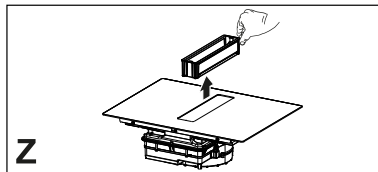
## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

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



### A regenerálás folyamata:

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



### Általános ajánlások

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

### A készülék tisztítása

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot annak elkerülésére, hogy az esetleges ételmaradékok megszenesedjenek. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.
- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószert. Az alkalmazandó mosószerezrel 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 országára szerinti hatályos jogszabályok,

rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések

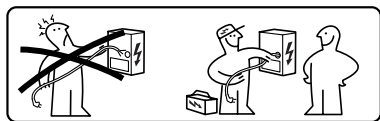
biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasznosítása stb.)!

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.
- A beépített egységek esetén az alkatrészeket (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 megadottak 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 folyadékbeszívargás 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<sup>2</sup>-es H05V2V2-F EGYFÁZISÚ és KÉTFÁZISÚ tápkábel használata: a vezetékek minimum keresztmetszete: 2,5 mm<sup>2</sup>. A tápkábel külső átmérője: min 8 mm - max 12 mm.

- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsolókhoz.
- 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 szakosított 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.

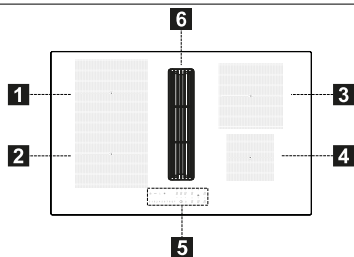
### Energiatakarékosság

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 (R.200 mm) 2300 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (R.145 mm) 1400 W, 1850 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Elszívó rács
1+2	Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.

### JELZŐK

#### Edényjelenlétének észlelése

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

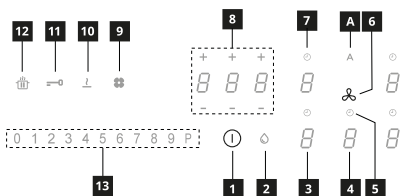
Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket. Ha eltávolítja az edényt a működés során, vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a **U** szimbólum.

#### 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 pusztán kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna

számkijelzőjén a **H** jelenik meg.

## KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Zsírszűrő telítettség kijelző
3	Főzőzóna teljesítményszint kijelző
4	Elszívó teljesítményszint kijelző
5	Elszívó időzítő vezérlés
6	Elszívó vezérlési zóna szimbólum

7	Főzőzóna időzítő vezérlés
8	Időzítő kezelési zóna
9	Aktív szenes szűrő telítettség kijelző
10	Olvasztás funkció gomb
11	Blokkolás funkció gomb
12	Szünet funkció gomb
13	Görgető billentyűzet
A	Auto funkció gomb

A fűzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő

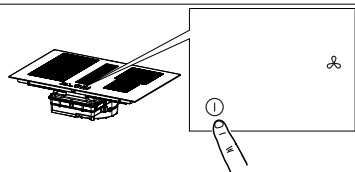
számkijelző megnyomásával **8**. A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

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.

### Készülék bekapcsolása:







## TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

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

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

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz.

1. Az összes számkijelző kivilágít néhány másodpercre, majd lekapcsol és marad a villogó .
2. Nyomja meg, és tartsa nyomva a  jelet, a főzőzóna számkijelzői a  jelet mutatják.
3. Ha nyomva tartja a  jelet, kezdje nyomni a zóna számkijelzőit az órával ellentétes irányba haladva.

Nyomja meg 2 másodpercig az On/Off gombot a főzőlap bekapcsolásához és a funkciók aktiválásához.

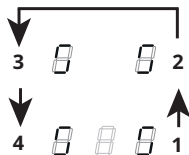
Ekkor a főzőlap be van kapcsolva, de minden főzőzóna és a páraelszívó nulla teljesítményen van. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha 20 másodpercig nem használják.


**Figyelem:** Biztonsági okok miatt az On/Off gombbal bármikor lehetséges a főzőlap kikapcsolása.


**Figyelem:** A kezelőlapon mindig a világító/látható funkciók a kiválaszthatók és mindig kizárólag ezek aktiválhatók.

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

A visszaigazolást a gomb felerősödő világítása jelenti.



A bal hátsó számkijelző  jelet mutat és egy számot, amely a menü típusát jelzi. A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.

Válassza ki a  jelű számkijelzőt, és nyomja meg a „8”-t a teljesítmény sávban.

Válassza ki a bal elülső számkijelzőt, és válassza ki a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Érték a teljesítmény sávban	KW	Megjegyzés
0	7,4	Szabvány kezdeti beállítás
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a **1** megérintésével és nyomva tartásával.

## FŐZŐLAP FUNKCIÓK



Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását

Az aktiváláshoz: ha egy edény található a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a megfelelő számkijelzőt. Ha nincs edény a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az 5 számkijelző közül az egyiket (nem

láthatók) a **1** pont mellett, bal oldalon. Engedje el, és csúsztassa az ujját 0-tól 9-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. Az összes

### Gyermekbiztonsági eszköz

számkijelző a **1** jelet mutatja.

A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.

A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a főzőzónák 5 számkijelzőjének egyikét. Engedje el, és csúsztassa az ujját 9-től 0-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja.

A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.

### Blokkolás

Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot. A funkció aktív marad akkor is, ha a főzőlapot lekapcsolja és visszakapcsolja.

Áramkimaradás esetén a funkció kikapcsol.

Az aktiváláshoz: nyomja meg a **1** jelet, és tartsa nyomva 1 másodpercig.

A kiiktatáshoz: nyomja meg a **1** jelet.

Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 5 percig.

### Boost funkció

Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „P” értéket a teljesítménysávbán. A hozzá tartozó

számkijelzőn megjelenik a **P**.

A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a teljesítménysávból.

Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével.

A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.

Az aktiváláshoz: Működő főzőzónával nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen.

A 3 megjelenő szám „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszazámlálását.



Óra - Tized - Perc

### Főzőzóna időzítő

Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.

A visszazámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával.

Ha az időzítő be van kapcsolva több főzőzónán, a 3 számjegy mindig a leghamarabb lejáró időt mutatja.

Kiiktatáshoz: működő főzőzóna mellett nyomja meg, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen.

Állítsa a 3 számjegyet „0 0 0”-ra a „+” és „-” gombok segítségével, vagy a Be/Ki gomb megnyomásával.

**Időzítő riasztással, általános használatra.**

Aktiváláshoz:kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.

Az időzítő kezelésének 3 számjegye '- - -' jelet mutat.

Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és megjelenjen „0 0 0”.

Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.



Óra - Tized - Perc

**Időzítő (általános)**


Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.

A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával.


Ismételje meg a leírt folyamatot, hogy módosítsa a visszaszámlálás értékét.



Kiiktatáshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.

Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kijelzőn a „0 0 0” számot, vagy nyomja meg a Be/Ki gombot.

Aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a  gombot.

**Olvasztás funkció**

A kiválasztott zóna számjegye  jelet mutat.

A kiiktatáshoz: nyomja meg a  vagy a  jelet.

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

Teljesítményszint	Időzítő (másodperc)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nem áll rendelkezésre
P	Nem áll rendelkezésre

**Melegítő funkció**



Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”.


Növelheti a főzési szintet, de csökkentve kiiktatja a funkciót.

Kiiktathatja úgy is, hogy megérinti és nyomva tartja 3 másodpercig az érintett főzőzónát.

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázza az összes funkciót. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

**Szünet funkció**




Az aktiváláshoz: Miután egy edényt helyezett a főzőlapra, és kiválasztott egy főzőzónát, nyomja meg és tartsa nyomva a Szünet funkció gombját  legalább 1 másodpercig. Az összes kijelzőn megjelenik: .

A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva a  jelet 1 másodpercig, amíg villog. Nyomjon meg bármilyen másik gombot 10 másodpercen belül. A funkció kikapcsol, és a főzőlap folytatja a működést az előző beállításokkal.

Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás vagy hirtelen áramkimaradás esetén.

Amikor a főzőlap kikapcsol, ha 6

### Előhívás funkció


másodpercen belül bekapcsolja a  gombbal, a  gomb 6 másodpercig villogni fog. Nyomja meg a  gombot, hogy visszaállítsa az előzőleg beállított funkciókat. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.

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.

### Kombinált mód („híd” funkció)

Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák csak a bal oldaliak lehetnek.

Az aktiváláshoz/kiiktatáshoz: nyomja meg egyszerre a bal oldali számkijelzőket, hogy kiválassza a 2 hídként összekötni kívánt zónát, míg

megjelenik a  jel, amely jelzi, hogy a funkció aktív. A másik számkijelzőt a teljesítményszint kiválasztására használja.

Az előzetes beállítás alapján amikor a főzőlapot/elszívót bekapcsolják, az elszívó automatikus üzemmódban aktiválódik, és az „A” LED felgyullad. A páraelszívó akkor lép működésbe, ha a főzőzónák teljesítménye „1” felett van.

### AUTO funkció „A”

Az „A” LED megnyomásával iktatható ki, amelynek világítása ekkor erősről gyengégre változik. Kiiktatásához egy „1” feletti érték is megnyomható a teljesítményvonalon, az „A” LED világítása ekkor erősről gyengégre változik.

Ismételt aktiválása az „A” LED megnyomásával lehetséges, ennek világítása ekkor erőse változik.

## FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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




## ELSZÍVÓ FUNKCIÓ



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

Nyomja meg a teljesítményvonalon a „9” értéket az INTENZÍV sebesség beállításához. Ez a beállítás 5 perces aktiválási időtartammal időzítve van. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre. Kiiktatása egy másik sebesség kiválasztásával lehetséges.

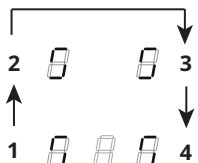
„P”

<b>Funkció Késleltetés</b>	<p>Ez a funkció csak az automatikus üzemmód kiiktatása esetén áll rendelkezésre. Az automatikus üzemmódot az „A” megnyomásával iktathatja ki.</p> <p>Nyomja meg a páraelszívó gombját és állítson be egy sebességet a teljesítményvonalon.</p> <p>Nyomja meg az időzítő gombját, amelyen a korábbi „CL” helyett megjelenik a 15 percre beállított visszaszámlálás.</p>
	<p>Időzítő szimbólum</p> <p>Az időzítő gombjának kiválasztása után az időzítő kezelőgombokkal állítsa be a visszaszámlálást.</p>
	<p>Zsírszűrő karbantartása szimbólum</p> <p>A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzés, melyet a LED mutat, mindig aktív.</p> <p><b>Reset és a szűrő újbóli aktiválása</b></p> <p>A szűrő karbantartásának elvégzését követően:</p> <p>nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A zsírszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.</p>
	<p>Aktívszenes szagszűrő karbantartása szimbólum</p> <p>A páraelszívó alapbeállítása az elszívás üzemmód. Az elszívás engedélyezéséhez kikapcsolt helyzetben nyomja meg a páraelszívó gombját. Az alábbiakhoz 5 másodpercig nyomja meg újra a gombot:</p> <p><b>Aktívszenes szagszűrő aktiválása:</b></p> <p>1 másodpercre bekapcsol az aktívszenes szagszűrő szimbóluma.</p> <p><b>Aktívszenes szagszűrő kiiktatása:</b></p> <p>Kettőt villog az aktívszenes szagszűrő szimbóluma.</p> <p>Az aktiválást követően az ikon felgyulladás jelzi, hogy el kell végezni a szénszűrő (szagszűrő) karbantartását.</p> <p><b>Aktívszenes szagszűrő visszaállítása és újraaktiválása</b></p> <p>A szűrő karbantartásának elvégzését követően:</p> <p>nyomja meg 5 másodpercig a gombot. - A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.</p>

# FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA

A folyamat elvégzése előtt tanácsos a teljes bekezdés elolvasása.

- Nyomj meg a **1** gombot.
- Ismét nyomja meg a **1** gombot, és tartsa nyomva 3 másodpercig.
- A **U** gomb villogni kezd.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a **U** jelet: a főzőző-na számkijelzői a **5** jelet mutatják.
- A **U** jel nyomva tartásával kezdje megnyomni a főzőzőzónák számkijelzőit az óra járásával megegyező irányba, a bal elülsőtől kezdve.



A bal hátsó számkijelző felváltva a **U** jelet és egy számot mutat 2 és 7 között, a menükódot jelölve.

A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.

- Nyomja meg a bal hátsó számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy a menükódhoz férjen.
- Nyomja meg a bal elülső számkijelzőt.
- Válasszon ki egy számot a teljesítménysávon, hogy kiválassza az értéket.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Me-nü kód-ja	Leírás	Érték
U2	Gombok hangjelzése erősségének kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U3	Percszámláló figyelmeztető hangerősség kezelőmenüje.	0 - Kikapcsolt hang 1 - Min. 3 - Max
U4	Kijelző fényerősségének kezelőmenüje.	0 - Max 9 - Min.
U5	Visszaszámlálás animációjának kezelőmenüje.	0 - animáció kikapcsolva 1. Animáció bekapcsolva
U6	Edény jelenlétét felismerő funkciómenü.	0 - Aktív 1 - Nem aktív
U7	Visszaszámlálás végének kezelőmenüje.	0 - Folyamatos villogás és kikapcsolás 1 - Tíz villogás és kikapcsolás 2 - Egy villogás és kikapcsolás

– Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a **1** megérintésével és nyomva tartásával 2 másodpercig.

– A menüből történő kilépéshez mentés nélkül, nyomja meg a **U** gombot.

Ha nem hajt végre semmiféle műveletet, a kezelőmenü bezár 1 perc után.

## TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

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

Ebből a célból az összteljesítmény folyamatos ellenőrzés alatt áll, szükség esetén megtörténik a csökkentése. Ha nem lehet biztosítani a teljes igényelt teljesítményt, az alapbeállítás szerint egy vezérlő elem egy másik főzőelem teljesítményét a megfelelő teljesítménygörbe közvetlenül egygel

alacsonyabb szintjére csökkenti úgy, hogy az áramfelvétel ne haladja meg a 16 amperet.

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 mágnes is közelíthet az edény aljához. Ha odatapad, az 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 minimális 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 kombinált	190 mm	230 mm
Bal egyes	110 mm	190 mm
Jobb első egyes	110 mm	145 mm
Jobb hátsó egyes	110 mm	200 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 történné, 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 energiámmennyiség határozza meg. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

### Enyhe sípolás

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

### Zizegés

Ez a zaj a többféle anyag egymás fölötti anyagok rétegzésével kialakított edényeknél jön létre, oka a különböző anyagok 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 hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a rendszer még túl magasnak

érezkeli, 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
<b>„Hangjelzés a bekapcsoláskor. Nincs megjelölt hibakód”</b>	Az elszívó vezérlése nem működik	A LIN-kábel sérülése vagy rossz csatlakozása az elszívó elektronikus kártyáján	A csatlakozás ellenőrzése / a LIN-kábel cseréje
<b>ER03</b>	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.  Hagyja lehűlni a főzőlapot.
<b>ER21</b>	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel.  Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az <b>ÜGYFÉLSZOLGÁLATHOZ</b> .
<b>E2</b>	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.
<b>E3</b>	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.
<b>E6</b>	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az <b>Ügyfélszolgálathoz</b> . Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az <b>Ügyfélszolgálathoz</b> .
<b>E8</b>	A főfőzőzónák 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 <b>Ügyfélszolgálathoz</b> .

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

Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról.

Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz.

Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenőhibakódot.

## KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

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

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

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

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

**Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint**

**Vonatkozó szabványok:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

## MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell: **FMA 8381R HI**

Tekintse meg a termék alján található azonosító adattáblát.

A gyártó folyamatosan javítja a termékeit. Ennek megfelelően a jelen útmutatóban foglalt szövegek és illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

A műszaki adatokkal kapcsolatos további információk a következő weboldalon találhatóak: [www.franke.com](http://www.franke.com)

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

MODELL	FMA 8381R HI
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,02 kW

# SADRŽAJ

INFORMACIJE O SIGURNOSTI .....	151	TABLICA KUHANJA .....	160
UPORABA .....	153	FUNKCIJE NAPE .....	160
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	154	PERSONALIZIRANJE IZBORNICA KORISNI-	
ZAHTEVI NAMJEŠTAJA .....	154	KA .....	161
ELEKTRIČNO POVEZIVANJE .....	155	FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM .....	162
ASPEKTI OKOLIŠA .....	155	VODIČ ZA UPORABU LONACA .....	162
OPIS PROIZVODA .....	156	RJEŠAVANJE PROBLEMA .....	163
KONTROLNA PLOČA .....	156	ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐE-	
OGRANIČENJE SNAGE .....	157	NOST .....	164
FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE .....	158	TEHNIČKI PODACI .....	164

## 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<sup>-5</sup> bara), kako bi se spriječilo uvlačenje plinova u prostoriju s pomoću uređaja za kuhanje.
- Nape i drugi sustavi za usisavanje pare od kuhanja mogu negativno utjecati na siguran rad plinskih ili drugih uređaja koji upotrebljavaju gorivo (uključujući i uređaje u drugim prostorijama) zbog povratnog toka ispušnih plinova. Ovi plinovi mogu uzrokovati trovanje ugljičnim monoksidom. Nakon ugradnje nape ili uređaja za usisavanje kuhinjske pare, stručna osoba trebala bi ispitati rad uređaja s fluidima kako bi se spriječio povratni tok ispušnih plinova.
- Indukcijski sustavi ovih ploča za kuhanje ispunjavaju zahtjeve standarda EMC i Direktive o elektromagnetskim poljima te ne bi trebali ometati druge elektroničke uređaje. Osobe s pacemakerima ili drugim elektroničkim uređajima trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti jesu li ti uređaji dovoljno otporni na smetnje.
- Prije izvođenja električnih spojeva, pročitajte poglavlje ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.


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


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

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

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

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

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

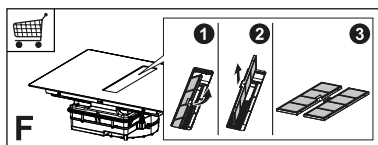
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Simbol  na proizvodu i na pakiranju označava da se proizvod ne može ukloniti kao uobičajeni kućni otpad. Proizvod kojeg treba baciti mora se povjeriti odgovarajućem centru za sakupljanje radi recikliranja električnih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

## UPORABA

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

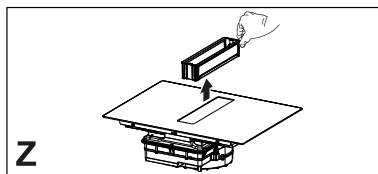
## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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



### Postupak regeneracije:

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



## ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

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

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

### Općenite preporuke

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

### Čišćenje uređaja

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

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

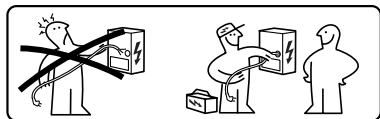
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) moraju se

montirati ljepljom otpornim na toplinu (min. 100 °C); uporaba neprikladnih materijala i ljepljiva 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 ugrađenog uređaja (150 mm za bočni zid, 40 mm za stražnji zid i 500 mm za eventualne viseće zidne elemente. Iz ergonomskih razloga preporučujemo minimalnu udaljenost od 1000 mm).
- Kako biste spriječili ulazak tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne površine, prije ugradnje na čitav vanjski rub ploče za kuhanje postavite isporučenu samoljepljivu brtvu.

## ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



**⚠ UPOZORENJE:** Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

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


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

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

**⚠ Pozor!** Nemojte zavarivati kabele!

## ASPEKTI OKOLIŠA

### Zbrinjavanje kućanskih uređaja

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

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

### Zbrinjavanje ambalažnog materijala

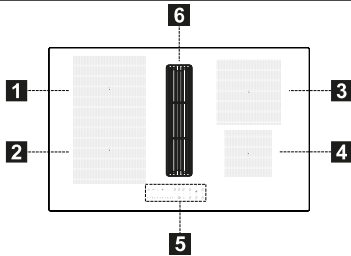
Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

### Ušteda energije

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

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

## OPIS PROIZVODA



1	Pojedinačna zona 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 (R.200 mm) 2300 W, s funkcijom Booster od 3000 W
4	Pojedinačna zona kuhanja (R.145 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 1850 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.

## POKAZATELJI

### Otkrivanje prisutnosti lonca

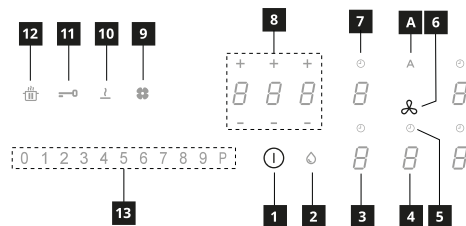
Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji otkriva prisutnost lonca na ploči za kuhanje. Sustav otkrivanja može prepoznati lonce s magnetnim dnom prikladnim za upotrebu na indukcijskim pločama za kuhanje. Ako se lonac ukloni tijekom rada ili se upotrebljava neprikladan lonac, na zaslonu se pojavljuje simbol

### 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

## KONTROLNA PLOČA



1	Uključeno/isključeno
2	Pokazivač zasićenja filtra protiv masnoće
3	Indikator stupnja snage zone kuhanja
4	Indikator stupnja snage nape
5	Kontrola vremena nape
6	Simbol područja upravljanja napom
7	Mjerač vremena zone kuhanja
8	Područje upravljanja mjeračem vremena
9	Pokazatelj zasićenosti filtra s aktivnim ugljem
10	Tipka za funkciju Otapanje
11	Tipka za funkciju Blokiranje
12	Tipka za funkciju Pauza
13	Tipkovnica za pomicanje
A	Tipka za funkciju Automatski

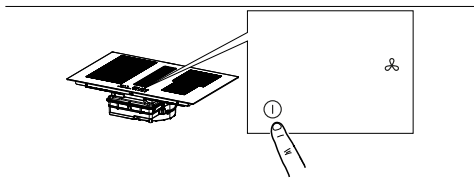
Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj . Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.

Ako na ploči za kuhanje nema lonca, brojevi nisu vidljivi.

Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabo osvijetljene. Odaberite funkcije dodirnom na odgovarajući simbol.

## Uključivanje uređaja:



Pritisnite tipku On/Off na 2 sekunde kako biste uključili i aktivirali funkcije ploče.

U ovom ste trenutku pristupili ploči, ali su sve zone kuhanja i napa na nultoj snazi. Ploča se automatski gasi nakon 20 sekundi neuporabe.

**Pozor:** Sigurnosti radi ploču je uvijek moguće isključiti tipkom On/Off.

**Pozor:** Sve funkcije koje se mogu odabrati na kontrolnoj ploči uvijek su osvijetljene/vidljive i uvijek je moguće aktivirati samo njih.

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

To se potvrđuje na način da znak intenzivno zasvijetli.

## OGRANIČENJE SNAGE

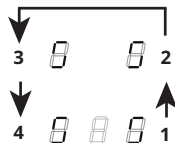
Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.

Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na **1** ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu.

1. Svi se brojevi osvijetle na nekoliko sekundi a zatim se gase i ostaje samo **0** koji trepere.
2. Pritisnite i držite pritisnutim **0** brojevi iz zone kuhanja označavaju **0**.
3. Držite pritisnutim **0**, počnite pritiskati znamenke zona krećući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



Broj natrag lijevo označava **0** i broj koji označava vrstu izbornika. Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.

Odaberite broj **0** i pritisnite "8" na traci snage.

Odaberite prednji lijevi broj i odaberite ispravne postavke.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

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

Kada se unese ispravna vrijednost potvrdite dodirrom i držanjem **1**.



# FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE



## Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja

Za aktiviranje: ako na ploči za kuhanje postoji lonac, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odgovarajući broj. Ako lonac nije nazočan na ploči za kuhanje, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja (nisu vidljivi) pored točke

 na lijevoj strani. Pustite i pomaknite prst od 0 do 9 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Svi brojevi označavaju .

Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.

Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 5 broja iz zona kuhanja. Pustite i pomaknite prst od 9 do 0 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada.


Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.

## Blokiranje

Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali.


U slučaju prekida napajanja, funkcija se deaktivira.

Za aktiviranje: pritisnite  i držite pritisnutim na 1 sekundu.

Za deaktiviranje: pritisnite .

## Funkcija Boost

Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.

Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „P“ na traci snage. Odgovarajući broj označava .

Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na traci snage.

Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme.

Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.

Za aktiviranje: Dok zona za kuhanje radi, pritisnite za pristup naredbama za upravljanje mjerača vremena za tu zonu.

Tri broja pokazuju "0 0 0". Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.



Sati - desetine - minuti

## Mjerač vremena zona kuhanja

Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.

Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster.

Ako je mjerač vremena aktivan za više zona kuhanja, 3 broja će uvijek pokazivati mjerača vremena koji je najbliži kraju vremena.

Za deaktiviranje: dok zona kuhanja radi, pritisnite za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za tu zonu.

Postavite tri broja na "0 0 0" koristeći "+" ili "-" ili pritisnite tipku On/Off.

Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.

Za aktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja.

Tri broja za komande upravljanja mjerača vremena pokazuju „---“.

Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i prikazuje se „0 0 0“.

Pritisnite "+" o "-" za postavljanje odbrojavanja vremena.

8 8 8

Sati - desetine - minuti

Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.

Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster.

Poštujte radnje opisane za izmjenu vrijednosti odbrojavanja.

Za deaktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja.

Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i koristite "+" i "-" za postavljanje prikaza na "0 0 0" ili pritisnite tipku On/Off.

Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite .

Broj odabrane zone pokazuje .

Za deaktiviranje pritisnite  ili pritisnite



### Mjerač vremena (generički)

### Funkcija Otapanje

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	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nije raspoloživo
P	Nije raspoloživo

### Funkcija grijanja

Za aktiviranje, sa loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na traci snage. Prikaz odgovarajuće zone kuhanja označava „A“.

Moguće je povećati razinu kuhanja ali njeno smanjenje deaktivira funkciju.


Moguće je i deaktivirati i dodirom i držanjem na 3 sekunde tipke odgovarajuće zone kuhanja.

Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.

Za aktiviranje: S loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutom tipku

funkcije Pauza  bar jednu sekundu. Svi prikazi pokazuju .


Za deaktiviranje: pritisnite i držite

pritisnutom  na 1 sekundi dok ne zatreperi. Pritisnite bilo koju drugu tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.


### Funkcija pauze

Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog ili iznenadnog prekida električne energije.

### Funkcija Podsjetnika

Kada se ploča za kuhanje ugasi, ako se upali u roku od 6 sekundi, dodirom na ,

tipka  treperi na 6 sekundi. Pritisnite

tipku  za povratak prethodno postavljenih funkcija. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.

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.

### Kombinirani način (funkcija „most“)

Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su samo one lijevo.

Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite u isto vrijeme broj zone kuhanja lijevo za odabir 2 zone koje ćete spojiti mostom,

sve dok se ne pojavi broj **11** koji označava da je funkcija aktivirana. Drugi broj se koristi za postavljanje razine snage.

Za zadanu postavku, kada se uključi ploča za kuhanje/napa, napa se aktivira u automatskom načinu rada, a LED dioda "A" uključena je intenzivnim svjetlom. Napa počinje raditi ako je snaga zona za kuhanje veća od "1".

### Funkcija AUTO-MATSKI "A"

Deaktivira se pritiskom LED diode "A", koja to potvrđuje promjenom intenziteta, iz intenzivnog u prigušeni. Deaktivira se i pritiskom na neku vrijednost veću od "1" na prikazu snage, što se potvrđuje promjenom intenziteta LED diode "A", iz intenzivnog u prigušeni.

Ponovno se aktivira pritiskom LED diode "A", koja prelazi u stanje intenzivnog svjetla.

## TABLICA KUHANJA

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

## FUNKCIJE NAPE



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

Na prikazu snage dvaput pritisnite „9“ za namještanje. INTENZIVNE brzine. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 5 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.

“ P ”

Ova je funkcija dostupna samo ako se deaktivira automatski način rada. Automatski način rada se isključuje pritiskom na "A".

### Funkcija Kašnjenje

Pritisnite znak za napu i na prikazu snage namjestite neku brzinu.

Pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena koji je prikazao „CL“, ali će prijeći na već namješteno odbrojavanje od 15 minuta.

Simbol brojača vremena



Kada odabere znak za napu, pritisnite znak za upravljanje brojačem vremena kako biste namjestili odbrojavanje.

Simbol održavanja filtra protiv masnoće

Signal koji se odnosi na čišćenje filtra protiv masnoće prikazuje se LED diodom i uvijek je aktiviran.



### Resetiranje i ponovno aktiviranje filtra

Nakon što provedete održavanje filtra:

5 sekundi pritisnite tipku . - LED dioda filtra protiv masnoće ugasiće se i ponovno će se pokrenuti odbrojavanje.

Simbol održavanja filtra od ugljena

Napa je unaprijed namještena na način rada usisavanje. Kada je napajanje ugašeno, pritisnite znak komande za napu kako biste aktivirali napu. Ponovno na 5 sekundi pritisnite znak za:

#### Aktivaciju filtra od ugljena:

Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena uključit će se na 1 sekundu.



#### Deaktivacija filtra od ugljena:

Simbol filtra (protiv mirisa) od ugljena zatrepereit će dvaput.

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







#### Reset i ponovnu aktivaciju filtra od ugljena

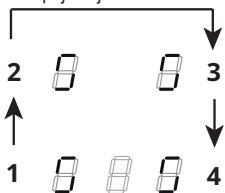
Nakon što provedete održavanje filtra:


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

## PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Prije provođenja postupka, poželjno je pročitati cijeli odlomak.

- Pritisnite .
- Pritisnite ponovo  i držite pritisnutim 3 sekunde.
- Tipka  počinje treperiti.
- Pritisnite i držite pritisnutim : brojevi iz zone kuhanja označavaju .
- Držeći , počnite pritisćivati gumbе iz zona nastavljaći u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed lijevo.





Stražnja lijeva znamenka naizmjenice označava  i broj od 2 do 7 koji označava kôd izbornika.

Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznaćenim u izboru.

- Pritisnite stražnju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage za pristup kodu izbornika.
- Pritisnite prednju lijevu znamenku.
- Odaberite broj na traci snage da biste odabrali vrijednost.

Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Kod izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik upravljanja jaćinom zvuka tipki.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Izbornik upravljanja jaćinom zujalice s mjeraćem vremena.	0 - Zvuk je deaktiviran 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Izbornik upravljanja animacijom odbrojavanja.	0 - Animacija je deaktivirana 1 - Animacija je aktivirana
U6	Izbornik funkcije za nazoćnost lonca.	0 - Aktivna 1 - Nije aktivna
U7	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja.	0 - Stalno treperenje i gašenje 1 - Deset bljeskova i iskljućenje 2 - Jedan bljesak i iskljućenje

- Kada se unese ispravna vrijednost, potvrdite dodirrom i držanjem  na 2 sekunde.
- Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite .

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.

## FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

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

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

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

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

Primjer:

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


## VODIČ ZA UPORABU LONACA

### Koje lonce upotrijebiti

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

- lijevani čelik
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminijs 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

Minimalan promjer lonca/posude za različite zone za kuhanje.

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	190 mm	230 mm
Samostalna lijeva	110 mm	190 mm
Pojedinačno sprijeda desno	110 mm	145 mm
Pojedinačno straga desno	110 mm	200 mm

## Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna

Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje.

Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak „Rješavanje problema“.

## Uobičajeni zvukovi rada ploče za kuhanje

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

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

### Lagano zujanje (poput zvuka transformatora)

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

### Lagano fućkanje

Ovaj zvuk nastaje kada je posuda za kuhanje

prazna i prestaje kada se posuda napuni vodom ili hranom.

### Pucketanje

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

### Snažno fućkanje

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

### Zvukovi ventilatora

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

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

### Ritmički zvukovi slični otkucavanju sata

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

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

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
"Zvučni signal nakon uključivanja. Nije prikazan 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.

<b>E2</b>	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.
<b>E3</b>	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.
<b>E6</b>	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.
<b>E8</b>	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.
<b>E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH</b>	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslону.		

## ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

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

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

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

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

## TEHNIČKI PODACI

Identifikacija proizvoda  
Vrsta: **4300**  
Model: **FMA 8381R HI**

Molimo pogledajte identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu proizvoda.  
Proizvođač kontinuirano poboljšava svoje

**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.

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](http://www.franke.com)

<b>MODEL</b>	<b>FMA 8381R HI</b>
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

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

## CUPRINS

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA .....	166	TABEL DE GĂTIT .....	175
UTILIZAREA .....	168	FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE .....	176
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE .....	169	PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATO-	
CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL .....	170	RULUI .....	177
LEGĂTURĂ ELECTRICĂ .....	170	FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII .....	177
PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂ-		GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT	178
TOR .....	170	REZOLVAREA PROBLEMELOR .....	179
DESCRIEREA PRODUSULUI .....	171	ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMI-	
PANOU DE COMANDĂ .....	171	TATE .....	180
LIMITAREA PUTERII .....	172	DATE TEHNICE .....	180
FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT .....	173		

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

- Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și caracteristicile de siguranță ale aparatului.
- Conectarea cablurilor trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.
- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date din interiorul produsului.
- AVERTISMENT: Înainte de a instala aparatul, îndepărtați folia de protecție (dacă există).
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Acest aparat poate fi utilizat de 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 supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- Conectați ștecăru la o priză conformă normelor în vigoare, amplasată într-un loc accesibil.
- Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu reglementările relevante.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele.
- Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că alimentarea electrică a locuinței este împământată corespunzător.
- Nu folosiți flăcări deschise (pericol de incendiu).



**AVERTISMENT:** Lipsa instalării șuruburilor sau a dispozitivelor de fixare în conformitate cu aceste instrucțiuni poate cauza riscuri de electrocutare.

- Folosiți doar șuruburi și piese mici adecvate pentru a fixa aparatul.
- Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să poată fi deconectat de la sursa de alimentare, cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune de categoria III.
- Conectați extractorul la coșul de fum folosind un tub cu diametrul minim de 120 mm. Traseul coșului de fum trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, este important să se respecte cu scrupulozitate reglementările stabilite de către autoritățile locale.
- Când acest aparat este utilizat simultan cu aparate care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se

aplică aparatelor care evacuează doar aer în încăpere), încăperea trebuie ventilată corespunzător pentru a preveni întoarcerea gazelor de evacuare.

- Curățați aparatul și înlocuiți filtrele după perioada de timp specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Trebuie respectate reglementările privind evacuarea aerului.
- Aerul nu trebuie expulzat într-un canal de fum utilizat pentru evacuarea gazelor de la aparatele care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se aplică aparatelor care expulzează aer doar în cameră).
- Când aparatul de gătit și aparatele alimentate cu altă energie decât electricitate funcționează în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar), pentru a preveni aspirarea vaporilor în încăperea de către aparatul de gătit.
- Hotele de aragaz și alte instalații de extracție a aburilor de gătit pot afecta negativ funcționarea în siguranță a aparatelor pe gaz sau a altor aparate care funcționează cu combustibil (inclusiv a celor din alte încăperi) din cauza reîntoarcerii gazelor de ardere. Aceste gaze au potențialul de a provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote sau a unui aspirator de aburi de gătit, funcționarea aparatelor pe gaz fluid trebuie testată de un expert pentru a se asigura că nu se produce o reîntoarcere a gazelor de ardere.
- Sistemele de inducție ale acestor plite îndeplinesc cerințele standardelor EMC și ale directivei EMF și nu ar trebui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau alte implanturi electronice trebuie să verifice cu medicul lor sau cu

producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

- Înainte de a efectua conexiunea electrică, citiți capitolul CONEXIUNE ELECTRICĂ.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.



Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării. Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția situației în care sunt supravegheați constant.



AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul și nu-l porniți pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.
- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.




AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.



ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.



AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură antiincendiu.

- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Simbolul  pe produs sau pe cutia acestuia indică faptul că produsul poate fi eliminat ca un deșeu normal domestic. Produsul care urmează să fie eliminat trebuie încredințat unui centru pentru reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru informații suplimentare cu privire la reciclarea acestui produs, contactați Primăria, serviciile locale de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

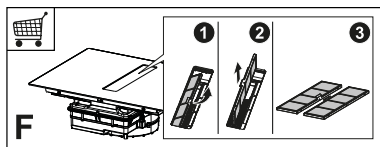
## UTILIZAREA

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Cratițele tip friteuză, pentru prăjit alimente, trebuie monitorizate în permanență în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit poate lua foc.

- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

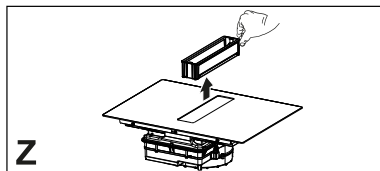
## ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Opriti sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.
- Dacă aparatul este dotat cu filtru cu cărbune activ de reținere a mirosurilor, de tip (F) (consultați instrucțiunile de asamblare), acesta poate fi regenerat. Filtrul antimirosuri cu cărbune activ poate fi spălat și regenerat la interval de 3-4 luni (sau mai frecvent, dacă hota este supusă la o utilizare intensivă), până la maximum 8 cicluri de regenerare (în cazul unei utilizări deosebit de intensive, este recomandat să nu se depășească 5 cicluri). Contactați serviciul de asistență pentru a comanda un nou filtru (F).



### Procedura de regenerare:

- Spălați în mașina de spălat vase la o temperatură de MAX. 70° sau spălați manual în apă caldă fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenții!).
- Uscați în cuptor la o temperatură MAX. de 70° timp de 2 ore (este recomandat să citiți cu atenție manualul de utilizare și instrucțiunile de montaj pentru cuptor).
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de utilizare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase (Z).



### Recomandări generale

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

### Curățarea aparatului

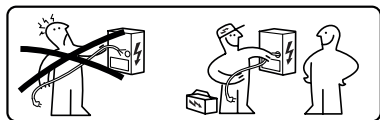
- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.
- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

## CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, pe un corp de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directe și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului 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<sup>2</sup> H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm<sup>2</sup>. Diametrul


exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.

- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).

**⚠️ Atenție!** Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

## PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

### Eliminarea aparatelor electrocasnice

Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs

este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Aparatul a fost realizat în conformitate cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în echipamentele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

### Eliminarea materialelor de ambalare

Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

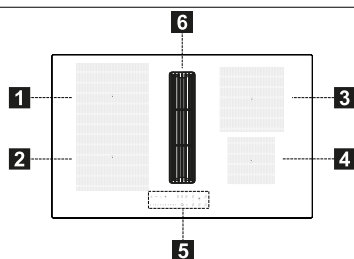
### Consum redus de energie

Puteți economisi zi de zi energie în timpul

gătirii, dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați 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 (R.200 mm) 2300 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (R.145 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 1850 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.

### INDICATOARE

#### Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este echipată cu un sistem care detectează prezența unui vas de gătit pe plită.

Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund magnetizabil, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

Dacă vasul este îndepărtat în timpul funcționării sau este utilizat un vas

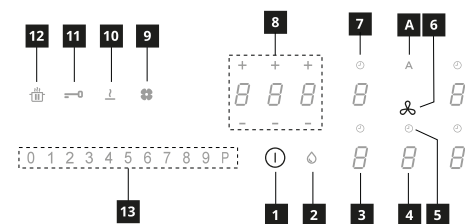
necorespunzător, pe afișaj apare simbolul .

#### 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 .

## PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Indicator de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor
3	Indicator al nivelului de putere aferent zonei de gătit
4	Indicator al nivelului de putere al hotei de aspirație
5	Control temporizator hotă de aspirație
6	Simbol zonă de comenzi hotă de aspirație
7	Control temporizator zonă de gătit
8	Zonă de gestionare a temporizatorului
9	Indicator de saturație a filtrului cu cărbune activ

- 10 Tastă aferentă funcției Topire
- 11 Tastă aferentă funcției Blocare
- 12 Tastă aferentă funcției Pauză
- 13 Tastatură cu rulare
- A Tastă aferentă funcției Auto

Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea

cifrei corespunzătoare **8**. Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.

Dacă pe plită nu sunt așezate vase de gătit sau alte obiecte, cifrele nu vor fi vizibile.

Pe panoul de comandă, funcțiile ce se pot selecta sunt întotdeauna cele vizibile, însă sunt iluminate la o intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

## LIMITAREA PUTERII

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

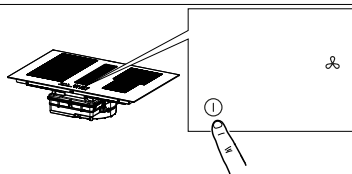
Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct, folosind **1** sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.

1. Toate cifrele se vor aprinde timp de câteva secunde, după care se vor stinge și numai simbolul **8** va rămâne aprins, cu lumină intermitentă.
2. Apăsați și țineți apăsat simbolul **8** - cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul **8**.
3. Ținând apăsat simbolul **8**, începeți să apăsați cifrele aferente zonelor, acționând în sens opus acelor de ceasornic.

## Pornirea aparatului:



Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off, pentru a porni și activa funcțiile plitei.

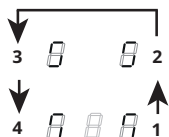
În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hota sunt la putere zero. Plita se oprește automat, după 20 de secunde de neutilizare.

**Atenție:** Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu ajutorul tastei On/Off.

**Atenție:** Pe panoul de comandă, toate funcțiile ce se pot selecta vor fi întotdeauna cele iluminate/vizibile, fiind întotdeauna unicele ce pot fi activate.

Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.



Cifra posterioară din stânga va afișa simbolul **8** și un număr ce indică tipul de meniu. Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrul indicați în selectare.

Selectați cifra cu **8** și apăsați pe „8”, pe bara de putere.

Selectați cifra anterioară din stânga și selectați setarea corectă.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare pe bara de putere	KW	Note
0	7,4	Setare inițială standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

După introducerea valorii corecte, confirmați atingând și ținând apăsat simbolul ①.


## FUNȚII PLITĂ DE GĂTIT




### Dispozi- tiv de si- guranță pentru copii

Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului

Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde una din cele 5 cifre (nevizibile)

din dreptul punctului  aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Toate

cifrele vor indica .


Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.


Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cele 5 cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare.

Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.

Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită.

**Blocare** În caz de întrerupere a alimentării cu curent, funcția se va dezactiva.


Pentru activare: apăsați simbolul  și țineți-l apăsat timp de 1 secundă.

Pentru dezactivare: apăsați simbolul .

### Funcție Boost

Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute.

Pentru a activa această funcție: selectați una din cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „P” de pe bara de putere. Cifra

corespunzătoare va afișa simbolul .

Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.

Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat.

Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.

Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.

Cele 3 cifre vor afișa „0 0 0”. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.



Ore - Zecimi - Minute

### Tempo- riza- tor al zo- nelor de gătit

Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.

La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor.

Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.

Dacă temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, cele 3 cifre vor indica întotdeauna temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.

Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.

Setați cele trei cifre pe „0 0 0” folosind tastele „+” sau „-”, sau apăsați tasta On/Off.

**Temporizator cu alarmă, de uz general.**

Pentru activare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.

Cele 3 cifre pentru comenzile de gestionare a temporizatorului vor indica „- - -”.

Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și pentru a vizualiza „ 0 0 0 ”.

Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.



Ore - Zecimi - Minute


Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.


La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.



Repetati operațiunile descrise, pentru a modifica valoarea cronometrării.

Pentru dezactivare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.

Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și folosiți tastele „+” și „-” pentru a seta display-ul pe „ 0 0 0 ” „-”, sau apăsați tasta On/Off.

Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe .

Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul .

Pentru dezactivare: apăsați  sau apăsați .

**Funcție Topire****Temporizator (generic)**

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

Nivel de putere	Temporizator (secunde)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nu este disponibil
P	Nu este disponibil

**Funcție Încălzire**

Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bara de putere. Display-ul aferent respectivei zone de gătit va indica „A”.



Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției.


Funcția se poate dezactiva și apăsând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta aferentă respectivei zone de gătit.





Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat.

Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată tasta aferentă funcției

**Funcție Pauză**

Pauză  timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul .

Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsați orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente.

	<p>Această funcție se folosește pentru a reactiva setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruște a alimentării cu curent.</p> <p>Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin atingerea simbolului , tasta  se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsăți tasta  pentru a reactiva funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.</p>
<b>Funcție de Reactivare</b>	
	<p>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.</p>
<b>Mod combinat (funcție „punte”)</b>	<p>Zonele de gătit ce se pot selecta pentru această funcție sunt exclusiv cele din stânga.</p> <p>Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonelor de gătit din stânga, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până la afișarea cifrei  ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere.</p>

	<p>Conform setărilor predefinite, la pornirea plitei de gătit/sistemului de aspirație, hota se activează în mod automat, iar ledul „A” se aprinde cu lumină intensă. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonelor de gătit este mai mare de „1”.</p> <p>Se dezactivează prin apăsarea ledului „A”, dezactivare confirmată de modificarea intensității acestuia, de pe lumină intensă pe lumină difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori mai mare decât „1” pe bara de putere, dezactivare confirmată de modificarea intensității ledului „A”, de pe lumină intensă pe lumină difuză.</p> <p>Se reactivează prin apăsarea ledului „A”, care se va comuta pe aprindere cu lumină intensă.</p>
<b>Funcție AUTO „A”</b>	

## 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	Rôști (cartofi rași prăjiți), omele, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cărnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

# FUNȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

Apăsați de două ori cifra „9” de pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ.

„P” Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.

Această funcție este disponibilă doar dacă este dezactivat modul automat. Modul automat se dezactivează apăsând pe „A”.

## Funcție Delay

Apăsați cifra corespunzătoare hotei și setați o viteză în bara de putere.

Apăsați cifra pentru gestionarea temporizatorului care afișează „CL”, dar va trece la cronometrul deja setat la 15 minute.

Simbol temporizator



După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul.

Simbol întreținere filtru de degresare

Simbolul aferent curățării filtrului de reținere a grăsimilor este afișat prin intermediul ledului și este mereu activat.



## Resetarea și reactivarea filtrului

După ce efectuați întreținerea filtrului:

apăsați timp de 5 secunde tasta . - ledul filtrului de reținere a grăsimilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.

Simbol întreținere filtru cu cărbune

Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. Cu sarcina dezactivată, apăsați pe cifra comenzilor hotei pentru a activa hota. Apăsați din nou timp de 5 secunde cifra pentru:

## Activarea filtrului cu cărbune:

Simbolul filtrului cu cărbune (de reținere a mirosurilor) se aprinde timp de 1 secundă.

## Dezactivarea filtrului cu cărbune:



Simbolul filtrului cu cărbune (de reținere a mirosurilor) se aprinde intermitent de două ori.

După activare, aprinderea pictogramei va semnala faptul că este necesar să se efectueze întreținerea filtrului (antimirosurii) cu cărbune.

## Resetarea și reactivarea filtrului cu cărbune

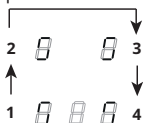
După ce efectuați întreținerea filtrului:

apăsați timp de 5 secunde tasta . - ledul filtrului de reținere a mirosurilor se va stinge, iar cronometrul va fi repornit.

## PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

- Apăsați pe **1**.
- Apăsați din nou pe **1** și țineți-l apăsat timp de 3 secunde.
- Tasta **U** va începe să se aprindă intermitent.
- Apăsați și țineți apăsat simbolul **U**: cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul **U**.
- Ținând apăsat simbolul **U**, începeți să apăsați cifrele zonelor de gătit, acționând în sensul acelor de ceasornic, începând din zona din stânga față.



Cifra din stânga spate va afișa în mod alternativ **U** și un număr de la 2 la 7, ce reprezintă codul meniului.

Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.

- Apăsați cifra din stânga spate.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a acesa codul meniului.
- Apăsați cifra din stânga față.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a selecta o valoare.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Cod al meniului	Descriere	Valoare
-----------------	-----------	---------

U2	Meniu de gestionare a volumului sunetului tastelor.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meniu de gestionare a volumului soneriei temporizatorului.	0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meniu de gestionare a animației aferente cronometrării.	0 - Animație dezactivată 1 - Animație activată
U6	Meniu al funcției de detectare a prezenței vasului de gătit.	0 - Activată 1 - Neactivată
U7	Meniu de gestionare a modului de terminare a cronometrării.	0 - Aprindere intermitentă continuă și oprire 1 - Zece aprinderi intermitente și oprire 2 - O aprindere intermitentă și oprire

– După introducerea valorii corecte, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolul **1** timp de 2 secunde.

– Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe **U**.

Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.

## FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

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

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

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

nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.

Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:

Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona

de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.


## GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

### Ce vase de gătit trebuie să folosiți

Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat

simbolul  (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

### Cum se folosesc vasele de gătit

Diametrul 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	Diametrul al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată partea stângă	190 mm	230 mm
Simple partea stângă	110 mm	190 mm
Simple partea din dreapta față	110 mm	145 mm
Simple partea din dreapta spate	110 mm	200 mm

### Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire, pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii, sau stingerea automată a zonei de gătit, în caz de temperatură prea ridicată, ducând la riscul de avariere a vasului de gătit sau a suprafeței plitei.

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
<b>„Semnal sonor la pornire. Ni-ciun cod de eroare afișat”</b>	Comanda hotei nu funcționează	Deteriorarea sau conectarea incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotei	verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN
<b>ER03</b>	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.
<b>ER21</b>	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.
<b>E2</b>	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.
<b>E3</b>	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 reparație a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
<b>E6</b>	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 8381R 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](http://www.franke.com)

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

MODEL	FMA 8381R 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


188.....	وظائف موقد الطهي	181.....	معلومات بشأن السلامة
189.....	جدول الطهي	183.....	الاستعمال
190.....	وظائف الشفاط	183.....	التنظيف والصيانة
191.....	تخصيص قائمة المستخدم	184.....	اشتراطات قطع الأثاث
191.....	وظيفة إدارة القدرة	184.....	التوصيل الكهربائي
192.....	دليل استخدام الأواني	185.....	الجوانب البيئية
193.....	حل المشاكل	185.....	وصف المنتج
193.....	الصيانة - الإصلاح والمطابقة	186.....	لوحة التحكم
194.....	البيانات التقنية	186.....	الحد من القدرة

## معلومات بشأن السلامة

- من أجل سلامتكم الشخصية ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والتشغيل. احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز، حتى في حالة بيعه أو نقله إلى الغير. يجب أن يحيط المستخدمون علماً بتشغيل هذا الجهاز ومواصفات السلامة الخاصة به.
- يجب تنفيذ توصيل الكابلات بواسطة في مختص.
- لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.
- تحقق من أن تغذية الطاقة الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.
- تحذير: قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية (في حالة وجودها).
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- يجب ألا يتعرض الجهاز أبداً للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
- لا تستخدم مهايئات التيار أو مشتركات أو كابلات إطالة لتوصيل الجهاز.
- لا تقف على الجهاز، نظراً لأن ذلك قد يُتلفه.
- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتجاوز أعمارهم 8 سنوات ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، طالما تم الإشراف عليهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، إلا أن يكونوا تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم أو أن يكونوا قد تلقوا منه التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز.
- راقب الأطفال، حتى تتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- يجب ألا ينفذ الأطفال النظافة والصيانة التي يختص بها المستخدم بدون إشراف.
- قم بتوصيل القابس بمقبس مطابق للمعايير السارية وفي موضع يمكن الوصول إليه.
- يجب أن تُدمج وسائل الفصل في الكابلات الثابتة وفقاً للوائح في هذا الصدد.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المنتجة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو من قبل أشخاص ذات مؤهلات مماثلة لتجنب

- يمكن أن تؤثر شفاطات المطبخ وأنظمة الشفط الأخرى لأدخنة الطهي تأثيراً سلبياً على التشغيل الآمن للأجهزة الكهربائية المنزلية التي تعمل بالغاز أو بأنواع الوقود الأخرى (بما في ذلك الأجهزة الموجودة في غرف أخرى) بسبب التدفق العكسي لغازات الاحتراق. ربما تكون هذه الغازات قادرة على التسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط أو مروحة شفط لأدخنة الطهي، يجب اختبار تشغيل الأجهزة التي تعمل بالغاز المسال بواسطة خبير لضمان عدم حدوث تدفق عكسي لغازات الاحتراق.
  - أنظمة الحث في هذه المواقف تتوافق مع متطلبات معايير التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه المجالات الكهرومغناطيسية ولا ينبغي أن تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. يجب على الأشخاص الذين يحملون أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الإلكترونية المزروعة طلب توضيحات من 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. توخّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقامات. 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 أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك
- الأخطار.
- بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن التغذية الكهربائية المنزلية تضمن تارضياً صحيحاً.
  - لا تستخدم اللهب المكشوف (خطر الحريق).
- ⚠** تحذير: يمكن أن يؤدي عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت طبقاً لهذه التعليمات إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.
- لا تستخدم إلا المسامير ومكونات التوصيل المناسبة لتثبيت الجهاز.
  - تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تتمكن معها من فصله عن التغذية الكهربائية، مع وجود مسافة فتح بين نقاط التلامس (3 مم) والتي تضمن الفصل الكامل في حالات الجهد الزائد من الفئة الثالثة.
  - قم بتوصيل الشفاط بالمدخنة بواسطة أنبوب بقطر لا يقل عن 120 مم. يجب أن يكون مسار المدخنة أقصر مسار ممكن.
  - بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة اللازم تبنيتها من أجل تصريف الأدخنة، من المهم الامتثال بدقة للوائح المحددة من قبل السلطات المحلية.
  - عندما يُستخدم هذا الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة تعمل بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا ينطبق على الأجهزة التي تفرغ الهواء في الغرفة فقط)، فإنه يجب توفير تهوية كافية في الغرفة من أجل تجنب التدفق العكسي لغازات العادم.
  - نظّف واستبدل المرشحات بعد الفترة الزمنية المحددة (لتجنب خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.
  - يجب الالتزام بالوائح المتعلقة بتردد 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 تتردد الهواء في الغرفة فقط).
  - عند تشغيل جهاز الطهي هذا في نفس الوقت مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء، فيجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار)، من أجل تجنب أن يقوم جهاز الطهي بإعادة شفط الأدخنة إلى الغرفة.

الديكور، لتجنب سخونة المفرطة له.

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

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 أشياء على أسطح الطهي.



تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.



تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب، على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية حريق.

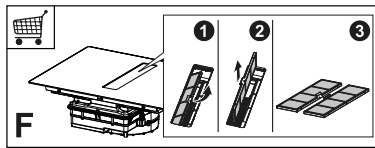


- لا يجب أبدًا تركيب الجهاز خلف باب من أبواب

## الاستعمال

- جهاز الشفط مصمم حصراً للتخلص من روائح الطهي في الاستخدام المنزلي.
- في أي حال من الأحوال، لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمم من أجلها.
- يجب مراقبة المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ قد تنتشب 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 تُقَطِّع أو تُحضِر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.

## التنظيف والصيانة



### إجراء التجديد:

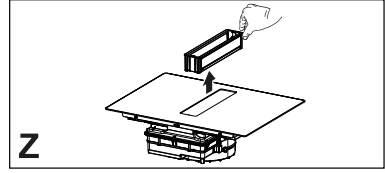
- يُغسل في غسالة الأطباق على درجة حرارة 70° كحد أقصى أو يُغسل يدوياً بالماء الساخن دون استخدام قطع إسفنج كاشطة (لا تستخدم منظفات!).
- يُجفّف في الفرن على درجة حرارة 70° كحد أقصى لمدة

- أطفئ الجهاز أو افصله عن التغذية الكهربائية قبل إجراء أي تدخل للصيانة.
- إذا تم توريد مرشح الكربون المانع للروائح وكان من النوع (F) (راجع تعليمات التركيب) فإنه يمكن تجديده. يمكن غسل مرشح الكربون النشط المانع للروائح وتجديده كل 3-4 أشهر (أو أكثر في حالة تعرض الشفط لاستخدام مكثف)، حتى 8 دورات تجديد بحد أقصى (في حالة الاستخدام شديد الكثافة، نوصي بعدم تجاوز 5 دورات). اتصل بخدمة المساعدة لطلب مرشح جديد (F).

- نظف الموقد بعد كل استخدام لتفادي تفحم أية بقايا من الطعام. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيدًا من الجهد.
- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواقية.
- أزل الأوساخ المترسبة، على سبيل المثال، الحليب الفائز أثناء الغليان، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. اتبع توصيات الشركة المصنعة بشأن المكشطة المطلوب استخدامها.
- أزل الأطعمة المحتوية على السكر، على سبيل المثال، المرابي الفائرة أثناء الطهي، بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل أي بلاستيك مذاب بواسطة مكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال الموقد ساخنًا. وإلا، قد تضر البقايا بالسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

ساعتين (نوصي بقراءة دليل المستخدم بعناية وتعليمات تركيب الفرن الخاص بك).

- يجب تنظيف مرشحات الدهون كل شهرين من الاستخدام، أو بشكل أكثر تكرارًا إذا كان الاستخدام شديد الكثافة، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق. لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق (Z).



### توصيات عامة

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

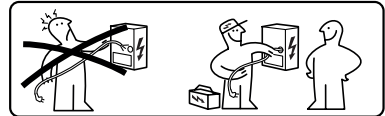
### تنظيف الجهاز

## 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 ووسط العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتزيينات 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 ووسط العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

## التوصيل الكهربائي

- **تحذير:** يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.
- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y"، ننصح



- القدرة القصوى والتيار مطابقة لمواصفات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في دليل التركيب (وفقاً للمعايير المرجعية السارية على المستوى الوطني بشأن جهد الشبكة الكهربائية).


⚠ **تنبيه!** لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!

باستخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 5 × 2.5 مم<sup>2</sup> وتوصيل أحادي الطور وثنائي الطور: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: 2,5 مم<sup>2</sup>. القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم.

- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات النظام الكهربائي المنزلي (الجهد،

## الجوانب البيئية


### التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية

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

### توفير الطاقة

يمكن توفير الطاقة يومياً عند الطهي وذلك باتباع الاقتراحات المدونة أدناه.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائماً بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه لا يجوز التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب التخلص من المنتج لدى مركز متخصص في إعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن كيفية إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بسبلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.


يتوافق الجهاز مع توجيهه EU/2012/19 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

## وصف المنتج

### المؤشرات الكشف عن وجود الإناء

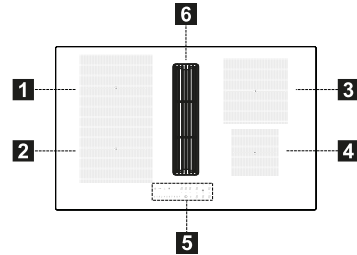
كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع مغنط من النوع المناسب للاستخدام على موافد الحث.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز .

### مؤشر الحرارة المتبقية

مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد



1	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
2	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
3	منطقة طهي منفردة (نصف قطر 200 مم) 2300 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
4	منطقة طهي منفردة (نصف قطر 145 مم) 1400 واط، مع وظيفة المعزز 1850 واط
5	لوحة التحكم
6	شبكة الشفط
2 + 1	منطقة طهي قابلة للجمع (210×380 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.

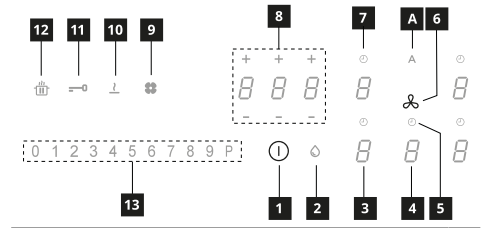
عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقًا عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى **H**

## لوحة التحكم

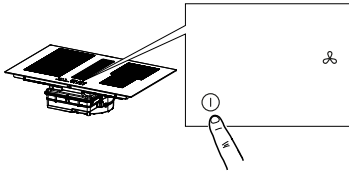
عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الـ 4، يكتشفه الموقد أوتوماتيكيًا ويضيء الرقم المقابل من أجل تنشيطه.

في حالة عدم وجود أواني أو أشياء أخرى على الموقد، لا تكون الأرقام مرئية.

على لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار هي الظاهرة دائمًا ولكنها مضيئة بكتابة منخفضة. اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.



### إشعال الجهاز:



اضغط لمدة ثانيتين على مفتاح التشغيل/الإيقاف لتشغيل وظائف الموقد وتنشيطها.

في هذه اللحظة، يتم تشغيل الموقد غير أن جميع مناطق الطهي والنشاط تكون على القدرة صفر. ينطفئ الموقد أوتوماتيكيًا بعد 20 ثانية من عدم الاستخدام.

**تنبيه:** لدواعي الأمان، سيكون من الممكن دائمًا إطفاء الموقد عبر مفتاح التشغيل/الإيقاف.

**تنبيه:** في لوحة التحكم، ستكون جميع الوظائف القابلة للاختيار مضيئة مرئية دائمًا وستظل هي الوظائف الوحيدة القابلة للتنشيط دائمًا.

يمكن تنشيط مناطق التحكم في مناطق الطهي والنشاط والموقت بواسطة الضغط على الرقم المرجعي.

يتم التأكيد عبر إضاءة الرقم الذي يصبح مضيئًا بشكل مكثف.

1	موقد/مطفأ
2	مؤشر تشيع مرشح الدهون
3	مؤشر مستوى قدرة منطقة الطهي
4	مؤشر مستوى قدرة الشفاط
5	التحكم في مؤقت الشفاط
6	رمز منطقة أدوات التحكم في الشفاط
7	التحكم في مؤقت منطقة الطهي
8	منطقة إدارة الموقت
9	مؤشر تشيع مرشح الكربون النشط
10	مفتاح وظيفة الإذابة
11	مفتاح وظيفة الحظر
12	مفتاح وظيفة الإيقاف الموقت
13	لوحة مفاتيح بالتمرير
A	مفتاح الوظيفة الأوتوماتيكية

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي **B**. يضيء الرقم بشكل مكثف من أجل تأكيد العملية.

## الحد من القدرة

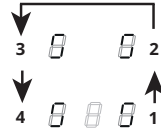
- 1 تضيء جميع الأرقام لوضع ثوان، ثم تنطفئ ويبقى وامضاً فقط.
- 2 اضغط واستمر بالضغط على تشير أرقام مناطق الطهي إلى .
- 3 أثناء الاستمرار بالضغط على ابدأ بالضغط على أرقام المناطق بالمتابعة في عكس اتجاه عقارب الساعة.

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 مباشرة باستخدام **1** أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

قبل تنفيذ الإجراء، ننصح بقراءة الفقرة بأكملها.

قم بتوصيل موقد الطهي بالشبكة المنزلية.




يشير الرقم الأيسر الخلفي إلى ورقم يشير إلى نوع القائمة. يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختبار.

اختر الرقم بواسطة  واضغط على "8" على شريط القدرة.

اختر الرقم الأمامي الأيسر واختر الضبط الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

ملاحظات	القيمة على شريط القدرة	كيلوواط
الضبط الأولي القياسي	0	7.4
	1	4.5
	2	3.5
	3	2.8

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكد عن طريق الاستمرار في لمس .

## وظائف موقد الطهي

يسمح المؤقت باطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط.

يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلا منها يمتلك المؤقت الخاص بها.

من أجل التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.

تشير الأرقام الـ 3 إلى "0 0 0". اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.

8 8 8

ساعات - أعشار - دقائق

لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.

بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تصفير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح.

إذا كان المؤقت نشطاً للعديد من مناطق الطهي، فستشير الـ 3 أرقام دائماً إلى المؤقت التالي الذي سينقضي وقته.

من أجل إلغاء التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة.

اضبط الأرقام الثلاثة على "0 0 0" باستخدام "+" أو "-" أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.

مؤقت مع إنذار للاستخدام العام.

من أجل التنشيط: أشعل الموقد مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.

تشير الـ 3 أرقام الخاصة بأوامر إدارة المؤقت إلى "-" أو "+" لضبط العد التنازلي للمؤقت وعرض "0 0 0".

اضغط على الرقم للدخول إلى قائمة المؤقت وعرض "0 0 0".

اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت.

8 8 8

ساعات - أعشار - دقائق

لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.

بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تصفير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح.

كزّز العمليات الموصوفة من أجل تعديل قيمة العد التنازلي.

من أجل التنشيط: أشعل الموقد مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة.

اضغط على الرقم من أجل الدخول إلى قائمة المؤقت واستخدم "+" و"0" و"-" من أجل ضبط الشاشة على "0 0 0" أو اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.

من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على 




يشير رقم المنطقة المختارة إلى 

من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على  أو اضغط على 



تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز

من أجل التنشيط: في حالة وجود إضاءة على الموقد، فاضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على الرقم الأيسر. أترك مرور إصبعك على الموقد، اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد

الأرقام الـ 5 (غير المرئية) بجوار النقطة  على الجانب الأيسر. أترك مرور إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل.



تشير جميع الأرقام إلى 

يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.


من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد الأرقام الـ 5 لمناطق الطهي. أترك مرور إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل.

يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.

من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد. تبقى الوظيفة نشطة حتى إذا تم إطفاء الموقد وإعادة إشعاله.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يتم إلغاء تنشيط الوظيفة.

حظر

من أجل التنشيط: اضغط على  واستمر بالضغط لمدة ثانية.

من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على 

يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 5 دقائق بحد أقصى.

من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واختر القيمة "P" على شريط القدرة. يشير الرقم



المقابل إلى 

وظيفة التعزيز

من أجل إلغاء التنشيط: اختر إحدى القيم الأخرى الممكنة على شريط القدرة.

وظيفة الإذابة

تُستخدم هذه الوظيفة لاستدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المقصود أو الانقطاع المفاجئ للتيار الكهربائي.

عندما ينطفئ الموقد، إذا قمت بتشغيله خلال 6

نواين عن طريق لمس **1**، يومض المفتاح **1111**

لمدة 6 نواين. اضغط على المفتاح **1111** لاستعادة الوظائف المصبوطة مسبقًا. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.

تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع.

مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي المناطق الواردة حصرًا على اليسار.

من أجل التنشيط/التعطيل: اضغط بالتزامن على أرقام مناطق الطهي اليسرى لاختيار منطقتين يتم

ربطهما على شكل جسر، حتى يظهر الرقم **11** للإشارة إلى أن الوظيفة نشطة. يُستخدم الرقم الآخر لضبط مستوى القدرة.

في الضبط الافتراضي، فإنه عند تشغيل الموقد/الشفط، يتم تنشيط الشفط في الوضع الأوتوماتيكي وضوء الليد "A" بشكل كثيف. يتم تشغيل الشفط إذا كانت قدرة مناطق الطهي أكبر من "1".

يتم إلغاء تنشيطه بالضغط على الليد "A" الذي يؤكد تغيير كثافته، من كثيف إلى خفيف. يتم إلغاء التنشيط أيضًا بالضغط على قيمة ما، أكبر من "1"، على شريط القدرة الذي يؤكد التغيير في كثافة الليد "A" من كثيف إلى خفيف.

يتم إعادة تنشيطه بالضغط على الليد "A" والذي سينقل إلى ضوء مكثف.

#### وظيفة الاستدعاء

#### الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")

#### الوظيفة الأوتوماتيكية "A"

تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلدة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. انظر الجدول:

مستوى القدرة	المؤقت (نواين)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	غير متاح
P	غير متاح

#### وظيفة التسخين

للتنشيط، بعد وضع قدر أو مقلدة على الموقد واختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 نواين. تشير شاشة منطقة الطهي المقابلة على "A".

من الممكن زيادة مستوى الطهي، لكن تقليله يلغي تنشيط الوظيفة.

يمكن أيضًا إلغاء تنشيط الوظيفة بلمس زر منطقة الطهي المحددة مع الاستمرار لمدة 3 نواين.

تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصغير جميع الوظائف. إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت خلال 10 دقائق، ينطفئ الموقد أوتوماتيكيًا.

من أجل التنشيط: الإناء على الموقد وبعد اختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار بالضغط على

مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت **1111** لمدة 1 ثانية على الأقل. تشير جميع الشاشات إلى **1111**.

من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط

على **1111** لمدة 1 ثانية حتى يومض. اضغط على أي مفتاح آخر خلال 10 نواين. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة ويستمر الموقد بالإعدادات السابقة.

#### وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa

## جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تُستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرونات، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روسني)، 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

رمز صيانة مرشح الدهون  
تُعرض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح الدهون بواسطة  
الليد ويتم تمكينها دائماً.

#### إعادة ضبط وتنشيط المرشح

بعد إجراء صيانة المرشح:

اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح . - سينطفئ الليد  
الخاص بمرشح الدهون وسيتم إعادة تشغيل العد  
التنازلي.

رمز صيانة مرشح الكربون

في الضبط الافتراضي، يكون الشفاط في وضع الشفط.  
والجمل مطفأ، اضغط على رقم أوامر الشفاط لتفعيل  
الشفط. اضغط مجدداً على الرقم لمدة 5 ثوانٍ من أجل:

#### تنشيط مرشح الكربون:

يضيء مرشح الكربون (المانع للروائح) لمدة 1 ثانية.

#### إلغاء تنشيط مرشح الكربون:

يومض رمز مرشح الكربون (المانع للروائح) مرتين.  
بعد التنشيط، ستشير إضاءة الأيقونة إلى أنه من الضروري  
إجراء صيانة مرشح الكربون (المانع للروائح).

#### إعادة ضبط وإعادة تنشيط مرشح الكربون

بعد إجراء صيانة المرشح:

اضغط لمدة 5 ثوانٍ على المفتاح . - سينطفئ الليد  
الخاص بالمرشح المانع للروائح وسيبدأ العد التنازلي من  
جديد.



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

اضغط مرتين على شريط القدرة "9" لضبط السرعة  
المكثفة، هذا الضبط موقوف للتنشيط لمدة 5 دقائق.  
بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى  
السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق  
اختيار سرعة مختلفة.

" P "

تُتاح هذه الوظيفة فقط إذا تم إلغاء تنشيط الوضع  
الأوتوماتيكي. يتم إلغاء تنشيط الوضع الأوتوماتيكي  
بالضغط على "A".

**وظيفة التأخير**  
اضغط على رقم الشفاط واضبط السرعة في شريط  
القدرة.

اضغط على الرقم لإدارة المؤقت الذي يعرض "CL" غير  
أنه سينتقل إلى العد التنازلي المضبوط مسبقاً على 15  
دقيقة.

رمز المؤقت

بمجرد اختيار رقم الشفاط، اضغط على أرقام أجهزة  
التوقيت لضبط العد التنازلي.

## تخصيص قائمة المستخدم

قبل تنفيذ الإجراء، ننصح بقراءة الفقرة بأكملها.

القيمة	الوصف	كود القائمة
0 - الصوت معطل 1 - الحد الأدنى 3 - الحد الأقصى	قائمة إدارة مستوى صوت المفاتيح.	U2
0 - الصوت معطل 1 - الحد الأدنى 3 - الحد الأقصى	قائمة إدارة مستوى صوت جرس عداد الدقائق.	U3
0 - الحد الأقصى 9 - الحد الأدنى	قائمة إدارة مستوى سطوع الشاشة.	U4
0 - الرسم المتحرك معطل 1 - الرسم المتحرك نشط	قائمة إدارة الرسم المتحرك الخاص بالعد التنازلي.	U5
0 - نشطة 1 - غير نشطة	قائمة وظيفة التعرف على وجود الإناء.	U6
0 - وميض مستمر وإطفاء 1 - عشر ومضات وإطفاء 2 - وميض وإطفاء	قائمة إدارة نهاية العد التنازلي.	U7

– بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد عن طريق لمس والاستمرار في لمس ① لمدة ثانيتين.

– للخروج من القائمة بدون حفظ، اضغط على ②.

إذا لم تُنفذ أية عملية، سيتم إغلاق قائمة المستخدم بعد 1 دقيقة.

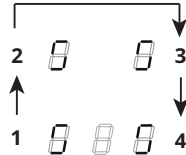
– اضغط على ①.

– اضغط مجددًا على ① واستمر بالضغط لمدة 3 ثوانٍ.

– يبدأ المفتاح ③ في الوميض.

– اضغط واستمر بالضغط على ③: تشير أرقام مناطق الطهي إلى ④.

– مع الضغط على ③، ابدأ بالضغط على رقم منطقة الطهي من خلال المتابعة في اتجاه عقارب الساعة اعتبارًا من الرقم الأول على اليسار.



يشير الرقم الخلفي الأيسر بالتناوب إلى ④ ورقم من 2 إلى 7 والذي يشير إلى كود القائمة.

يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

– اضغط على الرقم الخلفي الأيسر.

– اختر رقمًا على شريط القدرة للدخول إلى كود القائمة.

– اضغط على الرقم الأمامي الأيسر.

– اختر رقمًا على شريط القدرة لاختيار قيمة ما.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

## وظيفة إدارة القدرة

في هذه الحالة، يكتشف المولد الأمر الأخير الذي يمتلك الأولوية الأعلى المرسل من واجهة المستخدم ويقال، 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.

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 وفقًا للضبط الإقتراضي من قدرة عنصر طهي آخر إلى المستوى الأقل مباشرة عن منحى القدرة المعني، بحيث لا يتم تجاوز استهلاك التيار البالغ 16 أمبير.

## دليل استخدام الأواني

### أي الأواني تستخدم

أكثر من اللازم، مع ما يلحق بذلك من مخاطر إتلاف الوعاء أو سطح الموقد.

إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات.

إن ظهرت رسالة خطأ، أرجع إلى قسم "حل المشاكل".

### ضوءاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تولد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تنتج الأواني والمقالي ضوءاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوءاء على النحو التالي:

### همهمة خفيفة (مثل ضوءاء المحوّل)

يتم إنتاج هذا الضجيج عند الطهي بمستوى حرارة مرتفع ويتم تحديده بواسطة كمية الطاقة المنقولة من سطح الطهي إلى الأواني. تنتهي الضوءاء أو تنخفض عندما ينخفض مستوى الحرارة.

### همهمة طفيفة

تصدر هذه الضوءاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتتوقف بمجرد ملء الوعاء بالماء أو الطعام.

### كركرة

تحدث هذه الضوءاء مع أواني الطهي المكونة من العدديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر الضوءاء من الأواني ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

### همهمة عالية

تحدث هذه الضوءاء مع أواني الطهي المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، وبالتالي، عند استخدامها على أقصى حرارة وأيضاً في منطقتين للطهي. تنتهي الضوءاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة.

### ضوءاء 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 إيقافية وأصوات مشابهة لدقات الساعة

يحدث هذا الضجيج فقط عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل ويختفي أو ينخفض عند إيقاف تشغيل أي منها.

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

- حديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكربون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألومنيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو قاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة إناء، تأكد من وجود الرمز  (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضاً تقرب مغناطيس من قاع الإناء، إن ظل المغناطيس ملتصقاً، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائماً الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

### كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلدة لمناطق الطهي المختلفة.

من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائماً منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي	الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)	قطر قاع الإناء
مشتركة يسرى	190 مم	230 مم	230 مم
منفردة يسرى	110 مم	190 مم	190 مم
منفردة أمامية يسرى	110 مم	145 مم	145 مم
منفردة خلفية يسرى	110 مم	200 مم	200 مم

### الأواني/المقالي الفارغة أو ذات القاع الرقيق

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرقيق على الموقد نظراً لأن ذلك قد لا يسمح بالتحكم في درجة الحرارة أو إطفاء منطقة الطهي أوتوماتيكياً إذا ارتفعت درجة الحرارة

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 الشفط لا يعمل	تلف كابل LIN أو التوصيل السيء له على البطاقة الإلكترونية للشفط	فحص التوصيل/استبدال كابل LIN
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثوانٍ.	تم الكشف عن تشييط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم. اترك الموقد ليبرد.
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإناء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. استخدم إناء 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 إناء مناسبًا. يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوانٍ ويمكن استخدام منطقة الطهي مجددًا. في حالة حدوث أخطاء أخرى، من الضروري استبدال الإناء.
E6	لا تشتعل منطقة الطهي.	جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	أفحص جهد و/أو تردد الشبكة. إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E8	تنطفئ مناطق الطهي.	عطل في المروحة. المروحة عالقة بسبب الأتربة أو النسالة.	نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	أفصل الموقد عن التغذية الكهربائية. انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.		

## الصيانة - الإصلاح والمطابقة

<p><b>معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014</b></p> <p><b>المعايير المرجعية:</b></p> <p>EN/IEC 60350-2</p> <p>EN/IEC 50564</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية لا تُنفَّذ إلا بواسطة الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.</li> <li>تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط عن طريق الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.</li> </ul> <p>عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>نوع العطل</li> <li>طرز الجهاز (المنتج/الكود)</li> <li>الرقم المسلسل (S.N).</li> </ul> <p>تذكر هذه المعلومات على اللوحة التعريفية. اللوحة التعريفية مثبتة في الجزء السفلي من الجهاز.</p>
--	---

تحديد وتعريف المنتج

نوع: 4300

الموديل: FMA 8381R HI

قم باستشارة لوحة التعريف الموجودة في الجزء السفلي من المنتج.  
تتقوم 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](http://www.franke.com)

FMA 8381R HI	الطراز
7,62 كيلوواط (الضبط الأساسي)	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)
4,72 كيلوواط	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)
3,72 كيلوواط	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)
3,02 كيلوواط	إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)

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





[franke.com](http://franke.com)

