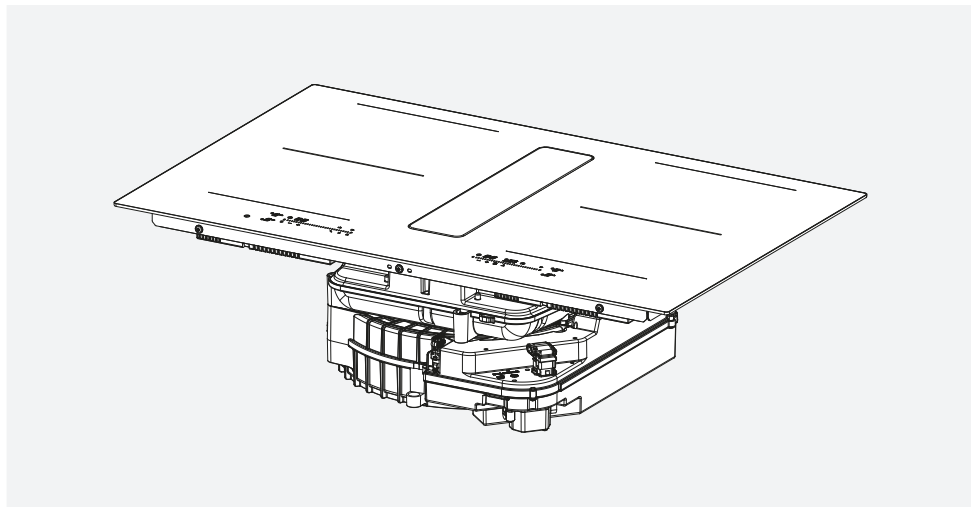




FMY 8362 DA R HI FMY 8362 DA HI

- HU** Használati utasítás
- HR** Priručnik za upotrebu
- RO** Manual de utilizare
- RU** Руководство по эксплуатации
- TR** Kullanım kılavuzu
- AR** دليل الاستخدام

HU		3
HR		19
RO		35
RU		51
TR		68
AR		83

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3	FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA	13
HASZNÁLAT	5	ELSZÍVÓ FUNKCIÓ	14
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	6	ABLAK ÉRINTKEZÉS FUNKCIÓ	15
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI	7	TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ	15
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS	8	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ	16
KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK	8	HIBAELHÁRÍTÁS	17
TERMÉK LEÍRÁSA	9	KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG	17
TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS	9	MŰSZAKI ADATOK	18
KEZELŐLAP	10		
FŐZŐLAP FUNKCIÓK	11		
FŐZÉSI TÁBLÁZAT	13		

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

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



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

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

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

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

az eszközök kellően ellenállóak-e az interferenciákkal szemben.

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



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



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

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



FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.



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



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

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



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

HASZNÁLAT

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

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

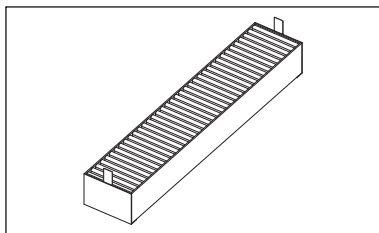
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Bármiféle karbantartási beavatkozás előtt a berendezést kapcsolja le vagy csatlakoztassa le az elektromos ellátásról.

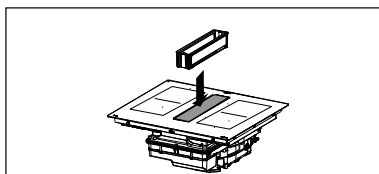
Aktív szén szűrő

- Az aktív szénhez való hozzáféréshez nyissa ki az elszívó panelt, kövesse a „Karbantartás gomb” utasításait az „Elszívó funkciók” fejezetben.
- Az aktívszenes szagszűrőt (lásd a telepítési útmutatót) nem szabad mosni vagy regenerálni, hanem 12 havonta ki kell cserélni. Egy új szűrő rendeléséhez forduljon az ügyfélszolgálathoz.



Zsírszűrő

- A zsírszűrőhöz való hozzáféréshez nyissa ki az elszívó panelt, kövesse a „Karbantartás gomb” utasításait az „Elszívó funkciók” fejezetben.
- Tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőket a megadott időközönként annak érdekében, hogy a páraelszívó megfelelő állapotban legyen és elkerülje a túlzott zsírfelhalmozódás okozta tűzveszélyt.
- A zsírszűrőket kéthavi használat után tisztítani kell, illetve intenzív használat esetén gyakrabban. Mosogatógépben is moshatók.

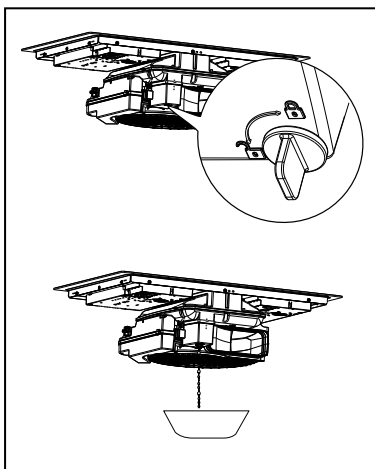


A felső túlfolyó tálca a zsírszűrő része, és minden főzés után, vagy amikor folyadék ömlik a főzőlapra, ellenőrizni kell. Mossa le forró

vízzel, és távolítsa el az ételmaradékokat, hogy megakadályozza a szagok és a lerakódások képződését.

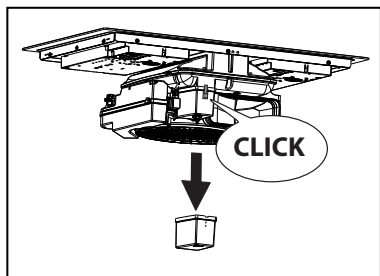
Folyadékgyűjtő tálca

Gyakori használat esetén ajánlott a gyűjtőtálcát kéthetente ellenőrizni és kiüríteni. A vízgyűjtő tálca rendszeres ellenőrzése előtt vegye ki a fiókot, különösen ha nagyobb mennyiségű folyadék ömlött ki. A tartály kiürítéséhez nyomja felfelé a csapot (narancssárga), és csavarja ki. Miután kiürítette a vízgyűjtő tálcát, csavarja vissza úgy, hogy a csapot (narancssárga) felfelé nyomja a zárásig. A szelep lecserélhető, ha elveszti vagy megsérül, és pótalkatrészként megvásárolható.



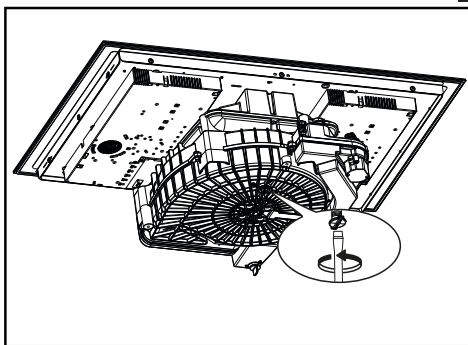
Fő folyadékgyűjtő tálca leszerelése

A megfelelőbb tisztítás érdekében, amennyiben kellemetlen szagot okozó folyadék csepeghet le, akassza le a tálcát a jelölt kampó kinyitásával.



A motor box folyadék kiürítése

Ha több mint 1 liter folyadék ömlik a főzőlapra, csavarja le a csavaros kupakot (narancssárga) a jelzett módon, és ürítse ki a motor boxot. Miután kiürítette a boxot, csavarja vissza a csavaros kupakokat (narancssárga) a zárásig. A szelep lecserélhető, ha elveszti vagy megsérül, és pótalkatrészként megvásárolható.



A készülék tisztítása

Tisztítsa meg a készüléket minden használat után, hogy megakadályozza az ételmaradékok elszennyesedését. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.

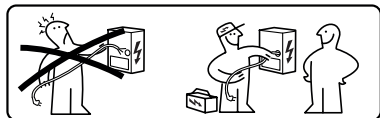
- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószer. Az alkalmazandó mosószerrel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Javasoljuk, hogy védő hatású tisztítószer használjon.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.

BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

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

- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között. A főzőlap arra készült, hogy a konyha munkalapjába egy konyhabútor fölé beépítsék 600 mm magasságban vagy annál magasabban.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba szerelik be, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.
- A beépített egységek esetén az alkotórészeket (műanyag és furnérozott panel) hőálló ragasztóval kell összeszerelni (min. 100 °C): nem megfelelő anyagok és ragasztók használata deformálódást és szétválást okozhat.
- A konyhai modulban elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos bekötéséhez. A készülék feletti függesztett modulokat olyan távolságban kell beépíteni, hogy megfelelő hely álljon rendelkezésre a kényelmes munkavégzéshez.
- A munkalap körül díszítő keményfa szegély használata akkor megengedett, ha a készüléktől való minimális távolság a beépítési ábrán megadottnak megfelelő.
- A beszerelt készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a készülék beépítési ábráján szerepel (legalább 150 mm az oldalsó falnál, 40 mm a hátsó falnál és 500 mm az esetleges függő részeknél. Ergonómiai okokból ajánlott a minimum 1000 mm-es távolság).
- A főzőlap szegélye és a munkalap közötti folyadékbeszivárgás megakadályozására a beépítés előtt használja a mellékelt tömítő ragasztót a főzőlap teljes külső szegélye mentén.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



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

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

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



Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása



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

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

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

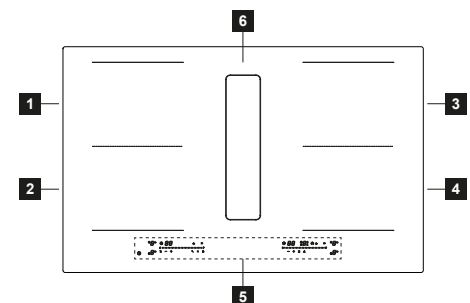
A szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

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

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

TERMÉK LEÍRÁSA



1	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
2	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
3	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
4	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, Booster funkcióval 3000 W
5	Kezelőlap
6	Elszívó panel

1 + 2 Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.

3 + 4 Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.

JELZŐK

Edény jelenlétének észlelése

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

TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján. Ezt a műveletet kb 2 percen belül kell elvégezni.

Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet

kapcsolni a főzőlapot a  segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.

- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz (ezt a műveletet a menübe való belépéskor mindig el kell végezni).
- Nyomja meg a  gombot.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a felső bal oldali főzőzóna számkijelzőjét és a  szimbólumot néhány másodpercig.
- Csúsztassa az újrat a jobbról balra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.

Amíg meg nem jelenik:



Nyomja meg a  vagy  jelet a menüben történő navigáláshoz, míg a jobb oldali számkijelzőn meg nem jelenik a "5" és "6" jel.

Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot, hogy kiválassza a felső számkijelzőben megjelenő megfelelő értéket.

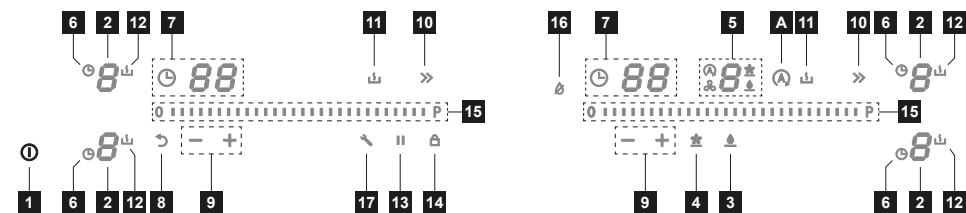
Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

KW	Megjegyzés
7,4	Szabvány kezdeti beállítás
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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

A mentés nélküli kilépéshez nyomja meg a  gombot.

KEZELŐLAP

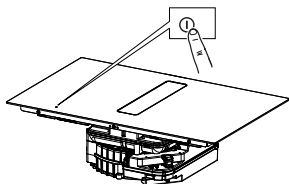


- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Be/Ki gomb |
| 2 | Főzőzóna |
| 3 | Zsírszűrő reset gomb |
| 4 | Szénszűrő reset gomb |
| 5 | A páraelszívó kezelőzónája |
| 6 | Időzítő szimbólum |
| 7 | Zóna időzítő |
| 8 | Recall funkció gombja |
| 9 | Időzítő kezelés gombjai |
| 10 | Booster funkció gomb |
| 11 | Olvasztás funkció gomb |
| 12 | Olvasztás funkció szimbóluma |
| 13 | Szünet funkció gomb |
| 14 | Blokkolás funkció gomb |
| 15 | Görgető billentyűzet |
| 16 | “Szárítás” funkció |
| 17 | Karbantartás gomb |
| A | Auto funkció gomb |

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. Válassza ki a funkciókat a megfelelő

szimbólum érintésével.
A főzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával **8**.
A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

Készülék bekapcsolása:



Nyomja meg, és tartsa nyomva 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 10 másodpercig nem használják.

Figyelem: Biztonsági okok miatt az On/Off gombbal bármikor lehetséges a főzőlap kikapcsolása.

Miután bekapcsolta a főzőlapot, a főzőzónák 4 számkijelzőjén megjelenik , az elszívó számkijelzőjén  és a  és  ledek felkapcsolnak.

FIGYELEM! Két módon nyithatja ki az elszívó panelt:
1 – helyezzen egy edényt bármely főzőzónára, és válasszon ki egy főzési értéket, az elszívó panel kinyílik (manuálisan válassza ki az elszívó kívánt sebességét),

2 – miután bekapcsolta a főzőlapot, kiválaszthatja az elszívó kezelőzónáját, és megadhat egy értéket.
Becsukhatja az elszívó panelt bármely pillanatban a ❶ gomb megnyomásával.

FŐZŐLAP FUNKCIÓK

	
GOMBZÁR	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását Az aktiváláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, tartsa nyomva a  gombot, a hangjelzés után nyomja meg, és tartsa nyomva a bal oldali két számkijelzőt is kb 3 másodpercig, amíg az összes kijelzőn megjelenik a . A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni. A kikapcsoláshoz: kapcsolja be a főzőlapot, tartsa nyomva a  gombot, a hangjelzés után nyomja meg, és tartsa nyomva a bal oldali két számkijelzőt is kb 3 másodpercig, amíg az összes számkijelző eltűnik . A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
Boost funkció	Minden főzőzónát be lehet állítani egy maximális teljesítményszintre maximum 5 percig. Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „Boost” értéket a „»»” gomb megnyomásával. A megfelelő számkijelzőn megjelenik a . A kikapcsoláshoz: válasszon ki egy másik értéket a görgető billentyűzeten, vagy nyomja meg a „»»” gombot, egy sípszó megerősíti a kikapcsolást.
Főzőzóna időzítő	Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik. Az aktiváláshoz: válassza ki az aktív főzőzónát a számkijelző megnyomásával, nyomja meg a megfelelő  szimbólumot, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kívánt időt a visszaszámláláshoz. Ne érjen semmihez 5 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A kikapcsoláshoz: várja meg a visszaszámlálás befejeződését vagy nullázza le az időzítő értékeit (nyomja meg a  szimbólumot, majd a „-” gombot, hogy lenullázza).
Szünet funkció	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újra indítsa a főzőzóna bármely funkcióját. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol. A szünet közben az összes számkijelzőn a  jelenik meg, amely jelzi, hogy: - Nem termelődik energia az egyik főzőzónában sem. - Az összes funkció ki van kapcsolva. Az aktiváláshoz: működő főzőzónával nyomja meg a  gombot. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp. A kikapcsoláshoz: nyomja meg a  gombot, és csúsztassa az ujját balról jobbra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.

Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait

rövid, véletlenszerű leállítás esetén, a  gomb használatával.

Előhívás funkció

Kapcsolja be a főzőlapot, és nyomja meg a  gombot, hogy megtekintse a kikapcsolás előtti aktív funkciókat.

Amikor a főzőlap ki kapcsol, ha nem kapcsol vissza 5 másodpercen belül, a kikapcsolás előtti aktív funkciók beállításai elvesznek.

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

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

Melegítő funkció

Válassza ki a főzőzónát, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (0-8 között) a görgető billentyűzeten. A főzőlap egy maximális teljesítmény csúcserőre ér el egy ideig, amely hossza az előzőleg beállított teljesítménytől függ, ezután visszatér a kezdő beállítási értékre. A megfelelő

számkijelzőn megjelenik a **A** és a beállított érték, majd csak a **A**.

A kikapcsoláshoz: válassza ki a megfelelő számkijelzőt, amelyen megjelenik a **A**, és vigye nullára a görgető billentyűzet értékét.

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

Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák mind a bal (egymás között) és a jobb (egymás között) oldali zónák.

Az aktiváláshoz: nyomja meg egyszerre az aktív főzőzónákat, míg a számkijelzőn

Kombinált mód („híd” funkció)

megjelenik a **A**.

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

A kikapcsoláshoz: nyomja meg egyszerre az aktiváláshoz használt gombokat, amíg nem hall két sípszót.

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

Ez a funkció a főtt étel melegen tartásához kell.

Melegen tartás funkció

Az aktiváláshoz: válasszon ki egy aktív főzőzónát, és válassza ki a  gombot (egy sípszó hallatszik a művelet megerősítéséhez).

A kikapcsoláshoz: válassza ki a főzőzónát, majd válassza ki a  gombot. Két sípszó megerősíti a kikapcsolást.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Teljesít- mény- szint	Főzési mód	Használata a következő céllal:	Automatikus kikapcsolás (óra)
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok	10h
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok	5h
3	Hevítés	Rizs	5h
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal	4h
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal	3h
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús	2h
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász	2h
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya	2h
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín	1h
P	Gyors melegítés	Vízforralás	Nem áll rendelkezésre.

FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZABÁSA

A felhasználó bizonyos beállítási műveleteket elvégezhet a készüléken. Végezze el az alábbi eljárást, hogy belépjen a menübe, a műveleteket 2 percen belül kell elvégezni.

- Nyomj meg a  gombot.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a bal alsó számkijelzőt és a  szimbólumot.
- Csúsztassa az ujját a balról jobbra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.

Amíg meg nem jelenik:



Nyomja meg a  vagy  gombokat, hogy kiválassza a kívánt paramétert.

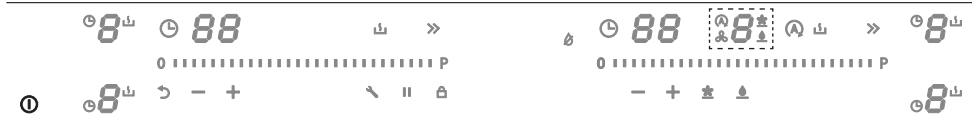
Nyomja meg a „-” vagy „+” gombokat, hogy kiválassza a kívánt értéket.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Időzítő számkijel- ző érték	Leírás	Elszívó számkijelző érték
U1	Gombok hangerő	0 - Aktivált hangjelzés. 1 - Kikapcsolt hangjelzés (alapértelmezett).
U2	Időzítő visszaszámlálás végének kezelőmenüje	0 - Kikapcsolt hangjelzés. 1 - Hangjelzés aktív 30 másodpercig. 2 - Hangjelzés aktív 2 percig.
U3	„Szárítás” funkció	0 - Kikapcsolva. 1 - Aktiválva (alapértelmezett).
U4	Szénszűrő FIGYELEM! Szűrő termék esetén aktiválandó.	0 - Kikapcsolva (alapértelmezett). 1 - Aktiválva.
U5	Edényfűtelő funkció	0 - Kikapcsolva. 1 - Aktiválva (alapértelmezett).

- Miután megadta a megfelelő paramétert és értéket, hagyja jóvá a  megérintésével és nyomva tartásával kb 2 másodpercig.
- A mentés nélküli kilépéshez nyomja meg a  gombot kb 2 másodpercig.

ELSZÍVÓ FUNKCIÓ



„b”

Nyomja meg és húzza az ujját a teljesítménysvonalon, amíg meg nem jelenik a „b” érték, hogy beállítsa az INTENZÍV 1 sebességet. Ez a beállítás 10 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”

Nyomja meg és húzza az ujját a teljesítménysvonalon, amíg meg nem jelenik a „P” érték, hogy beállítsa az INTENZÍV 2 sebességet. Ez a beállítás 4:30 perces aktiválási időtartammal időzítve van. Ennek az időnek az elteltével a rendszer automatikusan visszatér az előzőleg beállított sebességre. Kiiktatása egy másik sebesség kiválasztásával lehetséges.

Automatikus szimbólum



Az automatikus funkció aktiválása/kikapcsolása: nyomja meg a  szimbólumot. Ez a funkció csak akkor aktiválódik, amikor egy főzőzóna egyenlő vagy nagyobb mint 6.

„Dry” funkció

Minden alkalommal, amikor lekapcsolja a főzőlapot, miután egy vagy több főzőzónát használt, az elszívó motorja 10 percig működésben marad az első sebességi szinten. A Dry funkció működése



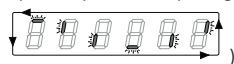
közben minden gomb le van tiltva, kivéve a  gombot és az elszívó „0” szintjének gombját. A Dry funkció kikapcsolásához működés közben, a felhasználónak az elszívó szintjének gombját „1” állásból „0” állásba kell helyeznie a slider segítségével, vagy várnia kell 10 percet.

FIGYELEM! Az elszívó panel a működés végéig nyitva marad. Az elszívó panel bezárásához a működés kikapcsolása előtt állítsa a „Dry” funkció értékét 0-ra, vagy nyomja meg a  gombot.

Zsírszűrő és szénszűrő „Karbantartás” gomb

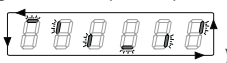
Ez a gomb lehetővé teszi az elszívó panel kinyitását, hogy elvégezze a szűrők karbantartását.

A „Karbantartás” gomb aktiválásához: nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg, és tartsa nyomva pár másodpercig a  gombot (az összes számkijelző egy animációt mutat:



Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.

A „Karbantartás” gomb kikapcsolásához: nyomja meg, és tartsa nyomva pár másodpercig a  gombot (az összes számkijelző egy animációt mutat:



gombot (az összes számkijelző egy animációt mutat:

Két hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.

A szűrők jelzéseinek visszaállítása után ahhoz, hogy hozzáférjen, és elvégezze a karbantartásukat,

nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg, és tartsa nyomva pár másodpercig a  gombot. A panel kinyílik, és hozzáférhet a szűrőkhöz.

Zsírszűrő karbantartása szimbólum



A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzés a  számkijelző közelében jelenik meg, a „” égő leddel.

Szénszűrő karbantartása szimbólum



A szénszűrő tisztítására vonatkozó jelzés a  számkijelző közelében jelenik meg, a „” égő leddel.

Szűrők visszaállítása és újra aktiválása

A szénszűrő 200 órás működése és a zsírszűrő 100 órás működése után a megfelelő ikonok kigyulladásra jelzi, hogy a jelzett szűrőn karbantartást kell végezni.



Miután kikapcsolt lap mellett megtörtént a szűrő karbantartása, a következőképpen járjon el:



- A **zsírszűrőhöz** a karbantartás befejeztével nyomja meg, és tartsa nyomva a  szimbólumot. Egy hangjelzés jelzi, hogy a reset befejeződött.
- A **szénszűrőhöz** a karbantartás befejeztével nyomja meg, és tartsa nyomva a  szimbólumot. Egy hangjelzés jelzi, hogy a reset befejeződött.

FIGYELEM! Amennyiben az elszívó panel rendellenes módon leblokkol, a „Karbantartás gomb” ledje

villogni kezd, és a számkijelzőn megjelenik a  és a .

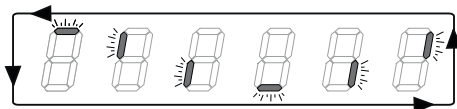
Az elszívó panel kioldásához és a normál működés visszaállításához nyomja meg a  gombot.

Ha egy szűrő terméket vásárolt, aktiválnia kell a szénszűrőt (az aktiváláshoz tekintse meg a

„Felhasználói menü személyre szabása” bekezdést).

ABLAK ÉRINTKEZÉS FUNKCIÓ

Ha egy szívó terméket vásárolt, és csatlakoztatta az „Ablak érintkezés” funkcióhoz, ha ez az animáció jelenik meg, azt jelenti, hogy nem kezelheti az elszívót:



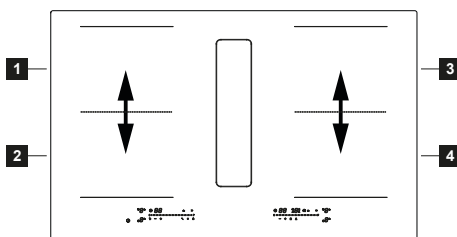
Ki kell nyitni az ablakot, hogy megjelenítse az elszívó számkijelzőjét, és engedélyezze a használatot.

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.

A funkció elosztja a kombinált üzemmódban használt főzési zónák közötti maximális rendelkezésre álló teljesítményt. Lásd az ábrát. A funkció szükség esetén csökkenti a kombinált üzemmódban működő másik főzési zóna teljesítményét (a legmagasabb prioritást az utolsó parancs kapja meg).



Példa:

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

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

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

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

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény

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

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

Hogy használja az edényeket

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

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

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Bal/jobb kombi-nál	190 mm	230 mm
Egyszeri bal/jobb	110 mm	210 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

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

A főzőlap működésének normál zörejei

Az indukciós technológia elektromágneses

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

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zörej (mint egy transzformátor zaja)

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor nagy hőszinttel főz, és a főzőlapról az edényekre átvitt energiameennyiség 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

érezeli, és a kijelzőn megjelenik: .

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok

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

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

HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
	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.
F + L	Automata elszívó panel blokkolás.	Vannak tárgyak, amelyek blokkolják a panel bezárását vagy az elszívó panel rendellenes blokkolása.	Az elszívó panel kioldásához és a normál működés visszaállításához nyomja meg a  gombot.
FE / Ft / Fc	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény.	Megfelelő edényt használjon. Ne melegítsen üres edényt. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és adjon meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.
EH	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	-	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	-	Amint a hálózati tápellátás visszatér normál körülmények közé, a hiba eltűnik. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 0 4 / FC 08 / FC 10 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Válassza le a főzőlapot a tápellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot a tápellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és adjon meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.

KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

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

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

- Hiba típus

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

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

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell: **FMY 8362 DA HI**

FMY 8362 DA R HI

Tekintse meg a termék alján található azonosító adattáblát.

A gyártó folyamatosan javítja a termékeit.

Emiatt az utasítások szövege és az illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

A műszaki adatokkal kapcsolatos további információ rendelkezésre áll a honlapon:

www.franke.com

MODELL	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	7,62 Kw (alapbeállítás)
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	4,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,72 kW
Maximális összteljesítmény (lap + elszívó)	3,02 kW

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

SADRŽAJ

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	19	PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNI-	
UPORABA	21	KA	29
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	22	FUNKCIJE NAPE	30
ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA	23	FUNKCIJA KONTAKTA S PROZOROM	31
ELEKTRIČNO POVEZIVANJE	23	FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM	31
ASPEKTI OKOLIŠA	24	VODIČ ZA UPORABU LONACA	32
OPIS PROIZVODA	24	RJEŠAVANJE PROBLEMA	33
OGRANIČENJE SNAGE	25	ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐE-	
KONTROLNA PLOČA	25	NOST	33
FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE	26	TEHNIČKI PODATCI	34
TABLICA KUHANJA	28		

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

UPORABA

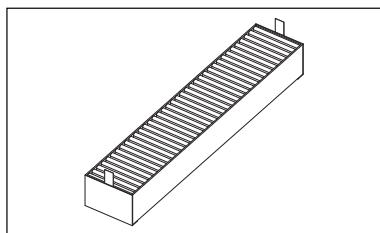
- Usisni je uređaj projektiran isključivo za uklanjanje mirisa od kuhanja za kućnu uporabu.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju kontinuirano nadzirati tijekom uporabe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.

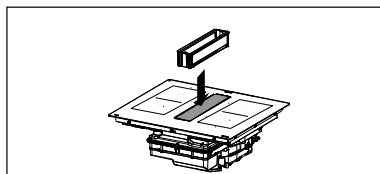
Filtar s aktivnim ugljenom

- Za pristup filtru na aktivni ugljen, morate otvoriti usisnu ploču i slijediti upute za „Tipku za održavanje“ u poglavlju „Funkcije usisavača“.
- Filtar protiv mirisa s aktivnim ugljenom (pogledajte upute za montiranje) ne smije se prati niti obnavljati, mijenja se svakih 12 mjeseci. Za narudžbu novog filtra, kontaktirajte korisničku službu.



Filtar za masnoću

- Za pristup filtru za masnoću, morate otvoriti usisnu ploču i slijediti upute za „Tipku za održavanje“ u poglavlju „Funkcije usisavača“.
- Očistite ili zamijenite filtre u naznačenim vremenskim intervalima kako bi napa ostala u dobrom stanju i izbjegla potencijalni rizik od požara zbog prekomjernog nakupljanja masti.
- Filtri za mast moraju se čistiti svaka 2 mjeseca rada ili češće u slučaju vrlo intenzivne uporabe i mogu se prati u perilici posuđa.



Gornja ladica za preliv dio je filtra za masnoću i mora se provjeriti nakon svakog kuhanja ili kad god se tekućina prolje na ploču za kuhanje. Operite vrućom vodom i uklonite ostatke hrane kako biste spriječili stvaranje mirisa i kamenca.

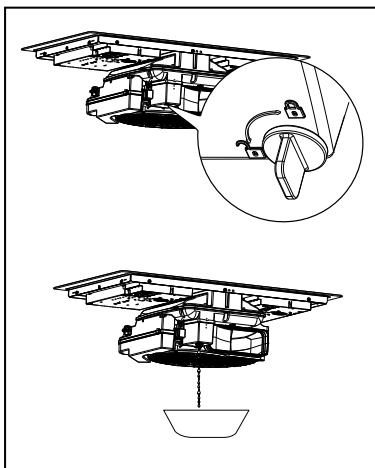
Posuda za sakupljanje tekućina

U uobičajenoj uporabi, preporuča se da kontrolirate i ispraznite posudu za sakupljanje u

intervalima od dva tjedna.

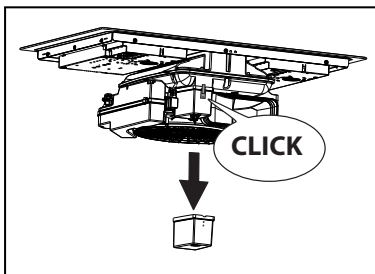
Uklonite ladicu prije obavljanja redovitih kontrola posude za sakupljanje vode, posebice ukoliko sumnjate da je prosuta voda. Pritisnite prema gore slavinu (narančasto) i odvrnite ju za pražnjenje posude. Kada ispraznite posudu za sakupljanje vode, ponovo zavrnite pritiskom na slavinu prema gore (narančasto) dok se ne zatvori.

Ventil možete zamijeniti ako se izgubi ili ošteti i može se kupiti kao zamjenski dio.



Demontiranje glavne posude za sakupljanje tekućina

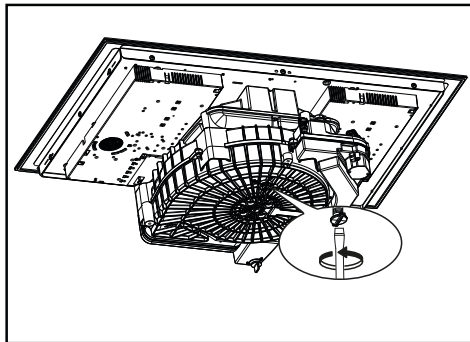
Za veću čistoću u slučaju kada padaju tekućine koje mogu uzrokovati ružan miris, otkačite posudu otvaranjem naznačene kuke.



Pražnjenje tekućina iz kutije motora

Ako se na posudu prospe više tekućine od 1 litre, odvrnite poklopac s vijcima (narančasto) i ispraznite kutiju motora. Kada kutiju ispraznite, ponovo zavrnite slavinu vijkom (narančasto) dok se ne zatvori.

Ventil možete zamijeniti ako se izgubi ili ošteti i može se kupiti kao zamjenski dio.



ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA

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

- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo. Ploča za kuhanje namijenjena je za montažu u otvor na radnoj površini iznad elementa za kuhinju širine 600 mm ili više.
- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, strogo se valja pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelovi (plastični materijali i furnir od drveta) moraju se montirati ljepljivom otpornom na toplinu (min. 100 °C): uporaba neprikladnih materijala i ljepila može prouzročiti deformaciju i odvajanje.

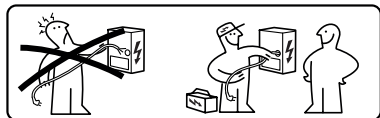
Čišćenje uređaja

Uređaj 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.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

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

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



⚠ UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj aparat predstavlja spajanje tipa „Y“, savjetuje se da koristite kabel za napajanje H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², povezivanje JEDNOFAZNO i DVOFAZNO: minimalni

presjek provodnika: 2,5 mm². Vanjski promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm.

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



Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje kućanskih uređaja



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

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

Zbrinjavanje ambalažnog materijala



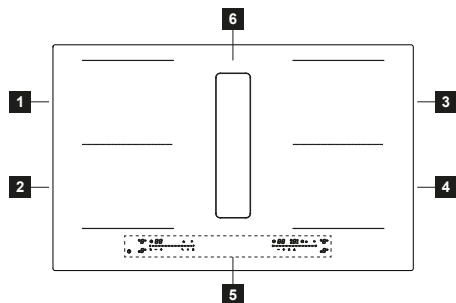
Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

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

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

OPIS PROIZVODA



Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja
1 + 2 (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.

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

INDIKATORI

Prepoznavanje prisutnosti lonca

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

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 .

1 Pojedinačna zona kuhanja (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W

2 Pojedinačna zona kuhanja (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W

3 Pojedinačna zona kuhanja (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W

4 Pojedinačna zona kuhanja (210x190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster 3000 W

5 Kontrolna ploča

6 Usisna ploča

OGRANIČENJE SNAGE

Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona kuhanja ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata. Ovu operaciju treba izvršiti u roku od otprilike 2 minute.

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

- Spojite ploču za kuhanje na kućnu električnu mrežu (ovu radnju morate izvesti svaki put kad pristupite izborniku).
- Pritisnite .
- Pritisnite i držite pritisnutom znamenku područja kuhanja gore lijevo i simbol  na nekoliko sekundi.
- Predite prstom s desna na lijevo duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.

Dok se ne prikaže:



Pritisnite znamenku  ili  za pregled izbornika dok znamenke na desnoj strani ne prikažu **F5** i **F6**.

Pritisnite "+" ili "-" da biste odabrali tačnu vrijednost prikazanu na gornjim ciframa.

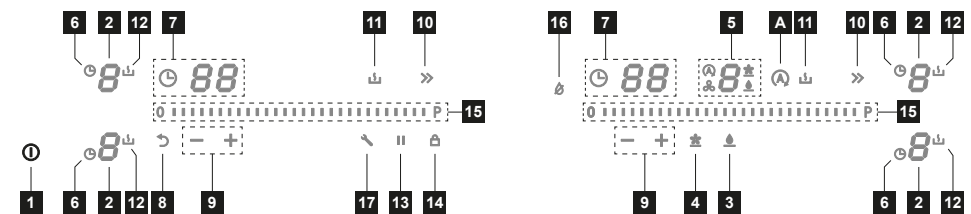
Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

KW	Napomene
7,4	Standardna početna postavka
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Nakon što ste unijeli ispravnu vrijednost, potvrdite pritiskom i držanjem tipke **①**.

Za izlaz bez spremanja promjena pritisnite tipku .

KONTROLNA PLOČA



- | | |
|----|--|
| 1 | Taster za paljenje/gašenje |
| 2 | Zona za kuhanje |
| 3 | Tipka za resetiranje filtra za masnoću |
| 4 | Tipka za resetiranje ugljičnog filtra |
| 5 | Komande nape |
| 6 | Simbol mjerača vremena |
| 7 | Zona mjerača vremena |
| 8 | Tipka za funkciju Ponovni poziv |
| 9 | Tipke za upravljanja mjeračem vremena |
| 10 | Tipka za funkciju Pojačivač |
| 11 | Tipka za funkciju Otapanje |
| 12 | Simbol funkcije Otapanje |
| 13 | Tipka za funkciju Pauza |
| 14 | Tipka za funkciju Blokiranje |
| 15 | Tipkovnica za pomicanje |
| 16 | Funkcija Sušenje |

17 Tipka Održavanje**A** Tipka za funkciju Automatski

Kada stavite posudu na jednu od 4 zone za kuhanje, ploča za kuhanje automatski detektira njezinu prisutnost i osvjetljava odgovarajuću znamenku kako bi je aktivirala.

Ako na ploči za kuhanje nema posuda ili drugih predmeta, znamenke nisu vidljive.

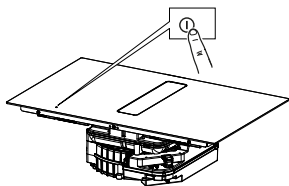
Na upravljačkoj ploči uvijek su vidljive funkcije

koje se mogu odabrati. Odaberite funkcije dodirom odgovarajućeg simbola.

Zone za kuhanje mogu se aktivirati pritiskom na

referentnu znamenku **8**.

Znamenka svijetli jače kako bi potvrdila radnju.

Uključivanje uređaja:

Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje i držite ga pritisnutim kako biste uključili i aktivirali funkcije ploče za kuhanje.

U tom trenutku ploča za kuhanje je uključena, ali sve zone za kuhanje i napa su na nultoj snazi. Ploča se automatski gasi nakon 10 sekundi neuporabe.

Pozornost: Sigurnosti radi ploču je uvijek moguće isključiti tipkom On/Off.

Nakon što se ploča za kuhanje uključi, na zaslonu će se prikazati 4 znamenke zona za kuhanje , na zaslonu

nape prikazat će se, a LED diode i će se upaliti.

POZORNOST! Usisnu ploču možemo otvoriti na dva načina:

1 – stavite posudu na bilo koju zonu za kuhanje i odaberite vrijednost kuhanja, usisna ploča će se otvoriti (ručno odaberite željenu brzinu ventilatora),

2 –

nakon što je ploča za kuhanje uključena, možemo odabrati područje upravljanja ventilatorom i postaviti vrijednost. Usisnu ploču možemo zatvoriti u bilo kojem trenutku

odabirom gumba **1**.

FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE



Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja

Za aktiviranje: uključite ploču za kuhanje, držite pritisnutom tipku , nakon zvučnog signala, također pritisnite i držite pritisnute dvije lijeve znamenke otprilike

Zaključavanje tipkovnice

3 sekunde dok se ne prikažu sve znamenke .
Opisane radnje moraju se dovršiti unutar 10 sekundi.

Za deaktiviranje: uključite ploču za kuhanje, držite pritisnutom tipku , nakon zvučnog signala, također pritisnite i držite pritisnute dvije lijeve znamenke otprilike

3 sekunde dok ne nestanu sve znamenke .
Opisane radnje moraju se dovršiti unutar 10 sekundi.

Funkcija Boost	Svaka zona kuhanja može se postaviti na maksimalnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.
	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost „Boost“ pritiskom na tipku „>>“.
	Odgovarajuća znamenka označava  . Za deaktivaciju: odaberite jednu od drugih mogućih vrijednosti na tipkovnici za pomicanje ili pritisnite tipku „>>“, zvučni signal će potvrditi deaktivaciju.
Brojač vremena zona za kuhanje	Mjerač vremena vam omogućuje isključivanje određene zone za kuhanje nakon postavljenog vremena. Zone za kuhanje mogu se programirati pojedinačno, jer svaka ima svoj vlastiti mjerač vremena.
	Da biste to učinili: odaberite aktivnu zonu za kuhanje pritiskom na brojku, pritisnite odgovarajući simbol  i pomoću tipki „+“ i „-“ postavite željeno vrijeme odbrojavanja.
	Ne dodirujte ništa 5 sekundi kako biste potvrdili postavljeno vrijeme.
	Za deaktiviranje: pričekajte da se odbrojavanje završi ili resetirajte vrijednosti mjerača vremena (pritisnite simbol  , a zatim „-“ dok ne dođete do 0).
Funkcija pauze	Ova funkcija vam omogućuje pauziranje/ponovno pokretanje bilo koje aktivne funkcije na ploči za kuhanje. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.
	Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju  čime označavaju da:
	- Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija.
	- Sve funkcije su deaktivirane.
Funkcija Podsjetnika	Za aktiviranje: dok je ploča za kuhanje uključena, pritisnite tipku  . Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.
	Za deaktiviranje: Pritisnite tipku  i povucite prst s lijeva na desno duž klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.
	Ova funkcija se koristi za pozivanje postavki rada ploče za kuhanje u slučaju kratkotrajnog nehotećnog isključivanja pomoću tipke.  .
	Uključite ploču za kuhanje i pritisnite tipku  za povratak na aktivne funkcije prije isključivanja. Kada se ploča za kuhanje isključi, a ne uključi se ponovno unutar 5 sekundi, postavke funkcija koje su bile aktivne prije isključivanja bit će izgubljene.

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)
0	Nije raspoloživo
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nije raspoloživo
Boost	Nije raspoloživo

Funkcija grijanja

Odaberite zonu kuhanja, pritisnite i držite odabranu vrijednost (od 0 do 8) na kliznoj tipkovnici tri sekunde. Ploča za kuhanje imat će vršnu potrošnju maksimalne snage tijekom određenog razdoblja koje varira ovisno o prethodno podešenoj snazi kuhanja, a zatim će se vratiti na vrijednost postavljenu na početku.

Odgovarajuća znamenka označava **A** i postavljenu vrijednost, nakon toga samo **A**.

Za deaktiviranje: odaberite odgovarajuću znamenku **A** koju označava i postavite vrijednost na tipkovnici za pomicanje na nulu.

Ova funkcija omogućuje vam spajanje 2 zone za kuhanje kako biste ih koristili i upravljali njima kao jednom većom. To nudi mogućnost korištenja posuda sa širim dnom.

Zone za kuhanje koje se mogu odabrati za ovu funkciju su one s lijeve strane (između sebe) i one s desne strane (između sebe).

Za aktiviranje: istovremeno pritisnite obje aktivne zone za kuhanje dok se ne pojavi znamenka **A**.

Za postavljanje snage zone koja se može koristiti u kombiniranom načinu rada upotrijebite kliznu tipkovnicu.

Za deaktiviranje: istovremeno pritisnite tipke koje se koriste za aktiviranje funkcije dok ne čujete dva zvučna signala.

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

Ova se funkcija koristi za održavanje topline kuhane hrane.

Funkcija održavanja topline

Za aktiviranje: odaberite aktivnu zonu za kuhanje i odaberite **L** (oglasit će se zvučni signal za potvrdu rada).

Za deaktiviranje: odaberite zonu za kuhanje, a zatim odaberite **L**. Dva zvučna signala potvrdit će deaktiviranje.

TABLICA KUHANJA

Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za	Automatsko isključivanje (vrijeme)
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake	10h
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake	5h
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu	5h
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu	4h

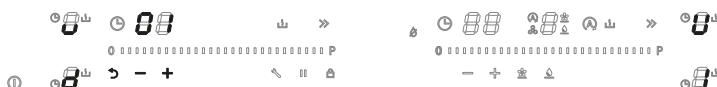
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu	3h
6	Produljeno kuhanje, brežiranje	Tjesteninu, juhe, brežirano meso	2h
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i prženu hranu, kobasice	2h
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće	2h
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek	1h
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode	Nije raspoloživo.

PERSONALIZIRANJE IZBORNIKA KORISNIKA

Korisnik može izvesti neke operacije podešavanja na proizvodu. Slijedite dolje navedeni postupak za ulazak u izbornik, operacije moraju biti izvršene u okviru dvije minute.

- Pritisnite ①.
- Pritisnite i držite donju lijevu znamenku i simbol .
- Predite prstom s lijeva na desno klizne tipkovnice koja prikazuje animaciju.

Dok se ne prikaže:



Pritisnite znamenku  ili  za odabir željenog parametra.
Pritisnite tipke „-“ ili „+“ za odabir željene vrijednosti.
Pogledajte sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost znamenki mjeritelja vremena	Opis	Vrijednost znamenki nape
U1	Tipke za glasnoću	0 – Zvuk omogućen. 1 – Zvuk onemogućen (zadano).
U2	Izbornik za upravljanje krajem odbrojavanja na mjerачu vremena	0 – Zvučni signal isključen. 1 – Zvučni signal uključen 30 sekundi. 2 – Zvučni signal uključen 2 minute.
U3	Funkcija Sušenje	0 – deaktivirano. 1 – Aktivirano (zadano).
U4	Filtar na ugljen POZORNOST! Aktivira se u slučaju filtra proizvoda.	0 – Deaktivirano (zadano). 1 – Aktivirano.
U5	Funkcija detekcije lonca	0 – deaktivirano. 1 – Aktivirano (zadano).

- Nakon što ste unijeli ispravan parametar i vrijednost, potvrdite dodir ① i držanjem oko 2 sekunde.
- Za izlaz bez spremanja promjena, pritisnite tipku  otprilike 2 sekunde.

FUNKCIJE NAPE

① "b"	Pritisnite i povucite prstom po traci za napajanje dok se ne pojavi "b" kako biste postavili INTENZIVNU brzinu 1. Ova je postavka namještena za aktivaciju na 10 minuta. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.
"P"	Pritisnite i povucite prstom po traci za napajanje dok se ne pojavi "P" kako biste postavili brzinu INTENZIVNO 2. Ova postavka je vremenski podešena da se aktivira na 4:30 minute. Kada to vrijeme prođe, sustav se automatski vraća na prethodno namještenu brzinu. Deaktivira se kada se odabere drukčija brzina.
Ⓐ	Automatski simbol Aktiviranje/deaktiviranje automatske funkcije: pritisnite simbol Ⓐ. Ova se funkcija aktivira samo kada je zona za kuhanje jednaka ili veća od 6.
Ⓐ	Funkcija "Dry" OSvaki put kada se ploča za kuhanje isključi, nakon korištenja jedne ili više zona za kuhanje, motor ventilatora radit će 10 minuta na prvoj brzini. Tijekom rada funkcije sušenja, sve tipke su onemogućene osim tipke ① i tipke „0” za razinu ventilacije. Za deaktiviranje funkcije sušenja tijekom rada, korisnik mora pomaknuti tipku za razinu ventilacije s „1” na „0” pomoću klizača ili pričekati kraj 10 minuta.
⚠	POZORNOST! Usisna ploča ostaje otvorena dok se funkcija ne završi. Za zatvaranje usisne ploče prije deaktiviranja funkcije, postavite vrijednost funkcije „Sušenje” na 0 ili pritisnite gumb ①.
⚠	Tipka „Održavanje” za filter za masnoću i ugljeni filter.
⚠	Ova tipka omogućuje vam otvaranje usisne ploče za održavanje filtera. Za aktiviranje tipke „Održavanje”: pritisnite tipku, a zatim ① pritisnite i držite tipku nekoliko sekundi (sve znamenke će stvoriti animaciju:). Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.
⚠	Za deaktiviranje tipke „Održavanje”: pritisnite i držite tipku nekoliko sekundi (sve znamenke će stvoriti animaciju:). Emitiraju se dva zvučna signala za potvrdu operacije.
⚠	Nakon što je signal filtra resetiran, za pristup i provođenje njihovog održavanja pritisnite gumb ①, a zatim gumb pritisnite i držite pritisnutim na nekoliko sekundi . Ploča će se otvoriti i moći ćete pristupiti filtrima.
🔥	Simbol za održavanje filtra protiv masti Signal koji se odnosi na čišćenje filtra za masnoću prikazuje se upaljenim odgovarajućom LED lampicom "🔥" pored znamenke .
🌸	Simbol za održavanje ugljičnog filtra Signal koji se odnosi na čišćenje ugljičnog filtra prikazuje se upaljenom odgovarajućom LED lampicom "🌸" pored znamenke .

Resetiranje i ponovno aktiviranje filtera

Nakon 200 sati rada filtera s aktivnim ugljem i 100 sati filtera za mast, uključivanje odgovarajućih ikona signalizira da je potrebno održavanje naznačenog filtera.



Nakon održavanja filtera s isključenom napom, postupite na sljedeći način:



- Za **filter za masnoću**, nakon što je obavljeno održavanje, pritisnite i držite simbol . Zvučni ton će označiti da je resetiranje izvršeno.
- Za **filter za na ugljen** nakon što je obavljeno održavanje, pritisnite i držite simbol . Zvučni ton će označiti da je resetiranje izvršeno.

POZORNOST! Ako se usisna ploča neuobičajeno zaglavi, LED lampica "Tipka za održavanje"  će treptati, a brojka će prikazivati  i .

Za otključavanje usisne ploče i vraćanje u normalnu funkciju pritisnite gumb .

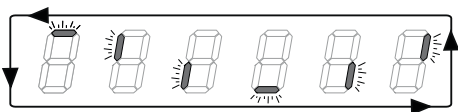
Ako ste kupili proizvod za filtriranje, morate aktivirati upravljanje za ugljeni filter (za

aktivaciju pogledajte odlomak „Prilagođavanje korisničkog izbornika“).

FUNKCIJA KONTAKTA S PROZOROM

Ako ste kupili usisavač i spojili ga na „kontakt za prozor“, ako se pojavi ova animacija, to znači da ne možete upravljati usisavačem:

Potrebno je otvoriti prozor kako bi se prikazala znamenka usisavača i omogućila njegova uporaba.

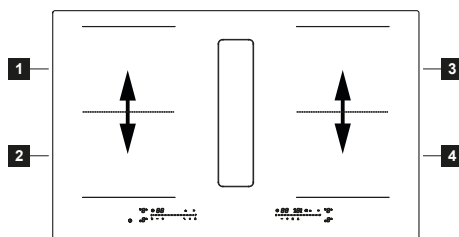


FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

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.

Funkcija raspodjeljuje maksimalnu raspoloživu snagu između zona za kuhanje koje se koriste u kombiniranom načinu rada. Vidi ilustraciju. Funkcija smanjuje snagu druge zone kuhanja koja radi u kombiniranom načinu rada, ako je potrebno (posljednjoj komandi dodijeljen je najviši prioritet).



Primjerice: ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatna razina snage (boost) (P), zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višoj razini snage od 9 i njezina će se razina snage automatski ograničiti.

VODIČ ZA UPORABU LONACA

Koje lonce upotrijebiti

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

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

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

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

Kako upotrebljavati lonce

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

Uvijek upotrebljavajte zonu kuhanja koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zone kuhanja	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
Kombinirana lijeva/desna	190 mm	230 mm
Samostalna lijeva/desna	110 mm	210 mm

Prazne posude/tave ili posude/tave s tankim dnom

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

Uobičajeni zvukovi rada ploče za kuhanje

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

U nastavku su opisane takve vrste zvukova:

Lagano zujanje (poput zvuka transformatora)

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

Lagano fućkanje

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

Pucketanje

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

Snažno fućkanje

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

Zvukovi ventilatora

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

nakon što se uređaj isključi i prikaz pokazuje .

Ritmički zvukovi slični otkucavanju sata

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

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je kontinuirano aktiviranje tipke. Na upravljačkoj ploči nalazi se voda ili lonac.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče.
F + L	Automatsko zaključavanje usisne ploče.	Postoje predmeti koji blokiraju zatvaranje ploče ili abnormalno blokiraju usisnu ploču.	Za otključavanje usisne ploče i vraćanje u normalnu funkciju, pritisnite gumb  .
FE / Ft / Fc	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite ploču za kuhanje da se ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje odgovarajuću ventilaciju. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac.	Koristite odgovarajuće posude. Ne zagrijavajte prazno posude. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.
EH	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	-	Pustite ploču za kuhanje da se ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje odgovarajuću ventilaciju. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	-	Čim se napajanje iz mreže vrati u normalu, greška nestaje. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod greške koji se pojavljuje na zaslonu.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Isključite ploču za kuhanje iz struje. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovno uključite ploču za kuhanje u struju. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisnom centru i navedite kod pogreške koji se pojavljuje na zaslonu.

ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

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

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

- Vrsta kvara

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

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

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014

Referentne norme:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNIČKI PODATCI

Identifikacija proizvoda

Vrsta: **4300**

Model: **FMY 8362 DA HI**

FMY 8362 DA R HI

Molimo pogledajte identifikacijsku pločicu koja se nalazi na dnu proizvoda.

Proizvođač kontinuirano poboljšava svoje proizvode. Zbog toga se tekst i ilustracije u ovim uputama za uporabu mogu promijeniti bez prethodne najave.

Dodatne informacije o tehničkim podacima raspoložive su na mrežnoj stranici:

www.franke.com

MODEL	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	7,62 kW (osnovna postavka)
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	4,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	3,72 kW
Maksimalna ukupna snaga (ploča za kuhanje + napajanje)	3,02 kW

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

CUPRINS

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	35	TABEL DE GĂTIT	44
UTILIZAREA	37	PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATO-	
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	38	RULUI	45
CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL	39	FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE	46
LEGĂTURĂ ELECTRICĂ	40	FUNCȚIE CONTACT FEREASTRĂ	47
PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂ-		FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII	47
TOR	40	GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT	48
DESCRIEREA PRODUSULUI	41	REZOLVAREA PROBLEMELOR	49
LIMITAREA PUTERII	41	ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMI-	
PANOU DE COMANDĂ	42	TATE	49
FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT	43	DATE TEHNICE	50

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

- Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și caracteristicile de siguranță ale aparatului.
- Conectarea cablurilor trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.
- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date din interiorul produsului.
- AVERTISMENT: Înainte de a instala aparatul, îndepărtați folia de protecție (dacă există).
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizatori nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- Conectați ștecărul la o priză conformă normelor în vigoare, amplasată într-un loc accesibil.
- Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu reglementările relevante.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele.
- Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că alimentarea electrică a locuinței este împământată corespunzător.
- Nu folosiți flăcări deschise (pericol de incendiu).



AVERTISMENT: Lipsa instalării șuruburilor sau a dispozitivelor de fixare în conformitate cu aceste instrucțiuni poate cauza riscuri de electrocutare.

- Folosiți doar șuruburi și piese mici adecvate pentru a fixa aparatul.
- Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să poată fi deconectat de la sursa de alimentare, cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune de categoria III.
- Conectați extractorul la coșul de fum folosind un tub cu diametrul minim de 120 mm. Traseul coșului de fum trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, este important să se respecte cu scrupulozitate reglementările stabilite de către autoritățile locale.
- Când acest aparat este utilizat simultan cu aparate care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se

aplică aparatelor care evacuează doar aer în încăpere), încăperea trebuie ventilată corespunzător pentru a preveni întoarcerea gazelor de evacuare.

- Curățați aparatul și înlocuiți filtrele după perioada de timp specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Trebuie respectate reglementările privind evacuarea aerului.
- Aerul nu trebuie expulzat într-un canal de fum utilizat pentru evacuarea gazelor de la aparatele care funcționează cu gaz sau alți combustibili (nu se aplică aparatelor care expulzează aer doar în cameră).
- Când aparatul de gătit și aparatele alimentate cu altă energie decât electricitate funcționează în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} 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.

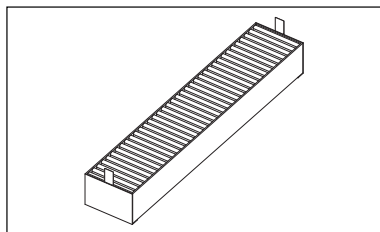
- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru 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.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Opriți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de operațiunile de întreținere.

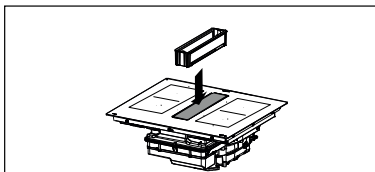
Filtru cu cărbune activ

- Pentru a avea acces la filtrul cu cărbune activ, este necesar să deschideți panoul de aspirație urmând indicațiile butonului „Întreținere” prezentate în capitolul „Funcțiile hotei de aspirare”.
- Filtrul anti-miros cu cărbune activ (consultați instrucțiunile de asamblare) nu trebuie spălat sau regenerat. Acesta trebuie înlocuit la fiecare 12 luni. Pentru a comanda un nou filtru, contactați serviciul de asistență.



Filtru de reținere a grăsimilor

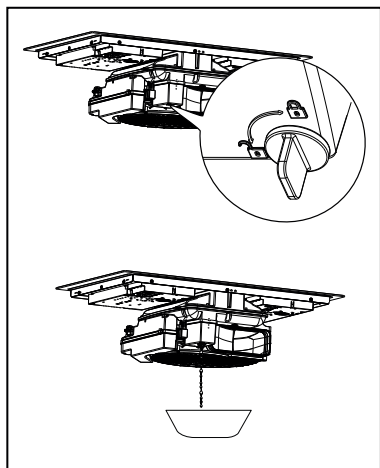
- Pentru a avea acces la filtrul anti-grăsimi, este necesar să deschideți panoul de aspirație urmând indicațiile butonului „Întreținere” prezentate în capitolul „Funcțiile hotei de aspirare”.
- Curățați sau schimbați filtrele la intervalele de timp indicate, pentru a menține hota în bună stare de funcționare și pentru a evita un posibil risc de incendiu, din cauza unor acumulări excesive de grăsime.
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de funcționare, sau mai des, în cazul unei utilizări foarte intense și pot fi spălate în mașina de spălat vase.



Tăvița de preaplin din partea de sus face parte din filtrul de reținere a grăsimilor și trebuie controlată după fiecare gătit, sau ori de câte ori sesizați scurgeri de lichid pe plita de gătit. Spălați cu apă caldă și îndepărtați resturile de alimente, pentru a evita degajarea unor mirosuri neplăcute și formarea depunerilor.

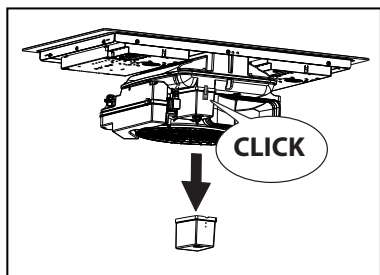
Tavă de colectare a lichidelor

În cadrul utilizărilor obișnuite, se recomandă verificarea și golirea tăvii de colectare la intervale de două săptămâni. Scoateți sertarul înainte de a efectua verificări regulate asupra tăvii de colectare a apei, în special în cazul scurgerilor mari de lichid. Împingeți robinetul (portocaliu) în sus și deșurubați-l pentru a goli recipientul. După ce tava de colectare a apei s-a golit, introduceți-o la loc apăsând robinetul (portocaliu) în sus până se închide. Supapa poate fi înlocuită dacă este pierdută sau deteriorată și poate fi achiziționată ca piesă de schimb.



Demontarea tăvii de colectare a lichidelor principale

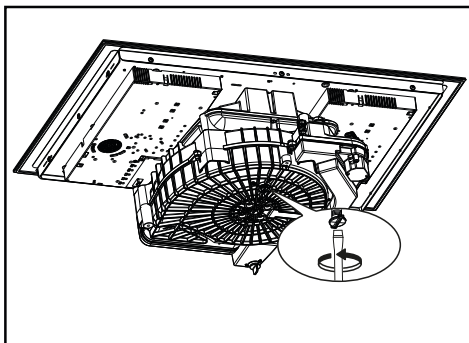
Pentru o curățare sporită în cazul în care cad lichide care pot provoca mirosuri neplăcute, scoateți tava deschizând cârligul indicat.



Golire lichide cutie motor

Dacă pe plită se varsă mai mult de 1 litru de

lichid, deșurubați capacul filetat (portocaliu) conform indicațiilor și goliți cutia motorului. După ce cutia este goală, înșurubați capacul filetat (portocaliu) la loc până se închide. Supapa poate fi înlocuită dacă este pierdută sau deteriorată și poate fi achiziționată ca piesă de schimb.



Curățarea aparatului

Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor resturi de alimente. 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 petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

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

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, pe un corp de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.
- Corpul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să

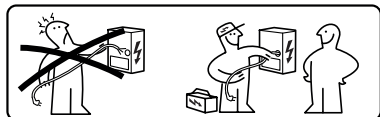
fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.

- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a dispozitivului încastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru

eventualele module suspendate deasupra. Din motive ergonomice, se recomandă o distanță minimă de 1000 mm).

- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



AVERTISMENT: Toate legăturile electrice trebuie să fie executate de un instalator autorizat.

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Această unitate are o conexiune de tip „Y”, se recomandă utilizarea unui cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, conexiune monofazică și bifazică: secțiunea minimă a conductorului: 2,5 mm². Diametrul

exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.

- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).



Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Aparatul a fost realizat în conformitate cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în echipamentele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

Eliminarea materialelor de ambalare

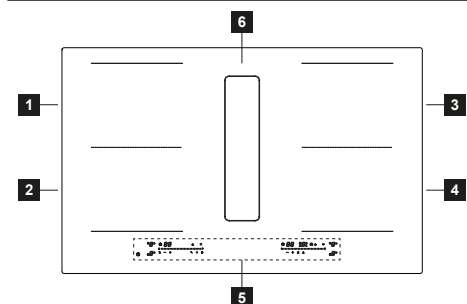
Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

Puteți economisi zi de zi energie în timpul gătitului, dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

DESCRIEREA PRODUSULUI



- | | |
|------------|--|
| 1 | Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 2 | Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 3 | Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 4 | Zonă de gătit individuală (210x190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 5 | Panou de comandă |
| 6 | Panou de aspirație |
| 1+2 | Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W. |

- 3+** Zonă de gătit combinată (210 x 380 mm)
4 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W.

INDICATORI

Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem care detectează prezența unui vas pe plita de gătit. Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție. În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul .

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță pentru a semnaliza 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 .

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. Această operațiune trebuie efectuată în aproximativ 2 minute.

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

- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință (această operațiune trebuie efectuată la fiecare accesare a meniului).
- Apăsați .
- Apăsați și mențineți apăsat simbolul zonei de gătit din stânga sus și simbolul pentru câteva secunde.
- Glisați degetul de la dreapta la stânga de-a lungul tastaturii glisante care afișează o animație.

Continuați până când apare:



Apăsați simbolul sau pentru a naviga în meniul până când simbolurile din dreapta afișează și .

Apăsați „+” sau „-” pentru a alege valoarea corectă afișată pe simbolurile de sus.

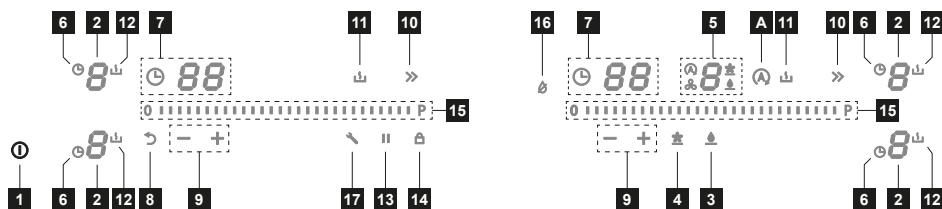
Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

KW	Note
7,4	Setare inițială standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

O dată introdusă valoarea corectă, confirmați apăsând și ținând apăsată tasta .

Pentru a ieși fără a salva modificarea, apăsați tasta .

PANOU DE COMANDĂ



1	Tastă Pornit/Oprit
2	Zonă de gătit
3	Tastă de resetare filtru de reținere a grăsimilor
4	Tastă de resetare a filtrului cu cărbune
5	Zonă comenzi hotă
6	Simbol TempORIZATOR
7	Zonă TempORIZATOR
8	Tastă aferentă funcției Recall
9	Taste de gestionare a TempORIZATORULUI
10	Tastă aferentă funcției Booster
11	Tastă aferentă funcției Topire
12	Simbol al funcției Topire
13	Tastă aferentă funcției Pauză
14	Tastă aferentă funcției Blocare
15	Tastatură cu rulare
16	Funcția „Dry”
17	Tasta „Întreținere”
A	Tastă aferentă funcției Auto

Când se așază o oală pe una dintre cele 4 zone de gătire, plita detectează automat prezența acesteia și aprinde simbolul corespunzător pentru a o activa.

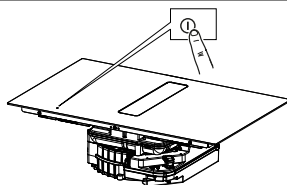
Dacă nu există oale sau alte obiecte pe plită, simbolurile nu sunt vizibile.

Pe panoul de comandă, funcțiile selectabile sunt întotdeauna cele afisate. Selectati

funcțiile atingând simbolul corespunzător. Zonele de gătire pot fi activate apăsând

simbolul de referință .
Simbolul se aprinde mai intens pentru a
confirma operațiunea.

Pornirea aparatului:



Apăsati și țineți apăsată tasta ON/OFF pentru a porni și a activa funcțiile plitei.

În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hota sunt la putere zero. Plita e oprește automat după 10 secunde de inactivitate.

Atentie: Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu ajutorul tastei On/Off.

Odată ce plita este pornită, cele 4 afișaje ale zonelor de gătit vor afișa ; pe ecranul hotei de aspirare va apărea    , iar led-urile  și  se aprind.

ATENȚIE! Panoul de aspirație poate fi deschis în două moduri:

1 – așezați o oală pe orice zonă de gătit și selectați un nivel de gătire; panoul de aspirație se va deschide (selectați manual viteza dorită a hotei de aspirare);

2 – după ce plita este pornită, se poate selecta zona de comenzi a hotei de aspirare și se poate seta o valoare.

Panoul de aspirație poate fi închis în orice moment selectând tasta .

FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului Pentru activare: porniți plita și țineți apăsat butonul ; după un semnal sonor, apăsați și mențineți apăsată și cele două simboluri din stânga timp de aproximativ 3 secunde, până când toate simbolurile indică . Operațiunile descrise trebuie finalizate în 10 secunde.
Blocare tastatură	Pentru dezactivare: porniți plita și țineți apăsat butonul ; după un semnal sonor, apăsați și mențineți apăsată și cele două simboluri din stânga timp de aproximativ 3 secunde, până când toate simbolurile  dispar. Operațiunile descrise trebuie finalizate în 10 secunde.
	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere maxim, pentru un interval de timp de cel mult 5 minute. Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătire și selectați valoarea Funcție Boost „Boost” apăsând butonul „»”. Simbolul corespunzător indică . Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile de pe tastatura glisantă sau apăsați butonul „»”; un bip va confirma dezactivarea.
Temporizatorul zonelor de gătit	Temporizatorul vă permite să opriți o anumită zonă de gătit la sfârșitul timpului setat. Zonele de gătit pot fi programate individual, întrucât fiecare dispune de propriul Temporizator. Pentru setare: selectați zona de gătire activă apăsând simbolul  și setați timpul dorit pentru numărătoarea inversă cu ajutorul tastelor „+” și „-”. Nu atingeți nimic timp de 5 secunde pentru a confirma timpul setat. Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „simbolul  și apoi pe „-” până ajungeți la 0).
Funcție Pauză	Această funcție permite întreruperea și repornirea oricărei funcții active de pe plită. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat. În timpul pauzei, toate cifrele indică simbolul  pentru a semnala faptul că: Nu se produce energie în nicio zonă de gătit. - Toate funcțiile sunt dezactivate. Pentru activare: cu plita de gătit în funcțiune, apăsați tasta . Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea. Pentru dezactivare: apăsați tasta  și mutați degetul de la stânga la dreapta de-a lungul tastaturii glisante care afișează o animație.

Această funcție este utilizată pentru a recupera setările de funcționare ale plitei în cazul unei opriri involuntare de scurtă durată folosind butonul .

Funcție de Reactivare

Porniți plita și apăsați butonul  pentru a restabili funcțiile active înainte de oprire.

Când plita se stinge, dacă nu este repornită în decurs de 5 secunde, setările funcțiilor active înainte de oprire se pierd.

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)
0	Nu este disponibil
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Nu este disponibil
Boost	Nu este disponibil

Funcție Încălzire

Selectați zona de gătire, apoi apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 0 la 8) de pe tastatura glisantă. Plita de gătit va atinge puterea maximă pentru o perioadă de timp, în funcție de puterea de gătit setată anterior, apoi va reveni la valoarea setată la început. Simbolul corespunzător

afișează  și valoarea setată, iar ulterior afișează doar .

Pentru dezactivare: selectați simbolul corespunzător care indică  și aduceți valoarea de pe tastatura glisantă la zero.

Această funcție permite conectarea a două zone de gătire pentru a le utiliza și controla ca pe o singură zonă mai mare. Aceasta oferă posibilitatea de a folosi vase cu o bază mai largă.

Zonele de gătire care pot fi selectate pentru această funcție sunt atât cele din stânga (între ele), cât și cele din dreapta (între ele).

Pentru activare: apăsați simultan ambele zone de gătire active până când un

Mod combinat (funcție „punte”)

simbol afișează .

Pentru a seta puterea zonei utilizate în modul combinat, folosiți tastatura glisantă.

Pentru dezactivare: apăsați simultan butoanele folosite pentru activarea funcției până când se aud două bipuri.

Important! Plita de gătit detectează automat prezența unui vas de gătit mai mare, ce ocupă două zone de gătit, însă va gestiona zonele în mod independent în cazul în care nu a fost activată funcția „punte”.

Această funcție servește la menținerea preparatelor calde.

Funcția de menținere la cald

Pentru activare: selectați o zonă de gătire activă și selectați  (se emite un bip pentru confirmarea operațiunii).

Pentru dezactivare: selectați zona de gătire, apoi selectați . Două bipuri vor confirma dezactivarea.

TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru	Oprire automată (ore)
1	Decongețați, încălziți ușor	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri	10h
2	Decongețați, încălziți ușor	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri	5h

3	Aducere la temperatură	Orez	5h
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește	4h
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește	3h
6	Gătire prelungit, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită	2h
7	Prăjire ușoară	Rösti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați	2h
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți	2h
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi	1h
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă	Nu este disponibilă.

PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Utilizatorul poate efectua unele operațiuni de reglare asupra produsului. Urmăți procedura de mai jos pentru a intra în meniu. Operațiunile trebuie efectuate în termen de 2 minute.

- Apăsați ①.
- Apăsați și mențineți apăsat simbolul zonei de gătit din stânga jos și simbolul .
- Glisați degetul de la stânga la dreapta de-a lungul tastaturii glisante care afișează o animație.

Continuați până când apare:



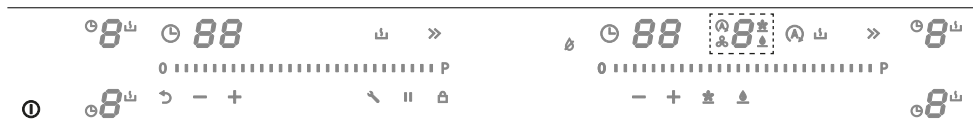
Apăsați simbolul  sau  pentru a selecta parametrul dorit.

Apăsați tastele „-” sau „+” pentru a alege valoarea dorită. Consultați tabelul de mai jos pentru specificații:

Valoarea cifrei pe Temporizator	Descriere	Valoarea cifrei pe hotă
U1	Volum taste	0 - Sunet activat . 1 - Sunet dezactivat (default).
U2	Meniu de gestionare a sfârșitului numărării inverse a Temporizatorului	0 - Semnal acustic dezactivat. 1 - Semnal acustic activ pentru 30 secunde. 2 - Semnal acustic activ pentru 2 minute.
U3	Funcția „Dry”	0 - Dezactivată. 1 - Activată (default).
U4	Filtru cu cărbune ATENȚIE! A se activa în cazul produsului filtrant.	0 - Dezactivată (default). 1 - Activată.
U5	Funcția de detectare a vasului	0 - Dezactivată. 1 - Activată (default).

- După introducerea parametrului și a valorii corecte, confirmați atingând și menținând apăsat ① timp de aproximativ 2 secunde.
- Pentru a ieși fără a salva nicio modificare, apăsați tasta  timp de aproximativ 2 secunde.

FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE



„b”

Apăsați și glisați degetul pe bara de putere până când apare „b” pentru a seta viteza INTENSIVĂ 1. Această setare este temporizată pentru o activare de 10 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.

„P”

Apăsați și glisați degetul pe bara de putere până când apare „P” pentru a seta viteza INTENSIVĂ 2. Această setare este temporizată pentru o activare de 4:30 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză.

Simbol automat



Activarea/dezactivarea funcției automate: apăsați simbolul . Această funcție se activează numai atunci când o zonă de gătit are nivelul egal sau mai mare decât 6.

Funcția „Dry”

De fiecare dată când se oprește plita, după utilizarea uneia sau a mai multor zone de gătit, motorul aspiratorului va funcționa timp de 10 minute la primul nivel de viteză. În timpul desfășurării funcției



Dry, toate tastele sunt dezactivate, cu excepția tastei  și a tastei „0” pentru nivelul hotei de aspirare.

Pentru a dezactiva funcția Dry în timpul funcționării, utilizatorul trebuie să treacă nivelul hotei de la „1” la „0” folosind slider-ul sau să aștepte finalizarea celor 10 minute.

ATENȚIE! Panoul de aspirație rămâne deschis până la finalizarea funcției. Pentru a închide panoul de aspirație înainte de dezactivarea funcției, aduceți valoarea funcției „Dry” la 0 sau apăsați tasta

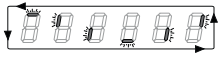


Tasta „Întreținere” – filtru anti-grăsimi și filtru cu cărbune

Această tastă permite deschiderea panoului de aspirație pentru efectuarea întreținerii filtrelor.

Pentru a activa tasta „Întreținere”, apăsați tasta , apoi apăsați și mențineți apăsat timp de

câteva secunde tasta 

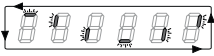
(toate display-urile vor afișa o animație: ).

Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.



Pentru a dezactiva tasta „Întreținere”, apăsați și mențineți timp de câteva secunde apăsată tasta



(toate display-urile vor afișa o animație: ).

Vor fi emise două bip-uri, pentru a confirma operațiunea.

După efectuarea resetării semnalizării filtrelor, pentru a avea acces la acestea și pentru a efectua

întreținerea filtrelor, apăsați tasta , iar apoi, pentru câteva secunde, tasta .

Panoul se va deschide și veți putea avea acces la filtre.

Simbol întreținere filtru de reținere a grăsimilor



Avertizarea privind curățarea filtrului de reținere a grăsimilor este afișată prin aprinderea LED-ului

corespunzător „” de lângă simbolul .

Simbol întreținere filtru cu cărbune



Avertizarea privind curățarea filtrului de cărbune este afișată prin aprinderea LED-ului

corespunzător „” de lângă simbolul .

Resetarea și reactivarea filtrelor

După 200 ore de funcționare a filtrului cu cărbune și 100 ore a filtrului de reținere a grăsimilor, aprinderea pictogramelor aferente va semnala că este necesară întreținerea filtrului indicat.



După efectuarea lucrărilor de întreținere asupra filtrului cu plita oprită, procedați după cum urmează:

- Pentru **filtrul de reținere a grăsimilor**, după efectuarea întreținerii, apăsați și mențineți apăsat simbolul . Un semnal acustic va indica faptul că resetarea a fost efectuată.
- Pentru **filtrul cu cărbune**, după efectuarea întreținerii, apăsați și mențineți apăsat simbolul . Un semnal acustic va indica faptul că resetarea a fost efectuată.

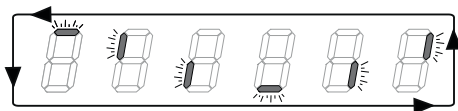
ATENȚIE! În cazul în care panoul de aspirație se blochează în mod anormal, led-ul „Tastă Întreținere”  va începe să clipească, iar display-ul va afișa  și .

Pentru a debloca panoul de aspirație și pentru a-l readuce la funcționarea normală, apăsați tasta .

Dacă ați achiziționat un produs filtrant, este necesar să activați gestionarea pentru filtrul cu cărbune (pentru activare, consultați paragraful „Personalizare meniu utilizator”).

FUNCȚIE CONTACT FEREASTRĂ

Dacă ați achiziționat un produs de aspirare și l-ați conectat la „Contact fereastră”, iar această animație este afișată, înseamnă că nu puteți utiliza hota:



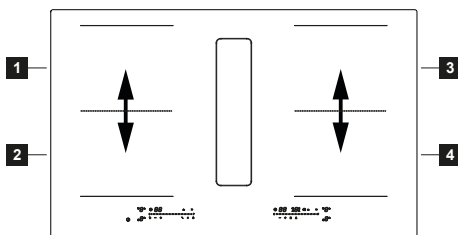
Este necesar să deschideți fereastra pentru a vizualiza simbolul hotei de aspirare și pentru a permite utilizarea acesteia.

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 supraîncălzire a sistemului.

Funcția repartizează puterea maximă disponibilă între zonele de gătit utilizate pe modul combinat. Consultați desenul. Funcția reduce puterea celeilalte zone de gătit ce funcționează pe modul combinat, dacă este necesar (ultimei comenzi îi este alocată prioritatea cea mai mare).



Exemplu:
dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat

simbolul  (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corectă distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit. Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

Folosiți întotdeauna zona de gătit ce se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Combinată stânga/dreapta	190 mm	230 mm
Simple stânga/dreapta	110 mm	210 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire pe plita de gătit, deoarece în felul acesta nu veți avea posibilitatea de a controla temperatura sau de a stinge automat zona de gătit dacă temperatura este prea ridicată, cu riscul de a deteriora vasul de gătit sau suprafața plitei de gătit. În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit. În cazul afișării unui

mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei de gătit

Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Aceste câmpuri electromagnetice generează căldură direct pe fundul cratiței. Cratițele și tigăile pot produce o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care au fost fabricate.

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Un ușor bâzâit (precum zgomotul produs de un transformator)

Acest zgomot se produce atunci când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată dinspre plita de gătit către vasele de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Un ușor șuierat

Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este gol și încetează după ce vasul a fost umplut cu apă sau cu mâncare.

Troscnituri

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
	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit se află pe panoul de comenzi.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
F + L	Blocare automată a panoului de aspirație.	Există obiecte care împiedică închiderea panoului sau a apărut o blocare anormală a panoului de aspirație.	Pentru a debloca panoul de aspirație și pentru a-l readuce la funcționarea sa normală, apăsați  tasta.
FE / Ft / Fc	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați plita să se răcească. Verificați dacă plita are ventilație suficientă. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător.	Folosiți un vas potrivit. Nu încălziți vase goale. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
EH	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	-	Lăsați plita să se răcească. Verificați dacă plita are ventilație suficientă. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
E6	Zona de gătit nu pornește.	-	De îndată ce alimentarea electrică revine la condiții normale, eroarea dispare. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 0 4 / FC 08 / FC 10 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Deconectați plita de la sursa de alimentare. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la sursa de alimentare. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.

ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate

exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

- Tip de defecțiune
- Model de dispozitiv (Art./Cod)
- Număr de serie (S.N.)

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

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

Model: **FMY 8362 DA HI**

FMY 8362 DA R HI

Consultați plăcuța de identificare aplicată pe partea de dedesubt a produsului.

Producătorul aduce îmbunătățiri continue produselor. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără preaviz.

Mai multe informații despre datele tehnice sunt disponibile pe site-ul: www.franke.com

MODEL	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
Putere maximă totală (plă + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plă + hotă)	4,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plă + hotă)	3,02 kW

Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Greutatea aparatului	21 kg
Număr zone de gătit	4
Sursă de căldură	inducție

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	51	ТАБЛИЦА ВАРКИ	61
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	54	НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	62
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВА-		ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ	63
НИЕ	54	ФУНКЦИЯ «КОНТАКТ ОКНА»	64
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ	56	ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ	64
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	56	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КА-	
УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	56	СТРЮЛЬ	65
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	57	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	66
ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ	57	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ	
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	58	И СООТВЕТСТВИЕ	67
ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	59	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	67

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Пользователи должны быть полностью осведомлены о принципах работы и безопасного использования прибора.
- Подключения проводов должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными внутри изделия.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой устройства удалите защитные пленки (при наличии).
- Не касайтесь устройства мокрыми руками или другими частями тела.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте более 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим риски.
- Данным устройством могут пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по использованию

устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
- Вставьте вилку в розетку, соответствующую действующим нормам и находящуюся в доступном месте.
- Средства отключения должны быть встроены в стационарную проводку согласно соответствующим нормам.
- Если шнур питания поврежден, во избежание рисков он должен быть заменен производителем, сервисным центром или квалифицированным персоналом.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.
- Не пользуйтесь открытым огнем (опасность пожара).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Для крепления прибора используйте только подходящие винты и крепежные детали.
- Убедитесь, что устройство установлено таким образом, чтобы его можно было отключить от источника питания. Расстояние размыкания контактов (3 мм) должно обеспечивать полное отключение в условиях перенапряжения категории III.
- Соедините вытяжку с дымоходом трубой диаметром не менее 120 мм. Длина дымохода должна быть как можно меньше.
- Что касается технических мер и мер безопасности, которые должны быть приняты для удаления дыма, важно

неукоснительно соблюдать правила, установленные местными властями.

- При одновременном использовании данного прибора с приборами, работающими на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение), помещение должно надлежащим образом проветриваться, чтобы предотвратить обратный поток дымовых газов.
- Очистите устройство и замените фильтры по истечении указанного срока (опасность возгорания). Смотри раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- Необходимо соблюдать национальные нормы, касающиеся отвода воздуха.
- Воздух не должен отводиться в дымоход, используемый для отвода дыма от приборов, работающих на газе или других видах топлива (это не относится к приборам, которые отводят воздух только в помещение).
- При одновременной работе варочной панели и приборов, работающих на энергии, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 10⁻⁵ бар), чтобы исключить всасывание паров от варочной панели в помещение.
- Кухонные вытяжки и другие устройства для удаления кухонного дыма могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе расположенных в других помещениях), из-за обратного потока дымовых газов. Эти газы потенциально могут вызвать отравление монооксидом углерода. После установки вытяжки или другого устройства для удаления кухонного дыма убедитесь, газовые

приборы должны быть проверены компетентным лицом, чтобы убедиться в отсутствии обратного потока дымовых газов.

- Индукционные системы этих варочных поверхностей соответствуют требованиям стандартов ЭМС и директивы по ЭМП и не должны создавать помех другим электронным устройствам. Лицам с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов, достаточно ли устойчивы эти устройства к помехам.
- Перед выполнением подключения к электросети прочтите главу **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.



Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей. Детей младше 8 лет следует держать подальше от устройства, если они не находятся под постоянным присмотром.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность имеет трещины, выключите устройство и не включайте во избежание поражения электрическим током.

- Не используйте пароочистители для чистки изделия.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.



ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой, а выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

- Запрещено устанавливать прибор за декоративной дверцей, чтобы он не перегрелся.
- Символ  на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует передать в соответствующий центр,

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

бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

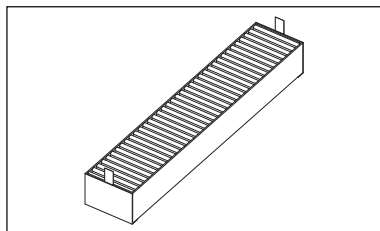
- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Не следует устанавливать прибор за декоративной панелью, чтобы он сильно не нагревался.
- Чтобы не повредить прибор, не становитесь на него ногами.
- Чтобы не повредить силиконовые стыки, не ставьте горячие емкости для готовки на каркас прибора.
- Не рекомендуется резать продукты, готовить блюда и ронять твердые предметы на варочную поверхность. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед любым техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.

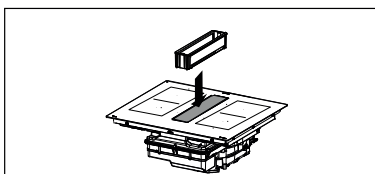
Фильтр с активированным углем

- Чтобы получить доступ к фильтру с активированным углем, необходимо открыть панель всасывания и следовать инструкциям для «Кнопки обслуживания» в главе «Функции вытяжки».
- Фильтр против запахов с активированным углем (смотри инструкции по монтажу) запрещено мыть или регенерировать. Его следует заменять каждые 12 месяцев. Чтобы заказать новый фильтр, обратитесь в службу поддержки клиентов.



Жирославливающий фильтр

- Чтобы получить доступ к жирославливающему фильтру, необходимо открыть панель всасывания и следовать инструкциям для «Кнопки обслуживания» в главе «Функции вытяжки».
- Очищайте или заменяйте фильтры через указанные промежутки времени, чтобы поддерживать вытяжку в хорошем рабочем состоянии и избежать потенциального риска возгорания из-за чрезмерного накопления жира.
- Жирославливающие фильтры необходимо очищать каждые 2 месяца работы или чаще, в случае очень интенсивного использования; их можно мыть в посудомоечной машине.



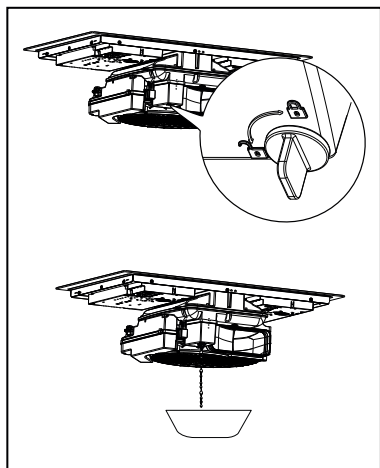
Верхний поддон для перелива является частью жирославливающего фильтра, и его необходимо проверять после каждого цикла приготовления или при попадании жидкости на варочную панель. Вымойте горячей водой и удалите остатки пищи, чтобы предотвратить образование запаха и накипи.

Поддон для сбора жидкости

При обычном использовании рекомендуется проверять и опорожнять поддон для сбора воды с интервалом в две недели.

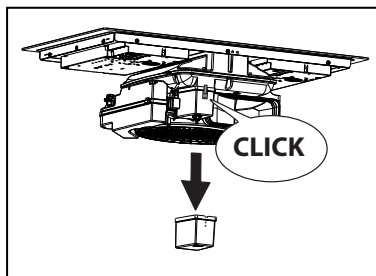
Выньте ящик перед регулярной проверкой поддона для сбора воды, особенно в случае разлива большого количества жидкости. Нажмите на пробку (оранжевую) вверх и открутите ее, чтобы опорожнить емкость. После опорожнения поддона для сбора воды закрутите пробку (оранжевую), нажав на нее вверх до закрытия.

Пробка сменная, ее можно приобрести как запасную часть в случае утери или повреждения.



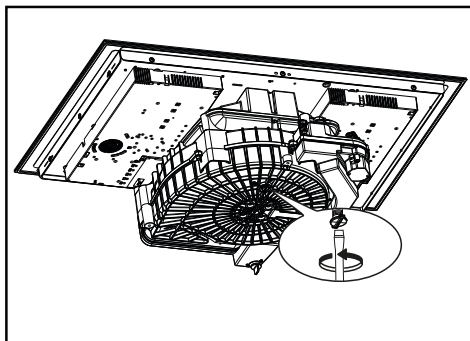
Снятие основного поддона для сбора жидкости

Для большей чистоты в случае попадания жидкостей, которые могут стать причиной неприятного запаха, отсоедините поддон, отцепив указанный крючок.



Опорожнение поддона двигателя

Если на варочную поверхность пролилась жидкость объемом более 1 литра, открутите винтовую пробку (оранжевую), как указано, и опорожните поддон двигателя. После опорожнения поддона закрутите винтовую пробку (оранжевую) обратно до закрытия. Пробка сменная, ее можно приобрести как запасную часть в случае утери или повреждения.



Очистка устройства

Очищайте устройство после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи. Очистка присохших и обуглившихся загрязнений требует больших усилий.

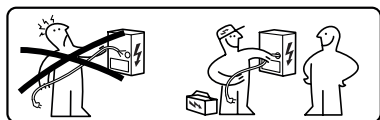
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например уксус или сок лимона, после того, как варочная поверхность остыла. Затем снова протрите влажной тряпкой.

ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ

При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью. Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 100 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стала за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от навесных шкафов в случае их наличия. Из соображений эргономики мы рекомендуем минимальное расстояние 1000 мм).
- Чтобы предупредить просачивание жидкостей между кромкой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне изделия).
- Данное устройство подсоединяется по схеме "звезда". Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм², ОДНОФАЗНОЕ и ДВУХФАЗНОЕ подключение:

минимальное сечение проводников - 2,5 мм². Наружный диаметр силового кабеля: мин. 8 мм - макс. 12 мм.

- Соединительные клеммы находятся под крышкой распределительной коробки.
- Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- Подключите прибор, как указано в руководстве по установке (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

⚠ Внимание! Не паяйте кабели!

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники

Символ  на изделии или его упаковке

означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре,

специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Прибор соответствует директиве Евросоюза 2012/19/UE о сокращении опасных веществ, используемых в электрическом и электронном оборудовании, и о переработке отходов.

Утилизация упаковочного материала

Материалы с символом  пригодны для

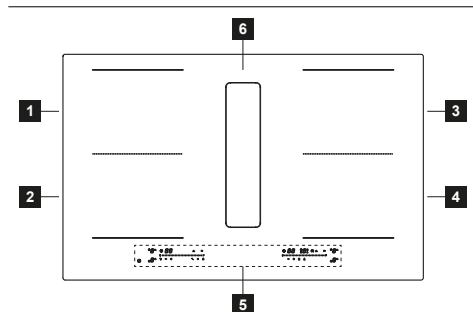
переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюлю крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
2	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
3	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (210x190 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Панель управления
6	Всасывающая панель
1+2	Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

3 + 4 Комбинируемая варочная зона (210x380 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

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

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны

показывает .

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность зон нагрева в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы. Эту

операцию необходимо выполнить в течение около 2 минут.

Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя

① или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (эту операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Нажмите ①.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд дисплей варочной зоны в левом верхнем углу и символ .
- Проведите пальцем справа налево по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.

Пока не отобразится следующее:



Нажмите дисплей  или  для навигации по меню, пока на дисплее справа не появятся  и .

Нажмите «+» или «-», чтобы выбрать правильное значение, отображаемое дисплеями выше.

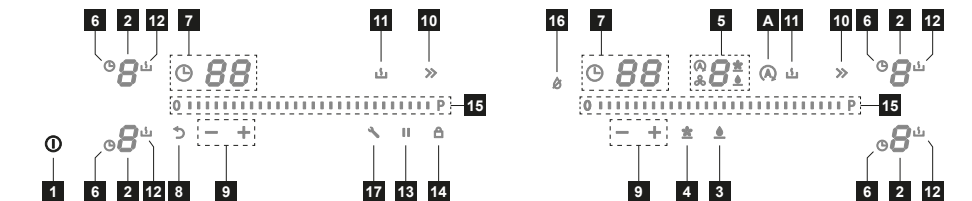
См. технические характеристики в таблице ниже:

кВт	Примечания
7,4	Стандартная начальная настройка
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая кнопку ①.

Чтобы выйти без сохранения изменений, нажмите кнопку .

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



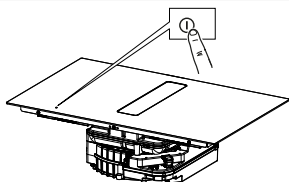
1	Кнопка включения/выключения
2	Зона нагрева
3	Кнопка сброса жиросушающего фильтра
4	Кнопка сброса угольного фильтра
5	Устройства управления вытяжкой
6	Символ таймера
7	Область таймера
8	Кнопка включения функции Recall
9	Кнопки управления таймером
10	Кнопка функции Booster
11	Кнопка функции растапливания
12	Символ функции растапливания
13	Кнопка функции паузы
14	Кнопка функции блокировки
15	Клавиатура непрерывного ввода
16	Функция Dry
17	Кнопка «Обслуживание»
A	Кнопка функции «Авто»

Если на одну из 4 зон нагрева ставится кастрюля, варочная панель автоматически определяет ее присутствие и подсвечивает соответствующий дисплей для его активации.

Если на варочной поверхности нет кастрюль или других предметов, дисплеи невидимы. На панели управления функции, которые можно выбрать, всегда видны. Выберите

функции, прикоснувшись к соответствующему символу. Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей **8**. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Включение прибора:



Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить и привести в действие функции варочной панели.

В данный момент панель включена, но мощность всех зон нагрева и вытяжки равна нулю. Варочная панель выключается автоматически через 10 секунд неиспользования.

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

После включения варочной поверхности 4 дисплея варочных зон отобразят , дисплей вытяжки отобразит , а светодиоды  и  загорятся.

ВНИМАНИЕ! Всасывающую панель можно открыть двумя способами:

1 - поместите кастрюлю на любую варочную зону и выберите режим приготовления, откроется всасывающая панель (вручную выберите нужную скорость вытяжки),

2 - после включения варочной поверхности можно выбрать зону управления вытяжкой и задать значение.

Всасывающую панель можно закрыть в любой момент, нажав кнопку **1**.

ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Блокировка кнопочной панели

Эта функция предотвращает случайное включение оборудования

Чтобы включить: включите варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку

 После звукового сигнала нажмите и удерживайте также два левых

дисплея примерно 3 секунды, пока все дисплеи не отобразят .

Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.

Чтобы включить: включите варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку

 После звукового сигнала нажмите и удерживайте также два левых

дисплея примерно 3 секунды, пока все дисплеи  не погаснут.

Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.

Функция Boost	Каждую варочную зону можно настроить на максимальный уровень мощности на время до 5 минут.
	Чтобы включить: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение
	«Boost», нажав кнопку  . На соответствующем дисплее отобразится  .
Таймер зон нагрева	Чтобы выключить: выберите одно из других возможных значений на
	клавиатуре непрерывного ввода или нажмите кнопку  ; 4 звуковой сигнал подтвердит выключение.
	Таймер позволяет выключать определенную варочную зону по истечении установленного времени. Варочные зоны можно программировать индивидуально, так как у каждой есть свой таймер.
	Чтобы включить: выберите активную варочную зону, нажав на дисплей,
Функция «Пауза»	нажмите на соответствующий символ  и с помощью кнопок «+» и «-» установите желаемое время для обратного отсчета. Не трогайте ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.
	Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте
	значения таймера (нажмите символ  , а затем «-», дойдя до 0).
	Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной панели. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.
Функция «Пауза»	Во время паузы все дисплеи показывают  , указывая на то, что:
	- Ни одна из варочных зон не работает.
	- Все функции отключены.
	Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите кнопку  . Звуковой сигнал подтверждает операцию.
Функция отзыва	Для отключения: нажмите кнопку  и проведите пальцем слева направо по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.
	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае непреднамеренного кратковременного выключения с
	помощью кнопки  .
Функция отзыва	Включите варочную поверхность и нажмите кнопку  для восстановления функций, активных до выключения.
	Если варочная поверхность выключена и если она не будет включена снова в течение 5 секунд, настройки предыдущих активных функций будут утрачены перед выключением.

Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:

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

Функция нагрева

Выберите варочную зону, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 0 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале. Соответствующий дисплей отображает **A** и установленное значение, а затем только **A**.

Чтобы выключить: выберите соответствующий дисплей, который отображает **A**, и установите на ноль клавиатуру непрерывного ввода.

Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной большей варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.

Для этой функции можно выбрать как варочные зоны слева (относительно других), так и справа (относительно других).

Для включения: одновременно нажмите на обе активные варочные зоны,

Комбинированный режим (функция «мост»)

пока дисплей не отобразит **M**. Для установки мощности зоны, которая может использоваться в комбинированном режиме, используйте клавиатуру непрерывного ввода.

Для включения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции, пока не будут поданы два звуковых сигнала.

Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две зоны нагрева, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».

Эта функция используется для поддержания приготовленных блюд в нагретом состоянии.

Функция подогрева

Для включения: выберите активную варочную зону и нажмите **U** (раздается звуковой сигнал, подтверждающий операцию).

Чтобы выключить: выберите варочную зону, затем выберите **U**. Два звуковых сигнала подтвердят выключение.

ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ готовки	Использовать для	Автоматическое выключение (часы)
1	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы	10h
2	Растапливание, легкий подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы	5h

3	Доведение до требуемой температуры	Рис	5h
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба	4h
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба	3h
6	Длительное приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо	2h
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса	2h
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри	2h
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки	1h
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды	Недоступно.

НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь может выполнять некоторые операции по настройке изделия. Чтобы войти в меню, следуйте приведенной ниже процедуре. Операции необходимо выполнить в течение 2 минут.

- Нажмите .
- Нажмите и удерживайте нижний левый дисплей и символ .
- Проведите пальцем слева направо по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.

Пока не отобразится следующее:



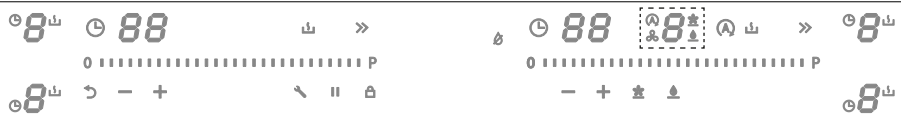
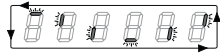
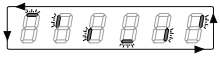
Нажмите дисплей  или , чтобы выбрать необходимый параметр. Нажмите кнопку «-» или «+», чтобы выбрать необходимое значение.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на дисплее таймера	Описание	Значение на дисплее вытяжки
U1	Звуковое сопровождение нажатия кнопок	0 - Звук включен. 1 - Звук выключен (по умолчанию).
U2	Меню управления окончанием обратного отсчета таймера	0 - Звуковой сигнал отключен. 1 - Звуковой сигнал активен в течение 30 секунд. 2 - Звуковой сигнал активен в течение 2 минут.
U3	Функция Dry	0 - Отключена. 1 - Включена (по умолчанию).
U4	Угольный фильтр ВНИМАНИЕ! Включается в случае изделия в фильтрующей версии.	0 - Отключен (по умолчанию). 1 - Включен.
U5	Функция обнаружения кастрюли	0 - Отключена. 1 - Включена (по умолчанию).

- После ввода параметра и правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая кнопку  2 секунды.
- Чтобы выйти без сохранения изменений, удерживайте нажатой кнопку  в течение 2 секунд.

ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

	
«b»	Нажмите и проведите пальцем по полосе настройки мощности, пока не появится символ «b», чтобы установить ИНТЕНСИВНУЮ скорость 1. Данная настройка ограничена таймером на 10 минут. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
«P»	Нажмите и проведите пальцем по полосе настройки мощности, пока не появится символ «P», чтобы установить ИНТЕНСИВНУЮ скорость 2. Эта настройка активируется через 4:30 минуты. По истечении этого времени система автоматически возвращается на настроенную ранее скорость. Скорость отключается при выборе любой другой скорости.
Символ автоматической функции	
	Включение/выключение автоматической функции: нажмите на символ  . Эта функция активируется только в том случае, если число варочных зон равно или превышает 6.
	Функция Dry Каждый раз при выключении варочной поверхности после использования одной или нескольких варочных зон двигатель вытяжки будет работать в течение 10 минут на первом уровне скорости. Во время работы функции Dry все кнопки отключены, кроме кнопки  и кнопки «0» уровня всасывания. Чтобы отключить функцию Dry во время работы, пользователь должен переместить кнопку уровня всасывания с «1» на «0» с помощью ползунка или дождаться истечения 10 минут. ВНИМАНИЕ! Всасывающая панель остается открытой до завершения функции. Чтобы закрыть всасывающую панель перед отключением функции, установите значение функции «Dry» на 0 или нажмите кнопку  .
Кнопка «Обслуживание» для жирославляющего фильтра и угольного фильтра Эта кнопка позволяет открыть всасывающую панель для проведения обслуживания фильтра. Чтобы активировать кнопку «Обслуживание»: нажмите кнопку  , затем нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд кнопку  (на всех дисплеях отобразится анимация: ). Звуковой сигнал подтверждает операцию. Чтобы отключить кнопку «Обслуживание»: нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку  (на всех дисплеях отобразится анимация: ). Два звуковых сигнала подтверждают операцию. После сброса сигнала фильтра, для доступа и выполнения его обслуживания нажмите кнопку  и затем нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку  . Панель откроется, и вы сможете получить доступ к фильтрам.	
	Символ обслуживания жирославляющего фильтра Сигнализация о необходимости очистить жирославляющий фильтр отображается соответствующим индикатором  рядом с дисплеем  .
	Символ обслуживания угольного фильтра Сигнализация о необходимости очистить угольный фильтр отображается соответствующим индикатором  рядом с дисплеем  .

Сброс и включение фильтров

Через 200 рабочих часов угольного фильтра и 100 рабочих часов фильтра жиров включение соответствующих значков означает, что необходимо выполнить техобслуживание указанного фильтра.



После проведения техобслуживания выключенного фильтра выполните следующее:

- Для **жироулавливающего фильтра** после проведения обслуживания нажмите и удерживайте символ Звуковой сигнал укажет на то, что сброс выполнен.

- Для **угольного фильтра** после выполнения обслуживания нажмите и удерживайте символ Звуковой сигнал укажет на то, что сброс выполнен.

ВНИМАНИЕ! В случае непредвиденного засорения всасывающей панели светодиод «Кнопки

обслуживания»

Человек будет мигать и дисплей будет отображать и .

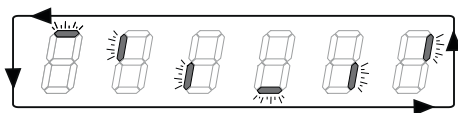
Чтобы разблокировать всасывающую панель и вернуть ее в нормальный режим работы, нажмите кнопку .

Если вы приобрели изделие в фильтрующей версии, вам необходимо активировать управление угольным фильтром (для

активации см. раздел «Настройка пользовательского меню»).

ФУНКЦИЯ «КОНТАКТ ОКНА»

Если вы приобрели изделие в вытяжной версии и подключили его к «Контакту окна», если появляется эта анимация, это означает, что вы не можете управлять вытяжкой:



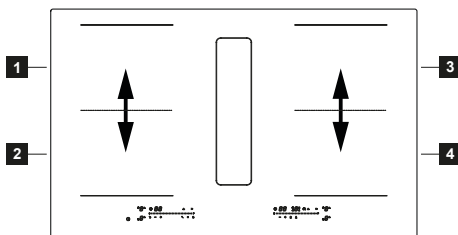
необходимо открыть окно, чтобы отобразить дисплей вытяжки и разрешить его использование.

ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Прибор оснащен функцией регулировки мощности с электронным управлением.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между комбинированными варочными зонами (слева и справа), оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

Функция распределяет доступную максимальную мощность между варочными зонами, используемыми в комбинированном режиме. См. рисунок. Функция уменьшает мощность другой варочной зоны, работающей в комбинированном режиме, при необходимости (последней команде присваивается приоритет).



Пример: если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли,

проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон. Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	210 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позволит контролировать температуру или

автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности. Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут. Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Обычный шум при работе варочной панели

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

Различные типы шумов описаны ниже.

Легкий гул (как шум трансформатора)

Этот шум возникает при приготовлении пищи на сильном огне и определяется количеством энергии, передаваемой от варочной поверхности к посуде. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева.

Легкое шипение

Этот шум возникает, когда емкость для приготовления пищи пуста, и прекращается, когда емкость наполняется водой или пищей.

Потрескивание

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

Сильное шипение

Этот шум возникает, если кастрюли изготовлены из слоев разных материалов, а также при их использовании на максимальной мощности или на двух варочных зонах. Шум прекращается или уменьшается при снижении уровня нагрева

Шум вентилятора

Для корректной работы электронной системы необходимо регулировать температуру варочной поверхности. Для

этого варочная поверхность оборудована охлаждающим вентилятором, который приходит в действие для снижения и регулировки температуры электронной системы. Иногда вентилятор продолжает работать и после выключения прибора, если система определяет слишком высокую температуру варочной панели, при этом на дисплее отображается **H**.

Ритмичные звуки, похожие на тиканье часов

Этот шум возникает только тогда, когда работают как минимум три варочные зоны, и исчезает или уменьшается при выключении любой из них.

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопок. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
F + L	Автоматическая блокировка всасывающей панели.	Наличие предметов, блокирующих закрытие панели, или непредвиденная блокировка всасывающей панели.	Чтобы разблокировать всасывающую панель и вернуть ее в нормальный режим работы, нажмите кнопку  .
FE / Ft / Fc	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля.	Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	-	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.
E6	Варочная зона не включается.	-	Когда напряжение в сети восстановится, ошибка исчезнет. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.

F0 / FC 01 /
FC 02 / FC 0
4 / FC 08 /
FC 10 / FC 4
0 / FH / F5 /
E5 / E2 / EA /
E4 / E7 / E8 /
E9

Отключите варочную поверхность от электросети. Подождите несколько секунд, затем снова подключите прибор к электросети. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ И СООТВЕТСТВИЕ

- Следите за тем, чтобы обслуживание электрических устройств прибора выполнялось только представителями изготовителя или сервисного центра.
- - Следите за тем, чтобы поврежденные электрические провода заменялись только представителями изготовителя или сервисного центра.

При обращении в сервисный центр просим сообщать следующую информацию:

- Тип неисправности
- Модель прибора (Арт./Код)
- Серийный номер (S.N.)

Такая информация приведена на опознавательной табличке.

Идентификационная табличка закреплена на основании прибора.

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание изделия

Тип: **4300**

Модель: **FMY 8362 DA HI**

FMY 8362 DA R HI

См. идентификационную табличку, закрепленную на основании прибора. Производитель постоянно вносит улучшения в свою продукцию. Поэтому текст и иллюстрации в данном руководстве по эксплуатации могут быть изменены без предупреждения.

Более подробная информация о технических характеристиках доступна на сайте: www.franke.com

МОДЕЛЬ	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая на-стройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт

МОДЕЛЬ	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
--------	------------------------------------

Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,72 кВт
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	3,02 кВт

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2Н ~ 380-415 В, 50 Гц; 2Н ~ 380 В, 60 Гц
Вес прибора	21 кг
Количество зон нагрева	4
Источник тепла	индукция

İÇERİK

GÜVENLİK HAKKINDA BİLGİLER	68	PİŞİRME TABLOSU	77
KULLANIM	70	KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİL-	
TEMİZLİK VE BAKIM	71	MESİ	78
MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER	72	ASPIRATÖR İŞLEVLERİ	78
ELEKTRİK BAĞLANTSII	72	PENCERE KONTAĞI İŞLEVİ	80
ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER	73	GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ	80
ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI	73	TENCERE KULLANMA REHBERİ	80
GÜÇ SINIRLAMASI	74	SORUNLARIN GİDERİLMESİ	81
KUMANDA PANELİ	74	BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK	82
OCAK İŞLEVLERİ	75	TEKNİK VERİLER	82

GÜVENLİK HAKKINDA BİLGİLER

- Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışması için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları daima cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıları cihazın nasıl çalıştığını ve güvenlik özelliklerini tam olarak bilmeleri gerekmektedir.
- Kablo bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içinde olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- UYARI: Cihazın kurulumunu yapmadan önce, koruyucu zarları çıkarın (varsa).
- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazı bağlamak için adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazın üzerinde ayakta durmayın, hasar görebilir.
- Bu cihaz, gözetim altında bulundurulmaları ve güvenli şekilde kullanılmasına ve dahil olan risklere ilişkin talimatlandırılmaları şartıyla 8 yaşından büyük çocuklar ile bedensel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri düşük ya da deneyim ve bilgiden yoksun kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda talimatlandırılmadıkça veya gözetim altında bulundurulmadıkça, bedensel duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri düşük ya da deneyim ve bilgiden yoksun kişilerce (çocuklar dahil) kullanılamaz.
- Cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde çocukları gözetim altında bulundurun.
- Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakım işlemleri gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Fişi, yürürlükteki yönetmeliklere uygun tipte ve erişilebilen bir yerde bulunan prize takın.

- Bağlantı kesme araçları bu konuda yürürlükte olan standartlara uygun olarak sabit kablo bağlantılarına takılmalıdır.
- Besleme kablosu zarar görmüşse, tehlikeleri önlemek için üreticisi veya servis merkezi ya da benzer nitelikler taşıyan kişilerce değiştirilmelidir.
- Sınıf I cihazlarda evdeki elektrik besleme şebekesinde doğru bir toprak bağlantısı bulunduğundan emin olun.
- Açık alev kullanmayın (yangın tehlikesi).



UYARI: Vidaların veya tespit cihazlarının bu talimatlara uygun olarak takılmaması halinde elektrik çarpması riskleri meydana gelebilir.

- Yalnızca cihazı sabitlemeye uygun vida ve somunları kullanın.
- Cihazda, kategori III aşırı gerilim şartlarında bağlantının tam olarak kesilmesini sağlayan, kontaklar arasındaki açılma mesafesinin (3 mm) olacağı şekilde beslemeden ayrılabilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- Dışarı atma ünitesinin çapı en az 120 mm olan bir boruyla duman bacasına bağlayın. Duman borusunun güzergahı mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- Dumanların tahliyesi konusundaki alınacak teknik önlemler ile güvenlik önlemleri konusunda yerel makamlarca şart koşulan yönetmeliklere titizlikle uymak önemlidir.
- Bu cihaz gazla veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla aynı anda kullanıldığında (havayı yalnızca ortama tahliye eden cihazlar için geçerli değildir), egzoz gazlarının geri akmasını önlemek için ortam yeterince havalandırılmalıdır.
- Cihazı belirtilen süreden sonra filtreleri temizleyin ve değiştirin (yangın

tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.

- Hava tahliyesiyle ilgili yönetmeliklere uygun hareket edilmelidir.
- Hava, gazla veya başka yakıtlarla çalışan cihazların dumanlarının tahliyesinde kullanılan duman borusundan dışarı atılmamalıdır (havayı yalnızca ortama tahliye eden cihazlar için geçerli değildir).
- Elektrik enerjisiyle beslenen ocaklar ve cihazlar aynı anda çalıştığında, dumanların ocak tarafından ortamdan geri çekilmesini önlemek amacıyla, ortamdaki negatif basınç 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) değerini aşmamalıdır.
- Mutfak davlumbazları ve diğer pişirme kaynaklı dumanları dışarı atan aspiratör tesisatları, yanma gazlarının geri akışına bağlı olarak, gaz veya diğer yakıtları yakan elektrikli ev aletlerinin güvenli çalışmalarını olumsuz yönde engelleyebilirler (diğer ortamlarda bulunanlar dahil). Bu gazlar potansiyel olarak karbonmonoksit zehirlenmesine neden olabilirler. Bir davlumbaz veya pişirme dumanı aspiratörünün kurulmasından sonra, sıvılaştırılmış gazla çalışan cihazların çalışmaları, yakıt gazlarının geriye akmayacaklarını garanti etmek amacıyla bir uzman tarafından test edilmelidir.
- Bu ocaklardaki indüksiyon sistemleri, EMC standartları ile EMF direktiflerinin gereklerini yerine getirirler ve diğer elektronik cihazlarda parazite neden olmazlar. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişilerin bu cihazların parazite yeterince dayanıklı olduklarını kendi hekimlerinden veya implant üreticilerinden öğrenmeleri gerekmektedir.
- Elektrik bağlantısını yapmadan önce ELEKTRİK BAĞLANTISI bölümünü okuyun.
- Kızartıcıların kullanım sırasında daima izlenmeleri gerekir: aşırı ısınan yağ tutuşabilir.

- Silikon bağlantılar hasar görebileceğinden, tencereleri ve tavaları kenarlara yerleştirmeyin.



Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır. Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin. 8 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulundurulmadıkça uzak tutulmalıdır.



UYARI: Yüzeyde çatlak varsa, cihazı kapatın ve elektrik çarpması riskini önlemek için açmayın.

- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; tencere sensörlerine güvenmeyin.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.



UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.



DİKKAT: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.



UYARI: Sıvı veya katı yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlikeli bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. Bir yangını ASLA suyla söndürmeye kalkışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve örneğin bir kapak veya yanmaz örtüyle alevin üzerini örtün.

- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte bertaraf edilemeyeceğini gösterir. Bertaraf edilecek ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüştürüldüğü özel bir toplama merkezine verilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertaraftan kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüştürülmesi hakkında daha ayrıntılı bilgi için, Belediye, yerel hizmetler veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

KULLANIM

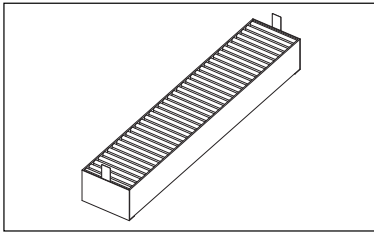
- Aspirasyon cihazı yalnızca ev tipi kullanımda pişirme kaynaklı kokuları gidermek için tasarlanmıştır.
- Hiçbir durumda cihazı tasarlandığından farklı amaçlar için kullanmayın.
- Fritözlerin kullanım sırasında sürekli izlenmeleri gerekmektedir: aşırı ısınan yay alev alabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya uzaktan çalıştırılan ayrı kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- Aşırı ısınmasını önlemek için cihaz dekoratif bir kapı arkasına kurulmamalıdır.
- Cihazın hasar görmesini önlemek için cihazın üzerine ayakla basmayın.
- Silikon birleşme yerlerine zarar vermekten kaçının, sıcak pişirme kaplarını çerçevenin üzerine koymayın.
- Yüzey üzerinde gıda maddelerini kesmeyin veya hazırlamayın, sert cisimleri üzerine düşürmeyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce cihazı kapatın ve elektrik güç şebekesinden ayırın.

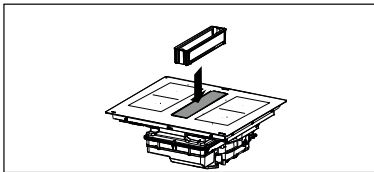
Aktif karbon filtre

- Aktif karbon filtreye ulaşmak için aspiratör panelini açmak gerekir; "Aspiratör İşlevleri" bölümünde belirtilen "Bakım Tuşu" talimatlarını uygulayın.
- Aktif karbon koku giderici filtre (montaj talimatlarına bakın) yıkanmamalı veya tazelenmemeli, her 12 ayda bir değiştirilmelidir. Yeni filtre siparişi vermek için yetkili servisle iletişime geçin.



Yağ filtresi

- Yağ filtresine ulaşmak için aspiratör panelini açmak gerekir; "Aspiratör İşlevleri" bölümünde belirtilen "Bakım Tuşu" talimatlarını uygulayın.
- Davumbazı düzgün çalışır halde tutmak ve aşırı yağ birikmesinden kaynaklanan yangın riski potansiyelini önlemek için filtreleri belirtilen aralıklarda temizleyin veya değiştirin.
- Yağ tutucu filtrelerin her 2 çalışma ayında bir veya çok yoğun kullanılması halinde daha sık temizlenmeleri gerekir ve bu filtreler bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Üst taşıma haznesi yağ filtresinin parçasıdır ve her pişirmeden sonra veya ocağın üzerine sıvı döküldüğü fark edildiğinde kontrol edilmelidir. Sıcak suyla yıkayın, koku ve tortu oluşmasını önlemek için yiyecek artıklarını giderin.

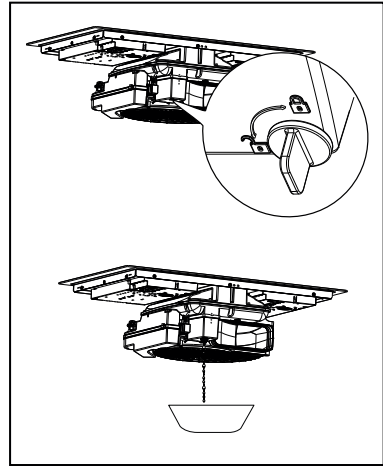
Sıvı toplama haznesi

Yaygın kullanımda toplama haznesinin iki haftada bir kontrol edilerek boşaltılması tavsiye

edilir.

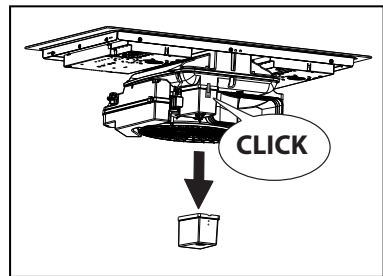
Özellikle önemli miktarda sıvı döküldüğünde, su toplama haznesinde normal kontrolleri yapmadan önce kasayı çıkarın. Musluğu (turuncu) yukarı doğru bastırın ve kabı boşaltmak için çevirerek çıkarın. Su toplama haznesi boşaltıldığında musluğu (turuncu) yukarı doğru bastırarak kapanana kadar yeniden vidalayın.

Valf, kaybolması veya zarar görmesi halinde değiştirilebilir ve yedek parça olarak satın alınabilir.



Ana sıvı toplama haznesinin sökülmesi

Kötü kokuya neden olabilecek şekilde sıvı dökülmesi halinde daha derinlemesine temizlik yapmak için belirtilen kancayı açarak hazneyi ayırın.

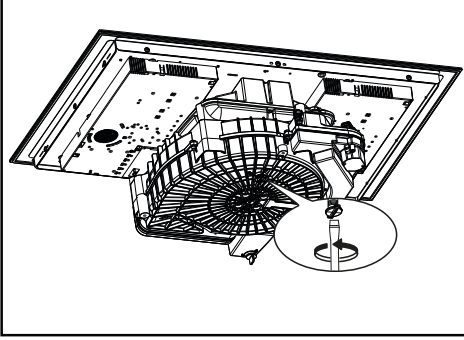


Motor kutusu sıvılarının boşaltılması

Ocağa 1 litreden fazla sıvı dökülürse, vidalı tapayı (turuncu) gösterildiği gibi sökün ve motor kutusunu boşaltın. Kutu boşaltıldığında kapanana kadar vidalı tapayı (turuncu) yeniden vidalayın.

Valf, kaybolması veya zarar görmesi halinde

değiştirilebilir ve yedek parça olarak satın alınabilir.



Cihazın temizlenmesi

Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Biriken ve yanmış kirleri temizlemek daha yorucudur.

- Kirleri her gün temizlemek için yumuşak bir bez veya sünger ile uygun deterjan kullanın. Kullanılacak deterjanlar konusunda üreticinin tavsiyelerini uygulayın. Koruyucu deterjan ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.

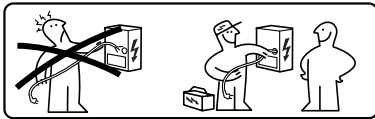
MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER

Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın. Ocak; genişliği 600 mm veya daha fazla olan mutfak modülünün üzerinde, mutfak çalışma tezgahının içine ankastre monte edilmek içindir.
- Cihazın yanıcı malzemelerin üzerine monte edilmesi halinde, alçak gerilim kurulumları ve yangından korunmaya ilişkin yönlendirici ilkelere ve kurallara titizlikle uyulmalıdır.
- Ankastre ünitelerde bileşenler (plastik malzemelerden veya ahşap kaplamalı) ısıya (en az 100 °C) dayanıklı yapıştırıcılarla monte edilmelidir: Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması deformasyonlara ve ayrılmalara neden olabilir.

- Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantılarını yapmak için yeterli boşluk bulunmalıdır. Cihazın üzerinde asılı modüller, rahat çalışmaya olanak tanıyacak boşluk kalacak bir mesafede kurulmalıdır.
- Cihazın arkasındaki tezgah çevresinde sert ahşap dekoratif bordür kullanmaya izin verilir ancak asgari mesafeler daima kurulum şekillerinde belirtilenlere uygun olmalıdır.
- Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki asgari mesafe ankastre cihaz kurulum şeklinde gösterilmektedir (yan duvarda 150 mm, arka duvarda 40 mm ve üzerinde asılı olabilecek muhtemel parçalarla 500 mm. Ergonomiyle ilgili nedenlerden ötürü en az 1000 mm'lik bir mesafe tavsiye edilir).
- Ocak kenarı ile tezgah arasından sıvıların sızmasını önlemek için, kurulumdan önce ocağın dış kenarının içine ürünle birlikte gelen yapışkanlı contayı uygulayın.

ELEKTRİK BAĞLANTSII



UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantı şemasına dikkat edin (ürünün alt tarafında bulunur).
- Bu cihazda "Y" tipi bağlantı vardır, TEK FAZLI ve İKİ FAZLI bağlantıda 5 x 2,5 mm²lik güç

kablosu kullanılması tavsiye edilir: İletkenlerin asgari kesiti: 2,5 mm². Güç kablusunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm.

- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı kurulum kılavuzunda gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).



Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

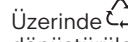
Elektrikli ev aletlerinin bertarafı



Ürünün veya ambalajının üzerindeki sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertarafı kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertarafına ilişkin 2012/19/UE sayılı direktife uygundur.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı



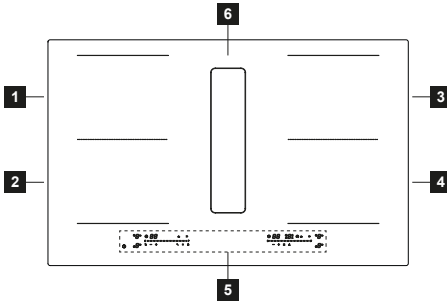
Üzerinde sembolü olan malzemeler geri dönüştürülebilir. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji tasarrufu

Aşağıda verilen tavsiyeleri uygulayarak pişirme işlemleri sırasında her gün enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI



- | | |
|---|---|
| 1 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 2 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 3 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 4 | Tek pişirme bölgesi (210x190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli |
| 5 | Kumanda paneli |
| 6 | Aspiratör paneli |

1+2 Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

3+4 Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

GÖSTERGELER

Tencere varlığını algılama

Pişirme bölgelerinin her biri, ocak üzerinde tencere bulunduğunu algılayan bir sistemle donatılmıştır. Algılama sistemi, indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir. Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda sembolü görünür.

Kalan ısı göstergesi

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

göstergesinde görüntülenir.

GÜÇ SINIRLAMASI

Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır. Bu işlem yaklaşık 2 dakika içinde tamamlanmalıdır.

Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan ❶ kullanılarak veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.

- Ocağı ev şebekesine bağlayın (menüye her eriştiğinizde bu işlemin yapılması gerekir).
- ❶ öğesine basın.
- Sol üst pişirme bölgesinin rakamını ve  simgesini birkaç saniye basılı tutun.
- Bir animasyon görüntülenirken kaydırmalı tuş takımı boyunca parmağınızı sağdan sola doğru kaydırın.

Şu ibare görüntülenene kadar:



Sağdaki rakamlarda *5* ve *6* görüntülenene kadar menüde gezinmek için  veya  rakamlarına basın.

Yukarıdaki rakamlarda görüntülenene doğru değeri seçmek için "+" veya "-" öğelerine basın.

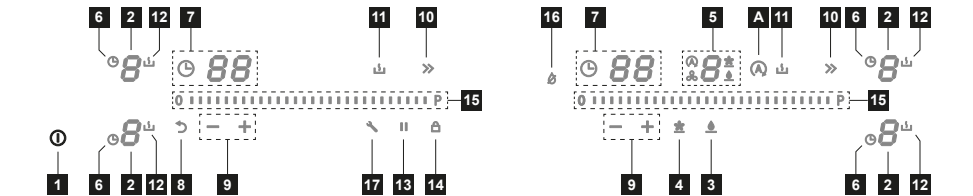
Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

KW	Notlar
7,4	Standart başlangıç ayarı
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Doğru değeri girdikten sonra ❶ tuşunu basılı tutarak onaylayın.

Herhangi bir değişikliği kaydetmeden çıkmak için  tuşuna basın.

KUMANDA PANELİ



1	Açma/Kapatma tuşu
2	Pişirme bölgesi
3	Yağ filtresi sıfırlama tuşu
4	Karbon filtre sıfırlama tuşu
5	Aspiratör kumanda bölgesi
6	Zamanlayıcı simgesi
7	Zamanlayıcı bölgesi
8	Zamanlayıcı işlevi tuşu
9	Zamanlayıcı yönetim tuşu
10	Booster (Takviye) işlevi tuşu
11	Buz çözme işlevi tuşu
12	Buz çözme işlevi simgesi
13	Duraklatma işlevi tuşu
14	Kilitleme işlevi tuşu
15	Kaydırmalı tuş takımı
16	Dry İşlevi
17	Bakım Tuşu
A	Otomatik işlevi tuşu

Boost işlevi	Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç maksimum güç seviyesine ayarlanabilir. Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında » tuşuna basarak "Boost (takviye)" değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde P gösterilir. Devre dışı bırakmak için: Kaydırmalı tuş takımında bulunan diğer olası değerlerden birini seçin veya » " tuşuna basın; bir bip sesi devre dışı bırakıldığını onaylayacaktır.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Zamanlayıcı ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, pişirme bölgeleri tek başlarına programlanabilir. Etkinleştirmek için: Rakam göstergesine basarak etkin pişirme bölgesini seçin, karşılık gelen ⌚ simgesine basın ve "+" ile "-" tuşlarıyla geri sayım için istenen süreyi ayarlayın. Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye süresince hiçbir şeye dokunmayın. Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın (⌚ simgesi ve ardından 0 değerine gelene kadar "-" ögesine basın).
Duraklatma işlevi	Bu işlev pişirme bölgesinde etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır. Duraklatma sırasında aşağıdakileri bildirmek için tüm göstergelerde görüntülenir: - Pişirme bölgelerinin hiçbirinde enerji üretilmez. - Tüm fonksiyonlar devre dışı bırakılır. Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışırken, tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur. Devre dışı bırakmak için: tuşuna basın ve bir animasyon görüntülenen kaydırmalı tuş takımı boyunca parmağınızı soldan sağa doğru kaydırın.
Geri Yükleme işlevi	Bu işlev, kazara kısa süreli durdurulması halinde ↶ tuşunu kullanarak ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için tuşa basıldığında kullanılır. Ocağı açın ve kapatmadan önce etkin olan fonksiyonları devam ettirmek için ↶ tuşuna basın. Ocak kapatıldığında 5 saniye içinde yeniden açılmazsa, kapatılmadan önceki fonksiyonların ayarları kaybolur.

Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:

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

Isıtma işlevi

Pişirme bölgesini seçin ve kaydırmalı tuş takımında seçilen değeri (0'dan 8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. Ocak, daha önce ayarlanan pişirme gücüne göre bir süre en yüksek güce çıkacak, ardından ilk başta ayarlanan değere dönecektir. İlgili

rakam göstergesinde **A** ve ayarlanan değer gösterilir, ardından yalnızca **A** gösterilir.

Devre dışı bırakmak için: **A** ögesini gösteren karşılık gelen rakam göstergesini seçin ve kaydırmalı tuş takımında sıfır değerine getirin.

Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu uygulama, daha geniş tabana sahip tencereleri kullanma olanağı sunar.

Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca soldakiler (kendi aralarında) ve sağdakilerdir (kendi aralarında).

Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)

Etkinleştirmek için: **B** ögesi görüntülenene kadar her iki pişirme bölgesine de aynı anda basın.

Birleşik şekilde kullanılabilen bölgenin gücünü ayarlamak için kaydırmalı tuş takımını kullanın.

Devre dışı bırakmak için: Bu fonksiyonu etkinleştirmekte kullandığınız tuşlara iki bip sesi gelene kadar aynı anda basın.

Önemli! Ocak, iki pişirme bölgesini birden işgal edecek kadar büyük bir tencerenin varlığını otomatik olarak algılayamaz ancak "köprü" fonksiyonu etkinleştirilmedikçe bölgeleri bağımsız olarak yönetir.

Bu işlev, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak içindir.

Sıcak tutma fonksiyonu

Etkinleştirmek için: Etkin pişirme bölgesi seçin ve **L** ögesini seçin (işlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur).

Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgesini seçip, ardından **L** ögesini seçin. İki bip sesi devre dışı bırakıldığını onaylar.

PIŞIRME TABLOSU

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak	Otomatik kapanma (saat)
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar	10h
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar	5h
3	Isıya getirin	Pirinç	5h
4	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık	4h
5	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık	3h
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et	2h

7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis	2h
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması	2h
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek	1h
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su	Kullanılmaz.

KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ

Kullanıcı üründe bazı ayarlama işlemlerini yapabilir. Menüye girmek için aşağıdaki prosedürü uygulayın, işlemler 2 dakika içinde yapılmalıdır.

- 1. Öğesine basın.
- Sol alt rakam göstergesini ve  simgesini basılı tutun.
- Bir animasyon görüntülenene kaydırmalı tuş takımı boyunca sağdan sola doğru kaydırın.

Şu ibare görüntülenene kadar:



İstenen parametreyi seçmek için  veya  rakam göstergesine basın. İstenen değeri seçmek için “-” veya “+” tuşlarına basın.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Zamanlayıcı göstergesinin değeri	Tanım	Davumbaz göstergesinin değeri
U1	Tuşların ses seviyesi	0 - Ses etkin. 1 - Ses devre dışı (varsayılan).
U2	Zamanlayıcı geri sayım süresini yönetme menüsü	0 - Sesli sinyal devre dışı. 1 - 30 saniye süresince sesli sinyal etkin. 2 - 1 - 2 dakika süresince sesli sinyal etkin.
U3	Dry İşlevi	0 - Devre dışı. 1 - Etkin (varsayılan).
U4	Karbon filtre DİKKAT! Filtreleme yapan ürün söz konusu olduğunda kullanılacaktır.	0 - Devre dışı (varsayılan). 1 - Etkin.
U5	Tencere algılama işlevi	0 - Devre dışı. 1 - Etkin (varsayılan).

- Parametreyi ve doğru değeri girdikten sonra 1. öğesini yaklaşık 2 saniye basılı tutarak onaylayın.
- Herhangi bir değişikliği kaydetmeden çıkmak için  tuşuna yaklaşık 2 saniye basın.

ASPIRATÖR İŞLEVLERİ



“b” YOĞUN 1 hız ayarını yapmak için güç çubuğunda “b” öğesi görüntülenene kadar parmağınızı bastırıp sürükleyin. Bu ayar 10 dakika çalışacak şekilde zaman ayarlıdır. Bu süre dolduğunda, sistem otomatik olarak daha önce ayarlanan hıza döner. Farklı bir hız seçildiğinde devre dışı bırakılır.

"P"

YOĞUN 2 hız ayarını yapmak için güç çubuğunda "P" ögesi görüntülenene kadar güç çubuğunda parmağınızı bastırıp sürükleyin. Bu ayar 4:30 dakika çalışacak şekilde zaman ayarlıdır. Bu süre dolduğunda, sistem otomatik olarak daha önce ayarlanan hıza döner. Farklı bir hız seçildiğinde devre dışı bırakılır.

Otomatik simgesi



Otomatik fonksiyonu etkinleştirme/devre dışı bırakma: (A) simgesine basın. Bu fonksiyon yalnızca bir pişirme bölgesi 6 veya daha yukarısında olduğunda etkindir.

"Dry" işlevi

Ocak her kapatıldığında, bir veya birkaç pişirme bölgesi kullanıldıktan sonra, aspiratör motoru



birinci hız seviyesinde 10 dakika süresince çalışacaktır. Dry işlevi devredeyken (1) tuşu ile aspiratörün "O" seviye tuşu dışındaki tüm tuşlar devre dışı bırakılır.

Çalışma sırasında kullanıcı Dry işlevini devre dışı bırakmak için kaydırıcı ile aspiratör seviyesini "1" konumundan "O" konumuna getirmeli veya 10 dakikanın bitmesini beklemelidir.

DİKKAT! Aspiratör paneli fonksiyonun sonuna kadar açık kalır. Aspiratör panelini fonksiyon devre dışı kalmadan önce kapatmak için, "Dry" fonksiyonu değerini O'a getirin veya (1) tuşuna basın.

Yağ filtresi ve karbon filtre "Bakım" tuşu

Bu tuş, filtrelerde bakım yapmak için aspiratör panelini açmaya olanak tanır.

"Bakım" tuşunu etkinleştirmek için: (1) tuşuna basın, ardından tuşunu birkaç saniye basılı

tutun (tüm rakam göstergelerinde bir canlandırma görüntülenir:).

İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.



"Bakım" tuşunu devre dışı bırakmak için: tuşunu birkaç saniye basılı tutun (tüm rakam

göstergelerinde bir canlandırma görüntülenir:).

İşlemi onaylamak için iki bip sesi duyulur.

Filtre bildirimini sıfırladıktan sonra, bunlar ulaşmak ve bakımlarını yapmak için (1) tuşuna basın,

ardından birkaç saniyelik tuşunu basılı tutun. Panel açılır ve filtreler erişilebilir hale gelir.

Yağ filtresi bakım simgesi



Yağ filtresinin temizlenmesiyle ilgili bildirim rakam göstergesinin yanında olan ilgili " " led lambasının yanmasıyla görüntülenir.

Karbon filtre bakım simgesi



Karbon filtrenin temizlenmesiyle ilgili bildirim rakam göstergesinin yanında olan " " led lambasının yanmasıyla gösterilir.

Filtrelerin sıfırlanması ve yeniden etkinleştirilmesi

Karbon filtrede 200, yağ filtresinde 100 çalışma saati geçtiğinde belirtilen filtrede bakım yapılması gerektiğini bildiren ilgili simge yanar.



Ocak kapalıyken filtre bakımını yaptıktan sonra aşağıdaki gibi devam edin:

- **Yağ filtresi** için bakımı yaptıktan sonra simgesini basılı tutun. Bir sesli sinyal sıfırlamanın yapıldığını bildirir.
- **Aktif karbon filtre** için bakımı yaptıktan sonra simgesini basılı tutun. Bir sesli sinyal sıfırlamanın yapıldığını bildirir.

DİKKAT! Aspiratör paneli anormal şekilde kilitletirse, "Bakım Tuşu" led lambası yanıp söner ve rakam göstergesinde ve görüntülenir.

Aspiratör panelinin kilidini açmak ve normal çalışma durumuna getirmek için tuşuna basın.

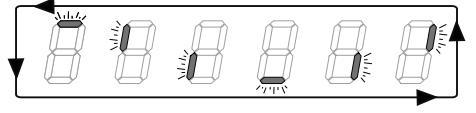
Filtreleme yapan bir ürün satın aldıysanız, aktif karbon filtre yönetiminin etkinleştirilmesi

gerekir (etkinleştirmek için “Kullanıcı

menüsünün kişiselleştirilmesi” paragrafına bakın).

PENCERE KONTAĞI İŞLEVİ

Aspiratör tipi bir ürün satın aldıysanız ve bunu “Pencere Kantağına” bağladıysanız, bu canlandırma görüntülenirse bu durum aspiratör yönetemeyeceğiniz anlamına gelir:



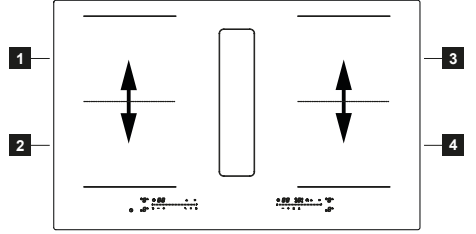
Aspiratörün rakam göstergesini görüntülemek ve kullanılmasına olanak tanımak için pencereyi açmanız gerekir.

GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ

Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

Bu işlev pişirme bölgeleri birleştirilerek (sol taraf ve sağ taraf) kullanıldığında aralarında en çok 3700 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler.

Bu işlev kullanılabilen en yüksek gücü birleşik modda kullanılan pişirme bölgeleri arasında paylaşır. Şekle bakın. İşlev gerektiğinde birleşik modda çalışan diğer pişirme bölgesinin gücünü azaltır (son komuta daha yüksek öncelik verilir).



Örnek:

Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi (boost) (P) seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşamaz ve otomatik olarak sınırlandırılır.

TENCERE KULLANMA REHBERİ

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece induksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

- dökme demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (tamamen olmayabilir)
- ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere induksiyon ocağında kullanıma uygundur.

Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencereler kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencerelerin nasıl kullanılacağı

Farklı pişirme bölgeleri için minimum tencere/tava çapı. Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır.

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölge-leri	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sol/sağ birleşik	190 mm	230 mm

Sol/sağ tek	110 mm	210 mm
-------------	--------	--------

Boş veya ince tabanlı tencereler/tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller. Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin. Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme" bölümüne bakın.

Ocağın çalışması sırasında çıkan normal sesler

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alan oluşturmaya dayanır. Bu elektromanyetik alanlar doğrudan tencerenin tabanında ısı üretirler. Tencere ve tavalar yapıldıkları şekillere bağlı olarak gürültü veya titreşim çıkarabilirler.

Bu tür sesler aşağıdaki gibi açıklanır:

Hafif vınlıt (bir transformatörden gelen ses gibi)

Bu ses, yüksek ısı seviyesinde pişirme yapıldığında çıkar ve ocaktan tencereye aktarılan enerji miktarıyla belirlenir. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır.

Hafif tıslama

Bu ses, pişirme yapılan kap boş olduğunda çıkar ve kap su veya yiyeceklerle doldurulduğunda kaybolur.

Çıtırtı

Bu ses, tencere birden çok malzeme katmanının birbirinin üstüne bindirilmesinden oluştuğunda ortaya çıkar ve farklı metallerin bulunduğu yüzeylerin titreşmesinden kaynaklanır. Tencerelerden çıkan sesler yiyecek miktarına ve hazırlama türüne göre değişiklik gösterir.

Güçlü tıslama

Bu ses, birbirinin üstüne bindirilmiş farklı malzeme katmanlarından oluşan tencerelerde, en yüksek rejimde ve iki pişirme bölgesinin birden üzerinde olduklarında çıkar. Isı seviyesi düştükçe gürültü kaybolur veya azalır

Fan sesi

Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocağın sıcaklığının düzenlenmesi gerekir. Bunun için ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen soğutma fanıyla donatılmıştır. Ocak sıcaklığı hala çok yüksek olarak algılanıyorsa, cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam

edebilir ve ekranda  görüntülenir.

Bir saatin tıklamalarına benzer ritmik sesler

Bu ses yalnızca en az üç ocak bölgesi çalışır durumdayken çıkar ve biri kapatıldığı anda kaybolur.

Açıklanan gürültüler indüksiyon teknolojisinin normal özelliklerinden biri olduğundan kusur olarak kabul edilemez.

SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuşların sürekli etkinleştirildiği algılandı. Kumanda panelinin üstünde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın.
F + L	Otomatik aspiratör paneli kilidi.	Panelin kapanmasını engelleyen eşyalar var veya aspiratör paneli anormal şekilde kilitlendi.	Aspiratör panelinin kilidini açmak ve normal çalışma durumuna getirmek için  tuşuna basın.
FE / Ft / Fc	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağı soğumaya bırakın. Ocakta yeterli havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil.	Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.

EH	İlgili pişirme bölgesi kapanır. -	Ocağı soğumaya bırakın. Ocağa yeterli havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor. -	Şebeke beslemesi normal duruma döner dönmez bu hata kaybolur. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	Ocağın bağlantısını kesin. Birkaç saniye bekleyip, ocağın gücünü yeniden bağlayın. Sorun devam ederse, Teknik servis merkezine ve göstergede görüntülenen hata kodunu belirtin.

BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK

- Elektrikli bileşenlerin bakımlarının yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

- Arızanın türü
- Cihazın modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler tanıtma plakasında verilmektedir. Tanıtma plakası cihazın altına uygulanmıştır.

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

TEKNİK VERİLER

Ürünün tanımlaması

Tip: **4300**

Model: **FMY 8362 DA HI**

FMY 8362 DA R HI

Cihazın altına uygulanan tanıtma plakasına başvurun.

Üretici üründe sürekli iyileştirmeler yapmaktadır. Bundan dolayı bu kullanma talimatlarında yer alan metin ile görsellerde önceden bildirimde bulunulmadan değişiklik yapılabilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgiyi şu sitede bulabilirsiniz: www.franke.com

MODEL	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	7,62 Kw (temel ayarlar)

MODEL	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	4,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,02 Kw

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Cihazın ağırlığı	21 kg
Pişirme bölgesi sayısı	4
Isı kaynağı	indüksiyon

محتويات

91.....	جدول الطهي	83.....	معلومات بشأن السلامة
92.....	تخصيص قائمة المستخدم	85.....	الاستعمال
93.....	وظائف الشفط	85.....	النظافة والصيانة
94.....	وظيفة نقطة التلامس الخاصة بالنافذة	86.....	اشتراطات قطع الأثاث
94.....	وظيفة إدارة القدرة	87.....	التوصيل الكهربائي
95.....	دليل استخدام الأواني	87.....	الجوانب البيئية
96.....	حل المشاكل	88.....	وصف المنتج
96.....	الصيانة - الإصلاح والمطابقة	88.....	الحد من القدرة
97.....	البيانات التقنية	89.....	لوحة التحكم
		90.....	وظائف موقد الطهي

معلومات بشأن السلامة

- لا تقف على الجهاز، نظراً لأن ذلك قد يُتلفه.
- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتجاوز أعمارهم 8 سنوات ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، طالما تم الإشراف عليهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من قبل من يفكرون للخبرة والمعرفة، إلا أن يكونوا تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم أو أن يكونوا قد تلقوا منه التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز.
- راقب الأطفال، حتى تتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- يجب ألا ينفذ الأطفال النظافة والصيانة التي يختص بها المستخدم بدون إشراف.
- قم بتوصيل القابس بمقبس مطابق للمعايير السارية وفي موضع يمكن الوصول إليه.
- يجب أن تُدمج وسائل الفصل في الكابلات الثابتة وفقاً للوائح في هذا الصدد.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المنتجة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو من قبل أشخاص ذات مؤهلات مماثلة لتجنب
- من أجل سلامتكم الشخصية ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والتشغيل. احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز، حتى في حالة بيعه أو نقله إلى الغير. يجب أن يحيط المستخدمون علماً بتشغيل هذا الجهاز ومواصفات السلامة الخاصة به.
- يجب تنفيذ توصيل الكابلات بواسطة في مختص.
- لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسئولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.
- تحقق من أن تغذية الطاقة الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.
- تحذير: قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية (في حالة وجودها).
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- يجب ألا يتعرض الجهاز أبداً للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
- لا تستخدم مهايئات التيار أو مشتركات أو كابلات إطالة لتوصيل الجهاز.

الأخطار.

- بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن التغذية الكهربائية المنزلية تضمن تارضياً صحيحاً.
- لا تستخدم اللهب المكشوف (خطر الحريق).



تحذير: يمكن أن يؤدي عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت طبقاً لهذه التعليمات إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

- يمكن أن تؤثر شفاطات المطبخ وأنظمة الشفط الأخرى لأدخنة الطهي تأثيراً سلبياً على التشغيل الآمن للأجهزة الكهربائية المنزلية التي تعمل بالغاز أو بأنواع الوقود الأخرى (بما في ذلك الأجهزة الموجودة في غرف أخرى) بسبب التدفق العكسي لغازات الاحتراق. ربما تكون هذه الغازات قادرة على التسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط أو مروحة شفط لأدخنة الطهي، يجب اختبار تشغيل الأجهزة التي تعمل بالغاز المسال بواسطة خبير لضمان عدم حدوث تدفق عكسي لغازات الاحتراق.

- أنظمة الحث في هذه المواقف تتوافق مع متطلبات معايير التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه المجالات الكهرومغناطيسية ولا ينبغي أن تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. يجب على الأشخاص الذين يحملون أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الإلكترونية المزروعة طلب توضيحات من طبيهم أو من الشركة المنتجة لهذه الأجهزة المزروعة لمعرفة ما إذا كانت هذه الأجهزة مقاومة للتداخل بدرجة كافية.

- قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ فصل التوصيل الكهربائي.

- يجب فحص المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ فقد يؤدي التسخين المفرط للزيت إلى اشتعال النيران.
- لا تضع الأواني والمقالي على الحافة، نظراً لأنها قد تُثَلِّف الوصلات المصنوعة من السليكون.



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



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

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

- لا تستخدم إلا المسامير ومكونات التوصيل المناسبة لتثبيت الجهاز.

- تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تتمكن معها من فصله عن التغذية الكهربائية، مع وجود مسافة فتح بين نقاط التلامس (3 مم) والتي تضمن الفصل الكامل في حالات الجهد الزائد من الفئة الثالثة.

- قم بتوصيل الشفاط بالمدخنة بواسطة أنبوب بقطر لا يقل عن 120 مم. يجب أن يكون مسار المدخنة أقصر مسار ممكن.

- بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة اللازم تبنيها من أجل تصريف الأدخنة، من المهم الامتثال بدقة للوائح المحددة من قبل السلطات المحلية.

- عندما يُستخدم هذا الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة تعمل بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا ينطبق على الأجهزة التي تفرغ الهواء في الغرفة فقط)، فإنه يجب توفير تهوية كافية في الغرفة من أجل تجنب التدفق العكسي لغازات العادم.

- نظّف واستبدل المرشحات بعد الفترة الزمنية المحددة (لتجنب خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.

- يجب الالتزام باللوائح المتعلقة بطرد الهواء.
- يجب عدم طرد الهواء في مدخنة تستخدم لتصريف الأدخنة من أجهزة منزلية تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (لا يسري هذا التحذير على الأجهزة التي تطرد الهواء في الغرفة فقط).

- عند تشغيل جهاز الطهي هذا في نفس الوقت مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء، فيجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار)، من أجل تجنب أن يقوم جهاز الطهي بإعادة شفط الأدخنة إلى الغرفة.

الديكور، لتجنب سخونة المفرطة له.

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته بأنه لا يجوز التخلص من المنتج كنفائات منزلية عادية. يجب منح المنتج المطلوب التخلص منه إلى مركز جمع نفائات 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 النفائات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

والملاحق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.

- استخدم الأمر المخصص لإطفاء الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على حساسات الأواني.
- الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

تحذير: خطر الحريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.



تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. تجنب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.



تحذير: من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب، على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية حريق.



- لا يجب أبداً تركيب الجهاز خلف باب من أبواب

الاستعمال

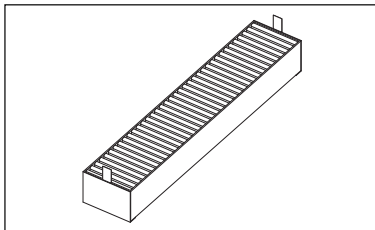
- جهاز الشفط مصمم حصراً للتخلص من روائح الطهي في الاستخدام المنزلي.
- في أي حال من الأحوال، لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمم من أجلها.
- يجب مراقبة المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ قد تنشب النيران في الزيت شديد السخونة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب لأغراض الزينة لمنع ارتفاع درجة حرارته.
- من أجل تجنب إلحاق أضرار بالجهاز، لا تصعد بقدميك على الجهاز.
- من أجل تجنب إتلاف وصلات السليكون، لا تُسند أواني الطهي الساخنة على الهيكل.
- لا تقطّع أو تحضر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.

النظافة والصيانة

- أطفئ الجهاز أو افصله عن التغذية الكهربائية قبل إجراء أي تدخل للصيانة.

مرشح الكربون النشط

- للوصول إلى الكربون النشط، من الضروري فتح لوحة الشفط واتباع الإرشادات الواردة في "مفتاح الصيانة" في فصل "وظائف الشفط".
- يجب عدم غسل أو تجديد مرشح إزالة الروائح بالكربون النشط (راجع تعليمات التجميع)، يجب استبداله كل 12 شهراً. من أجل طلب مرشح جديد، اتصل بخدمة الدعم الفني.

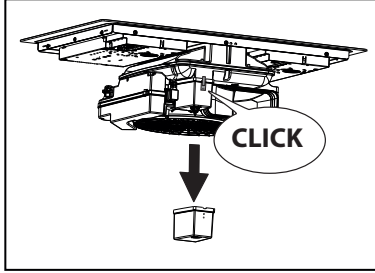


مرشح إزالة الدهون

- للوصول إلى مرشح إزالة الدهون، من الضروري فتح

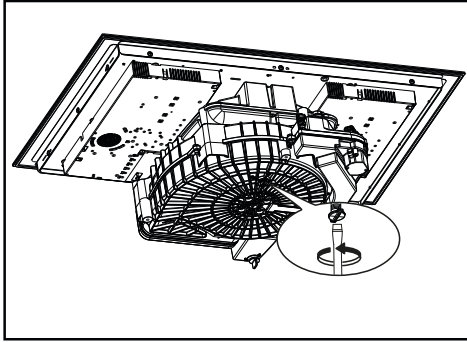
فك صينية تجميع السوائل الرئيسية

لمزيد من النظافة، في حال سقوط سوائل قد تُسبب روائح كريهة، انزع الصينية بفتح الخفاف المُشار إليه.



تفريغ سوائل مقصورة المحرك

في حالة حدوث انسكابات من السائل على الموقد تزيد عن 1 لتر، قم بفك السدادة القلاووظ (البرتقالية) على النحو المبين وأفرغ مقصورة المحرك. بعد تفريغ المقصورة، أعد تركيب السدادة الحلزونية الفتح (البرتقالية اللون) حتى تغلق. الصمام قابل للاستبدال في حال فقدانه أو تلفه، ويمكن شراؤه كقطعة غيار.



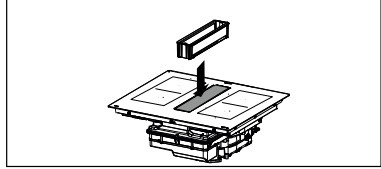
تنظيف الجهاز

نظف الجهاز بعد كل استخدام لمنع أي بقايا طعام من التفتح. يتطلب تنظيف الأوساخ المترسبة والمتفحمة مزيدًا من الجهد.

- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية ناعمة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوبة استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الوقائية.
- 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.

لوحة الشفط واتباع الإرشادات الواردة في "مفتاح الصيانة" في فصل "وظائف الشفط".

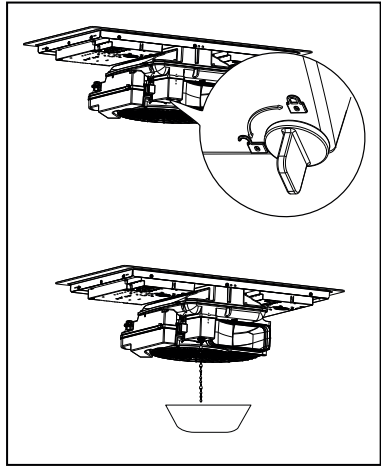
- نظّف أو استبدل المرشحات على الفواصل الزمنية المشار إليها من أجل الحفاظ على الشفط في حالة تشغيل جيدة وتجنب مخاطر الحريق المحتملة بسبب التراكم المفرط للدهون.
- يجب تنظيف مرشحات إزالة الدهون كل شهرين من التشغيل، أو بشكل أكثر تكراراً في حالة الاستخدام المكثف للغاية، ويمكن غسلها في غسالة الأطباق.



حوض صرف الفائض العلوي هو جزء من مرشح إزالة الدهون ويجب فحصه بعد كل طهي أو عند ملاحظة حالات انسكاب سائل على الموقد. اغسله بماء ساخن وأزل بقايا الطعام لمنع تشكل روائح وتكوّن الترسبات.

حوض تجميع السوائل

عند الاستخدام العادي، نوصي بفحص حوض التجميع وتفريغه على فترات كل أسبوعين. أزل الدرج قبل تنفيذ فحوصات منتظمة على حوض تجميع المياه، خاصة في حالة حدوث انسكابات كبيرة من السوائل. اضغط على المحبس (البرتقالي) نحو الأعلى وقم بفكه لتفريغ الوعاء. بعد تفريغ صينية تجميع المياه، أعد تركيبها بالضغط على المحبس (البرتقالي) لأعلى حتى يغلق. الصمام قابل للاستبدال في حال فقدانه أو تلفه، ويمكن شراؤه كقطعة غيار.



اشتراطات قطع الأثاث

الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، (الخ) السارية في بلد الاستخدام!

بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة

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 دائماً 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 ووسطح العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

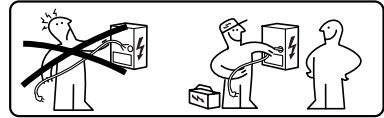
- لا تستخدم مانع تسريب سليكوني بين الجهاز ووسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.
- بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو بقشرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (يحد أدنى 100° مئوية). قد يؤدي استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة إلى التشوه والانفصال.
- يجب أن تتوفر مساحة كافية في وحدة المطبخ للتوصيلات الكهربائية بالجهاز. يجب تركيب الوحدات

التوصيل الكهربائي

لمقطع الموصلات: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم.

- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات النظام الكهربائي المنزلي (الجهد، القدرة القصوى والتيار) مطابقة لمواصفات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في دليل التركيب (وفقاً للمعايير المرجعية السارية على المستوى الوطني بشأن جهد الشبكة الكهربائية).

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!



تحذير: يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.

- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).

- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y"، ننصح باستخدام كابل طاقة H05V2V2-F مقاس 5 × 2.5 مم² وتوصيل أحادي الطور وثلاثي الطور: الحد الأدنى

الجوانب البيئية

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية

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

توفير الطاقة

يمكن توفير الطاقة يوميًا عند الطهي وذلك باتباع الاقتراحات المدونة أدناه.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائماً بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه لا يجوز التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب التخلص من المنتج لدى مركز متخصص في إعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن كيفية إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بسلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/2012/19 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

وصف المنتج

6	لوحة الشفط
2 + 1	منطقة طهي قابلة للجمع (210×380 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.
3 + 4	منطقة طهي قابلة للجمع (210×380 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.

مؤشرات

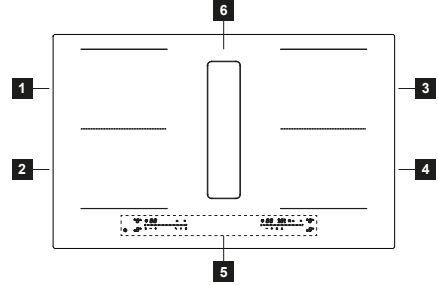
اكتشاف وجود الإناء

تم تجهيز كل منطقة طهي بنظام يكتشف وجود إناء على سطح الطهي. نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الطهي بالحث. إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز .

مؤشر الحرارة المتبقية

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

H



1	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
2	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
3	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
4	منطقة طهي منفردة (210×190 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز 3000 واط
5	لوحة التحكم

الحد من القدرة

اضغط على الأرقام  أو  للتقليل في القائمة حتى تُعرض على اليمين الأرقام "5" و "6".

اضغط على "+" أو "-" لاختيار القيمة الصحيحة المعروضة على الأرقام الواردة أعلاه.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

كيلوواط ملاحظات	
7.4	الضبط الأولي القياسي
6.0	
5.0	
4.0	
3.7	
3.0	
2.5	

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد بالضغط مع الاستمرار على المفتاح .

من أجل الخروج بدون حفظ أي تعديل اضغط على المفتاح



عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتثبيت ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على السعات الفعلية للشبكة الكهربائية المنزلية. يجب أن تُنفذ هذه العملية في غضون دقيقتين تقريباً.

إن لم يكن ذلك ضرورياً، يجوز تشغيل موقد الطهي مباشرةً باستخدام  أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراءات الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

- قم بتوصيل الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).
- اضغط على .
- اضغط واستمر في الضغط على الرقم الخاص بمنطقة الطهي والموجود في أعلى اليسار والرمز  لبضع ثوانٍ.
- مرّر إصبعك من اليمين إلى اليسار على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسماً متحركاً.

حتى عرض ما يلي:



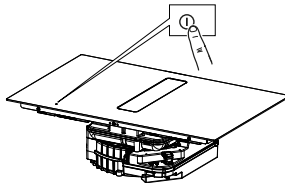
لوحة التحكم

	1 مفتاح التشغيل/الإطفاء 2 منطقة الطهي 3 مفتاح إعادة ضبط مرشح إزالة الدهون 4 مفتاح إعادة ضبط مرشح الكربون 5 منطقة أدوات التحكم في الشفط 6 رمز المؤقت 7 منطقة المؤقت 8 مفتاح وظيفة "الاستدعاء" 9 مفاتيح منطقة المؤقت 10 مفتاح وظيفة "Booster" المعزز 11 مفتاح وظيفة الإذابة 12 رمز وظيفة الإذابة 13 مفتاح وظيفة إيقاف المؤقت 14 مفتاح وظيفة الحظر 15 لوحة مفاتيح بالتمرير 16 وظيفة "التجفيف" 17 مفتاح "الصيانة" A مفتاح الوظيفة الأوتوماتيكية
--	---

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي 8.
يضيء الرقم بشكل مكثف من أجل تأكيد العملية.

إشعال الجهاز:

عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الأربع، يكتشف الموقد وجوده تلقائياً، ويضيء الرقم المقابل لتفعيله. في حال عدم وجود أية أواني أو أغراض أخرى على الموقد، لن تظهر الأرقام.
في لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار دائماً هي تلك المرئية. اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المتوافق معها.



اضغط واستمر في الضغط على مفتاح On/Off لتشغيل وتفعيل وظائف موقد الطهي.
في هذه اللحظة، يكون الموقد قيد التشغيل، ولكن جميع مناطق الطهي والشفط تكون بطاقة صفيرة. ينطفئ الموقد تلقائياً بعد 10 نواٍ من عدم الاستخدام.
انتبه! لدواعي الأمان، سيكون من الممكن دائماً إطفاء الموقد عبر مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل.

بمجرد تشغيل موقد الطهي، ستعرض الأربعة أرقام الخاصة بمناطق الطهي ، على الرقم الخاص بالشفط  وتضيء لمبتا  LED  e

تنبيه! يمكن فتح لوحة الشفط بطريقتين:
1 - ضع إناءً على أية منطقة من مناطق الطهي واختر قيمة الطهي، وستُفتح لوحة الشفط (اختر دويًا سرعة الشفط المرغوب بها)،
2 - بمجرد تشغيل الموقد، يمكننا اختيار منطقة التحكم في الشفط وإعطاء قيمة. من الممكن إغلاق لوحة الشفط في أي وقت عن طريق اختيار المفتاح ①.

وظائف موقد الطهي



تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز

من أجل التفعيل: قم بتشغيل الموقد، ثم اضغط باستمرار على المفتاح ، بعد سماع إشارة صوتية، اضغط مع الاستمرار أيضًا على الرقمين الأسيرين لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا حتى تشير جميع الأرقام إلى 0. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.

قفل لوحة المفاتيح

من أجل التعطيل: قم بتشغيل الموقد، ثم اضغط باستمرار على المفتاح ، بعد سماع إشارة صوتية، اضغط أيضًا مع الاستمرار على الرقمين الأسيرين لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا حتى تختفي جميع الأرقام التي تشير إلى 0. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.

يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة قصوى لمدة 5 دقائق بحد أقصى.

من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الأربعة واختر قيمة "Boost" "التعزيز" بالضغط على المفتاح "»" .

يُشير الرقم المتوافق إلى P.

وظيفة التعزيز

من أجل التعطيل: اختر إحدى القيم الممكنة الأخرى على لوحة المفاتيح المنسدلة أو اضغط على المفتاح "»" ، سيؤكد صوت صافرة إتمام التعطيل.



للوصول إلى ذلك: اختر منطقة الطهي النشطة بالضغط على الرقم، واضغط على الرمز  واستخدم المفاتيح "+" و "-" لضبط الوقت المرغوب به للعد التنازلي. لا تلمس أي شيء لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط.

مؤقت مناطق الطهي

من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على الرمز  ثم اضغط على "0").

تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة على موقد الطهي. إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت خلال 10 دقائق، ينطفئ الموقد أوتوماتيكيًا.

أناء الإيقاف المؤقت، تبين جميع الأرقام  من أجل الإشارة إلى:

- لا يتم إنتاج طاقة في أية منطقة من مناطق الطهي.

- تم تعطيل جميع الوظائف.

وظيفة الإيقاف المؤقت
Pausa

من أجل التنشيط: بعد تشغيل موقد الطهي، اضغط على المفتاح  . تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.

من أجل التعطيل: اضغط على المفتاح  ومزّر إصبعك من اليسار إلى اليمين على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسماً متحركًا.

تُستخدم هذه الوظيفة من أجل استدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف القصير غير المتعمد باستخدام مفتاح .

وظيفة الاستدعاء

قم بتشغيل الموقد واضغط على المفتاح  لاستعادة الوظائف النشطة قبل الإطفاء.

عندما ينطفئ الموقد، إذا لم يُعاد تشغيله خلال 5 ثوانٍ، ستُفقد إعدادات الوظائف النشطة قبل الانطفاء.

تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين الإناء إلى القدرة القصوى قبل الاستمرار في الطهي على مستوى مختار. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. انظر الجدول:

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

وظيفة التسخين

اختر منطقة الطهي، واضغط واستمر بالضغط على القيمة المختارة لمدة 3 ثوانٍ (من 0 إلى 8) على لوحة المفاتيح المنسدلة. سيعمل الموقد بذروة طاقة قصوى لفترة زمنية تختلف بناءً على قدرة

الطهي المضبوطة مسبقاً، ثم سيعود إلى القيمة المضبوطة في البداية. يشير الرقم المتوافق إلى A والقيمة المحددة، ثم A فقط.

من أجل التعطيل: اختر الرقم المتوافق الذي يشير إلى A وقم بتصفير قيمة لوحة المفاتيح المنسدلة.

تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة أوسع. يتيح ذلك إمكانية استخدام أواني ذات قيعان أوسع. مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة هي تلك الموجودة على اليسار (فيما بينها) والمناطق الموجودة على اليمين (فيما بينها).

الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")

من أجل التنشيط: اضغط في نفس الوقت على كلتا منطقتي الطهي النشطتين حتى يشير الرقم إلى n . من أجل ضبط قدرة المنطقة القابلة للاستخدام في الوضع المشترك استخدم لوحة المفاتيح المنسدلة.

من أجل التعطيل: اضغط بالتزامن على المفاتيح المستخدمة لتنشيط الوظيفة حتى تصدر صافرتين.

هـام! يتعرف الموقد أوتوماتيكياً على وجود مقلادة أكبر تشغل منطقتي طهي، ولكنه سيدير المنطقتين بطريقة مستقلة ما لم يتم تنشيط وظيفة "الجسر".

تُفيد هذه الوظيفة في الحفاظ على الأطعمة المطهية ساخنة.

من أجل التنشيط: اختر منطقة طهي نشطة واختر L (يصدر صوت صافرة لتأكيد العملية).

وظيفة الحفاظ على السخونة

من أجل التعطيل: اختر منطقة الطهي ثم، اختر L . ستؤكد صافرتان إتمام التعطيل.

جدول الطهي

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تُستخدم من أجل	الإطفاء الأوتوماتيكي (ساعات)
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات	10h
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات	5h
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز	5h
4	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك	4h

5	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء الفواكه، السمك	الخضروات، البطاطس، الصلصات، 3h
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرونه، الشوربات، اللحم المطهو ببطء 2h
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روسي)، العجة، الأظعمة المقلية باليقسماط، السجق 2h
8	القلي، القلي بالغمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية 2h
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم 1h
P	التسخين السريع	غلي الماء، غير متاح.

تخصيص قائمة المستخدم

يمكن للمستخدم أن ينفذ بعض عمليات الضبط على المنتج. اتبع الإجراء أدناه للدخول إلى القائمة، يجب إتمام العمليات في غضون دقيقتين.

– اضغط على ① .

– اضغط واستمر في الضغط على الرقم الموجود في أسفل اليسار والرمز .

– مرّر إصبعك من اليسار إلى اليمين على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسماً متحركاً.

حتى عرض ما يلي:



اضغط على الرقم 0 أو 1 لاختيار المعيار المرغوب به.
اضغط على المفتاحين "+" أو "-" لاختيار القيمة المرغوب بها.
اطلع على الجدول التالي للتعرف على الموصفات:

قيمة رقم المؤقت	الوصف	قيمة رقم الشفط
U1	مستوى صوت المفاتيح	0 - تفعيل الصوت. 1 - تعطيل الصوت (الافتراضي).
U2	قائمة إدارة نهاية العد التنازلي للمؤقت	0 - الإشارة الصوتية معطلة. 1 - الإشارة الصوتية نشطة لمدة 30 ثانية. 2 - الإشارة الصوتية نشطة لمدة دقيقتين.
U3	وظيفة "التجفيف" Dry	0 - معطل. 1 - مفعل (الافتراضي).
U4	مرشح الكربون تنبيه! يجب تفعيله في حالة وجود منتج الترشيح.	0 - معطل (الافتراضي). 1 - مفعل.
U5	وظيفة اكتشاف الإناء	0 - معطل. 1 - مفعل (الافتراضي).

– بمجرد إدخال المعيار والقيمة الصحيحة، قم بالتأكد من طريق لمس والاستمرار في لمس ① لمدة ثانيتين تقريباً.

– من أجل الخروج بدون حفظ أي تعديل اضغط على المفتاح ➡ لمدة ثانيتين تقريباً.

وظائف الشفط



"b" اضغط واسحب الإصبع على شريط القدرة حتى يُعرض "b" من أجل ضبط السرعة المكثفة 1. هذا الضبط موقوت للتنشيط لمدة 10 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق اختيار سرعة مختلفة.

"P" اضغط واسحب الإصبع على شريط القدرة حتى يُعرض "P" من أجل ضبط السرعة المكثفة 2. هذا الضبط موقوت للتنشيط لمدة 4:30 دقيقة. بعد انقضاء هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكياً إلى السرعة المضبوطة مسبقاً. يتم إلغاء التنشيط عن طريق اختيار سرعة مختلفة.

رمز الوظيفة الأوتوماتيكية

(A) تفعيل/تعطيل الوظيفة الأوتوماتيكية: اضغط على الرمز (A). تنشيط هذه الوظيفة فقط عندما تساوي منطقة الطهي أو تزيد عن 6.

وظيفة "Dry" "التجفيف"

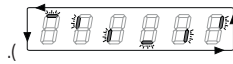
كلماً انطفاً الموقد، بعد استخدام منطقة طهي واحدة أو أكثر، سيعمل محرك الشفط لمدة 10 دقائق عند المستوى الأول للسرعة. أثناء تشغيل وظيفة Dry "التجفيف"، يتم تعطيل جميع المفاتيح باستثناء المفتاح ① والمفتاح "0" الخاص بمستوى الشفط.

من أجل تعطيل وظيفة Dry "التجفيف" أثناء التشغيل، يجب على المستخدم تحريك مفتاح مستوى الشفط من "1" إلى "0" باستخدام شريط التمرير أو الانتظار حتى نهاية الدقائق العشر.

تنبيه! تبقى لوحة الشفط مفتوحة حتى انتهاء الوظيفة. من أجل غلق لوحة الشفط قبل إلغاء تنشيط الوظيفة، اضبط قيمة وظيفة "Dry" "التجفيف" على 0، أو اضغط على المفتاح ①.

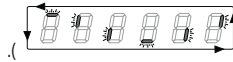
مفتاح "الصيانة" لمرشح إزالة الدهون ومرشح الكربون
يسمح هذا المفتاح بفتح لوحة الشفط لتنفيذ صيانة المرشحات.

لتفعيل مفتاح "Maintenance" "الصيانة": اضغط على المفتاح ① ثم اضغط مع الاستمرار لبضع ثوانٍ على المفتاح



(سينشأ رسم متحرك على جميع الأرقام؛ تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.)

من أجل إلغاء تنشيط مفتاح "Maintenance" "الصيانة": اضغط مع الاستمرار بالضغط لبضع ثوانٍ على المفتاح



(سينشأ رسم متحرك على جميع الأرقام؛ تصدر صافرتان من أجل تأكيد العملية.)

بمجرد تنفيذ إعادة ضبط إشارة المرشحات، فإنه للوصول إلى المرشحات وتنفيذ صيانتها، اضغط على المفتاح ① ثم اضغط

واستمر بالضغط لبضع ثوانٍ على المفتاح. ستفتح اللوحة وسيكون من الممكن الوصول إلى المرشحات.

رمز صيانة مرشح إزالة الدهون

تُعرض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح إزالة الدهون بواسطة إضاءة لمبة LED الخاصة بذلك " " بالقرب من الرقم



رمز صيانة مرشح الكربون

تُعرض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح الكربون بواسطة إضاءة لمبة Led الخاصة بذلك " " بالقرب من الرقم



إعادة ضبط وإعادة تنشيط المرشحات
بعد مرور 200 ساعة من تشغيل مرشح الكربون و 100 ساعة من تشغيل مرشح إزالة الدهون، ستشير إضاءة الأيقونات ذات الصلة إلى أن صيانة المرشح المشار إليه ضرورية.
بعد إجراء الصيانة على المرشح مع إيقاف تشغيل الموقد، قم بما يلي:



— بالنسبة **لمرشح إزالة الدهون**، بمجرد تنفيذ الصيانة، اضغط مع الاستمرار على الرمز  .
ستشير إشارة صوتية إلى تنفيذ إعادة الضبط.

— بالنسبة **لمرشح الكربون**، بمجرد تنفيذ الصيانة، اضغط مع الاستمرار على الرمز  . ستشير إشارة صوتية إلى تنفيذ إعادة الضبط.



وسيعرض الرقم 8



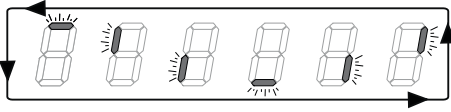
تنبه! إذا أصبحت لوحة الشفط عالقة بشكل غير عادي، فستومض لمبة LED "مفتاح الصيانة" وسيعرض الرقم 8



لتحرير لوحة الشفط وإعادتها إلى وظيفتها الطبيعية، اضغط على المفتاح .

إذا قمت بشراء منتج مزود بالترشيح، فمن الضروري تنشيط إدارة مرشح الكربون (لتنشيطها، انظر فقرة "تخصيص قائمة المستخدم").

وظيفة نقطة التلامس الخاصة بالنافذة



إذا قمت بشراء منتج مزود بالشفط وقمت بتوصيله "بنقطة تلامس النافذة"، فإذا ظهر هذا الرسم المتحرك، فإنه يعني عدم إمكانية إدارة الشفط:

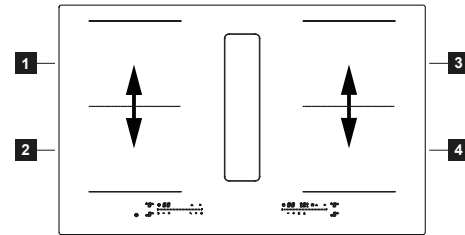
من الضروري فتح النافذة من أجل عرض رقم الشفط والسماح باستخدامه.

وظيفة إدارة القدرة

هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونياً.

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.

تقوم هذه الوظيفة بتقسيم الطاقة القصوى المتاحة بين مناطق الطهي المستخدمة في الوضع المشترك. انظر الرسم التوضيحي. تعمل الوظيفة على تقليل قدرة منطقة الطهي الأخرى التي تعمل في الوضع المدمج، إذا لزم الأمر (تُعطى الأولوية القصوى للأمر الأخير).



مثال:

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

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة خفيفة (مثل ضوضاء المحوّل)

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

همسة طفيفة

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

كركرة

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر الضوضاء من الأواني ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

همسة عالية

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، وبالتالي، عند استخدامها على أقصى حرارة وأيضًا في منطقتين للطهي. تنتهي الضوضاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة.

ضوضاء المروحة

للتشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري تنظيم درجة حرارة سطح الطهي. لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة

الموقد لا تزال مرتفعة للغاية وتعرض الشاشة **H**.

أصوات إيقاعية وأصوات مشابهة لدقات الساعة

يحدث هذا الضجيج فقط عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل ويختفي أو ينخفض عند إيقاف تشغيل أي منها.

تمثل الضوضاء الموصوفة صفة عادية لتكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

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 أيضًا تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقًا، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائمًا الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة 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 دائمًا منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

مناطق الطهي	قطر قاع الإناء	
	الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)
الجمع الأيسر/الأيمن	190 مم	230 مم
المناطق المنفردة اليسرى/اليمنى	110 مم	210 مم

أواني/مقالي فارغة أو بقاع رفيع

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرفيع على سطح الطهي لأن ذلك لن يسمح لك بالتحكم في درجة الحرارة أو إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائيًا إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جدًا، مع وجود خطر إتلاف الإناء أو سطح الطهي. إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئًا وانتظر حتى تبرد جميع المكونات. إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تولّد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقالي

حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
	ينطفئ موقد الطهي بعد 10 ثوانٍ.	تم اكتشاف تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم.
F + L	القفل التلقائي للوحة الشفط.	توجد أشياء تؤدي إلى منع إغلاق اللوحة أو تجعل لوحة الشفط عالقة بشكل غير عادي.	من أجل تحرير لوحة الشفط وإعادتها إلى وظيفتها العادية، اضغط على المفاتيح  .
FE / Ft / Fc	ينطفئ موقد الطهي.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. تحقق مما إذا كان الموقد يتمتع بتهوية كافية. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.
E3	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء فارغ أو غير مناسب.	استخدم إناءً مناسباً. لا تسخن الأواني الفارغة. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.
EH	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	-	اترك الموقد ليبرد. تحقق مما إذا كان الموقد يتمتع بتهوية كافية. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.
E6	لا تشعل منطقة الطهي.	-	بمجرد عودة التغذية الكهربائية من الشبكة إلى الظروف العادية، يختفي الخطأ. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	افصل الموقد عن مصدر الطاقة. انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بمصدر الطاقة. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.

الصيانة - الإصلاح والمطابقة

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014

المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

- تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية لا تُنفَّذ إلا بواسطة الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.
- تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط عن طريق الشركة المصنعة أو خدمة الدعم الفني.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (المنتج/الكود)
- الرقم المسلسل (S.N.)

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

البيانات التقنية

تحديد وتعريف المنتج

نوع: 4300

الموديل: FMY 8362 DA HI

FMY 8362 DA R HI

اطلع على لوحة البيانات التعريفية المثبتة في الجزء السفلي من المنتج.

تُدخل الشركة المنتجة تحسينات مستمرة على المنتجات. ولهذا السبب، يمكن أن يتغير نص ورسومات تعليمات الاستخدام هذه دون إشعار مسبق.

تُتاح المزيد من المعلومات حول البيانات الفنية على الموقع الإلكتروني: www.franke.com

الطراز	FMY 8362 DA HI FMY 8362 DA R HI
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	7,62 كيلوواط (الضبط الأساسي)
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	4,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,72 كيلوواط
إجمالي القدرة القصوى (الموقد + الشفاط)	3,02 كيلوواط

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

