

FMA 8352 R HI

FMA 8352 HI

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

LT	3
LV	18
ET	33
CS	48
PL	63
SL	80
SR	94
HU	109
HR	124
RO	139
RU	154
TR	171
AR	186

TURINYS

INFORMACIJA APIE SAUGĄ	3	MAISTO GAMINIMO LENTELĖ	12
NAUDOJIMAS	5	NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS	13
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	5	GARTRAUKIO FUNKCIJOS	13
REIKALAVIMAI BALDAMS	7	LANGO KONTAKTO FUNKCIJA	14
ELEKTROS PRIJUNGIMAS	8	GALIOS VALDYMO FUNKCIJA	14
APLINKOSAUGOS ASPEKTAI	8	PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS	15
GAMINIO APRĄŠYMAS	9	PROBLEMŲ SPRENDIMAS	16
GALIOS APRIBOJIMAS	9	PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS	16
VALDYMO SKYDELIS	10	TECHNINIAI DUOMENYS	17
KAITLENTĖS FUNKCIJOS	11		

INFORMACIJA APIE SAUGĄ

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

agentas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys.

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



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

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

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



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



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

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



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



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



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

- Prietaiso niekada negalima montuoti už dekoracinių durelių, kad jis neperkaistų.

Galimos eksploatacinių savybių pablogėjimo priežastys:

- Kuo didesnis vamzdžių posūkių skaičius ir atstumas siurbimo variklio atžvilgiu, tuo bus didesnis apkrovos nuostolis ir, atitinkamai, didesnis eksploatacinių savybių pablogėjimas.
- Išlaikykite minimalų oro ištraukimo vamzdžio pjūvį; nepakankamas pjūvis ne tik pablogina eksploatacines savybes, bet taip pat gali pakenkti tinkamam variklio veikimui.

NAUDOJIMAS

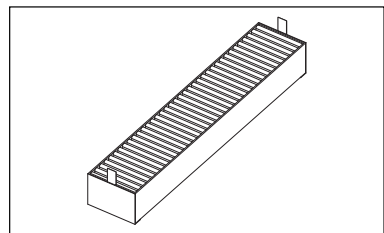
- Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačio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

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Prieš bet kokį priežiūros darbą, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo elektros tiekimo tinklo.

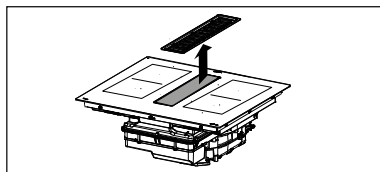
Aktyviosios anglies filtras

- Aktyviosios anglies kvapų filtras (vadovaukitės montavimo instrukcijomis) neturi būti plaunamas ar regeneruojamas. Jį reikia pakeisti kas 12 mėnesių. Norėdami užsisakyti naują filtrą, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.



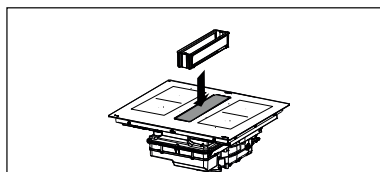
Grotelės

- Nuplaukite indaplovėje. Nuvalykite groteles karštu vandeniu ir neutraliu muilu nenaudodami braižančių kempinių (nenaudokite agresyvių arba braižančių ploviklių!).



Riebalų filtras

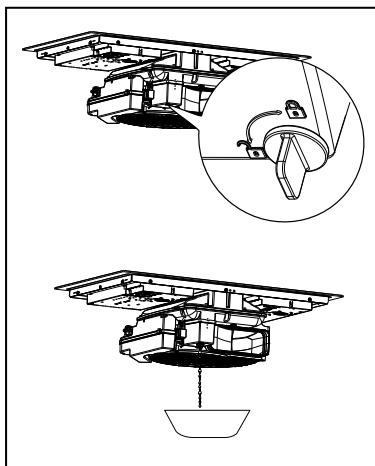
- Išvalykite arba pakeiskite filtrus nurodytais laiko intervalais, kad išlaikytumėte gartraukį geros veikimo būsenos ir venkite galimos gaisro rizikos dėl per didelės riebalų sankaupos.
- Riebalų filtrai turi būti valomi kas 2 veikimo mėnesius arba dažniau, jei naudojama labai intensyviai ir juos galima plauti indaplovėje.



Viršutinė perpildymo vonelė sudaro riebalų filtrą ir turi būti kontroliuojama po kiekvieno kepimo arba kiekvieną kartą, kai ant kaitlentės išsipila skysčio. Nuplaukite karštu vandeniu ir pašalinkite maisto likučius, kad nepasklistų garai ir neatsirastų nuodegų likučių.

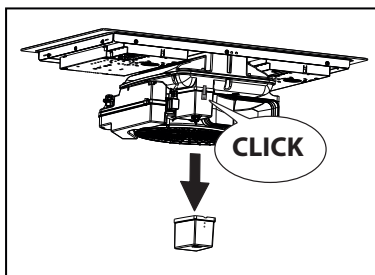
Skysčių surinkimo indas

Įprasto naudojimo metu rekomenduojama patikrinti ir ištuštinti surinkimo indą dviejų savaitių intervalais. Prieš atlikdami reguliarias vandens surinkimo indo patikras, išimkite stalčių, ypač jei akivaizdžiai išsipylę skysčiai. Paspauskite čiaupą viršų (oranžinis) ir atsukite jį, kad ištuštintumėte talpyklą. Ištuštinę vandens surinkimo indą, vėl prisukite spausdami čiaupą (oranžinį), kol uždarysite. Vožtuvą galima pakeisti, jei jis buvo pamestas arba pažeistas, ir jis įsigyjamas kaip atsarginė dalis.



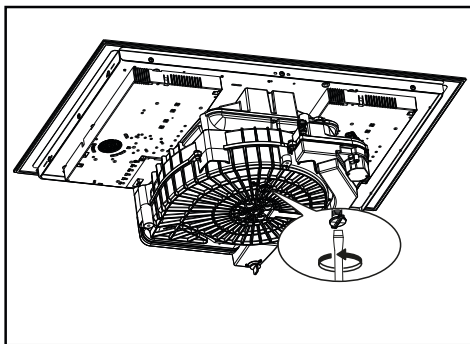
Pagrindinio skysčių surinkimo indo išmontavimas

Plaudami kruopščiau, tuomet, kai krenta skysčiai, galintys sukelti blogą kvapą, atjunkite indą atidarydami nurodytą kablį.



Variklio bloko skysčių ištuštinimas

Jei ant kaitlentės išsipila daugiau negu 1 litras skysčio, atsukite srieginį dangtelį (oranžinis) ir ištuštinkite variklio bloką. Ištuštinę bloką, vėl prisukite spausdami srieginį dangtelį (oranžinį), kol uždarysite. Vožtuvą galima pakeisti, jei jis buvo pamestas arba pažeistas, ir jis įsigyjamas kaip atsarginė dalis.



Prietaiso valymas

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad kokie nors likę maisto likučiai nesuaglėtų. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.

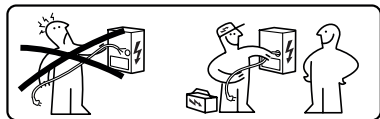
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

REIKALAVIMAI BALDAMS

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

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

ELEKTROS PRIJUNGIMAS



⚠️ ĮSPĖJIMAS. Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

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


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

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

⚠️ Dėmesio! Nelituokite laidų!


APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

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

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

Pakuotės medžiagų šalinimas

Medžiagos, pažymėtos simboliu , yra

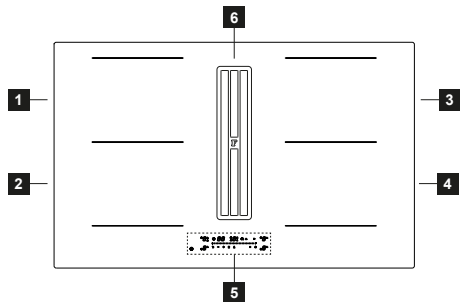
perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

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

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

GAMINIO APRAŠYMAS



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

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

1 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W

2 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W

3 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W

4 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su funkcija „Booster“ 3000 W

5 Valdymo skydelis

6 Oro ištraukimo grotelės

INDIKATORIAI

Puodo aptikimas

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

Liekamojo karščio indikatorius

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

GALIOS APRIBOJIMAS

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitines elektros įrangos našumą. Šis veiksmas turi būti atliktas per maždaug 2 minutes.

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

- Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo (šis veiksmas turi būti atliekamas kiekvieną kartą atidarius meniu).
- Paspauskite .
- Nuspauskite ir kelias sekundes laikykite nuspaudę viršutinės kairiosios kaitinimo zonos skaitmenį ir simbolį .
- Slinkite pirštu iš dešinės į kairę išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.

Kol bus parodyta:



Paspauskite skaitmenis ir , kad naršytumėte meniu, kol dešinėje esantys skaitmenys rodytų °5° ir °6°.

Spauskite „+“ arba „-“, kad pasirinktumėte tinkamą vertę, rodomą viršuje esančiuose skaitmenyse.

Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

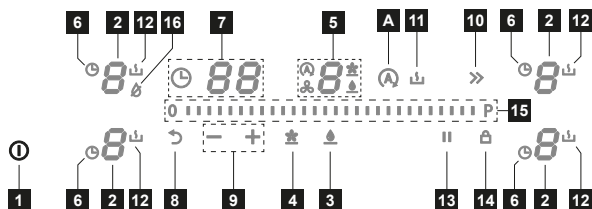
KW	Pastabos
7,4	Standartinis pradinis nustatymas
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Įvedę teisingą vertę, patvirtinkite paspausdami ir laikydami nuspaudę klavišą .

Norėdami išeiti neatlikę jokio pakeitimo,

paspauskite klavišą .

VALDYMO SKYDELIS

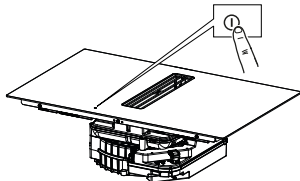


- | | |
|----|-----------------------------------|
| 1 | Ijungimo / išjungimo klavišas |
| 2 | Maisto gaminimo vieta |
| 3 | Riebalų filtro atstatymo klavišas |
| 4 | Anglies filtro atstatymo klavišas |
| 5 | Gartraukio valdiklių zona |
| 6 | Laikmačio simbolis |
| 7 | Laikmačio zona |
| 8 | „Recall“ funkcijos klavišas |
| 9 | Laikmačio valdymo klavišai |
| 10 | „Booster“ funkcijos klavišas |
| 11 | Tirpinimo funkcijos klavišas |
| 12 | Atitirpinimo funkcijos simbolis |
| 13 | Pauzės funkcijos klavišas |
| 14 | Blokavimo funkcijos klavišas |
| 15 | Slinkimo klaviatūra |
| 16 | Funkcija „Dry“ (džiovinimas) |
| A | Automatinės funkcijos klavišas |

Kai puodas pastatomas vienoje iš 4 kaitinimo zonų, kaitlentė automatiškai atpažįsta jo buvimą, o atitinkamas skaitmuo pradeda šviesti ryškiau, kad galėtumėte ją įjungti. Jei ant kaitlentės puodų arba kitų objektų nėra, jokie skaitmenys nebus rodomi. Valdiklių skydelyje visada galima pasirinkti iš matomų funkcijų. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudžiant nuorodinį skaitmenį **8**. Skaitmuo užsidega intensyviau, kad patvirtintų veiksmą.

Prietaiso įjungimas:

















Laikykite nuspaustą įj./išj. klavišą, kad įjungtumėte ir suaktyvintumėte kaitlentės funkcijas. Šiuo metu kaitlentė yra įjungta, bet visoms kaitinimo zonoms ir gartraukiui galia netiekama. Nenaudojama kaitlentė automatiškai išsijungs po 10 sekundžių.

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

Įjungus kaitlentę, 4 kaitinimo zonų skaitmenys rody: ir gartraukio skaitmenyje.

KAITLENTĖS FUNKCIJOS



<p>Klaviatūros užrakini-mas</p>	<p>Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos</p> <p>Norėdami suaktyvinti: įjunkite kaitlentę, laikykite nuspaustą klavišą , po garsinio signalo paspauskite ir laikykite nuspaudę taip pat ir du kairėje esančius klavišus maždaug 3 sekundes, kol visi skaitmenys rodytų . Aprašyti veiksmai turi būti užbaigti per 10 sekundžių.</p> <p>Norėdami išjungti: įjunkite kaitlentę, laikykite nuspaustą klavišą , po garsinio signalo paspauskite ir laikykite nuspaudę taip pat ir du kairėje esančius klavišus maždaug 3 sekundes, kol visi skaitmenys, kurie rodo , dings. Aprašyti veiksmai turi būti užbaigti per 10 sekundžių.</p>
<p>Funkcija „Boost“</p>	<p>Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta didžiausiam galios lygiui daugiausiai 5 minutes.</p> <p>Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir pasirinkite „Boost“ vertę paspausdami klavišą „“.</p> <p>Atitinkamas skaitmuo rodo .</p> <p>Norėdami išjungti: pasirinkite vieną iš kitų galimų verčių slinkimo klaviatūroje arba paspauskite klavišą „“, pyptelėjimas patvirtins išjungimą.</p>
<p>Maisto gaminimo vietų laikmatis</p>	<p>Su laikmačiu galima išjungti konkrečią kaitinimo zoną pasibaigus nustatytam laikui.</p> <p>Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną, nes kiekviena turi savo laikmatį.</p> <p>Norėdami pasiekti: pasirinkite aktyvią kaitinimo zoną paspausdami skaitmenį, paspauskite atitinkamą simbolį  klavišais „+“ ir „-“, nustatykite pageidaujimą atbulinio skaičiavimo laiką.</p> <p>Nieko nelieskite 5 sekundes, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.</p> <p>Norėdami išjungti: palaukite, kol baigsis atbulinis skaičiavimas ir nustatykite nuliui laikmačio reikšmes (paspauskite simbolį  ir po to nustatykite 0 su „-“).</p>
<p>Pauzės funkcija</p>	<p>Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje. Jei pauzės funkcija neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia.</p> <p>Pauzės metu visi skaitmenys rodo  pranešdami, kad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nė vienoje iš kaitinimo zonų netiekama energija. - Visos funkcijos yra išjungtos. <p>Norėdami suaktyvinti: kai kaitlentė veikia, paspauskite klavišą . Pasigirsta pyptelėjimas, patvirtinantis atliktą veiksmą.</p>
<p>Iškvietimo funkcija</p>	<p>Norėdami išjungti: paspauskite klavišą  ir slinkite pirštu iš kairės į dešinę išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.</p> <p>Ši funkcija naudojama norint atidaryti kaitlentės nustatymus trumpo netyčinio sustabdymo atveju naudojant klavišą .</p> <p>Įjunkite kaitlentę ir paspauskite klavišą , kad atstatytumėte prieš išjungimą aktyvias funkcijas.</p> <p>Kai kaitlentė išjungta, jei ji nebus vėl įjungta per 5 sekundes, bus prarasti prieš išjungimą aktyvių funkcijų nustatymai.</p>

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

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

Šildymo funkcija

Pasirinkite kaitinimo zoną, nuspauskite bei 3 sekundes laikykite nuspaudę pasirinktą reikšmę (nuo 0 iki 8) slinkimo klaviatūroje. Kaitlentė veiks didžiausia galia laiko tarpą, kuris svyruoja atsižvelgiant į anksčiau nustatytą kaitinimo galią, tada grįš prie pradžioje nustatytos vertės. Atitinkamas skaitmuo nurodo **A** ir nustatytą vertę, po to – tik **A**.

Norėdami išjungti: pasirinkite atitinkamą skaitmenį, kuris nurodo **A** ir slinkimo klaviatūroje nustatykite vertę nuliui.

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

Šiai funkcijai pasirenkamos kaitinimo zonos yra tik kairėje (tarpusavyje) ir tik dešinėje (tarpusavyje).

Norėdami suaktyvinti: vienu metu paspauskite abi aktyvias kaitinimo zonas, kol skaitmuo rodys **A**.

Norėdami nustatyti kombinuotame režime naudojamos zonos galią, naudokite slinkimo klaviatūrą.

Norėdami išjungti: vienu metu paspauskite klavišus, naudojamus funkcijai suaktyvinti, kol įsijungs du pyptelėjimai.

Svarbu! Kaitlentė automatiškai atpažįsta didesnę uždėtą puodą, kuris užima dvi kaitinimo zonas, bet valdys zonas atskirai, nebent yra suaktyvinta funkcija „tiltas“.

Ši funkcija skirta išlaikyti paruoštą maistą šiltai.

Kombinuotasis režimas (funkcija „sujungimas“)

Laikymo šiltai funkcija

Norėdami suaktyvinti: pasirinkite aktyvią kaitinimo zoną ir pasirinkite **S** (įjungiamas pyptelėjimas operacijai patvirtinti).

Norėdami išjungti: pasirinkite kaitinimo zoną, po to, pasirinkite **S**. Du pyptelėjimai patvirtina išjungimą.



MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas	Automatinis išjungimas (valandos)
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai	10h
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai	5h
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai	5h
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis	4h
5	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis	3h

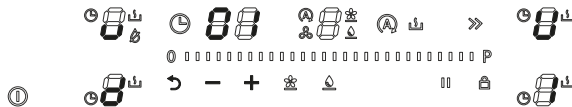
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa	2h
7	Švelnus kepimas	Bulvių kėpsniai (blynai), omlėtai, duonos ir kepti gaminiai, dešra	2h
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai	2h
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kėpsniai	1h
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo	Nėra.



NAUDOTOJO MENIU ASMENINIMAS

Naudotojas gali atlikti kelis gaminio reguliavimo veiksmus. Vadovaukitės toliau pateikta procedūra, kad atidarytumėte meniu. Veiksmai turi būti atlikti per 2 minutes.



- Paspauskite .
- Nuspauskite ir laikykite nuspaudę apačioje kairėje esantį skaitmenį ir simbolį .
- Slinkite pirštu iš kairės į dešinę išilgai slinkimo klaviatūros, kuri rodo animaciją.

Kol bus parodyta:



Pasauskite skaitmenį  arba , kad pasirinktumėte pageidaujamą parametρά. Paspauskite klavišus „-“ arba „+“, kad pasirinktumėte pageidaujamą vertę. Specifikacijas žr. toliau esančioje lentelėje:

Laikmačio skaitmenų vertė	Aprašymas	Gartraukio skaitmenų vertė
U1	Klavišų garsumas	0 – garsas suaktyvintas. 1 – garsas išjungtas (numatytasis).
U2	Laikmačio atvirkštinio skaičiavimo pabaigos valdymo meniu	0 – garsinis signalas išjungtas. 1 – garsinis signalas aktyvus 30 sekundžių 2 – garsinis signalas aktyvus 2 minutes.
U3	Funkcija „Dry“ (džiovinimas)	0 – išjungta. 1 – suaktyvinta (numatytasis).
U4	Anglies filtras DĖMESIO! Reikia suaktyvinti, jei naudojamas filtruojantis gaminytis.	0 – išjungta (numatytasis). 1 – suaktyvinta.
U5	Puodo aptikimo funkcija	0 – išjungta. 1 – suaktyvinta (numatytasis).

- Įvedę parametρά ir teisingą reikšmę, patvirtinkite paliesdami ir laikydami nuspaudę  maždaug 2 sekundes.
- Norėdami išeiti neišsaugoję jokie pakeitimo, spauskite klavišą  maždaug 2 sekundes.

GARTRAUKIO FUNKCIJOS



„b“ Spauskite ir braukite pirštu galios juostoje, kol bus parodyta „b“, kad nustatytumėte INTENSIVŲ 1 greitį. Šis nustatymas veikia 10 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiamą pasirinkus kitą greitį.

„P“ Spauskite ir braukite pirštu galios juostoje, kol bus parodyta „P“, kad nustatytumėte INTENSIVŲ 2 greitį. Šis nustatymas veikia 4:30 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį. Funkcija išjungiama pasirinkus kitą greitį.

Automatikos simbolis



Automatinės funkcijos suaktyvinimas / išjungimas: paspauskite simbolį . Ši funkcija suaktyvinama tik tada, kai kaitinimo zona yra lygi arba didesnė už 6.

Funkcija „Dry“ (džiovinimas)

Kiekvieną kartą išjungus kaitlentę, panaudojus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, gartraukio variklis 10 minučių veiks pirmu greičio lygiu. Funkcijos „Dry“ (džiovinimas) veikimo metu visi klavišai yra



išjungti, išskyrus klavišą ir gartraukio „0“ lygio klavišą.

Norėdamas išjungti funkciją „Dry“ (džiovinimas) veikimo metu, naudotojas turi oro ištraukimo lygį slankikliu nustatyti iš „1“ į „0“ arba palaukti 10 minučių iki pabaigos.

Riebalų filtro priežiūros simbolis



Riebalų filtro valymo signalas rodomas su atitinkamu degančiu šviesos diodu „“ šalia

skaitmens .

Anglies filtro priežiūros simbolis



Anglies filtro valymo signalas rodomas su atitinkamu degančiu šviesos diodu „“ šalia

skaitmens .

Filtrų atstatymas ir suaktyvinimas iš naujo

Praėjus anglies filtro 200 veikimo valandų ir riebalų filtro 100 veikimo valandų, įsijungusios atitinkamos piktogramos praneš, kad reikia atlikti nurodyto filtro priežiūros darbus.



Atlikę filtro priežiūros darbus, kai kaitlentė išjungta, atlikite tokius veiksmus:



– Atlikę **riebalų filtro** priežiūros darbus, paspauskite ir laikykite nuspaudę simbolį . Garso signalas nurodys, kad buvo atstatyta.

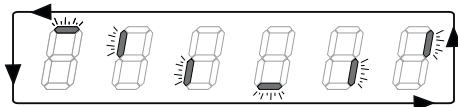
– Atlikę **anglies filtro** priežiūros darbus, paspauskite ir laikykite nuspaudę simbolį . Garso signalas nurodys, kad buvo atstatyta.

Jei įsigijote filtruojantį gaminį, reikia suaktyvinti anglies filtro valdymą (apie suaktyvinimą žr.

skirsnyje „Naudotojo meniu personalizavimas“).

LANGO KONTAKTO FUNKCIJA

Jei įsigijote gaminį su oro ištraukimu ir jį prijungėte prie „Lango kontakto“, pasirodžiusi ši animacija reiškia, kad negalite valdyti gartraukio:



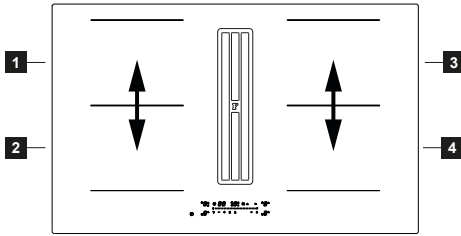
Reikia atidaryti langą, kad būtų parodytas gartraukio skaitmuo ir jį būtų galima naudoti.

GALIOS VALDYMO FUNKCIJA

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

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

Funkcija paskirsto elektrą tarp skirtingų valgio ruošimo vietų, kurios priklauso tai pačiai maisto gaminimo Tiltto zoni. Žiūrėti iliustraciją. Jei reikalinga, funkcija sumažina kitų maisto gaminimo zonų, esančių toje pačioje Tiltto zonoje, elektros galią (pirmenybę turi paskutinė komanda).



Pavyzdys:

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


PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti

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

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

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą,

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

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

Kaip naudoti puodus

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

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

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
Kombinuota kairė / dešinė	190 mm	230 mm
Atskiros kairė / dešinė	110 mm	210 mm

Tušti puodai / keptuvės arba puodai / keptuvės plonu dugnu

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

Įprastas kaitlentės darbinis triukšmas

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

Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Nedidelis burzgimas (kaip transformatoriaus garsas)

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

Nedidelis šnypštimas

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

Traškesys


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

Didelis traškesys

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

Ventiliatoriaus triukšmas

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


o ekrane bus rodoma .

Ritmingi ir į laikrodžio tikslėjimą panašūs garsai

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

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

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptiktas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
FE / Ft / Fc	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentėje veikia pakankama ventilacija. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas.	Naudokite tinkamą puodą. Nekaitinkite tuščių puodų. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
EH	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	-	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentėje veikia pakankama ventilacija. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	-	Kai tik tinklo maitinimas grįžta prie įprastų sąlygų, klaida dingsta. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes, tada vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane rodomą klaidos kodą.

PRIEŽIŪRA - REMONTAS IR ATITIKTIS

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

Susisiekę su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:

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

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

**Informacija apie produktą pagal reglamento
66/2014 nuostatus**

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas

Tipas: **4300**

Modelis: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Žiūrėkite gaminio apačioje pritvirtintą
identifikavimo plokštelę.

Gamintojas nuolat atlieka gaminių
patobulinius. Dėl šios priežasties, tekstas ir
ilustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali
būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius
duomenis pateikiama svetainėje:

www.franke.com

MODELIS	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	7,62 Kw (bazinis nusta- tymas)
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	4,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,72 Kw
Didžiausia bendra galia (kaitlentė + gartraukis)	3,02 Kw

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

SATURS

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU	18	GATAVOŠANAS TABULA	27
LIETOŠANA	20	LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA	28
UZTURĒŠANA UN TĪRĪŠANA	20	TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS	28
MĒBEĻU PRASĪBAS	22	LOGA KONTAKTA FUNKCIJA	29
ELEKTROINSTALĀCIJA	22	JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA	29
VIDES ASPEKTI	23	ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU	30
PRODUKTA APRAKSTS	23	PROBLĒMU RISINĀJUMS	31
JAUDAS IEROBEŽOJUMS	24	APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA	31
VADĪBAS PANELIS	24	TEHNISKIE DATI	32
PLĪTS FUNKCIJAS	25		

INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

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

aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējumiem.

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



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

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

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

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



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



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

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



BRĪDINĀJUMS. Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.



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



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

- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu tās pārkaršanu.

Iespējamie veiktspējas pasliktināšanās cēloņi:

- Jo lielāks ir līkumu skaits un caurules attālums no iesūkšanas motora, jo lielāks ir spiediena kritums un līdz ar to arī veiktspējas samazinājums.
- Ievērojiet ieplūdes kanāla minimālo šķērsgriezumu, nepietiekams šķērsgriezums ne tikai samazina veiktspēju, bet arī var apdraudēt pareizu dzinēja darbību.

LIETOŠANA

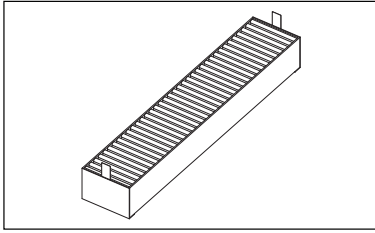
- Tvaiku nosūcējs ir izstrādāts tikai ēdiena gatavošanas tvaiku aizvadišanai sadzīves apstākļos.
- Nekad ierīci nelietojiet neparedzētiem mērķiem.
- Tautvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkaršusi eļļa var aizdegties.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālināti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

UZTURĒŠANA UN TĪRĪŠANA

- Pirms veicat jebkādu apkopi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci no barošanas avota.

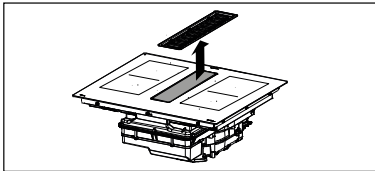
Aktivētās ogles filtrs

- Aktivās ogles pretsmaku filtru (skatīt montāžas instrukciju) nedrīkst mazgāt vai reģenerēt, tas jāmaina ik pēc 12 mēnešiem. Lai pasūtītu jaunu filtru, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.



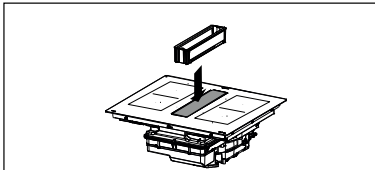
Režģis

- Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā. Tīriet grilu ar siltu ūdeni un neitrālām ziepēm, neizmantojot abrazīvus sūkļus (nelietojiet tīrīšanai agresīvus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus!).



Prettauku filtrs

- Tīriet vai nomainiet filtrus norādītajos laika intervālos, lai tvaika nosūcējs būtu labā darba kārtībā un izvairītos no iespējamās ugunsbīstamības, ko rada pārmērīga tauku uzkrāšanās.
- Prettauku filtri jātīra ik pēc 2 darbības mēnešiem vai ļoti intensīvas lietošanas gadījumā biežāk, un tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.



Augšējā pārpildes paplāte ir prettauku filtra sastāvdaļa, un tā jāpārbauda pēc katras ēdiena gatavošanas reizes vai iekreiz, kad uz plīts ir izlījis šķidrums. Nomazgājiet ar karstu ūdeni un noņemiet pārtikas atliekas, lai novērstu smaku un nogulšņu veidošanos.

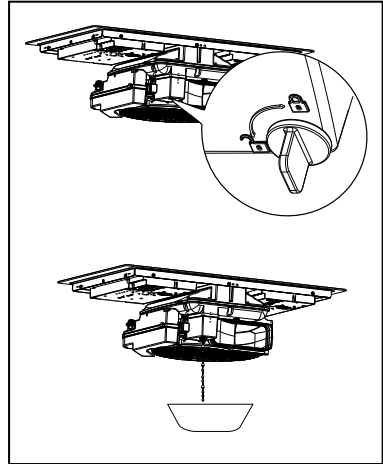
Pilēšanas paplāte

Parastas lietošanas laikā pilēšanas paplāti ieteicams pārbaudīt un iztukšot ar divu nedēļu starplaiku.

Izņemiet atvilktni, pirms regulāri veicat pilēšanas paplātes pārbaudi, it īpaši lielu šķidrumu noplūdes gadījumā. Nospiediet krānu (oranžs) uz augšu un atskrūvējiet to, lai iztukšotu konteineru. Kad pilēšanas paplāte ir tukša, uzskrūvējiet krānu (oranžo), spiežot to uz

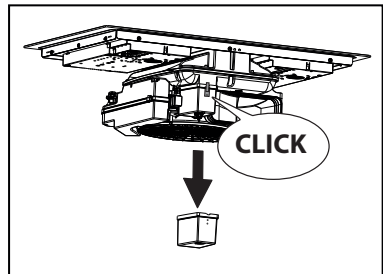
augšu, līdz tas aizveras.

Vārstu var nomainīt, ja tas ir nozaudēts vai bojāts, un to var iegādāties kā rezerves daļu.



Galvenās pilēšanas paplātes noņemšana

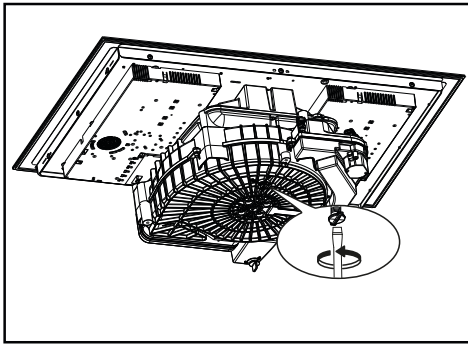
Lai nodrošinātu lielāku tīrību, ja izlīst šķidrums, kas varētu izraisīt nepatīkamas smakas, atāķējiet paplāti, atverot norādīto āķi.



Motora nodalījuma šķidrumu iztukšošana

Ja uz plīts virsmas izlīst vairāk nekā 1 litrs šķidruma, atskrūvējiet skrūvējamo vāciņu (oranžo), kā norādīts, un iztukšojiet motora nodalījumu. Kad pilēšanas nodalījums ir iztukšots, uzskrūvējiet skrūvējamo vāciņu (oranžo), līdz tas aizveras.

Vārstu var nomainīt, ja tas ir nozaudēts vai bojāts, un to var iegādāties kā rezerves daļu.



Ierīces tīrīšana

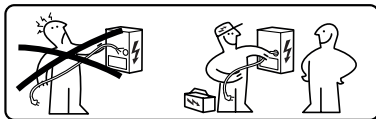
Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, lai

MĒBEĻU PRASĪBAS

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

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

ELEKTROINSTALĀCIJA



BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, ieteicams izmantot 5x2,5 mm² H05V2V2-F

novērstu pārtikas atlikumu karbonizāciju. Piekaltušu vai piedegušu pārtiku notīrīt ir daudz grūtāk.

- Ikdienas netīrumu tīrīšanai lietojiet mīkstu drānu vai sūkli ar piemērotu tīrīšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

Mezglī, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.

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

barošanas kabeli, VIENFĀZES un DIVFĀZES savienojumu: minimālais vadītāja šķērssgriezums: 2,5 mm². Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm.


- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārliedzieties, ka sadzīves elektrobarošanas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) atbilst attiecīgajiem ierīces parametriem.

- Pievienojiet ierīci, kā parādīts uzstādīšanas rokasgrāmatā (saskaņā ar tīkla sprieguma standartiem, kas ir spēkā valsts līmenī).

Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!


VIDES ASPEKTI

Atbrīvošanās no sadzīves tehnikas

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

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

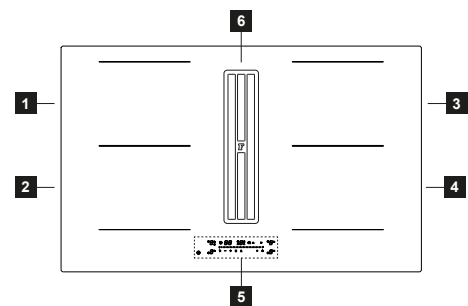
Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

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

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

PRODUKTA APRAKSTS




1	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (210x190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
5	Vadības panelis
6	Iesūkšanas režģis

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

3 + 4 Kombinējamā gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar pastiprinātāja funkciju 3700 W.

INDIKĀTORI

Katla klātbūtnes noteikšana

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

Atlikušā siltuma indikators


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

gatavošanas zonas cipars norāda **H**.

JAUDAS IEROBEŽOJUMS

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu. Šī darbība jāveic aptuveni 2 minūšu laikā.

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

- Pievienojiet plīti mājas tīklam (šī darbība jāveic katru reizi, kad tiek atvērta izvēlne).
- Nospiediet **1**.
- Nospiediet un dažas sekundes turiet nospiestu gatavošanas zonas ciparu augšējā kreisajā stūrī un simbolu .
- Pabīdīet pirkstu no labās uz kreiso pusi pa ritinošo tastatūru, kas rāda animāciju.

Līdz neparādās sekojošais:




Nospiediet ciparus **0** vai **9**, lai pārvietotos pa izvēlni, līdz labajā displejā redzami cipari **05** un **08**.

Nospiediet "+" vai "-", lai atlasītu pareizo vērtību, kas parādīta iepriekš redzamajos ciparos.

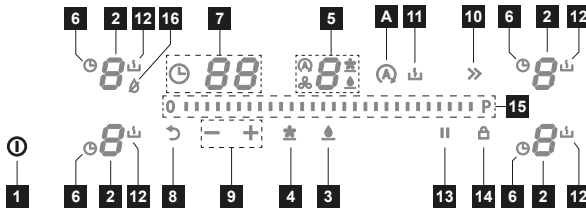
Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

KW	Piezīme
7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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

Lai izietu, nesaglabājot izmaiņas, nospiediet pogu .

VADĪBAS PANELIS



1	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
2	Gatavošanas zona
3	Tauku filtra atiestatīšanas poga
4	Ogļes filtra atiestatīšanas poga
5	Tvaiku nosūcēja ventilatora vadības zona
6	Taimera simbols
7	Taimera zona
8	Atsaukšanas funkcijas poga
9	Taimera pārvaldības pogas
10	Pastiprinātāja funkcijas poga
11	Funkcijas poga 'Izbeigšana'
12	Funkcijas 'Izbeigšana' simbols
13	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
14	Funkcijas poga 'Bloķēšana'
15	Bīdāma tastatūra
16	Funkcija "Žāvēt"

A Funkcijas poga 'Automātisks'

Novietojot katlu uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts virsma automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.

Ja uz plīts virsmas nav katlu vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.

Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir redzamās. Atlasiet funkcijas, pieskaroties

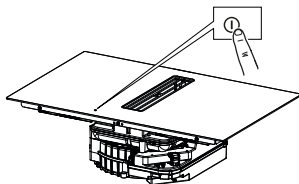
atbilstošajam simbolam.

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot

atbilstošo ciparu. **0**.

Cipars spilgti iedegas, lai apstiprinātu darbību.

Ierīces ieslēgšana:



Nospiediet un turiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu un aktivizētu plīts virsmas funkcijas.

Šajā brīdī plīts ir ieslēgta, taču visas gatavošanas zonas un tvaiku nosūcējs nedarbosies. Ja plīts netiks lietota, tā pēc 10 sekundēm izslēgsies.

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

Kad plīts virsma ir ieslēgta, tiek rādīti 4 gatavošanas zonas cipari: un uz tvaika nosūcēja cipara.

PLĪTS FUNKCIJAS



Šī funkcija novērs iekārtas nejašu darbību

Lai aktivizētu: ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet un turiet pogu , pēc pīkstiena nospiediet un turiet nospiešus arī divus kreisos ciparus apmēram 3 sekundes, līdz tiek parādīti visi cipari **L**.

Tastatūras bloķēšana

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

Lai deaktivizētu: ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet un turiet pogu , pēc pīkstiena nospiediet un turiet nospiešus arī divus kreisos ciparus apmēram 3 sekundes, līdz tiek parādīti visi **L** cipari.

Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.

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

Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un izvēlieties vērtību

"Boost", nospiežot pogu **>>**.

Pastiprinātāja funkcija



Tiek rādīts atbilstošais cipars **P**.

Lai deaktivizētu: ritināšanas tastatūrā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām

vai nospiediet pogu **>>**, pīkstiens apstiprinās deaktivizāciju.


Taimeris Jauj izslēgt konkrētu gatavošanas zonu iestatītā laika beigās.
Gatavošanas zonas var ieprogrammēt individuāli, jo katrai ir savs taimeris.
Lai aktivizētu: atlasiet aktīvo gatavošanas zonu, nospiežot ciparu, nospiediet


Gatavošanas zonu taimeris


atbilstošo simbolu  un izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamu atpakaļskaitīšanas laiku.
Nepieskarieties nekam 5 sekundes, lai apstiprinātu iestatīto laiku.
Lai deaktivizētu: uzgaidiet līdz atpakaļskaitīšanas beigām vai atiestatiet taimera vērtības (nospiediet simbolu  un pēc tam "-", līdz 0).

Šī funkcija Jauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts. Ja funkcija 'Pauze' netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.

Funkcija 'Pauze'


Pauzes laikā visi cipari norāda , lai ziņotu, ka:
- Nevienā no gatavošanas zonām netiek padota enerģija.
- Visas funkcijas ir deaktivizētas.


Lai aktivizētu: kad plīts virsma darbojas, nospiediet un turiet nospiestu pogu . Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pikstiens.

Lai deaktivizētu: nospiediet pogu  un velciet ar pirkstu no kreisās uz labo pusi pāri ritināmajai tastatūrai, kas rāda animāciju.

Šī funkcija tiek izmantota, lai atsauktu plīts virsmas darbības iestatījumus

Funkcija 'Atsaukt'

īslaicīgas, netīšas izslēgšanas gadījumā, izmantojot pogu .



Ieslēdziet plīts virsmu un nospiediet pogu , lai atjaunotu funkcijas, kas bija aktīvas pirms tās izslēgšanas.

Ja plīts virsma izslēdzas un netiek ieslēgta atkārtoti 5 sekunžu laikā, pirms tās izslēgšanas aktīvo funkciju iestatījumi tiks zaudēti.

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

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

Funkcija 'Sildīšana'

Atlasiet gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu izvēlēto vērtību (no 0 līdz 8) uz ritināmās tastatūras. Plīts virsmai būs maksimālā jauda noteiktā laika periodā, kas mainās atkarībā no iepriekš iestatītās gatavošanas jaudas, pēc tam tā atgriezīsies pie sākotnēji iestatītās vērtības. Atbilstošais cipars norāda  un iestatīto vērtību, tad tikai .

Lai deaktivizētu: atlasiet atbilstošo ciparu  un iestatiet ritināšanas tastatūras vērtību uz nulli.



Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un vadītu kā vienu lielāku. Tas piedāvā iespēju izmantot katlus ar platāku pamatni. Šai funkcijai var izvēlēties gan kreisajā pusē (savā starpā), gan labajā pusē (savā starpā) esošās gatavošanas zonas.
	Lai aktivizētu: vienlaikus nospiediet abas aktīvās gatavošanas zonas, līdz cipars norāda 11 .
	Lai iestatītu kombinētajā režīmā izmantojamās zonas jaudu, izmantojiet ritināmo tastatūru.
	Lai deaktivizētu: vienlaikus nospiediet pogas, kas paredzētas funkcijas aktivizēšanai, līdz atskan divi pīkstieni.
Siltuma uzturēšanas funkcija	Svarīgi! Plīts virsma automātiski atpazīst lielāka katla klātbūtni, kas aizņem divas gatavošanas zonas, bet pārvalda zonas neatkarīgi, ja vien netiks aktivizēta funkcija "tilts".
	Šī funkcija tiek izmantota, lai uzturētu pagatavotu ēdianu siltu.
	Lai aktivizētu: atlasiet aktīvo gatavošanas zonu un atlasiet 11 (apstiprinot darbību, atskanēs pīkstiens). Lai deaktivizētu: atlasiet gatavošanas zonu un pēc tam atlasiet 11 . Deaktivizēšanu apstiprinās divi pīkstieni.

GATAVOŠANAS TABULA

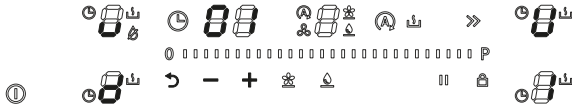
Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids	Automātiska izslēgšanās (stundas)
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces	10h
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces	5h
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi	5h
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis	4h
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeni, kartupeļi, mērces, augļi, zivis	3h
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa	2h
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omletes, rīvīti un cepti ēdieni, desa	2h
8	Cepšana, cepšana dzijā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi	2h
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki	1h
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens	Nav pieejams.



LIETOTĀJA IZVĒLNES PIELĀGOŠANA

Lietotājs ar izstrādājumu var veikt dažas regulēšanas darbības. Lai atvērtu izvēlni, veiciet tālāk norādītās darbības; darbības jāveic 2 minūšu laikā.



- Nospiediet .
- Nospiediet un turiet nospiestu apakšējo kreiso ciparu un simbolu .
- Pabīdiet pirkstu no kreisās uz labo pusi pa ritināšanas tastatūru, kas rāda animāciju.

Līdz neparādās sekojošais:

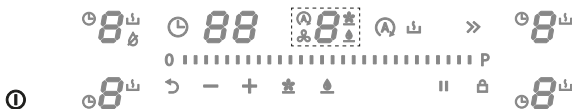


Nospiediet ciparu  vai , lai atlasītu vēlamo parametru.
Nospiediet pogas "-" vai "+", lai atlasītu vēlamo vērtību.
Specifikācijas skatiet šajā tabulā:

Taimera displeja vērtība	Apraksts	Tvaika nosūcēja displejs
U1	Taustiņu skaļums	0 - skaņa aktivizēta. 1 - skaņa deaktivizēta (pēc noklusējuma).
U2	Taimera atpakaļskaitīšanas beigu pārvaldības izvēlne	0 - pīkstiens deaktivizēts. 1 - pīkstiens aktivizēts uz 30 sekundēm. 1 - pīkstiens aktivizēts uz 2 minūtēm.
U3	Funkcija "Žāvēt"	0 - deaktivizēta. 1 - aktivizēta (pēc noklusējuma).
U4	Ogles filtrs UZMANĪBU! Jāaktivizē, ja tiek izmantots filtra produkts.	0 - deaktivizēts (pēc noklusējuma). 1 - aktivizēts.
U5	Katlu noteikšanas funkcija	0 - deaktivizēta. 1 - aktivizēta (pēc noklusējuma).

- Kad esat ievadījis pareizo parametru un vērtību, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiestu apmēram  2 sekundes.
- Lai izietu, nesaglabājot izmaiņas, nospiediet pogu  apmēram 2 sekundes.

TVAIKA NOSŪCĒJA FUNKCIJAS



"b"	Lai iestatītu INTENSIVE 1 apgriezienus, nospiediet un velciet pirkstu pa jaudas joslu, līdz parādās "b". Šis iestatījums darbosies 10 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.
"P"	Lai iestatītu INTENSIVE 2 apgriezienus, nospiediet un velciet pirkstu pa jaudas joslu, līdz parādās "P". Šis iestatījums ir iestatīts uz 4:30 minūtēm. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā apgriezienu režīmā. To deaktivizē, izvēloties citus apgriezienus.

Automātiskās funkcijas simbols




Automātiskās funkcijas aktivizēšana/deaktivizēšana: nospiediet simbolu .

Šī funkcija tiek aktivizēta tikai tad, ja gatavošanas zonas ātrums ir vienāds ar vai lielāks par 6.


Funkcija "Dry" (Žāvēt)

Ik reizi, kad plīts virsma tiek izslēgta, pēc vienas vai vairāku gatavošanas zonu lietošanas, nosūcēja motors darbojas 10 minūtes pirmajā ātruma līmenī. Žāvēšanas funkcijas laikā visas




pagas ir deaktivizētas, izņemot pogu  un tvaika nosūcēja līmeņa pogu "0". Lai deaktivizētu žāvēšanas funkciju darbības laikā, lietotājam, izmantojot slīdni, jāpārslēdz tvaika nosūcēja līmeņa poga no "1" uz "0" vai jāuzgaida, līdz paiet 10 minūtes.

Prettauku filtra apkopes simbols

Tiek rādīts brīdinājums par tauku filtra tīrīšanu ar atbilstošo gaismas diodi "  " blakus ciparam

**Ogles filtra apkopes simbols**

Tiek rādīts brīdinājums par ogles filtra tīrīšanu ar atbilstošo gaismas diodi "  " blakus ciparam


**Filtru atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana**


Pēc 200 oglekļa filtra un 100 tauku filtra darbības stundām attiecīgo ikonu apgaismojums signalizē, ka norādītajam filtram ir jāveic apkope.



Pēc filtra apkopes ar izslēgtu plīti rīkojieties šādi:



- **Tauku filtra** gadījumā, kad apkope ir pabeigta, nospiediet un turiet nospiestu simbolu . Pīkstiens norāda, ka atiestatīšana ir pabeigta.

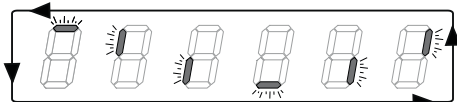
- **Ogles filtra** gadījumā, kad apkope ir pabeigta, nospiediet un turiet nospiestu simbolu . Pīkstiens norāda, ka atiestatīšana ir pabeigta.

Ja esat iegādājies filtra produktu, jums jāaktivizē ogles filtra pārvaldība (aktivizēšanas

informāciju skatiet sadaļā "Lietotāja izvēlnes pielāgošana").

LOGA KONTAKTA FUNKCIJA

Ja esat iegādājies nosūcēja produktu un pievienojis to "Loga kontaktam", ja parādās šī animācija, tas nozīmē, ka jūs nevarat kontrolēt nosūcēja ventilatoru:



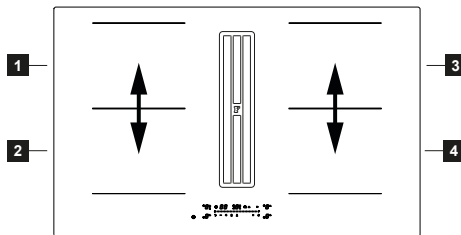
Lai skatītu nosūcēja ventilatora ciparus un ļautu to lietot, jums jāatver logs.

JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

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

Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas attiecināmas uz to pašu paralēlslēguma gatavošanas zonu. Lūdzu skatīt attēlu. Vajadzības gadījumā šī funkcija samazina citas gatavošanas zonas jaudu, kas darbojas kombinētajā režīmā (visaugstākā prioritāte tiek piešķirta pēdējai komandai).



Piemērs:
ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (palielinājums) (P), 2. gatavošanas zona

vienlaikus nevar pārsniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."


ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

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

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

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību,

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

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

Kā lietot katlus

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

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

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Kombinēts pa kreisi/pa labi	190 mm	230 mm
Viens kreisais/labais	110 mm	210 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu

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

ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Parasti plīts darbības trokšņi

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

Šo trokšņu veidus var aprakstīt šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora trokšnis)

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

Viegla šņākšana

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

Krakšķēšana

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

Štipra šņākšana

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

Ventilatora trokšņi

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

displejā tiek rādīts .


Ritmiskas, pulksteņa tikšķu skaņas

Šis trokšnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz

trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, ja kāda no tām tiek izslēgta.

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

PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Uz vadības paneļa ir ūdens vai katls.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
FE / Ft / Fc	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist. Pārbaudiet, vai plīts virsmai ir pietiekama ventilācija. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs.	Izmantojiet atbilstošu katlu. Nekarsējiet tukšus katlus. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
EH	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	-	Ļaujiet plīts virsmai atdzist. Pārbaudiet, vai plīts virsmai ir pietiekama ventilācija. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	-	Tiklīdz strāvas padeve atgriežas normālā stāvoklī, kļūda pazūd. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Atvienojiet plīts virsmu no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes un pēc tam pievienojiet plīts virsmu no jauna. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpalīdzības servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.

APKOPE - REMONTS UN ATBILSTĪBA

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

Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:

- Kļūmes veids
- Ierīces modelis (Art. Nr./kods)
- Sērijas numurs (S.N.)

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

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija

Tips: **4300**

Modelis: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

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

Ražotājs pastāvīgi uzlabo savus produktus. Šī iemesla dēļ teksts un attēli šajā lietošanas instrukcijā var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma.

Tehnisko datu papildinformācija ir pieejama

tīmekļa vietnē: www.faberspa.com

MODELIS	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	7,62 Kw (pamata iestāījums)
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	4,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,72 kW
Maksimālā kopējā jauda (plīts + tvaika nosūcējs)	3,02 kW

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

SISU

OHUTUSTEAVE	33	TOITUDE TABEL	42
KASUTAMINE	35	KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE	43
HOOLDUS JA PUHASTAMINE	35	TÕMBESEADME FUNKTSIOONID	43
NÕUDED MÖÖBLILE	37	KLAASI KONTAKTI FUNKTSIOONID	44
ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE	37	VÕIMSUSE REGULEERIMINE	44
KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID	38	JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL	45
TOOTE KIRJELDUS	38	PROBLEEMIDE LAHENDUSED	46
VÕIMSUSE PIIRAMINE	39	HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS	46
JUHTPANEEL	39	TEHNILISED ANDMED	47
KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID	40		

OHUTUSTEAVE

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

juhtmestikku ja olema kooskõlas vastavate eeskirjadega.

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





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

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


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


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


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

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

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

 **TÄHELEPANU!** Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele.

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

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

- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Võimalikud jõudluse halvenemise põhjused

- Mida suurem on kurvide arv ja torude kaugus imemismootorist, seda suurem on rõhukadu ja sellest tulenev jõudluse vähenemine.
- Pidage kinni imemistoru minimaalse läbimõõdu nõudest, sest ebapiisav läbimõõt mitte ainult ei vähenda jõudlust, vaid võib ka ohustada mootori nõuetekohast tööd.

KASUTAMINE

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

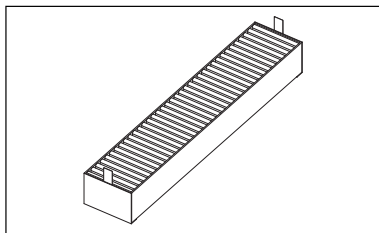
HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Enne hooldustöid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.

Aktiivsöefilter

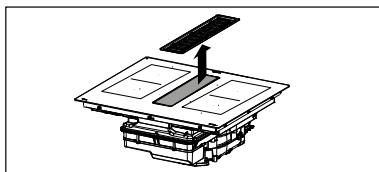
- Aktiivsöega lõhnastast filtrit (vt paigaldamisjuhiseid) ei tohi pesta ega

taaskasutada, vaid see tuleb välja vahetada iga 12 kuu tagant. Uue filtri tellimiseks võtke ühendust klienditeenindusega.



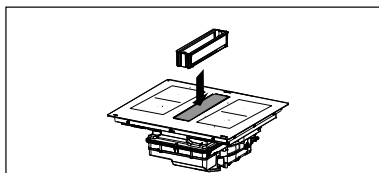
Võre

- Mitte pesta nõudepesumasinas. Puhastage võre sooja vee ja pehme seebiga, ärge kasutage abrasiivseid svamme. (ärge kasutage tugevatoimelisi ega abrasiivseid puhastusvahendeid).



Rasvafilter

- Puhastage või vahetage filtrid välja kindlaks määratud ajavahemike järel, et õhupuhasti püsiks heas töökorras. Nii väldite ka rasva liigse kogunemise tõttu tekkivat võimalikku tulekahjuohtu.
- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga kahe kasutuskuu järel, väga intensiivse kasutamise korral sagedamini. Filtreid võib pesta nõudepesumasinas.



Ülemine ülevoolualus on osa rasvafiltrist ja seda tuleb kontrollida pärast iga toiduvalmistamist või alati, kui pliidiile lekib vedelikku. Et vältida lõhnade ja katlakivi teket, peske kuuma veega ja eemaldage toidujäägid.

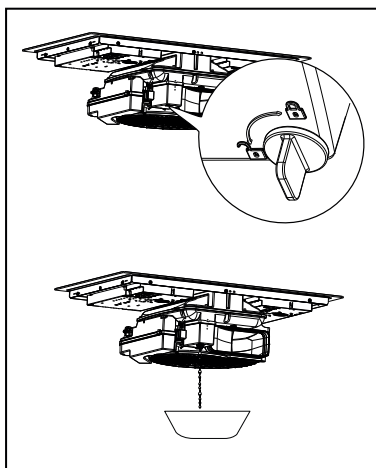
Vedelikualus

Tavapärase kasutamise korral on soovitatav vedelikualust kontrollida ja tühjendada iga kahe nädala tagant.

Enne vedelikualuse tavapärase kontrolli eemaldage alus, eriti kui maha loksuda võivat vedelikku on palju. Tõmmake kraani (oranž) ülespoole ja keerake see anuma tühjendamiseks lahti. Kui veekogumisalus on tühjendatud, keerake see tagasi kinni, vajutades kraani (oranži) ülespoole, kuni see

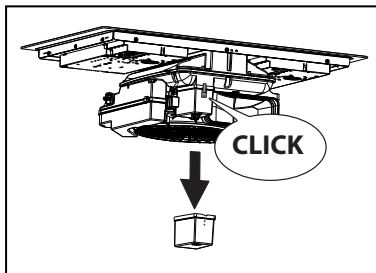
sulgub.

Klappi saab kaotsimineku või kahjustumise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



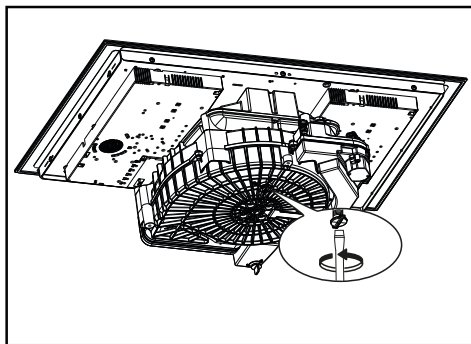
Peamise vedelikualuse eemaldamine

Korralikumaks puhastamiseks juhul, kui tilkuv vedelik võib hakata ebameeldivat lõhna tekitama, võtke alus lahti, avades vastava haagi.



Mootorikarbi vedeliku eemaldamine

Kui pliidiplaadile peaks sattuma üle 1 liitri vedelikku, keerake näidatud viisil lahti keeratav kork (oranž) ja tühjendage mootorikarp. Kui karp on tühjendatud, keerake keeratav kork (oranž) tagasi kinni, kuni see sulgub. Klappi saab kaotsimineku või kahjustumise korral asendada ja seda saab osta varuosana.



Seadme puhastamine

Toidujääkide pliidiplaadile kõrbemise

NÕUDED MÖÖBLILE

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

- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit. Pliit on loodud paigaldamiseks köögi tööpinna tasaselt 600 mm laiusele või laiemale köögiseadmele.
- Seadme paigaldamisel tulehtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.
- Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- Köögiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse

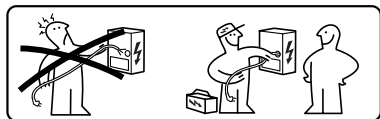
vältimiseks puhastage seadet pärast igit kasutamist. Pinnale kõrbunud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.

- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või svammi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

võimaldamiseks. Seadme kohale seinalle paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.

- Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seina vahel on toodud mõõblisse paigaldatava seadme paigaldusjoonisel (150 mm külgeinalle, 40 mm tagumisele seinalle ja 500 mm kõigile seinalle paigaldatud seadmetele selle kohal). Ergonoomikat silmas pidades soovitame minimaalseks vahemaaks 1000 mm).
- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks paigaldage lisatud kleptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre.

ELEKTRIVÕRKU ÜHENDAMINE



⚠ TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

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

toitekaablit H05V2V2-F, ühe- ja kahefaasilist ühendust; kaablite minimaalne ristlõige: $2,5 \text{ mm}^2$. Toitekaabli välisdiameeter: 8 kuni 12 mm.


- Ühendusklemmidele pääseb ligi harukarbi katte eemaldamise teel.
- Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.

- Ühendage seade nagu paigaldusjuhendis näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).

⚠ Tähelepanu! Ärge keevitage kaableid!


KESKKONDA PUUDUTAVAD ASPEKTID

Elektroniliste kodumasinate utiliseerimine

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

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

Pakkematerjalide utiliseerimine

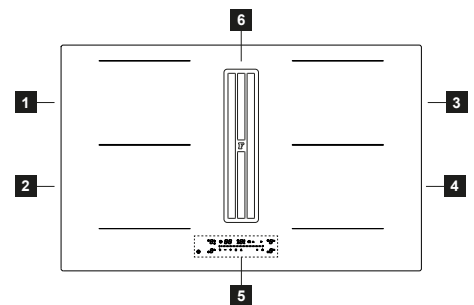
Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötamiseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

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

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

TOOTE KIRJELDUS




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

1 + 2	Kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster
3 +	Kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm)
4	3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster

NÄIDIKUD

Keedunõu tuvastamine

Kõik kuumutusalad on varustatud süsteemiga, mis tuvastab keedunõu pliidil.

Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsioonplaatidel. Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol .

Jääkuumuse näidik


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

näidikul kuvatakse sümbol .

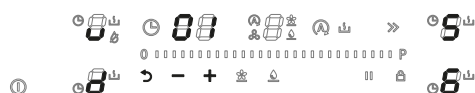
VÕIMSUSE PIIRAMINE

Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusala võimsuse, arvestades kodumajapidamise elektrisüsteemi tegelikku võimsust. See toiming tuleb lõpule viia kahe sekundi jooksul.

Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi kohe sisse lülitada nupust ① või järgida allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.

- Ühendage pliidiplaat kodumajapidamise vooluvõrku (see toiming tuleb teha iga kord, kui menüüsse sisenete).
- Vajutage ①.
- Vajutage ja hoidke all paar sekundit näidikut, mis on kuumutusala vasakus ülanurgas, ja sümbolit .
- Libistage sõrme paremalt vasakule üle liugklaviatuuri, mis kuvab animatsiooni.

Kuni kuvatakse:




Vajutage näidikut  või  menüüs navigeerimiseks, kuni paremal kuvatakse näidik  ja .

Vajutage „+“ või „-“, et valida õige väärtus, mis on kuvatud näidikul üleval.

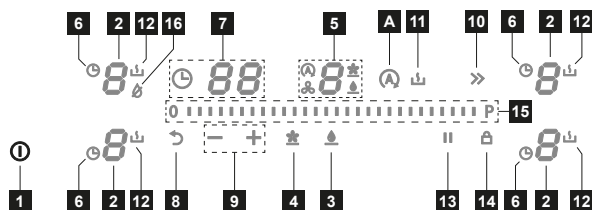
Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

kW	Märkused
7,4	Standardne algseadistus
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Kui olete õige väärtuse sisestanud, kinnitage vajutades ja hoides all nuppu ①.

Menüüst väljumiseks ilma muutusi salvestamata vajutage nuppu .

JUHTPANEEL




- 1 Nupp sees/väljas
- 2 Toidukuumtöötlemisvöönd
- 3 Rasvafiltri lähtestamise nupp
- 4 Aktiivsöefiltri lähtestamise nupp
- 5 Õhupuhasti juhtpuldil ala
- 6 Taimerisümbol
- 7 Taimeriala
- 8 Taastamise funktsiooni nupp
- 9 Taimerihaldamise nupud
- 10 Boosteri funktsiooni nupp
- 11 Sulatamisfunktsiooni nupp
- 12 Sulatamisfunktsiooni sümbol
- 13 Pausifunktsiooni nupp
- 14 Lukustusfunktsiooni nupp
- 15 Liugklaviatuur

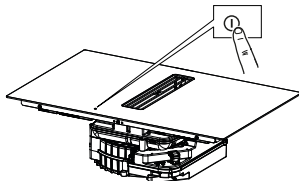
16 Kuivatusfunktsioon (dry)**A** Automaatse funktsiooni nupp

Kui asetate keedunõu ühele neljast kuumutusosalast, tuvastab pliidiplaat selle automaatselt ja süttib vastav näidik selle aktiveerimiseks.

Kui pliidiplaadil keedunõusid ega muid objekte ei ole, pole näidikud näha.

Juhtpaneelil on valitavad funktsioonid alati nähtavad. Valige funktsioonid puudutades vastavat sümbolit.



Kuumutusalasid saab aktiveerida, vajutades vastavat näidikut . Näidik süttib toimingu kinnitamiseks intensiivsemalt.

Seadme sisselülitamine

Pliidiplaadi sisselülitamiseks ja funktsioonide aktiveerimiseks vajutage On/Off nuppu.

Sel hetkel on pliidiplaat sisse lülitatud, kuid kõik kuumutusalad ja õhupuhasti on võrgutoiteta. Kui pliiti ei kasutata, lülitub see 10 sekundi järel automaatselt välja.



Tähelepanu! Ohutuse tagamiseks saab pliidi alati On/Off nupust välja lülitada.



Kui pliidiplaat on sisselülitunud, kuvatakse kuumutusaladel neli näidikut:  ja  õhupuhasti näidik.

KUUMUTUSALADE FUNKTSIOONID

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise


Klahvilukk


Aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse, hoidke nuppu  all, pärast piiksu vajutage ja hoidke umbes 3 sekundit all kahte vasakpoolset näidikut, kuni kõik näidikud näitavad . Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.


Väljalülitamiseks: lülitage pliidiplaat sisse, hoidke nuppu  all, pärast piiksu vajutage ja hoidke umbes 3 sekundit all kahte vasakpoolset näidikut, kuni kõik näidikud näitavad  kaovad. Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.











Funktsioon Boost

Igale kuumutusale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme. Aktiveerimiseks: valige üks neljast kuumutusalast ja valige väärtus "boost"

vajutades nuppu "  ".

Vastav näidik kuvab .

Väljalülitamiseks: valige liugklaviatuuril mõni muu võimalikest väärtustest või vajutage nuppu "  " piiks kinnitab väljalülitamist.

Kuumutusosalade taimer	<p>Taimer võimaldab määratud aja möödudes konkreetse kuumutusuala välja lülitada. Kuumutusalasid saab programmeerida eraldi, kuna igal neist on oma taimer. Aktiveerimiseks: valige aktiivne kuumutusala vajutades näidikut, vajutage vastavat sümbolit  ja nuppudega „+“ ja „-“ määrake soovitud aeg tagurpidi loenduseks. Määratud aja kinnitamiseks ärge 5 sekundi jooksul midagi puudutage. Väljalülitamiseks: oodake kuni loendur lõpetab tagurpidi loenduse või lähtestage taimeri väärtused (vajutage sümbolit  ja seejärel „-“ jõudes 0-ni).</p>																								
Pausifunktsioon	<p>See funktsioon võimaldab pliidiplaadi mis tahes aktiivset funktsiooni peatada/taaskäivitada. Kui pausifunktsiooni ei inaktiveerita 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.</p> <p>Pausi ajal kuvavad kõik numbrid , et anda märku järgmisest.</p> <p>– Ükski kuumutusala ei tooda energiat. – Kõik funktsioonid on välja lülitatud.</p> <p>Aktiveerimiseks: kui pliidiplaat töötab, vajutage nuppu . Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaal.</p> <p>Väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja libistage sõrme vasakult paremale üle liugklaviatuuri, mis kuvab animatsiooni.</p>																								
Taastamisfunktsioon	<p>Seda funktsiooni kasutatakse pliidiplaadi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise korral, kasutades nuppu .</p> <p>Lülitage pliidiplaat sisse ja vajutage nuppu  eelnevalt seadistatud funktsioonide taastamiseks.</p> <p>Kui pliidiplaat lülitub välja ja seda 5 sekundi jooksul uuesti sisse ei lülitata, lähevad enne väljalülitumist aktiveeritud funktsioonisätted kaduma.</p>																								
Kuumutamise funktsioon	<p>Seda funktsiooni kasutatakse keedunõu maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud kuumutusastemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.</p> <table border="1" data-bbox="311 890 1042 1201"> <thead> <tr> <th>Võimsustase</th> <th>Taimer (sekundid)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>Pole saadaval</td></tr> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Pole saadaval</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Pole saadaval</td></tr> </tbody> </table> <p>Valige kuumutusala, vajutage ja hoidke all valitud väärtust (0 kuni 8) liugklaviatuuril 3 sekundit. Pliidiplaadil töötab maksimaalne võimsus on teatud aja jooksul, mis varieerub, sõltuvalt eelnevalt seadistatud võimsusest, seejärel naaseb see algselt seatud väärtusele. Vastav näidik näitab  ja seatud väärtust, edaspidi ainult .</p> <p>Väljalülitamiseks: valige vastav näidik, mis näitab  ja liugklaviatuuril viige väärtus nulli.</p>	Võimsustase	Taimer (sekundid)	0	Pole saadaval	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Pole saadaval	Boost	Pole saadaval
Võimsustase	Taimer (sekundid)																								
0	Pole saadaval																								
1	40																								
2	72																								
3	120																								
4	176																								
5	256																								
6	432																								
7	120																								
8	192																								
9	Pole saadaval																								
Boost	Pole saadaval																								

See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe suurema alana. See annab võimaluse kasutada laiema põhjaga keedunõusid.

Selle funktsiooni jaoks saab valida kas ainult vasakpoolseid (omavahel) või parempoolseid (omavahel) kuumutusalasid.

Aktiveerimiseks: vajutage samaaegselt mõlemat aktiivset kuumutusala, kuni

Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)

näidik näitab .


Kombineeritud režiimis kasutatava ala võimsuse määramiseks kasutage liugklaviatuuri.


Väljalülitamiseks: vajutage korraga funktsiooni aktiveerimiseks kasutatud nuppe, kuni kuulduvad kaks piiksu.

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

Seda funktsiooni kasutatakse valmistatud toidu soojas hoidmiseks.

Soojas hoidmise funktsioon

Aktiveerimiseks valige aktiveeritud kuumutusala ja seejärel  (toimingut kinnitamiseks kostab piiksu).



Väljalülitamiseks: valige kuumutusala ja siis valige . Väljalülitamist kinnitavad kaks piiksu.

TOITUDE TABEL

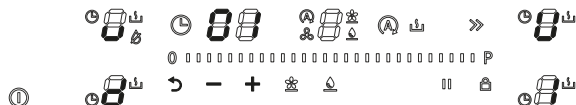
Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse	Automaatseks väljalülitamiseks (tunnid)
1	Sulatamine, kergelt soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed	10h
2	Sulatamine, kergelt soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed	5h
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis	5h
4	Pikaajaline keetmine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala	4h
5	Pikaajaline keetmine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala	3h
6	Pikaajaline toidu valmistamine, smoorimine	Makaronid, supid, mooritud liha	2h
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst	2h
8	Praadimine, frittimine	Liha, praekartul	2h
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praad	1h
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine	Pole saadaval.

KASUTAJAMENÜÜ KOHANDAMINE

Kasutaja saab toodet mõningal määral reguleerida. Menüüsse sisenemiseks järgige alltoodud protseduuri, toimingud tuleb teha 2 minuti jooksul.



- Vajutage .
- Vajutage ja hoidke all näidikut, mis on all vasakul ja sümbolit .
- Libistage sõrme vasakult paremale üle liugklaviatuuri, mis kuvab animatsiooni.

Kuni kuvatakse:



Vajutage näidikut  või  soovitud parameetri valimiseks. Vajutage nuppe " - " või " + " soovitud väärtuse valimiseks. Tehnilisi andmeid vaadake järgnevast tabelist:

Taimeri numbrilise näidiku väärtus	Kirjeldus	Õhupuhasti numbrilise näidiku väärtus
U1	Helinupud	0 - Heli aktiivne .1 - Heli välja lülitatud (vaikeväärtus).
U2	Taimeri loenduri tagurpidi loendamise lõpetamise haldusmenüü	0 - Helisignaali välja lülitatud. 1 - Helisignaali aktiivne 30 sekundit 2 - Helisignaali aktiivne 2 minutit.
U3	Kuivatusfunktsioon (dry)	0 - Välja lülitatud. 1 - Aktiveeritud (vaikimisi).
U4	Aktiivsõefilter TÄHELEPANU! Aktiveerida filtrite korral.	0 - Välja lülitatud (vaikimisi). 1 - Aktiveeritud.
U5	Keedunõu tuvastamise funktsioon	0 - Välja lülitatud. 1 - Aktiveeritud (vaikimisi).

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

TÕMBESEADME FUNKTSIOONID



"b"


Vajutage ja libistage sõrme võimsuse ribal, kuni kuvatakse "b" 1 INTENSIIVSE kiiruse määramiseks. See seadistus on seatud töötama 10 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöörduv süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.

"P"

Vajutage ja libistage sõrme võimsuse ribal, kuni kuvatakse "P" 2 INTENSIIVSE kiiruse määramiseks. See seadistus on ajastatud töötama 4:30 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöörduv süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele. See inaktiveeritakse erineva kiiruse valimise teel.

Automaatse funktsiooni sümbol




Automaatse funktsiooni aktiveerimine/väljalülitamine: vajutage sümbolit . See funktsioon aktiveeritakse ainult siis, kui üks kuumutusala on võrdne või suurem kui 6.

Kuivatamise ("Dry") funktsioon


Iga kord, kui pliidiplaat välja lülitub pärast ühe või mitme kuumutusala kasutamist, töötab õhupuhasti mootor 10 minutit esimesel kiirustasemel. Kuivatufunktsiooni (dry) töötamise ajal on



kõik nupud inaktiivsed, välja arvatud nupp  ja õhupuhasti tasemenupp "0".

Kuivatufunktsiooni väljalülitamiseks töötamise ajal peab kasutaja liigutama õhupuhasti tasemenuppu liuguri abil asendist „1“ asendisse „0“ või ootama 10 minutit.

Rasvafiltri hoolduse sümbol

Rasvafiltri puhastamise signaali kuvatakse vastava LED-iga "  " näidiku lähedal .

Aktiivsöefiltri hoolduse sümbol

Aktiivsöefiltri puhastamise signaali kuvatakse vastava LED-iga "  " näidiku lähedal .

Filtri lähtestamine ja uuesti aktiveerimine


Pärast 200-tunnist aktiivsöefiltri ja 100-tunnist rasvafiltri tööd annab vastavate ikoonide valgustus märku, kui filtrit on vaja hooldada.



Kui filter on hooldatud (pliidiplaat välja lülitatud), toimige järgmiselt.



- **Rasvafiltri** jaoks, kui hooldus on tehtud, vajutage ja hoidke all sümbolit . Lähtestamise toimimisest annab märku helisignaali.

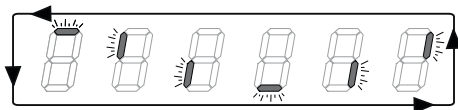
- **Aktiivsöefiltri** jaoks, kui hooldus on tehtud, vajutage ja hoidke all sümbolit . Lähtestamise toimimisest annab märku helisignaali.

Kui olete ostnud filtreeriva toote, peate aktiveerima aktiivsöefiltri halduse

(aktiveerimise kohta vaadake peatükki „Kasutajamenüü kohandamine“).

KLAASI KONTAKTI FUNKTSIOONID

Kui olete ostnud õhupuhasti ja ühendasite selle "klaasi kontaktiga", tähendab see, et te ei saa õhupuhastit juhtida, kui kuvatakse see animatsiooni:



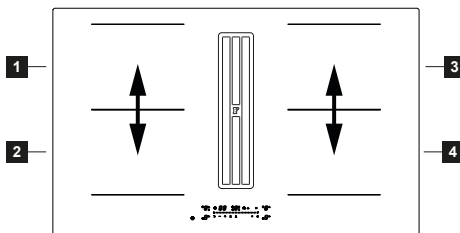
Õhupuhasti näidiku nägemiseks ja selle kasutamise lubamiseks peate avama klaasi.

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon.

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

Funktsioon jaotab maksimaalse saadaoleva võimsuse kombineeritud režiimis kasutatavate kuumutusvalade vahel. Vt joonist. Funktsioon vähendab vajadusel teise kombineeritud režiimis töötava kuumutusala võimsust (viimasel käsul on eesõigus).



Näide.

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


JUHISED POTTIDE KASUTAMISEL

Milliseid keedunõusid kasutada

Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga keedunõusid:

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

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

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

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

Kuidas potte kasutada

Poti/panni minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusosalade korral. Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidi pinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõd peab olema sobiv.

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

Kuumutusosalad	Keedunõu põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovita-tav)	Max Ø (soovita-tav)
Kombineeritud vasak/parem	190 mm	230 mm
Üks vasak/parem	110 mm	210 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

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

Pliidi tavapärase töömüra

Induktsioonitehnoloogia põhineb

elektromagnetväljade loomisel. Need elektromagnetväljad loovad soojust otse panni põhjal. Potid ja pannid võivad nende tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone.

Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)

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

Kerge vilin

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

Praksumine


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

Vali vili

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

Ventilaatori müra

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


kuvatakse .

Rütmilised helid nagu kella tiksumine

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

Kirjeldatud mürad on induktsioonitehnoloogia tavapärase omadus ning neid ei loeta defektideks.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati pidev nuppude aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või keedunõu.	Eemaldage vesi või pott/pann keraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt.
FE / Ft / Fc	Pliit lülitub välja.	Elektroniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidiplaadil on piisav ventilatsioon. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu.	Kasutage sobivat keedunõud. Ärge kuumutage tühje keedunõusid. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
EH	Vastav kuumutusala lülitub välja.	-	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidiplaadil on piisav ventilatsioon. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	-	Niipea kui vooluvõrk normaliseerub, viga kaob. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja andke edasi ekraanil kuvatav tõrkekood.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 10 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lahti. Oodake paar sekundit ja seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.

HOOLDUS – REMONT JA VASTAVUS

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

Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:

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

Selle teabe leiate identifitseerimisplaadilt. Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014

Standardid:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine

Tüüp: **4300**

Mudel: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.

Tootja teeb oma toodetes pidevalt täiendusi.

Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid ilma ette teatamata muutuda.

Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate

veebisaidilt: www.franke.com

MUDEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	7,62 kW (põhiseade)
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	4,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	3,72 kW
Maksimaalne koguvõimsus (pliiit + õhupuhasti)	3,02 kW

Parameeter	Väärtus
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Kuumutusosalade arv	4
Soojusallikas	induktsioon

OBSAH

INFORMACE O BEZPEČNOSTI	48	TABULKA VAŘENÍ	57
POUŽITÍ	50	PŘÍZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY	58
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	50	FUNKCE ODSÁVAČE	58
POŽADAVKY NA NÁBYTEK	52	FUNKCE OKENNÍ KONTAKT	59
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	52	FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU	59
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	53	PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ	60
POPIS VÝROBKU	53	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	61
OMEZENÍ VÝKONU	54	ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA	61
OVLÁDACÍ PANEL	54	TECHNICKÉ ÚDAJE	62
FUNKCE VARNÉ DESKY	55		

INFORMACE O BEZPEČNOSTI


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


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




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


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


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

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

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

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

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

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

- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dveřky, aby nedošlo k jejich přehřátí.

Možné příčiny snížení výkonu:

- Čím větší je počet ohybů a vzdálenost potrubí od sacího motoru, tím větší bude úbytek tlaku a tím menší výkon.
- Dodržujte minimální průřez sacího potrubí, nedostatečný průřez nejen snižuje výkon, ale může také ohrozit správnou funkci motoru.

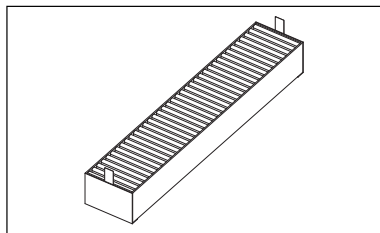
POUŽITÍ

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

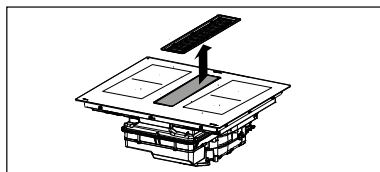
- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.
- Pachový filtr s aktivním uhlím (viz návod k instalaci) se nesmí prát ani regenerovat, musí se vyměnit každých 12 měsíců. Chcete-li objednat nový filtr, obraťte se na servisní oddělení.

Uhlíkový filtr



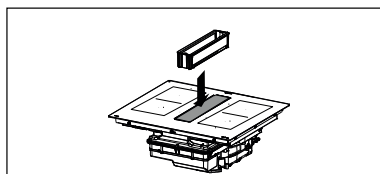
Mřížka

- Nemyjte v myčce. Vyčistěte mřížku teplou vodou a neutrálním mýdlem bez použití abrazivních houbiček (nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky!).



Tukový filtr

- Filtry čistěte nebo vyměňujte v předepsaných intervalech, abyste uchovali digestoř v dobrém provozním stavu a abyste předešli možnému riziku požáru v důsledku nadměrného hromadění tuku.
- Tukové filtry se musí čistit každé 2 měsíce provozu nebo častěji v případě velmi intenzivního používání a lze je mýt v myčce nádobí.

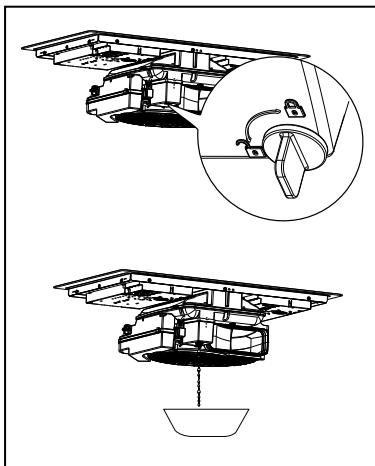


Horní přepadová miska je součástí tukového filtru a měla by se kontrolovat po každém vaření nebo vždy, když se na varné desce najde rozlité tekutina. Omyjte je teplou vodou a odstraňte zbytky jídla, abyste zabránili vzniku zápachu a vodního kamene.

Odkapávací miska

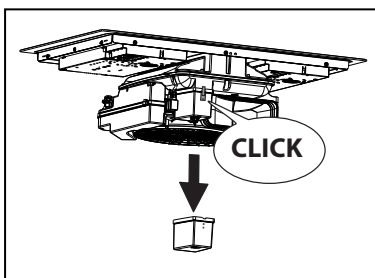
Při běžném používání se doporučuje kontrolovat a vyprázdnovat odkapávací misku ve dvoutýdenních intervalech. Před prováděním pravidelné kontroly odkapávací misky vyjměte zásuvku, zejména v případě většího nality tekutin. Zatlačte kohoutek (oranžový) směrem nahoru a odšroubujte jej, abyste nádobu vyprázdnili. Po vyprázdnění odkapávací misky na vodu zašroubujte kohoutek (oranžový) směrem

nahoru až k jeho uzavření. Ventil lze vyměnit, pokud dojde k jeho ztrátě nebo poškození a lze jej zakoupit jako náhradní díl.



Demontáž hlavní odkapávací misky

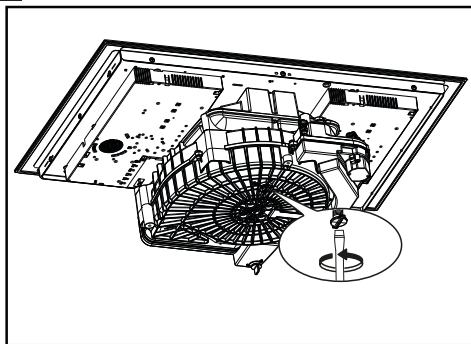
Pro lepší čištění v případě, že do nádoby odkapávají tekutiny, které by mohly být příčinou vzniku zápachu, uvolněte misku odepnutím příslušného háčku.



Vyprázdnění tekutin z motorové skříně

Pokud se na varnou desku vylije více než 1 litr tekutiny, odšroubujte šroubovací uzávěr (oranžový) podle pokynů a vyprázdněte motorovou skříň. Po vyprázdnění skříně zašroubujte šroubový uzávěr (oranžový) až na doraz.

Ventil lze vyměnit, pokud dojde k jeho ztrátě nebo poškození a lze jej zakoupit jako náhradní díl.



Čištění přístroje

Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste

POŽADAVKY NA NÁBYTEK

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

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

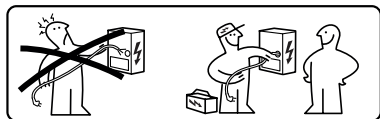
zabránili karbonizaci zbytků jídla. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.

- Ke každodennímu čištění nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku a vhodný čisticí prostředek. Při volbě čisticích prostředků, které mají být použity, se řiďte doporučeními výrobce. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.

- Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku pro vestavné zařízení (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné prvky nad ním. Z ergonomických důvodů se doporučuje minimální vzdálenost 1000 mm).
- Aby se zabránilo pronikání kapalin do prostoru mezi okrajem varné desky a pracovní deskou, před montáží aplikujte příslušné těsnění, které je součástí vybavení, na celý vnější okraj varné desky.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



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

- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).

- Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm². JEDNOFÁZOVÉ a DVOUFÁZOVÉ připojení: minimální průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm.
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální

výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.


- Příklad připojte podle pokynů v instalačním manuálu (v souladu s referenčními normami

pro síťové napětí platnými na vnitrostátní úrovni).

⚠ Pozor! Kabely nesvařujte!

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace domácích spotřebičů

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

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

Likvidace obalových materiálů

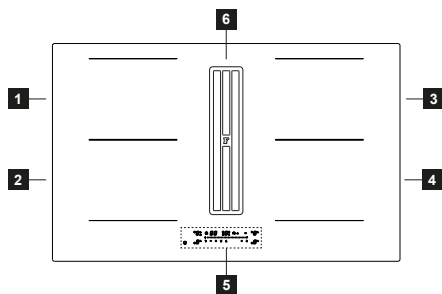
Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Úspora energie

Při vaření můžete denně šetřit energii podle následujících tipů.

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

POPIS VÝROBKU




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

- | | |
|-------|---|
| 1 + 2 | Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W. |
| 3 + 4 | Kombinovatelná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W. |

UKAZATELE

Detekce přítomnosti hrnce

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

Ukazatel zbytkového tepla


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

Digit na odpovídající varné zóně označuje **H**.

OMEZENÍ VÝKONU

Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy. Tato operace musí být provedena do zhruba 2 minut.

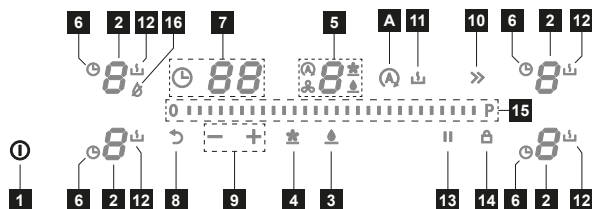
Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí **1** anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

- Připojte varnou desku k domácí síti (tuto operaci je nutné provést při každém vstupu do nabídky).
- Stiskněte **1**.
- Stiskněte a podržte stisknutý digit varné zóny nahoře vlevo a symbol  po dobu několika sekund.
- Posuňte prst zprava doleva po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.

Dokud se nezobrazí:



OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|----|---------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnutí/vypnutí |
| 2 | Varná zóna |
| 3 | Tlačítko resetování tukového filtru |
| 4 | Tlačítko resetování uhlíkového filtru |
| 5 | Ovládací zóna odsávače |
| 6 | Symbol časovače |
| 7 | Zóna časovače |
| 8 | Tlačítko funkce Vyvolání |
| 9 | Tlačítka správy časovače |
| 10 | Tlačítko funkce Booster |
| 11 | Tlačítko funkce Rozpuštění |
| 12 | Symbol funkce Rozpuštění |
| 13 | Tlačítko funkce Pauza |
| 14 | Tlačítko funkce Blokování |
| 15 | Posuvný ovladač |


Stiskněte digit  nebo  pro procházení nabídkou, dokud digity vpravo nezobrazí **5** a **8**.

Stiskněte „+“ nebo „-“ pro výběr správné hodnoty zobrazené na digitech výše.

V následující tabulce najdete tyto specifikace:

kW	Poznámky
7,4	Standardní počáteční nastavení
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením tlačítka **1**.

Pro výstup bez uložení stiskněte tlačítko .

16 Funkce Dry**A** Tlačítko funkce Auto

Když umístíte hrnec na jednu ze 4 varných zón, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit pro její aktivaci.

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

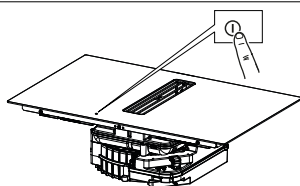
Na ovládacím panelu jsou volitelné funkce vždy ty, které jsou viditelné, ale svítí nízkou intenzitou. Funkce vyberete dotykem

odpovídajícího symbolu.

Varné zóny lze aktivovat stisknutím

odpovídajícího digitu **8**.


Digit se rozsvítí jasněji na potvrzení operace.

Zapnutí přístroje:

Stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí pro zapnutí a aktivaci funkcí varné desky.

Nyní je varná deska zapnutá, ale všechny varné zóny a digestoř mají nulový výkon. Varná deska se vypne automaticky po 10 sekundách nečinnosti.


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

Po zapnutí varné desky 4 digity varných zón zobrazí:  a **8** na digitu odsávače.


FUNKCE VARNÉ DESKY

Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění přístroje

Zablokování klávesnice

Aktivace: zapněte varnou desku, podržte stisknuté tlačítko , po zvukovém signálu stiskněte a podržte stisknuté dva levé digity po dobu přibližně 3 sekund, dokud všechny digity neuvádí **L**.

Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.

Deaktivace: zapněte varnou desku, podržte stisknuté tlačítko , po zvukovém signálu stiskněte a podržte stisknuté dva levé digity po dobu přibližně 3 sekund, dokud všechny digity neuvádí **L** zmizí.

Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.

Každá varná zóna může být nastavena na maximální úroveň výkonu na maximálně 5 minut.

Funkce Boost


Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a zvolte hodnotu „Boost“ stisknutím tlačítka „>>“.


Odpovídající digit uvede **P**.

Deaktivace: vyberte jednu z dalších možných hodnot na posuvném ovladači anebo stiskněte tlačítko „>>“, jedno pípnutí potvrdí deaktivaci.

Časovač umožňuje vypnout určitou varnou zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny lze naprogramovat samostatně, protože každá má svůj vlastní časovač.


Časovač varných zón

Aktivace: stisknutím digitu vyberte aktivní varnou zónu, stiskněte odpovídající symbol  a pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas odpočítávání. Pro potvrzení nastaveného času se 5 sekund ničeho nedotýkejte.

Deaktivace: počkejte až do konce odpočítávání nebo resetujte hodnoty časovače (stiskněte symbol  a poté „-“ až na 0).

Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci na varné desce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.

Funkce Pauza

Během pauzy všechny Digits označují  na znamení, že:

- V žádné z varných zón není produkována žádná energie.

- Všechny funkce jsou deaktivovány.

Aktivace: když je varná deska v provozu, stiskněte tlačítko . Ozve se pípnutí k potvrzení operace.

Deaktivace: stiskněte tlačítko  a posuňte prst zleva doprava po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.

Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě nechtěného

Funkce Vyvolání

zastavení použitím tlačítka .

Zapněte desku a stiskněte tlačítko  pro vyvolání funkcí aktivních před vypnutím.



Když se varná deska vypne, pokud není do 5 sekund znovu zapnuta, nastavení funkcí aktivních před vypnutím bude ztraceno.


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

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

Funkce Ohřev

Zvolte varnou zónu, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 0 do 8) na posuvném ovladači po dobu 3 sekund. Varná deska bude mít vrchol maximálního výkonu po dobu, která se mění podle dříve nastaveného výkonu vaření, poté se vrátí na hodnotu nastavenou na začátku.

Odpovídající Digit označuje  a nastavenou hodnotu, poté pouze .

Deaktivace: vyberte odpovídající digit, který uvádí  a na posuvném ovladači přiveďte hodnotu na nulu.

Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu větší. To nabízí možnost používat hrnce s širším dnem.

Varné zóny, které lze zvolit pro tuto funkci, jsou jak ty vlevo (mezi sebou), tak ty vpravo (mezi sebou).

Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)


Aktivace: stiskněte obě aktivní varné zóny současně, dokud digit neoznačuje **7**.
Pro nastavení výkonu zóny, kterou lze použít v kombinovaném režimu, použijte posuvný ovladač.

Deaktivace: stiskněte současně tlačítka použitá k aktivaci funkce, dokud neuslyšíte dvě pípnutí.

Důležité upozornění! Varná deska automaticky rozpozná přítomnost většího hrnce, který zabírá dvě varné zóny, ale bude zóny spravovat samostatně, pokud nebude aktivována funkce „přemostění“.

Tato funkce se používá k udržení teploty uvařených jídel.

Funkce udržení v teple

Aktivace: vyberte aktivní varnou zónu a zvolte  (ozve se jedno pípnutí na potvrzení operace).



Deaktivace: zvolte varnou zónu, poté zvolte . Dvě pípnutí potvrdí deaktivaci.

TABULKA VAŘENÍ

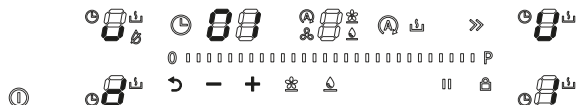
Úroveň výkonu	Způsob vaření	K použití pro	Automatické vypnutí (hodiny)
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky	10h
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky	5h
3	Ohřátí	Rýže	5h
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby	4h
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby	3h
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso	2h
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása	2h
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky	2h
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky	1h
P	Rychlý ohřev	Vření vody	Není k dispozici.



PŘIZPŮSOBNÍ UŽIVATELSKÉ NABÍDKY

Uživatel může na výrobku provést několik operací spojených se seřízením. Postupujte podle následujícího postupu pro vstup do nabídky. operace je nutné provést do 2 minut.



- Stiskněte .
- Stiskněte a držte stisknutý digit dole vlevo a symbol .
- Posuňte prst zleva doprava po posuvném ovladači, který zobrazuje animaci.

Dokud se nezobrazí:



Stiskněte digit  nebo  pro výběr požadovaného parametru. Stiskněte tlačítka „-“ nebo „+“ pro výběr požadované hodnoty. Viz následující tabulka pro specifikace:

Hodnota digitu čísovače	Popis	Hodnota digitu digestoře
U1	Hlasitost tlačítek	0 - Zvuk je aktivovaný. 1 - Zvuk je deaktivovaný (výchozí).
U2	Nabídka správy konce odpočítávání časovače	0 - Zvukový signál je deaktivovaný. 1 - Zvukový signál je aktivní po dobu 30 sekund. 2 - Zvukový signál je aktivní po dobu 2 minut.
U3	Funkce Dry	0 - Deaktivováno. 1 - Aktivováno (výchozí).
U4	Uhlíkový filtr UPOZORNĚNÍ! Aktivuje se v případě filtračního produktu.	0 - Deaktivováno(výchozí). 1 - Aktivováno.
U5	Funkce detekce hrnce	0 - Deaktivováno. 1 - Aktivováno (výchozí).

- Po zadání parametru a správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  po dobu 2 sekund.
- Pro výstup bez uložení změny stiskněte tlačítko  po dobu zhruba 2 sekund.

FUNKCE ODSÁVAČE



- “b” Stiskněte a přejeďte prstem po liště výkonu, dokud se nezobrazí „b” pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 1. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 10 minut. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.
- “P” Stiskněte a přejeďte prstem po liště výkonu, dokud se nezobrazí „P” pro nastavení rychlosti INTENZIVNÍ 2. Aktivace tohoto nastavení je časově omezena na 4:30 minuty. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na rychlost nastavenou předtím. Deaktivuje se zvolením jiné rychlosti.

Symbol automatické funkce



Aktivace/deaktivace automatické funkce: stiskněte symbol .

Tato funkce se aktivuje pouze tehdy, když je varná zóna rovna nebo větší než 6.

Funkce „Dry“

Pokaždé, když se varná deska vypne, po použití jedné nebo více varných zón, motor odsavače poběží 10 minut na první rychlostní stupeň. Během provozu funkce Dry jsou všechna tlačítka





deaktivována kromě tlačítka ① a tlačítka „0“ úrovně odsavače.

Pro deaktivaci funkce Dry během provozu musí uživatel přesunout tlačítko úrovně odsavače z polohy „1“ na „0“ pomocí posuvníku nebo počkat na konec 10 minut.

Symbol údržby tukového filtru

Signalizace týkající se čištění tukového filtru se zobrazuje pomocí rozsvícené příslušné kontrolky





„“ blízko digitu .

Symbol údržby uhlíkového filtru

Signalizace týkající se čištění uhlíkového filtru se zobrazuje pomocí rozsvícené příslušné



kontrolky „“ blízko digitu .



Reset a reaktivace filtrů

Po 200 hodinách provozu uhlíkového filtru a 100 hodinách provozu tukového filtru se rozsvítí příslušné ikony, které signalizují, že je třeba provést údržbu uvedeného filtru.



Po údržbě filtru s vypnutou deskou postupujte následovně:



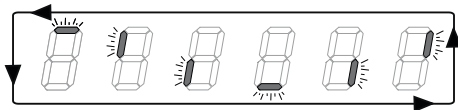
- Pro **tukový filtr** - po provedení údržby stiskněte a podržte stisknutý symbol . Zvukový tón bude signalizovat provedení resetu.
- Pro **uhlíkový filtr** - po provedení údržby stiskněte a podržte stisknutý symbol . Zvukový tón bude signalizovat provedení resetu.

Pokud jste si zakoupili filtrační produkt, musíte aktivovat správu uhlíkového filtru (ohledně

aktivaci nahlédněte do odstavce „Přizpůsobení uživatelské nabídky“).

FUNKCE OKENNÍ KONTAKT

Pokud jste si zakoupili odsávací výrobek a připojili ho k „okennímu kontaktu“, a zobrazí se tato animace, znamená to, že nemůžete ovládat odsavač par:



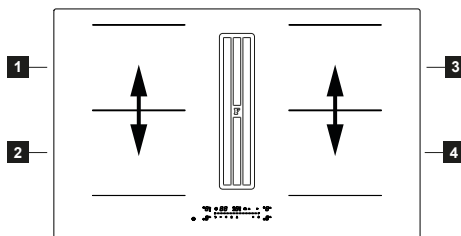
Pro zobrazení digitu odsavače par a povolení jeho použití je nutné otevřít okno.

FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

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

Funkce rozděluje maximální dostupný výkon mezi varné zóny používané v kombinovaném režimu. Viz obrázek. Funkce v případě potřeby sníží výkon druhé varné zóny pracující v kombinovaném režimu (poslednímu příkazu je přiřazena nejvyšší priorita).



Příklad:


Pokud se pro varnou zónu 1 zvolí přídatný stupeň výkonu (boost) (P), nebude moci varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

PRŮVODCE POUŽITÍM HRNCŮ

Jaké hrnce používat

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

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

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

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

Jak používat hrnce

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

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

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Kombinovaná levá/pravá	190 mm	230 mm
Jednotlivé levá/pravá	110 mm	210 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem

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

Běžné provozní zvuky varné desky

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

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

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

Mírné syčení

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

Praskání


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

Hlasité syčení

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

Hluk ventilátoru

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


jako příliš vysoká a na displeji se zobrazí .

Rytmické zvuky připomínající tikání hodin

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Na ovládacím panelu se nachází voda nebo hrnec.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
FE / Ft / Fc	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte vychladnout varnou desku. Zkontrolujte, zda má varná deska dostatečné větrání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec.	Použijte vhodný hrnec. Nezahřívajte prázdné hrnce. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	-	Nechte vychladnout varnou desku. Zkontrolujte, zda má varná deska dostatečné větrání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.
E6	Varná zóna se nezapne.	-	Jakmile se síťové napájení vrátí do normálu, chyba zmizí. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a uveďte chybový kód, který se zobrazuje na displeji.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9	-	-	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund, poté připojte varnou desku k napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.

ÚDRŽBA - OPRAVA A SHODA

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

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- Typ poruchy

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

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

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014

Referenční normy:



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Podívejte se na identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

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

Více informací o technických údajích jsou k dispozici na webových stránkách:

www.franke.com

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	7,62 kW (základní nastavení)
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	4,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,72 kW
Maximální celkový výkon (varná deska + digestoř)	3,02 kW

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

ZAWARTOŚĆ

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	63	TABELA GOTOWANIA	73
UŻYTKOWANIE	66	PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA	74
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	66	FUNKCJE WYCIĄGU	75
WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI	68	FUNKCJA KONTAKT OKNA	75
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	68	FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ	76
ASPEKTY ŚRODOWISKOWE	68	PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA	76
OPIS PRODUKTU	69	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	77
OGRANICZENIE MOCY	70	KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGOD- NOŚĆ	78
PANEL STEROWANIA	70	DANE TECHNICZNE	78
FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ	71		

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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



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


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

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

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

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

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

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



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

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



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



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



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

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

Przyczynami ograniczenia wydajności mogą być:

- Im większa liczba żałamań i im większa odległość przewodu od silnika ssącego, tym większe będą straty obciążenia i, w konsekwencji, ograniczenie wydajności.

- Przestrzegać minimalnego przekroju przewodu ssącego. Niewystarczający przekrój nie tylko zmniejsza wydajność, ale może także uniemożliwić poprawne funkcjonowanie silnika.

UŻYTKOWANIE

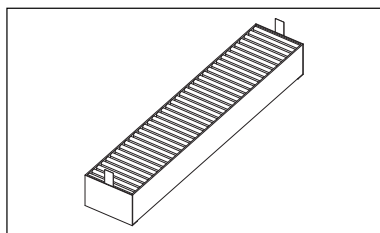
- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności konserwacji.

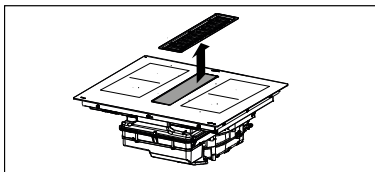
Filtr z węglem aktywnym

- Filtr węglowy przeciwzapachowy (patrz instrukcja montażu) nie nadaje się do mycia i nie można go regenerować. Należy go wymieniać co 12 miesięcy. Aby zamówić nowy filtr, skontaktować się z serwisem.



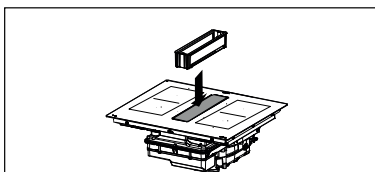
Kratka

- Nie myć w zmywarce. Oczyszczyć kratkę za pomocą ciepłej wody i neutralnego mydła, nie używać gąbek ściernych (nie używać agresywnych lub ściernych detergentów!).



Filtr przeciw tłuszczowy

- Oczyszczać lub wymieniać filtry ze wskazaną częstotliwością, aby utrzymać okap w dobrym stanie funkcjonalnym i uniknąć ryzyka pożaru związanego z nadmierną kumulacją tłuszczu.
- Filtry przeciw tłuszczowe muszą być czyszczone co 2 miesiące funkcjonowania lub częściej, w przypadku szczególnie intensywnego użytkowania, mogą być myte w zmywarce.



Górny pojemnik przelewowy stanowi część filtra przeciw tłuszczowego i musi być sprawdzany po każdym gotowaniu lub w

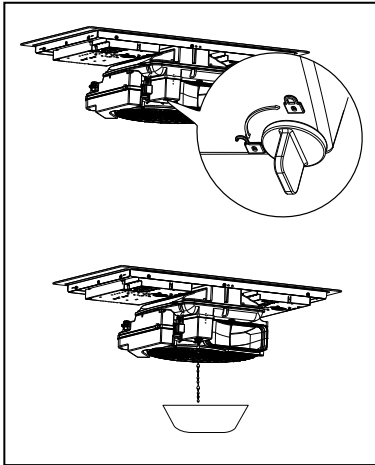
przypadku wylewania się cieczy na płytę kuchenną. Umyć ciepłą wodą i usunąć resztki żywności, aby uniknąć zatrzymywania zapachów i powstawania osadów.

Tacka ociekowa

W przypadku częstego użytkowania zaleca się sprawdzanie i opróżnianie tacki ociekowej co dwa tygodnie.

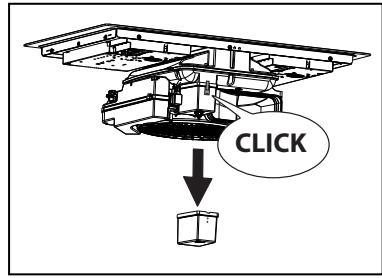
Przed sprawdzeniem tacki ociekowej zawsze wyjąć szufladę, zwłaszcza w przypadku dużych wycieków cieczy. Nacisnąć do góry na kurek (pomarańczowy) i odkręcić go, aby opróżnić pojemnik. Po opróżnieniu tacki ociekowej, przykręcić ją z powrotem, wciskając kurek (pomarańczowy) do góry, do momentu zamknięcia.

Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia i można go nabyć jako część zamienną.



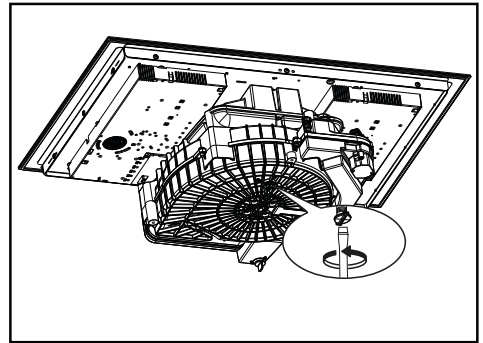
Demontaż głównej tacki ociekowej

Aby zapewnić większą czystość w przypadku rozlania płynów, które mogą powodować nieprzyjemne zapachy, należy wyjąć tacę ociekową, otwierając wskazany zaczep.



Opróżnianie pojemnika na ciecz silnika

Jeśli na płytę grzewczą wyleje się więcej niż 1 litr płynu, należy odkręcić zakrętkę (pomarańczową) jak wskazano i opróżnić box silnika. Po opróżnieniu box zakręć z powrotem zakrętkę (pomarańczową) aż do jej zamknięcia. Zawór można wymienić w przypadku jego zagubienia lub uszkodzenia, można go nabyć jako część zamienną.



Czyszczenie urządzenia

W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.

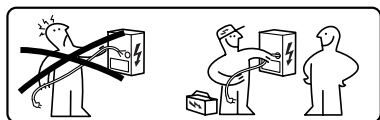
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MEBLI

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

- Pomiedzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu. Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modułem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą odpornych na wysoką temperaturę klejów (min. 100 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenie i oderwanie.
- Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.
- Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych półek. Ze względów ergonomicznych zaleca się zachowanie odległości minimalnej równej 1000 mm).
- Aby płyty nie przedostawały się pomiędzy płytę grzewczą a blat kuchenny, zastosować uszczelkę samoprzylepną (w wyposażeniu), przyklejając ją przed przystąpieniem do montażu wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty grzewczej.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



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

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Przedmiotowe urządzenie jest wyposażone w podłączenie typu „Y”, zaleca się użycie kabla zasilającego H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², podłączenie JEDNOFAZOWE i
- DWUFAZOWE: minimalne przekroje przewodów: 2,5 mm². Średnica wewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszeki rozgałęznej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie podłączyć w sposób przedstawiony w instrukcji instalacji (zgodnie z normami mającymi zastosowanie dla napięcia sieciowego obowiązującymi w kraju użytkowania).

⚠ Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

ASPEKTY ŚRODOWISKOWE

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego


Symbol  umieszczony na produkcie lub na

opakowaniu oznacza, że produktu nie należy utylizować łącznie ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w

recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

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

Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiały, na których widnieje symbol  mogą być poddane recyklingowi. Materiały

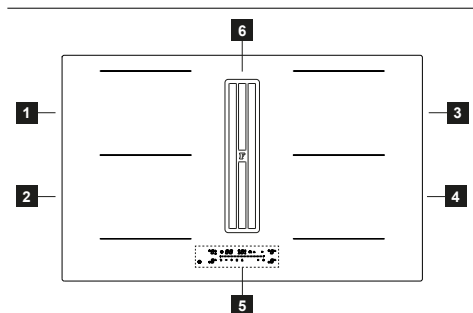
opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Oszczędność energetyczna

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

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

OPIS PRODUKTU




1	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
2	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
3	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
4	Pojedyncza strefa grzewcza (210x190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W
5	Panel sterowania
6	Siatka zasysania

1 + 2 Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

3 + 4 Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.


WSKAŹNIKI

Wykrywanie obecności naczynia

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


Wskaźnik ciepła szczątkowego



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

grzewczej wskazuje .

OGRANICZENIE MOCY





W trakcie pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej. Ta czynność musi być wykonana w ciągu około 2 minut.

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

- Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej (taka czynności musi być wykonana przy każdym wejściu do menu).
- Wcisnąć .
- Wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk cyfrowy strefy grzewczej, u góry po lewej stronie oraz symbol .
- przesunąć palec od prawej do lewej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:





Wcisnąć przyciski cyfrowe  lub , aby poruszać się po menu, dopóki nie pojawią się przyciski cyfrowe  i  po prawej stronie.

Wcisnąć „+” lub „-”, aby wybrać prawidłową wartość wyświetloną na przycisku cyfrowym u góry.

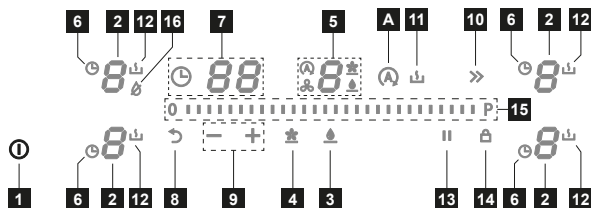
Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

KW	Uwagi
7,4	Standardowe ustawienie początkowe
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości potwierdzić ją, wciskając i przytrzymując przycisk .

Aby wyjść bez zapisywania żadnych zmian, wcisnąć przycisk .

PANEL STEROWANIA



1	Przycisk Włączona/Wyłączona
2	Strefa grzewcza
3	Przycisk resetowania filtra przeciwłuszczowego
4	Przycisk resetowania filtra węglowego
5	Sterowanie wyciągiem
6	Symbol Timera
7	Strefa Timera
8	Przycisk funkcji Recall
9	Przyciski zarządzania Timerem
10	Przycisk funkcji Booster
11	Przycisk funkcji Rozpuszczania
12	Symbol funkcji Rozpuszczania


- 13 Przycisk funkcji Pauzy
- 14 Przycisk funkcji Blokady
- 15 Klawiatura
- 16 Funkcja Dry
- A Przycisk funkcji Automatycznej

Po ustawieniu naczynia na jednej z 4 stref grzewczych, płyta grzewcza automatycznie wykryje jego obecność i podświetli odpowiedni przycisk cyfrowy, aby go aktywować.

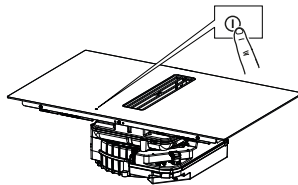
Jeżeli na płycie grzewczej nie znajdują się żadne naczynia lub przedmioty, przyciski cyfrowe nie są widoczne.

Na panelu sterowania, funkcje, które można wybrać, są te stale widoczne. Wybrać funkcje,

dotykając odpowiedniego symbolu. Strefy grzewcze można aktywować, wciskając



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

Włączenie urządzenia:



W celu włączenia i aktywowania funkcji płyty grzewczej, nacisnąć i przytrzymać przycisk On/Off. Od tego momentu płyta jest włączona, ale strefy grzewcze i okap mają moc zero. Jeśli z płyty nie będzie się korzystało przez 10 sekund, wyłączy się ona automatycznie.

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa zapewniono możliwość wyłączenia płyty w dowolnym momencie za pomocą przycisku On/Off.



Po włączeniu płyty, 4 przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują:  i  na przyciskach cyfrowych okapu.



FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ



Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia

Blokada klawiatury

Aby aktywować: włączyć płytę, wcisnąć i przytrzymać przycisk , po sygnale dźwiękowym wcisnąć i przytrzymać również dwa przyciski cyfrowe przez około 3 sekundy, dopóki wszystkie przyciski cyfrowe nie wskażą . Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.

Aby dezaktywować: włączyć płytę, wcisnąć i przytrzymać przycisk , po sygnale dźwiękowym wcisnąć i przytrzymać również dwa przyciski cyfrowe z lewej strony przez około 3 sekundy, dopóki wszystkie przyciski cyfrowe  nie znikną. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.

Każda strefa grzewcza może być ustawiona na maksymalnym poziomie mocy przez maksymalnie 5 minut.

Aby aktywować: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wartość „Boost” wciskając przycisk „»»”.

Funkcja podwyższonej mocy

Opdowiedni przycisk cyfrowy wskazuje .

Aby dezaktywować: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na


przesuwanej klawiaturze lub wcisnąć przycisk „»»”. Sygnał dźwiękowy potwierdzi dezaktywację.

Timer umożliwia wyłączenie określonej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.

Strefy grzewcze można zaprogramować niezależnie, ponieważ każda z nich posiada własny timer.


Aby aktywować: wybrać aktywną strefę grzewczą, wciskając przycisk cyfrowy,

Timer stref grzewczych


wcisnąć odpowiedni symbol  i użyć przycisków „+” i „-”, aby ustawić żądany czas odliczania.

Nie dotykać żadnych przycisków przez 5 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.

Aby dezaktywować: poczekać na zakończenie odliczania lub zresetować wartości

timer (wcisnąć symbol  a następnie „-”, aby dotrzeć do „0”).

Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej. Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.

Podczas przerwy, wszystkie przyciski cyfrowe wskazują , co oznacza, że:

Funkcja Pauzy


- W żadnej ze stref grzewczych nie jest wytwarzana energia.

- Wszystkie funkcje są wyłączone.

Aby aktywować: podczas działania płyty, wcisnąć przycisk . Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.

Aby dezaktywować: wcisnąć przycisk  i przesunąć palec od lewej do prawej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.

Funkcja ta jest używana do przywoływania ustawień dotyczących funkcjonowania płyty grzewczej, w przypadku przypadkowego krótkiego zatrzymania za pomocą

przycisku .

Funkcja Przywracania

Włączyć płytę i wcisnąć przycisk , aby odzyskać aktywne funkcje przed wyłączeniem.

Jeśli po wyłączeniu płyty kuchennej, w ciągu 5 sekund nie zostanie ona ponownie włączona, ustawienia funkcji aktywnych przed wyłączeniem zostaną utracone.

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

Poziom mocy	Timer (sekundy)
0	Niedostępne
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	Niedostępne
Boost	Niedostępne

Funkcja Podgrzewania

Wybrać strefę grzewczą, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wartość (od 0 do 8) wybraną na klawiaturze przesuwnej. Płyta osiągnie maksymalną moc szczytową na okres czasu, który zależy od ustawionej wcześniej mocy, po czym powróci do wartości ustawionej na początku. Odpowiedni przycisk cyfrowy wskazuje **A** oraz ustawioną wartość, następnie tylko **A**.

Aby dezaktywować: wybrać odpowiedni przycisk cyfrowy, wskazujący **A** i doprowadzić do zera wartość na klawiaturze przesuwnej.

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

Strefy grzewcze, które można wybrać dla tej funkcji, to te zarówno po lewej (ze sobą) jak i po prawej stronie (ze sobą).

Aby aktywować: nacisnąć jednocześnie na obie strefy grzewcze, aż sterownik cyfrowy wskaże **A**.

Tryb łączony (funkcja „mostek”)

Aby ustawić moc strefy, której można użyć w trybie łączonym, użyć przesuwnej klawiatury.

Aby dezaktywować: jednocześnie wcisnąć przyciski użyte do aktywacji funkcji, dopóki nie zostaną wyemitowane dwa sygnały dźwiękowe.

Ważne! Płyta kuchenna automatycznie rozpoznaje obecność większego garnka, który zajmuje dwie strefy grzewcze, ale będzie zarządzała strefami niezależnie, o ile nie zostanie aktywowana funkcja „połączenie”.

Ta funkcja służy do utrzymywania temperatury gotowanych potraw.

Funkcja utrzymywania temperatury

Aby aktywować: wybrać aktywną strefę grzewczą i wybrać **L** (sygnał dźwiękowy potwierdzi operację).

Aby dezaktywować: wybrać strefę grzewczą, następnie wybrać **L**. Dwa sygnały dźwiękowe potwierdzą dezaktywację.



TABELA GOTOWANIA

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów	Wyłączenie automatyczne (godziny)
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	10h
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy	5h
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż	5h
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	4h

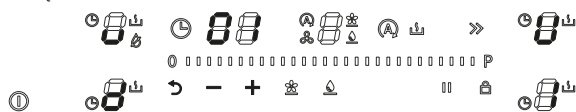
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby	3h
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso	2h
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omelet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa	2h
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki	2h
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki	1h
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody	Niedostępne.

PERSONALIZACJA MENU UŻYTKOWNIKA

Użytkownik może wykonać pewne operacje regulacji produktu. Postępować zgodnie z poniższą procedurą, aby wejść do menu. Czynności muszą być wykonane w ciągu 2 minut.

- Wcisnąć .
- Wcisnąć i przytrzymać przycisk cyfrowy u dołu po lewej stronie oraz symbol .
- Przesunąć palec od lewej do prawej wzdłuż przesuwanej klawiatury przedstawiającej animację.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat:





Wcisnąć przycisk cyfrowy  lub , aby wybrać żądany parametr.

Wcisnąć przyciski „-” lub „+”, aby wybrać żądaną wartość.

Informacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na przyciskach cyfrowych Timera	Opis	Wartość na przyciskach cyfrowych okapu
U1	Głośność przycisków	0 - Dźwięk aktywny .1 - Dźwięk nieaktywny (domyślnie).
U2	Menu zarządzania końcem odliczania Timera	0 - Sygnał dźwiękowy nieaktywny. 1 - Sygnał dźwiękowy aktywny przez 30 sekund. 2- Sygnał dźwiękowy aktywny przez 2 minuty.
U3	Funkcja Dry	0 - Aktywny. 1 - Nieaktywny (domyślnie).
U4	Filtr węglowy UWAGA! Do aktywacji w przypadku produktu filtrującego.	0 - Nieaktywny (domyślnie). 1 - Aktywny.
U5	Funkcja wykrywania garnka	0 - Aktywny. 1 - Nieaktywny (domyślnie).

- Po wprowadzeniu parametru i prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując przez około 2 sekundy .
- Aby wyjść bez zapisywania żadnych zmian, wcisnąć na około 2 sekundy przycisk .

FUNKCJE WYCIĄGU



„b” Wcisnąć i przesunąć palcem po pasku mocy, do momentu wyświetlenia „b” w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 1. To ustawienie jest czasowe i trwa 10 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.

„P” Wcisnąć i przesunąć palcem po pasku mocy do momentu wyświetlenia „P” w celu ustawienia prędkości INTENSYWNEJ 2. To ustawienie jest czasowe i trwa 04:30 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości. Funkcję można dezaktywować, wybierając inną prędkość.

Symbol funkcji automatycznej



Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej: wcisnąć symbol



Funkcja uaktywni się tylko wtedy, gdy strefa grzewcza jest taka sama lub większa niż 6.

Funkcja „Dry”



Po każdym wyłączeniu płyty, w przypadku użycia jednej lub kilku stref grzewczych, silnik okapu pracuje przez 10 minut na pierwszym poziomie prędkości. Podczas działania funkcji Dry

wszystkie przyciski są wyłączone z wyjątkiem przycisku i przycisku „0” poziomu okapu. Aby dezaktywować funkcję Dry podczas działania, użytkownik musi przełączyć przycisk poziomu okapu z „1” na „0” za pomocą suwaka lub poczekać, aż upłynie 10 minut.

Symbol konserwacji filtra przeciwtłuszczowego



Symbol czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego wyświetla się jako zapalona dioda LED „”

obok przycisku cyfrowego

Symbol konserwacji filtra węglowego



Symbol czyszczenia filtra węglowego wyświetla się jako zapalona dioda LED „” w pobliżu

przycisku cyfrowego

Reset i reaktywacja filtrów

Po 200 godzinach pracy filtra węglowego i 100 godzinach pracy filtra przeciwtłuszczowego zaświecą się odpowiednie ikony, informując o konieczności przeprowadzenia konserwacji wskazanego filtra.



Po przeprowadzeniu konserwacji filtra z wyłączoną płytą, należy wykonać następujące czynności:



- W przypadku **filtra przeciwtłuszczowego**, po przeprowadzeniu konserwacji, wcisnąć i przytrzymać symbol . Sygnał dźwiękowy wskaże, że został przeprowadzony reset.

- W przypadku **filtra węglowego**, po przeprowadzeniu konserwacji wcisnąć i przytrzymać symbol



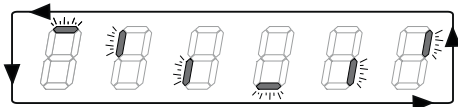
. Sygnał dźwiękowy wskaże, że został przeprowadzony reset.

Jeśli zakupiono produkt filtrujący, aktywować zarządzanie filtrem węglowym (informacje na

temat aktywacji wskazano w punkcie „Personalizacja menu użytkownika”).

FUNKCJA KONTAKT OKNA

Jeśli zakupiono okap i został on podłączony do „Kontakt Okna”, wyświetlenie tej animacji oznacza, że nie można zarządzać okapem:



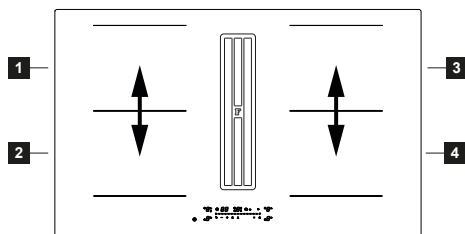
Konieczne jest otwarcie okna, aby wyświetlić przycisk cyfrowy okapu i umożliwić jego użytkowanie.

FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.

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

Funkcja umożliwi podzielenie dostępnej maksymalnej mocy pomiędzy różne strefy grzewcze używane w trybie łączonym. Patrz: ilustracja. Funkcja ogranicza moc jednej ze stref grzewczych działających w trybie łączonym, w zależności od potrzeby (najwyższy priorytet jest przypisany ostatniemu poleceniu).



Na przykład:
Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie ona automatycznie zmniejszona.

PRZEWODNIK NA TEMAT UŻYTKOWANIA NACZYŃ DO GOTOWANIA

Z jakich naczyń korzystać

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

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

W celu stwierdzenia podatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol



(zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

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

Jak używać naczyń

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

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

Strefy grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Łączona lewa/prawa	190 mm	230 mm
Pojedyncza lewa/prawa	110 mm	210 mm

Garnki/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie używać garnków/patelni pustych lub o cienkim dnie na płycie grzewczej, gdyż uniemożliwia to kontrolę temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej, w przypadku jej nadmiernego wzrostu, co wiąże się z ryzykiem uszkodzenia garnka lub

powierzchni płyty grzewczej. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów. Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Rozwiązywanie problemów”.

Normalny hałas funkcjonowania płyty grzewczej

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

Tego typu dźwięki zostały opisane poniżej:

Cichy szum (jak hałas transformatora)

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

Ciche syczenie

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

Trzask

Tego typu odgłos powstaje podczas stosowania naczyń składających się z licznych warstw materiałów i jest spowodowany drganiami powierzchni, na których dochodzi do styczności tychże materiałów. Hałas

pochodzi od naczynia do gotowania i zależy od ilości i od rodzaju gotowanej potrawy.

Silne syczenie

Odgłos ten powstaje w przypadku stosowania naczyń o konstrukcji wielowarstwowej, kiedy są używane na maksymalnych poziomach wydajności oraz na dwóch strefach grzewczych. Hałas przestaje być słyszalny lub zmniejsza się wraz ze zmniejszeniem poziomu ciepła

Hałas wentylatora

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie systemu elektronicznego, należy wyregulować temperaturę płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Może wystąpić sytuacja, w której po wyłączeniu urządzenia, wentylator pozostanie w stanie funkcjonowania. Dzieje się tak, kiedy na płycie grzewczej zostanie wykryta za wysoka temperatura i wyświetlacz pokaże


H.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryta ciągła aktywacja przycisków. Na panelu sterowania znajduje się woda lub garnek.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
FE / Ft / Fc	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.

E3	Odośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni.	Użyć odpowiedniego garnka. Nie podgrzewać pustych garnków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
EH	Odośna strefa grzewcza wyłącza się.	-	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	-	Błąd zniknie, jak tylko zasilanie sieci powróci do normalnych warunków. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.
F0 / FC 01 / FC 02 / FC 0 4 / FC 0 8 / FC 10 / FC 4 0 / FH / F5 / E5 / E2 / EA / E4 / E7 / E8 / E9			Odłączyć płytę kuchenną do zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie ją podłączyć. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.

KONSERWACJA - NAPRAWA I ZGODNOŚĆ

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

W trakcie kontaktu z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

- Rodzaj usterki
- - Model urządzenia (art./kod)
- - Numer seryjny (S.N.)

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

DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu

Typ: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Sprawdzić dane wskazane na tabliczce znamionowej umieszczonej w dolnej części

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

Zgodność z normami:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

produktu.

Producent nieustannie wprowadza ulepszenia do swoich produktów. W związku z tym, tekst i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Więcej informacji dotyczących danych technicznych można odnaleźć na stronie:
www.franke.com

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	7,62 Kw (ustawienie podstawowe)
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	4,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,72 Kw
Maksymalna moc całkowita (płyta + okap)	3,02 Kw

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

VSEBINA

VARNOSTNE INFORMACIJE	80	PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA	89
UPORABA	82	FUNKCIJE SESALNIKA	90
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	82	FUNKCIJA STIK Z OKNOM	91
LASNOSTI POHIŠTVA	84	FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI	91
PRIKLOP NA ELEKTRIKO	84	NAVODILA ZA UPORABO LONCEV	91
OKOLJSKI VIDIKI	85	ODPRAVLJANJE TEŽAV	92
OPIS IZDELKA	85	VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLA- DNOST	93
OMEJEVANJE MOČI	86	TEHNIČNI PODATKI	93
NADZORNA PLOŠČA	86		
FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE	87		
KAKO KUHATI	89		

VARNOSTNE INFORMACIJE

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

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



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

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

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

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



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

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

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

! OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhhalne površine ne postavljajte predmetov.

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

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

- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.

Možni vzroki za zmanjšanje zmogljivosti:

- Večje kot je število kolen in večja kot je razdalja cevi glede na sesalni motor, večji je padec obremenitve in posledično zmanjšanje zmogljivosti.
- Upoštevajte najmanjši predpisani prerez sesalnega kanala; nezadosten prerez ne le zmanjšuje zmogljivost, temveč lahko tudi negativno vpliva na pravilno delovanje motorja.

UPORABA

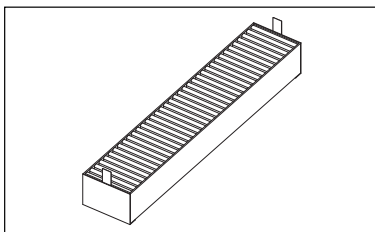
- Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.
- Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Friteze med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred kakršnim koli vzdrževanjem izklopite ali izključite napravo iz omrežja.

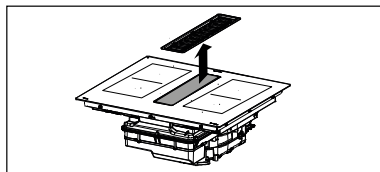
Filter z aktivnim ogljem

- Filter proti vonjavam z aktivnim ogljem (glejte navodila za montažo) se ne sme pomivati, niti regenerirati, zamenjati ga morate vsakih 12 mesecev. Da bi naročili nov filter, se obrnite na servisno službo.



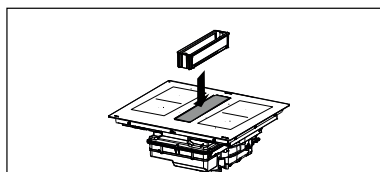
Rešetka

- Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Rešetko očistite s toplo vodo in blagim detergentom, brez uporabe abrazivnih gob (ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih detergentov!).



Filter za maščobo

- Očistite ali zamenjajte filtre v določenih časovnih intervalih, da ohranite napo v dobrem stanju in se izognete potencialni nevarnosti požara zaradi prekomernega kopičenja maščobe.
- Filtre za maščobe je treba čistiti vsaka 2 meseca delovanja ali pogosteje v primeru zelo intenzivne uporabe in jih je mogoče prati v pomivalnem stroju.

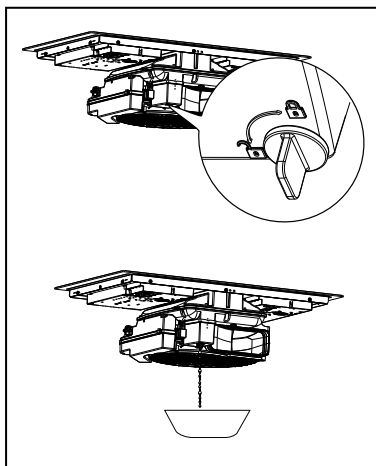


Zgornji prelivni pladenj je del maščobnega filtra in ga je treba preveriti po vsakem kuhanju ali vsakič, ko se tekočina razlije na kuhhalno ploščo. Operite z vročo vodo in odstranite ostanke hrane, da preprečite nastanek vonjav in vodnega kamna.

Posoda za zbiranje tekočine

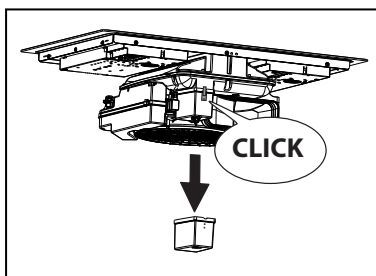
Pri redni uporabi vam priporočamo, da redno pregledate in izpraznite zbirno posodo vsaka dva tedna.

Odstranite predaj, preden izvedete redni pregled posode za zbiranje vode, še posebej, če je v njej veliko tekočine. Pipo (oranžno) pritisnite navzgor in jo odvijte, da bi izpraznili posodo. Ko je posoda za zbiranje vode prazna, jo privijte nazaj tako, da pritisnete pipo (oranžno) navzgor, dokler se ne zapre. Ventil je mogoče zamenjati, če je izgubljen ali poškodovan, in ga je mogoče kupiti kot rezervni del.



Odstranjevanje glavne posode za zbiranje tekočine

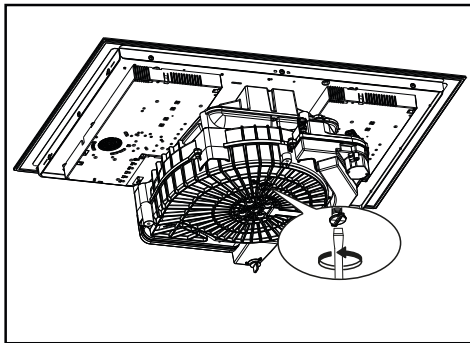
Za večjo čistočo v primeru, da pride do kapljanja tekočin, ki lahko povzročijo neprijetne vonjave, posodo odprite tako, da odprete označeno kljuko.



Praznjenje posode za tekočino motorja

Če se po kuhhalni plošči razlije več kot 1 liter tekočine, odvijte navojni zamašek (oranžen), kot je prikazano, in izpraznite škatlo motorja. Ko je posoda prazna, privijte pokrovček (oranžen) nazaj, dokler se ne zapre.

Ventil je mogoče zamenjati, če je izgubljen ali poškodovan, in ga je mogoče kupiti kot rezervni del.



Čiščenje aparata

Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste

LASNOSTI POHIŠTVA

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

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

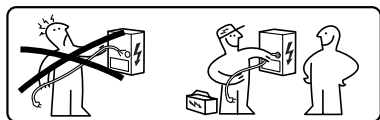
preprečili, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali. Čiščenje sprijete in zažgane umazanije zahteva večji napor.

- Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno čistilno sredstvo. Sledite priporočilom izdelovalca glede čistilnih sredstev, ki jih je treba uporabiti. Priporočamo uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.

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

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

PRIKLOP NA ELEKTRIKO



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

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


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

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

! Pozor! Kablov ne varite!


OKOLJSKI VIDIKI

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

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

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

Odstranjevanje embalaže

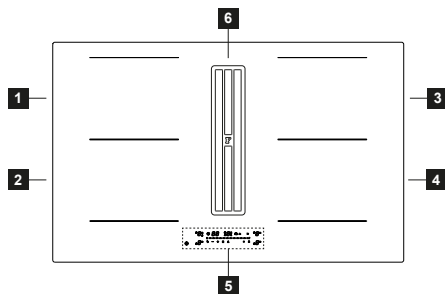
Materiale s simbolom  lahko recikirate. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

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

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

OPIS IZDELKA




1	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
2	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
3	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
4	Posamezno kuhhalno mesto (210x190 mm) 2100 W s ojačevalno funkcijo Booster 3000 W
5	Nadzorna plošča
6	Sesalna rešetka

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

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

INDIKATORJI

Zaznavanje prisotnosti posode

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

Prikazovalec preostale toplote

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

ustreznega kuhališča se izpiše .

OMEJEVANJE MOČI

Ob prvi priključitvi naprave na napajalno omrežje v hiši mora monter nastaviti moč kuhalnih mest glede na dejansko zmogljivost gospodinjanskega električnega omrežja. Opisane postopke je treba opraviti v roku približno 2 minut.

Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo

vključite neposredno s tipko **I** ali pa za dostop do menija sledite spodaj opisanemu postopku.

- Priključite kuhalno ploščo priključite na domače omrežje (to operacijo je treba izvesti vsakič, ko odprete meni).
- Pritisnite **I**.
- Pritisnite in zadržite indikator na kuhališču zgoraj levo in simbol **U** za nekaj sekund.
- S prstom podrsajte od desne proti levi po drsni tipkovnici, ki prikaže animacijo.

Dokler ne bo prikazano:



Pritisnite **U** ali **D** številke za navigacijo po meniju, dokler se ne prikažejo številke na desni **°S** in **°S**.

Pritisnite " + " o " - ", da izberete pravilno vrednost, prikazano na zgornjih števkih

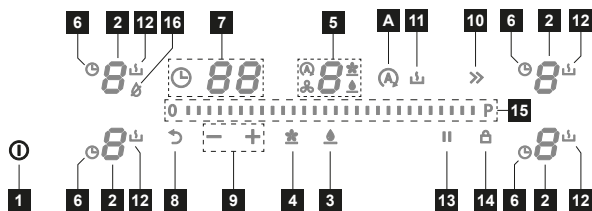
Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

KW	Opombe
7,4	Standardna začetna nastavitve
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Ko je vnesena pravilna vrednost, potrdite s pritiskom in držite pritisnjeno tipko **I**.

Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete tipko **U**.

NADZORNA PLOŠČA



1	Tipka Vklopljeno/Izklopljeno
2	Kuhalno mesto
3	Tipka ponastavitev filtra za maščobo
4	Tipka ponastavitev filtra na aktivno oglje
5	Območje ukazov sesalne naprave
6	Simbol časovnika
7	Območje časovnika
8	Tipka funkcije Preklic
9	Tipka upravljanja s časovnikom
10	Tipka funkcije Booster
11	Tipka funkcije topitev
12	Simbol funkcije Raztapljanje
13	Tipka funkcije premor
14	Tipka funkcije blokada
15	Drsna tipkovnica
16	Funkcija "Dry"

A Tipka funkcije samodejno

Ko postavite ponev na eno od 4 kuhalnih polj, kuhalna plošča samodejno zazna njeno prisotnost in zasveti ustrezno številko, da jo aktivira.

Če na kuhalni plošči ni posode ali drugih predmetov, številke niso vidne.

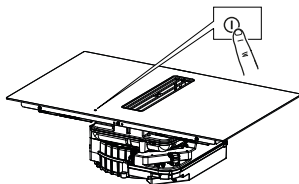
Na nadzorni plošči so vedno vidne funkcije, ki jih je mogoče izbrati. Funkcije izberete tako, da

se dotaknete ustreznega simbola.

Kuhalna polja lahko aktivirate s pritiskom na ustrezno številko **8**.

Številka močno zasveti, da potrdi delovanje.

Vklop aparata:



Pritisnite gumb za vklop/izklop in ga držite pritisnjena, da vklopite in aktivirate funkcije kuhalne plošče. V tem trenutku je kuhalna plošča vklopljena, vendar so vsa kuhalna polja in napa na ničelni moči. Kuhalna plošča se samodejno izklopi po 10 sekundah neaktivnosti.

Pozor: Iz varnostnih razlogov je vedno mogoče izklopiti ploščo s ripko On/Off.

Ko je kuhalna plošča vklopljena, se prikažejo 4 številke kuhalnih polj: **8** in **8** številka odvoda pare.

FUNKCIJE KUHALNE PLOŠČE



Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave

Za vklop: vklopite kuhalno ploščo, pritisnite in držite gumb **8**, po pisku pritisnite in držite obe levi številki približno 3 sekunde, dokler se ne prikažejo vse številke **8**.
Opisane operacije je treba zaključiti v 10 sekundah.

Blokiranje tipkovnice

Za vklop: vklopite kuhalno ploščo, pritisnite in držite gumb **8**, po pisku pritisnite in držite obe levi številki približno 3 sekunde, dokler se ne prikažejo vse številke **8** se zbrišejo.
Opisane operacije je treba zaključiti v 10 sekundah.

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

Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih mest in na drsni tipkovnici izberite tipko "Boost" s

Funkcija Boost


pritisnikom na tipko "»»".

Ustrezna številka označuje **8**.

Za izklop: Izberite eno od drugih možnih vrednosti na drsni tipkovnici ali pritisnite gumb "»»", pisk bo potrdil izklop.

Časovnik vam omogoča, da izklopite določeno kuhhalno polje ob koncu nastavljenega časa. Kuhhalna polja je mogoče programirati individualno, saj ima vsako svoj časovnik.

Časovnik kuhalnih mest

Za vklop: Izberite aktivno kuhhalno polje s pritiskom na številko, pritisnite ustrezni simbol  in s tipkama "+" e "-" nastavite zeleni čas odštevanja.

5 sekund se ne dotikajte ničesar, da potrdite nastavljeni čas.

Za izklop: počakajte do konca odštevanja ali ponastavite vrednosti časovnika (pritisnite simbol



in nato "-", dokler časovnik ne doseže 0).

Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhhalni plošči. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhhalna plošča samodejno izklopi.

Funkcija preмора

Med premorom vsi indikatorji označujejo , da:

- Nobeno kuhhalnišče ne proizvaja energije.

- Vse funkcije so izključene.

Za aktiviranje: ko kuhhalna plošča deluje, pritisnite tipko . Za potrditev postopka se oglasi pisk.

Za izklop: pritisnite tipko  in s prstom podrsajte od najmanjšega do največjega ob drsni tipkovnici, ki prikazuje animacijo.

Funkcija priklica

Ta funkcija se uporablja za vpoklic obratovalnih nastavitev kuhhalne plošče v primeru kratke

nenamerne ustavitve pri uporabi tipke .

Vklopite ploščo in pritisnite tipko , da obnovite nastavljene funkcije pred izklopom.



Ko se kuhhalna plošča izklopi, če jo ne vklopimo znova v 5 sekundah, zgubimo nastavitve funkcij pred izklopom.

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

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

Funkcija se- grevanje

Izberite eno kuhhalnišče, pritisnite in za 3 sekunde držite pritisnjeno izbrano vrednost (od 0 do 8) na drsni tipkovnici. Kuhhalna plošča bo imela največjo moč v določenem časovnem obdobju, ki se razlikuje glede na predhodno nastavljeno moč kuhanja, nato pa se vrne na vrednost,

nastavljeno na začetku. Ustrezna številka označuje  nastavljeno vrednost, nat samo .

Za deaktivacijo: izberite ustrezno številko  in na drsni tipkovnici nastavite vrednost na nič.

Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhhalno mesto. To ponuja možnost uporabe posod s širšim dnom. Kuhalna polja, ki jih je mogoče izbrati za to funkcijo, so tako tista na levi (medsebojno) kot desni strani (medsebojno).

Kombinirani način (funkcija »most«)

Za vklop: hkrati pritisnite obe aktivni kuhalni polji, dokler se ne prikaže številka **7**.

Za nastavitve moči kahalne polji, ki se uporablja v kombiniranem načinu, uporabite drsno tipkovnico.

Za deaktiviranje: hkrati pritisnite tipke, s katerimi aktivirate funkcijo, dokler ne zaslišite dveh piskov.

Pomembno! Kuhalna plošča samodejno prepozna prisotnost večjega lonca, ki zaseda dve kuhališči, vendar bo z s kuhališči plošča upravljala neodvisno, razen če je aktivirana funkcija "most".

Funkcija ohranjanja toplote

Ta funkcija se uporablja za ohranjanje toplote kuhane hrane.

Za vklop: izberite aktivno kuhhalno polje in izberite  (zaslišite pisk, ki potrdi delovanje).



Za deaktivacijo: izberite kuhhalno mesto, nato izberite . Dva piska bosta potrdila izklop.

KAKO KUhati

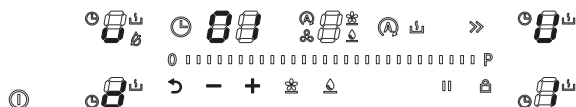
Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za	Samodejni izklop (ure)
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake	10h
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake	5h
3	Segrevanje	Riž	5h
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe	4h
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe	3h
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso	2h
7	Lahko cvrtje	Rósti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase	2h
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček	2h
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki	1h
P	Hitro segrevanje	Vretje vode	Ni na voljo

PRILAGODITEV UPORABNIŠKEGA MENIJA

Uporabnik lahko na izdelku izvaja nekatere nastavitve. Za vstop v meni sledite spodnjemu postopku; operacije je treba opraviti v 2 minutah.

- Pritisnite .
- Pritisnite in zadržite indikator na kuhališču spodaj levo in simbol .
- S prstom podrsajte od leve proti desni po drsni tipkovnici, ki prikaže animacijo.

Dokler ne bo prikazano:




Pritisnite številko **U** ali **D**, da izberete želeni parameter. Pritisnite tipko "-" o "+", da izberete želeno vrednost.

Za specifikacije glejte naslednjo tabelo:

Vrednosti številke častovnika	Opis	Vrednosti številke nape
U1	Zvok tipke	0 - Zvok vklopljen .1 - Zvok izklopljen (privzeto).

U2	Meni za upravljanje funkcije odštevanja časovnika.	0 – Zvočni signal izklopljen. 1 – Zvočni signal aktiven 30 sekund. 2 – Zvočni signal aktiven 2 minuti.
U3	Funkcija "Dry"	0 – Izklopljeno. 1 – Vključeno (privzeto).
U4	Filter z aktivnim ogljem POZOR! Aktivirajte, če uporabljate filter.	0 – Izklopljeno (privzeto). 1 – Vključeno.
U5	Funkcija zaznavanja lonca	0 – Izklopljeno. 1 – Vključeno (privzeto).

– Ko vnesete pravi parameter in vrednost, potrdite z dotikom in držanjem  približno 2 sekundi.

– Meni zapustite brez shranjevanja tako, da pritisnete tipko  približno 2 sekundi.

FUNKCIJE SESALNIKA



"b" Pritisnite in povlecite prst po vrstici za vklop, dokler se ne prikaže "b", da nastavite INTENZIVNO hitrost 1. Ta nastavitev je časovno nastavljena za 10-minutni vklop. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljeno hitrost. Izklopi se z izbiro druge hitrosti.

"P." Pritisnite in povlecite prst po vrstici za vklop, dokler se ne prikaže "P", da nastavite hitrost INTENZIVNO 2. Ta nastavitev je časovno nastavljena za 4:30-minutni vklop. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljeno hitrost. Izklopi se z izbiro druge hitrosti.

Simbol samodejno



Za vklop/izklop samodejne funkcije: pritisnite simbol . Ta funkcija se aktivira le, če je število kuhalnih polj enako ali večje od 6.

Funkcija "Dry"





Vsakič, ko je kuhalna plošča izklopljena, po uporabi enega ali več kuhalnih polj, bo motor odvoda zraka deloval 10 minut na prvi stopnji hitrosti. Med delovanjem funkcije Dry so vsi gumbi

onemogočeni, razen gumba  in gumba za stopnjo odvoda "0".

Za izklop funkcije sušenja (Dry) med delovanjem mora uporabnik premakniti gumb za stopnjo odvoda zraka z "1" na "0" z drsnikom ali počakati, da mine 10 minut.



Simbol za vzdrževanje maščobnega filtra



Opozorilo o čiščenju maščobnega filtra se prikaže z ustrezno prižgano led lučko "  " poleg številke .

Simbol vzdrževanja ogljikovega filtra



Opozorilo o čiščenju ogljikovega filtra se prikaže z ustrezno prižgano led lučko "  " poleg številke .


Ponastavitev in ponovna aktivacija filtrov


Po 200 urah delovanja ogljikovega filtra in 100 urah maščobnega filtra bo osvetlitev ustreznih ikon signalizirala, da je potrebno vzdrževanje označenega filtra.



Po opravljenem vzdrževanju filtra z izklopljeno ploščo postopajte na naslednji način:



– Za **maščobni filter** po končanem vzdrževanju pritisnite in držite simbol . Pisk bo označil, da je bila ponastavitev izvedena.

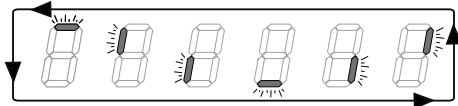
– Za **ogljikov filter** po končanem vzdrževanju pritisnite in držite simbol . Pisk bo označil, da je bila ponastavitev izvedena.

Če ste kupili izdelek s filtrom, morate aktivirati funkcijo upravljanja ogljikovega filtra (za

aktivacijo glejte razdelek "Prilagajanje uporabniškega menija").

FUNKCIJA STIK Z OKNOM

Če ste kupili izdelek z odvodom zraka in ga priključili na "stik z oknom", če se prikaže ta animacija, to pomeni, da ne morete upravljati ventilatorja odvoda zraka:



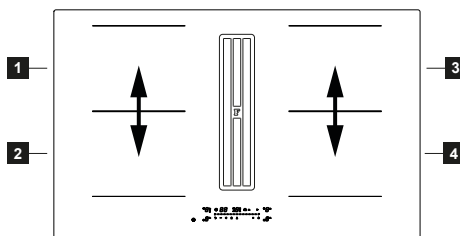
Odprite okno, da si ogledate številke ventilatorja odvoda zraka in omogočite njegovo uporabo.

FUNKCIJA UPRAVLJANJA MOČI

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

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

Funkcija porazdeli največjo razpoložljivo moč med kuhališči, ki se uporabljajo v kombiniranem načinu. Glejte sliko. Funkcija po potrebi zmanjša moč drugega kuhališča, ki deluje v kombiniranem načinu (najvišja prednost je dodeljena zadnjemu ukazu).



Primer:


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

NAVODILA ZA UPORABO LONCEV

Katere lonce lahko uporabljate?

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

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

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

Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce s ploskim dnom, v katerih se lahko toplota enakomerno porazdeli. Dno, ki ni

popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabiti posodo

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

Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhališča	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	najv. Ø (priporočeno)
Kombinirano levo/desno	190 mm	230 mm
Posamezen levo/desno	110 mm	210 mm

Prazni lonci/ponve ali posode s tankim dnom

Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih

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

Normalni zvoki delovanja kuhalne plošče

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

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (kot hrup transformatorja)

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

Rahlo sikanje

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

Prasketanje

Ta zvok nastane pri posodi, ki je izdelana iz več

plasti materialov, povzročajo pa ga vibracije površin, kjer se različni materiali stikajo. Hrup prihaja iz loncev in se lahko razlikuje glede na količino in način priprave hrane.

Močno sikanje

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

Zvok ventilatorja

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


prikazano **H**.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju ure.

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

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je bilo neprekinjeno aktiviranje gumbov. Na nadzorni plošči je voda ali posoda.	S steklokeramične kuhalne plošče ali nadzorne plošče odstranite vodo ali lonec.
FE / Ft / Fc	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, ali ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.
E3	Ustrezno kuhhalno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen.	Uporabite ustrezno posodo. Ne segrevajte prazne posode. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.
EH	Ustrezno kuhhalno mesto se izklopi.	-	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, ali ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje. Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.

E6

Kuhalno mesto se ne vklopi.

Takoj ko se omrežno napajanje vrne v normalno stanje, napaka izgine.
Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.

F0 / FC 01 /
FC 02 / FC 0
4 / FC 0 8 /
FC 10 / FC 4
0 / FH / F5 /
E5 / E2 / EA /
E4 / E7 / E8 /
E9

Izključite kuhhalno ploščo iz vtičnice.
Počakajte nekaj sekund in jo nato ponovno priključite.
Če težava ne izgine, se obrnite na servisni center in navedite prikazano kodo napake.

VZDRŽEVANJE - POPRAVILA IN SKLADNOST

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

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

- Vrsta okvare
- Model naprave (izdelek/koda)
- Serijska številka (S.N.)

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

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

Referenčni predpisi:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEHNIČNI PODATKI

Identifikacija izdelka

Vrsta: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Prosimo, glejte identifikacijsko ploščico na spodnji strani izdelka.

Proizvajalec nenehno izboljšuje svoje izdelke. Zaradi tega se lahko besedila in slike v teh navodilih za uporabo spremenijo brez predhodnega opozorila.

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

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

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	7,62 Kw (osnovna nastavitvev)
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	4,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,72 kW
Največja skupna moč (kuhalna plošča + napa)	3,02 kW

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ	94	ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА	104
УПОТРЕБА	96	ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА	105
ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ	97	ФУНКЦИЈА КОНТАКТ СА ПРОЗОРОМ	105
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА	98	ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ	106
ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧИВАЊЕ	98	ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА	106
АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ	99	РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА	107
ОПИС ПРОИЗВОДА	99	ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И	
ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ	100	УСАГЛАШЕНОСТ	108
КОНТРОЛНА ТАБЛА	100	ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	108
ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ	101		
ТАБЛИЦА КУВАЊА	104		

БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

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

постављена на лако доступном месту.

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



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

- За причвршћивање уређаја користите само одговарајуће завртње и мале делове.
- Уверите се да је уређај инсталиран тако да се може искључити из напајања, са размаком отварања контакта (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима пренапона 3. категорије.
- Спојите одвод на димњак помоћу цеви минималног пречника 120 мм. Пут димоводног канала мора бити што краћи.
- Што се тиче техничких и безбедносних мера које треба предузети за испуштање димних гасова, важно је савесно поштовати прописе које су донеле локалне власти.
- Када се овај уређај користи истовремено са уређајима који сагоревају гас или друга горива (не примењује се на уређаје који само одводе ваздух у просторију), просторија мора бити адекватно проветрена како би се спречио повратни ток издувних гасова.
- Очистите уређај и замените филтере након одређеног временског периода (опасност од пожара). Види одељак „Чишћење и одржавање“.
- Морају се поштовати прописи који се односе на испуштање ваздуха.
- Ваздух се не сме избацити у димњак који се користи за одвод гасова из гаса или других уређаја који сагоревају гориво (не примењује се на уређаје који само избацују ваздух у просторију).
- Када истовремено раде апарат за кување и уређаји који се напајају енергијом која није електрична, подпритисак у просторији не сме бити већи од 4 Па (4 x 10⁻⁵ бара), како би се спречило усисавање пара у просторију од стране уређаја за кување.
- Аспиратори и други системи за одвод дима од кувања могу негативно утицати на безбедан рад гасних или других уређаја који сагоревају гориво (укључујући и оне у другим просторијама) због повратног тока гасова сагоревања. Ови гасови имају потенцијал да изазову тровање угљен-моноксидом. Након уградње хаубе или усисивача дима од кувања, стручњак треба да испита рад опреме за течни гас како би се осигурало да нема повратног тока гасова сагоревања.
- Индукциони системи ових плоча за кување испуњавају захтеве ЕМЦ стандарда и ЕМФ директиве и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да провере код свог лекара или произвођача имплантата да ли су ови уређаји довољно отпорни на сметње.

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



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



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

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



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



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



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

- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.

Могући узроци смањених перформанси:

- Што је већи број кривина и удаљеност цеви од усисног мотора, то је већи пад притиска и резултирајуће смањење перформанси.
- Поштујте минимални попречни пресек усисног канала, недовољан попречни пресек не само да смањује перформансе већ може угрозити и правилно функционисање мотора.

УПОТРЕБА

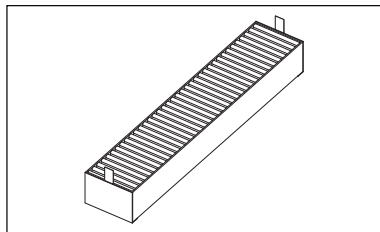
- Аспиратор је пројектован искључиво за уклањање кухињских испарења у домаћинству.
- Никад не користите уређај за било шта осим за оно за шта је намењен.
- Фритезе се морају непрекидно надгледати за време употребе: прегрејано уље се може запалити.
- Не користите уређај помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Уређај не сме да се поставља иза украсних врата да се не би прегрејао.
- Не пењите се на уређај јер може да се оштети.
- Не стављајте вреле шерпе и тигање на оквир јер могу да се оштете силиконске заптивке.
- Не сеците и не припремајте намирнице на површини уређаја и не испуштајте тврде предмете на њега. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог одржавања.

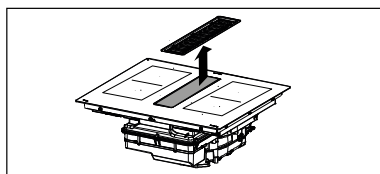
Филтер са активним угљем

- Филтер против мириса са активним угљем (погледајте упутства за монтажу) не сме се прати или регенерисати, мора се мењати сваких 12 месеци. Да бисте наручили нови филтер, обратите се служби за помоћ.



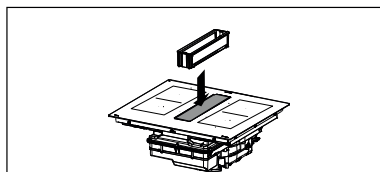
Решетка

- Не перите у машини за судове. Очистите решетку топлом водом и неутралним сапуном, без употребе абразивних сунђера (не користите агресивне и абразивне детерџенте!).



Филтер за маст

- Очистите или замените филтере у назначеним временским интервалима како би аспиратор остао у добром стању и избегао се потенцијални ризик од пожара због прекомерног накупљања масти.
- Филтери за маст морају се чистити свака 2 месеца рада или чешће у случају врло интензивне употребе и могу се прати у машини за прање посуђа.

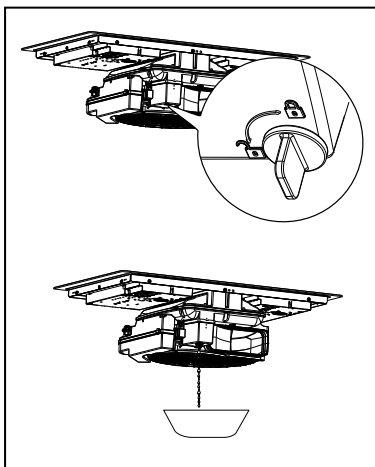


Горња преливна посуда део је филтера за маст и мора се проверити после сваког

кувања или кад год се течност проспе по плочи за кување. Оперите врућом водом и уклоните остатке хране како бисте спречили стварање мириса и каменца.

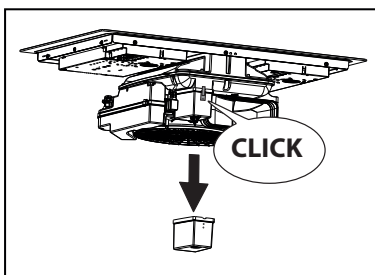
Посуда за сакупљање течности

При уобичајеној употреби, препоручује се провера и пражњење посуде за сакупљање воде у интервалима од две недеље. Уклоните фиоку пре редовних провера на посуди за сакупљање воде, посебно у случају великих просипања течности. Притисните славину (наранџасту) нагоре и одвртните је да испразните посуду. Када се посуда за сакупљање воде испразни, вратите славину (наранџасту) притиском нагоре док се не затвори. Вентил се може заменити ако се изгуби или оштети и може се купити као резервни део.



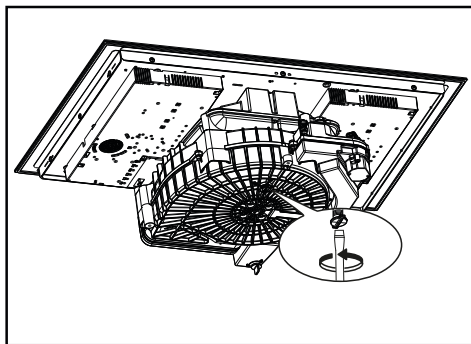
Посуда за сакупљање течности

За већу чистоћу, у случају да испадну течности које би могле изазвати непријатне мирисе, откачите послужавник отварањем назначене кукице.



Пражњење течности из кутије мотора

Ако се на плочу за кување пролије више од 1 литра течности, одвртите чеп на завртањ (наранџасти) како је назначено и испразните кућиште мотора. Када се кућиште испразни, вратите поклопац (наранџасти) назад док се не затвори. Вентил се може заменити ако се изгуби или оштети и може се купити као резервни део.



Чишћење уређаја

Чистите уређај после сваке употребе да бисте спречили загореване заостале хране. Много је теже уклонити скорене и загореле нечистоће.

- За свакодневне нечистоће користите меку крпу или сунђер и погодан детерџент. Користите детерџенте које препоручује произвођач. Препоручује се употреба заштитних детерџената.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимунувим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.

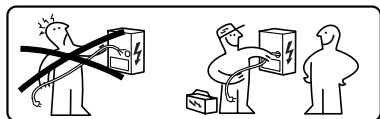
ЗАХТЕВИ НАМЕШТАЈА

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

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче. Овај плоча за кување је пројектован тако да се поставља на кухињски елемент ширине бар 600 mm и буде на висини кухињске радне површине.
- Ако се уређај монтира на запаљиве материјале, морају строго да се поштују смернице и прописи за нисконапонске уређаје и противпожарну заштиту.
- За уграђене јединице, делови (пластични материјали и фурнирано дрво) морају се монтирати лепковима отпорним на топлоту (мин. 100 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може проузроковати деформације и одвајање.

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

ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ



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

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има прикључак типа „Y“, препоручује се употреба кабла за напајање H05V2V2-F од $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$, за ЈЕДНОФАЗНИ и ДВОФАЗНИ прикључак: минимални пресек проводника: $2,5 \text{ mm}^2$. Спољни пречник кабла за напајање: мин 8 mm - макс 12 mm.
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Повежите апарат као што је приказано у упутству за инсталацију (у складу са референтним стандардима за мрежни напон на снази на националном нивоу).

⚠ Пажња! Не заварујте каблове!


АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

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

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

Одлагање амбалажног материјала

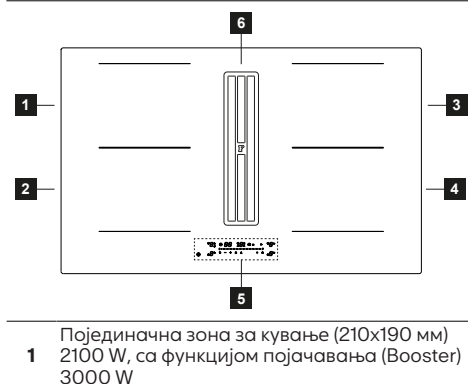
Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

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


ОПИС ПРОИЗВОДА




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

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда


Свака зона за кување је опремљена системом који детектује присуство посуда на плочи за кување. Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање. Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол .



Индикатор заостале топлоте

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

ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ



Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система. Ова операција мора бити извршена у року од отприлике 2 минута.

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

- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Притисните .
- Притисните и држите број зоне за кување у горњем левом углу и симбол  неколико секунди.
- Превуците прст здесна налево дуж тастатуре која се помера, што приказује анимацију.

Док се не појави следеће:





Притисните бројеве  или  да бисте се кретали кроз мени док се са десне стране не прикажу бројеви °5° и °6°.

Притисните „+“ или „-“ да бисте изабрали исправну вредност приказану на горњим знаменкама.

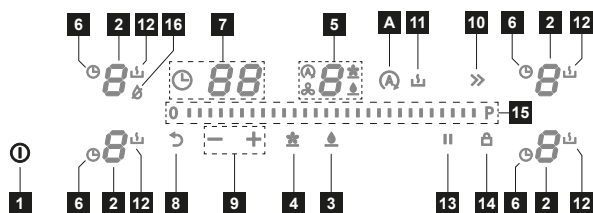
Потражите спецификације у доњој табели:

kW	Напомена
7,4	Стандардно почетно подешавање
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

Када се унесе тачна вредност, потврдите притиском и држањем тастера .

Да бисте изашли без чувања промена, притисните дугме .


КОНТРОЛНА ТАБЛА



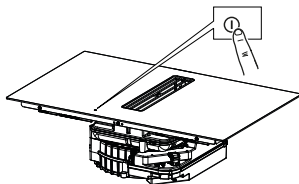
1 Дугме Укључено/Искључено

- 2 Грејна зона
- 3 Дугме за ресетовање филтера за маст
- 4 Дугме за ресетовање филтера са активним угљем
- 5 Команда аспиратора
- 6 Симбол тајмера
- 7 Подручје тајмера
- 8 Функцијски тастер Подсетник
- 9 Дугмад за управљање тајмером
- 10 Функцијски тастер Боостер
- 11 Функцијски тастер Одмрзавање
- 12 Симбол функције Одмрзавање
- 13 Функцијски тастер Пауза
- 14 Функцијски тастер Блокирање
- 15 Клизна тастатура
- 16 Функција Сушење
- A Тастер за аутоматску функцију

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кување аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала. Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде. На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве. Изаберите функције додиривањем

одговарајућег симбола. Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку . Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.



Укључивање уређаја:



Притисните и држите дугме за укључивање/искључивање да бисте укључили и активирали функције плоче за кување.

Сада је плоча за кување укључена, али су све грејне зоне и аспиратор искључени. Ако се не користи, плоча за кување ће се аутоматски искључити након 10 минута.

Пажња: Из сигурносних разлога увек је могуће искључити плочу помоћу тастера за укључивање/искључивање.



Када се плоча за кување укључи, приказаће се 4 цифре зона за кување:  и  на цифрама аспиратора.



ФУНКЦИЈЕ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ



Ова функција спречава случајно укључивање уређаја

Блокирање тастера

Да бисте активирали: укључите плочу за кување, држите притиснуто дугме , након звучног сигнала, такође притисните и држите две леве цифре приближно 3 секунде док се не прикажу све цифре .
Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

Да бисте деактивирали: укључите плочу за кување, држите притиснуто дугме , након звучног сигнала, такође притисните и држите две леве цифре приближно 3 секунде док све цифре које показују  не нестану.
Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.

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


За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и изаберите вредност „Боост“

Боост функција

притиском на дугме „“.

Одговарајућа цифра приказује .

За деактивирање: изаберите једну од других могућих вредности на клизној тастатури


или притисните тастер „“, звучни сигнал ће потврдити деактивацију.

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

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


Да бисте дошли до тога: изаберите активну зону за кување притиском на цифру,

Тајмер грејних зона

притисните одговарајући симбол  и користите дугмад „+“ и „-“ да бисте подесили жељено време одбројавања.


Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време.

За деактивирање: сачекајте да се одбројавање заврши или ресетујте вредности тајмера

(притисните симбол , а затим „-“ док не дођете до 0).


Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи за кување. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.


Функција Пауза

За време паузе, све цифре показују  како би сигнализирале да:

- Ни у једној зони за кување не производи се енергија.

- Све функције су деактивиране.


За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните тастер . За потврду операције чује се звучни сигнал.

За деактивирање: притисните тастер  и превуците прст с лева на десно дуж клизне тастатуре која приказује анимацију.

Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају

ненамерног кратког престанка коришћења употребом тастера .

Функција Опозива

укључите плочу за кување и притисните дугме  да бисте повратили функције активне пре искључивања.

Када се плоча за кување искључи, ако се поново не укључи у року од 5 секунди, подешавања функција активних пре искључивања биће изгубљена.

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

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

Функција
Грејање

Изаберите зону за кување, притисните и држите изабрану вредност 3 секунде (од 0 до 8) на клизној тастатури. Плоча ће имати вршну максималну снагу током временског периода који варира у зависности од претходно подешене снаге кувања, а затим ће се вратити на вредност подешену на почетку. Одговарајућа цифра означава **A** подешену вредност, затим само **A**.

За деактивирање: изаберите одговарајућу цифру која показује **A** и поставите вредност на тастатури са покретним покретима на нулу.

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

Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су и оне са леве стране (између себе) и оне са десне стране (између себе).

Комбинован
и режим
(функција
"премошћа
вања")

За активирање: истовремено притисните обе активне зоне за кување док се цифра не појави **A**.


Да бисте подесили снагу зоне која се користи у комбинованом режиму, користите клизну тастатуру.

За деактивирање: истовремено притисните дугмад која се користе за активирање функције док се не чују два звучна сигнала.

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

Ова функција се користи за одржавање топлоте куване хране.

Функција
одржавања
топлоте

За активирање: изаберите активну зону за кување и изаберите  (чуће се звучни сигнал као потврда рада).



За деактивирање: изаберите зону за кување, а затим изаберите . Два звучна сигнала ће потврдити деактивацију.

ТАБЛИЦА КУВАЊА

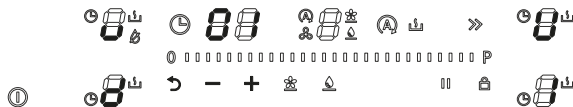
Ниво снаге	Начин кувања	Примена	Аутоматско искључивање (сати)
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви	10h
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви	5h
3	Доведите на температуру	Пиринач	5h
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба	4h
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба	3h
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо	2h
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица	2h
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит	2h
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци	1h
P	Брзо загревање	Кључање воде	Није доступно.


ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

Корисник може да изврши неке операције подешавања на производу. Пратите доле наведени поступак да бисте ушли у мени, операције морају бити обављене у року од 2 минута.

- Притисните .
- Притисните и држите доњу леву цифру и симбол .
- Превуците прст с лева на десно преко клизне тастатуре која приказује анимацију.


Док се не појави следеће:



Притисните цифру  или  да бисте изабрали жељени параметар. Притисните тастере „-“ или „+“ да бисте изабрали жељену вредност.

Погледајте следећу табелу за спецификације:

Вредност индикатора а тајмера	Опис	Вредност индикатора аспиратора
U1	Јачина звука тастера	0 - Звук укључен. 1 - Звук искључен (подразумевано).
U2	Мени за управљање завршетком одбројавања тајмера	0 - Звучни сигнал је онемогућен. 1 - Звучни сигнал је омогућен 30 секунди. 2 - Звучни сигнал је омогућен 2 минута.
U3	Функција Сушење	0 - Онемогућено. 1 - Омогућено (подразумевано).
U4	Филтер са угљем Пажња! Активирајте ако користите производ за филтрирање.	0 - Онемогућено (подразумевано). 1 - Омогућено.
U5	Функција детекције посуде	0 - Онемогућено. 1 - Омогућено (подразумевано).

- Када унесете исправан параметар и вредност, потврдите додиром и држањем **I** око 2 секунде.
- Да бисте изашли без чувања промена, притисните дугме  око 2 секунде.

ФУНКЦИЈЕ АСПИРАТОРА



„b“


Притисните и превуците прстом по траци за напајање док се не појави „b“ да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 1. Ово подешавање је ограничено на 10 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.

„P“

Притисните и превуците прстом по траци за напајање док се не појави „P“ да бисте подесили ИНТЕНЗИВНУ брзину 2. Ово подешавање је ограничено на 4:30 минута. По истеку тог времена уређај се аутоматски враћа на раније подешену брзину. Искључује се бирањем неке друге брзине.

Симбол Аутоматски



Активирање/деактивирање аутоматске функције: притисните симбол . Ова функција се активира само када је зона за кување једнака или већа од 6.

Функција "Сушење"





Сваки пут када се плоча за кување искључи, након коришћења једне или више зона за кување, мотор вентилатора ће радити 10 минута на првом нивоу брзине. Током функције сушења, сва дугмад су деактивирани осим дугмета **I** и дугмета за ниво вентилатора „0“. Да би деактивирао функцију сушења током рада, корисник мора да помери дугме за ниво вентилатора са „1“ на „0“ помоћу клизача или да сачека да прође 10 минута.

Симбол одржавања филтера за маст



Сигнал који се односи на чишћење филтера за масноћу приказује се упаленом

одговарајућом ЛЕД диодом „“ поред цифре .

Симбол одржавања филтера са активним угљем



Сигнал који се односи на чишћење угљеног филтера приказује се са одговарајућом

упаљеном ЛЕД диодом „“ поред цифре .



Ресетовање и поновно активирање филтера

После 200 сати рада угљеног филтера и 100 сати филтера за маст, укључивање одговарајућих икона сигнализира да је потребно одржавање назначеног филтера.



Након одржавања филтера са искљученом плочом ха кување, поступите на следећи начин:



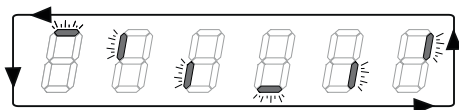
- За **филтер за маст**, након завршетка одржавања, притисните и држите симбол . Звучни сигнал ће означити да је ресетовање извршено.
- За **филтер са угљем**, након завршетка одржавања, притисните и држите симбол . Звучни сигнал ће означити да је ресетовање извршено.

Ако сте купили производ са филтером, морате омогућити управљање филтером са

угљем (за активацију погледајте одељак „Прилагођавање корисничког менија“).

ФУНКЦИЈА КОНТАКТ СА ПРОЗОРОМ

Ако сте купили аспиратор и повезали га на „Контакт са прозором“, ако се појави ова анимација, то значи да не можете да контролишете аспиратор:



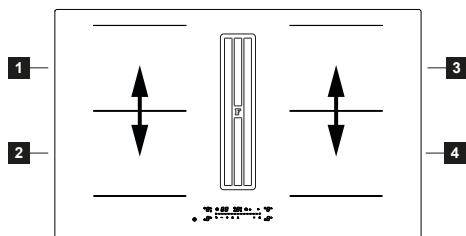
Потребно је отворити прозор да би се приказала цифра аспиратора и омогућила његова употреба.

ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

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

Ова функција дели максималну расположиву снагу између зона за кување које се користе у комбинованом режиму. Погледајте илустрацију. Функција смањује снагу друге зоне за кување која ради у комбинованом режиму, ако је потребно (највиши приоритет додељује се последњој команди).




Пример:
Ако је додатни ниво снаге (боост) (П) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена.

ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол  (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

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

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања. Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на

површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

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

Зоне кувања	Пречник дна шерпе	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Комбинована лева/десна	190 мм	230 мм
Појединачна лева/десна	110 мм	210 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

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

Нормални звуци рада плоче за кување

Технологија индукције заснива се на стварању електромагнетних поља. Та електромагнетна поља стварају топлоту на самом дну посуде. Шерпе и тигањи могу да

производе различите звуке или вибрације, зависно од њихове конструкције.

Те врсте звукова могу да се опишу као:

Тихо зујање (као звук трансформатора)

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

Тихи звиждук

Ова врста звука настаје кад је шерпа или тигањ празан и престаје чим се сипа вода или храна.

Пуцкетање

Ова врста звука настаје код посуду сачињених од слојева различитих материјала, услед вибрирања спојних површина тих материјала. Овај звук долази из посуда и зависи од количине хране и начина припреме.

Гласан звиждук

Ова врста звука настаје код посуду

сачињених од слојева различитих материјала, кад се користе на најјачој ватри и на две грејне зоне. Звук ће престати или се смањити кад се смањи снага грејања

Бука вентилатора

Да би електронски систем радио како треба, температура плоче за кување мора да се регулише. Да би се то постигло, плоча за кување има вентилатор који се укључује да би смањео и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради неко време након искључивања уређаја ако је температура плоче за кување и даље превисока и дисплеј


приказује **H**.

Ритмични звуци попут откуцаја сата

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

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

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
FE / Ft / Fc	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа.	Користите одговарајуће посуде. Не загревајте празне посуде. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	-	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.
E6	Зона за кување се не укључује.	-	Чим се напајање из мреже врати у нормалу, грешка нестане. Ако проблем и даље постоји, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који се појављује на екрану.

F0 / FC 01 /
FC 02 / FC 0
4 / FC 0 8 /
FC 10 / FC 4
0 / FH / F5 /
E5 / E2 / EA /
E4 / E7 / E8 /
E9

Искључите плочу за кување из струје.
Сачекајте неколико секунди, а затим поново укључите плочу за кување у струју.
Ако проблем и даље постоји, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који се приказује на екрану.

ОДРЖАВАЊЕ - ПОПРАВКА И УСАГЛАШЕНОСТ

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

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

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

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



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

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Ознака производа

Тип: **4300**

Модел: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Погледајте натписну плочицу причвршћену за дно производа.

Произвођач континуирано унапређује своје производе. Због тога текст и слике у овом упутству могу бити промењене без претходне најаве.

Више информација о техничким подацима доступно је на веб страници: www.franke.com

Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz;
Број грејних зона	2N~ 380 V, 60 Hz 4
Извор топлоте	индукција

МОДЕЛ	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	7,62 kW (основна поставка)
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	4,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,72 kW
Максимална укупна снага (плоча за кување + аспиратор)	3,02 kW

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	109	FELHASZNÁLÓI MENÜ SZEMÉLYRE SZA- BÁSA	119
HASZNÁLAT	111	ELSZÍVÓ FUNKCIÓ	120
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	112	ABLAK ÉRINTKEZÉS FUNKCIÓ	120
BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI	113	TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ	121
ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS	114	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEK- HEZ	121
KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK	114	HIBAEHÁRÍTÁS	122
TERMÉK LEÍRÁSA	115	KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELE- LŐSÉG	123
TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS	115	MŰSZAKI ADATOK	123
KEZELŐLAP	116		
FŐZŐLAP FUNKCIÓK	117		
FŐZÉSI TÁBLAZAT	118		

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

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



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


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


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

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

az eszközök kellően ellenállóak-e az interferenciákkal szemben.

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


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


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


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

HASZNÁLAT

- Az elszívó készüléket kizárólag háztartási felhasználásra a főzés közben keletkező szagok eltávolítására tervezték.
- Semmi esetre se használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne lépjen fel a készülékre.
- A szilikoncsatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon

 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 teljesítmény csökkenésének lehetséges kiváltó okai:

- Minél több a görbület a csöveken és minél távolabb van a cső az elszívó motortól, annál magasabb a nyomásesés és az ebből eredő teljesítménycsökkenés.
- Tartsa be az elszívó vezeték minimális keresztmetszetét; a nem elégséges keresztmetszet nem csak csökkenti a teljesítményt, hanem meggátolhatja a motor megfelelő működését.

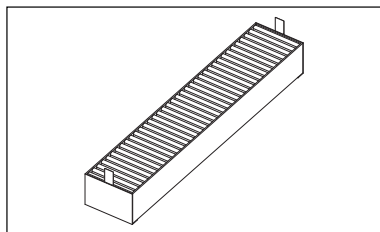
lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

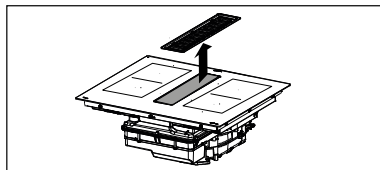
Aktív szén szűrő

- Az aktív szénes szagszűrőt (lásd a telepítési útmutatót) nem szabad mosni vagy regenerálni, hanem 12 havonta ki kell cserélni. Egy új szűrő rendeléséhez forduljon az ügyfélszolgálathoz.



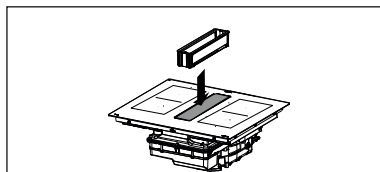
Rács

- Ne mossa mosogatógépben. Tisztítsa meg a rácsot meleg vízzel és semleges szappannal, dörzsölő szivacs használatával nélkül (ne használjon agresszív vagy súroló tisztítószert!).



Zsírszűrő

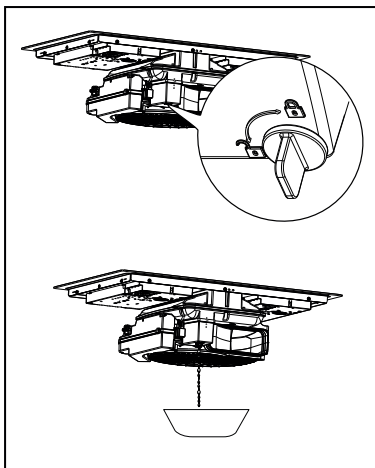
- Tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőket a megadott időközönként annak érdekében, hogy a páraelszívó megfelelő állapotban legyen és elkerülje a túlzott zsírfelhalmozódás okozta tűzveszélyt.
- A zsírszűrőket kéthavi használat után tisztítani kell, illetve intenzív használat esetén gyakrabban. Mosogatógépben 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.

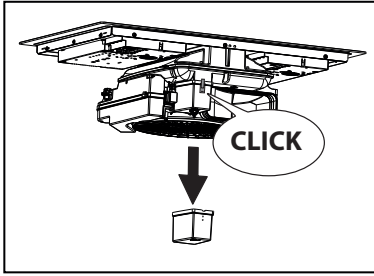
Folyadékgyűjtő tálca

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 ömlott 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.



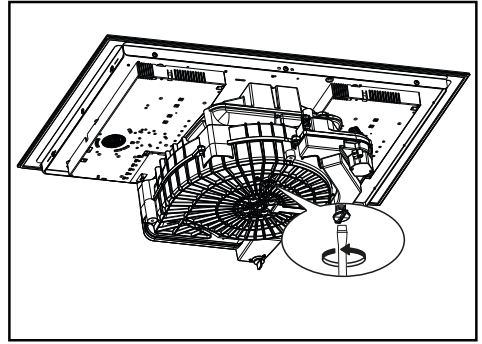
Fő folyadékgyűjtő tálca leszerelése

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 elszenesedését. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.

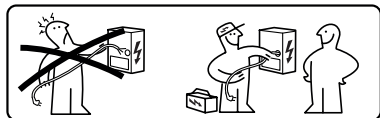
- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószeret. Az alkalmazandó mosószerrel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Javasoljuk, hogy védő hatású tisztítószerrel használjon.
- A vízkőoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy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

BÚTOROK KÖVETELMÉNYEI

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

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS



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

- Tartsa be a kapcsolási rajzot (a termék alsó oldalán található).
- Ez a készülék „Y” típusú csatlakozással rendelkezik, ajánlott az 5 x 2,5 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 kapcsokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- Csatlakoztassa a készüléket a telepítési kézikönyv szerint (a nemzeti szinten hatályban lévő hálózati feszültségre vonatkozó referencia-előírásoknak megfelelően).



Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK


Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása



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

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

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

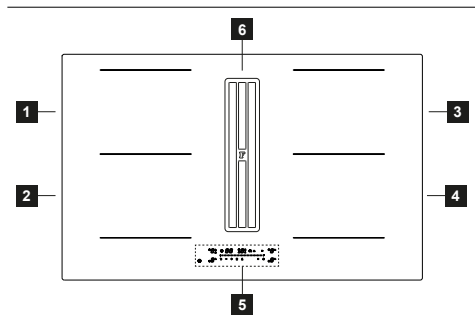
A  szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

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

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

TERMÉK LEÍRÁSA



1	Egyes főzőzóna (210x190 mm) 2100 W, 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 rács

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

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

JELZŐK

Edény jelenlétének észlelése

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

Maradványhő-jelző

A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 50 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha pusztá kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna

számkijelzőjén a **H** 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 **1** 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).
- Nyomj meg a **1** gombot.
- Nyomja meg, és tartsa nyomva a felső bal oldali főzőzóna számkijelzőjét és a **U** szimbólumot néhány másodpercig.
- Csúsztassa az ujját a jobbról balra a görgető billentyűzeten, amely egy animációt jelenít meg.

Amíg meg nem jelenik:



Nyomja meg a **U** vagy **U** 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.

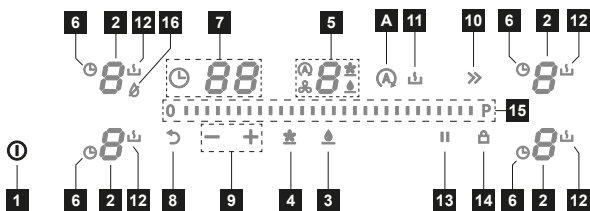
Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

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 **1** megnyomásával és nyomvatartásával.


A mentés nélküli kilépéshez nyomja meg a **U** gombot.

KEZELŐLAP

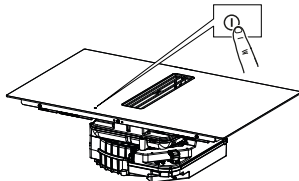


1	Be/Ki gomb
2	Főzőzóna
3	Zsírszűrő reset gomb
4	Szénszűrő reset gomb
5	A páraelszívó kezelőzónája
6	Időzítő szimbólum
7	Zóna időzítő
8	Recall funkció gombja
9	Időzítő kezelés gombjai
10	Booster funkció gomb
11	Olvasztás funkció gomb
12	Olvasztás funkció szimbóluma
13	Szünet funkció gomb
14	Blokkolás funkció gomb
15	Görgető billentyűzet
16	”Szárítás” funkció
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 . 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 számkijelzője a következőt tünteti fel:  és  az elszívó számkijelzőjén.



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.

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,

Főzőzóna időzítő

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).


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.


Szünet funkció


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 kapcsolja vissza 5 másodpercen belül, a kikapcsolás előtti aktív funkciók beállításai elvesznek.

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

Teljesítményszint	Időzítő (másodperc)
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 csúcserőtelékét 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.

Kombinált mód („híd” funkció)

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

Teljesítményszint



Főzési mód

Használata a következő céllal: **Automatikus kikapcsolás (óra)**

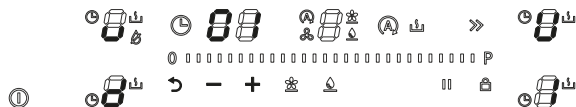
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok	10h
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok	5h
3	Hevítés	Rizs	5h
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal	4h
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, 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 számkijelző 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	Edényészlelő 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 teljesítményvonalon, 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 teljesítményvonalon, 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 (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 (I) 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.

Zsírszűrő karbantartása szimbólum



A zsírszűrő tisztítására vonatkozó jelzés a (A) (B) (C) számkijelző közelében jelenik meg, a „ (Droplet) ” égő leddelel.

Szénszűrő karbantartása szimbólum



A szénszűrő tisztítására vonatkozó jelzés a (A) (B) (C) számkijelző közelében jelenik meg, a „ (Flower) ” égő leddelel.

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 (Droplet) szimbólumot. Egy hangjelzés jelzi, hogy a reset befejeződött.



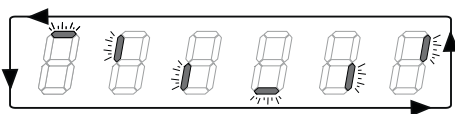
– A **szénszűrőhöz** a karbantartás befejeztével nyomja meg, és tartsa nyomva a (Flower) szimbólumot. Egy hangjelzés jelzi, hogy a reset befejeződött.

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:



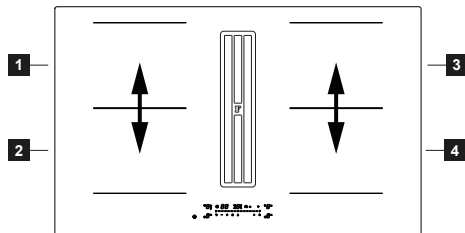
Ki kell nyitni az ablakot, hogy megjelenítse az elszívó számkijelzőjét, és engedélyezze a használatot.

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 mágneset is közelíthet az edény aljához. Ha odatapad, az jelenti, hogy az edényt használhatja indukciós főzőlapon.

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

Hogy használja az edényeket

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

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

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

Egyhe zöreje (mint egy transzformátor zaja)

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

átvitt energiamennyiség határozza meg. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

Enyhe sípolás

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

Zizegés

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

Erős sípolás

Ez a zaj különböző anyagok egymás fölötti rétegzésével kialakított edények használatakor jön létre, továbbá amikor ezeket maximális teljesítményen használja és két főzőzónán is. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

A ventilátor zaja

Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy 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: **H**.

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok

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

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

HIBAELEHÁRÍTÁS

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.
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 ügyfélszolgálati központhoz, és adja 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 0 8 /
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 ügyfélszolgálati központhoz, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.

KARBANTARTÁS - JAVÍTÁS ÉS MEGFELELŐSÉG

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

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

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

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

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

MŰSZAKI ADATOK

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 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

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 főzőzónák száma	4
Hőforrás	indukciós

MODELL	FMA 8352 HI FMA 8352 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


SADRŽAJ


INFORMACIJE O SIGURNOSTI	124	PERSONALIZIRANJE IZBORNICA KORISNI-	
UPORABA	126	KA	134
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	126	FUNKCIJE NAPE	134
ZAHTJEVI NAMJEŠTAJA	128	FUNKCIJA KONTAKTA S PROZOROM	135
ELEKTRIČNO POVEZIVANJE	129	FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM	135
ASPEKTI OKOLIŠA	129	VODIČ ZA UPORABU LONACA	136
OPIS PROIZVODA	129	RJEŠAVANJE PROBLEMA	137
OGRANIČENJE SNAGE	130	ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐE-	
KONTROLNA PLOČA	130	NOST	138
FUNKCIJE PLOČE ZA KUHANJE	131	TEHNIČKI PODATCI	138
TABLICA KUHANJA	133		

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.

Mogući uzroci smanjenja izvedbi:

- Što je veći broj krivulja i što je veća udaljenost cijevi u odnosu na motor za usisavanje, to će biti veći gubitak opterećenja, te će, posljedično, izvedbe biti lošije.
- Poštujte minimalni presjek usisnog kanala, nedovoljan presjek ne samo da smanjuje izvedbe već i ugrožava ispravan rad motora.

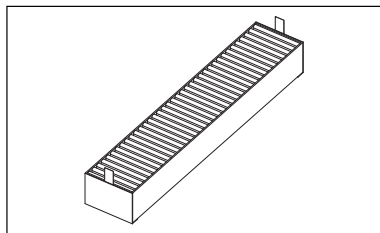
UPORABA

- 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

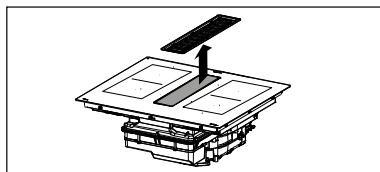
- Ugasite i odspojite uređaj iz mreže za strujno napajanje prije bilo kakve intervencije održavanja.
- Filtar protiv mirisa s aktivnim ugljenom (pogledajte upute za montiranje) ne smije se prati niti obnavljati, mijenja se svakih 12 mjeseci. Za narudžbu novog filtra, kontaktirajte korisničku službu.

Filtar s aktivnim ugljenom



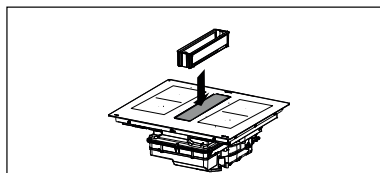
Rešetka

- Nemojte prati u perilici. Očistite rešetku toplom vodom i blagim sapunom, bez uporabe abrazivnih spužvi (nemojte koristiti agresivne ili abrazivne deterdžente za čišćenje!).



Filtar za masnoću

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

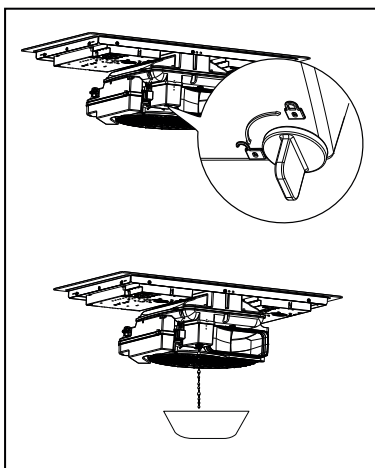
Posuda za sakupljanje tekućina

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 zavrtnite pritiskom na slavinu prema gore (narančasto) dok se ne

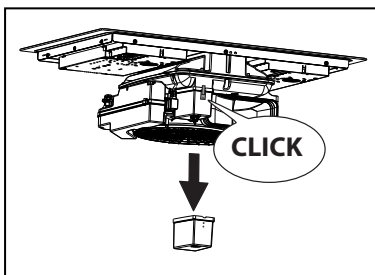
zatvori.

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



Demontiranje glavne posude za sakupljanje tekućina

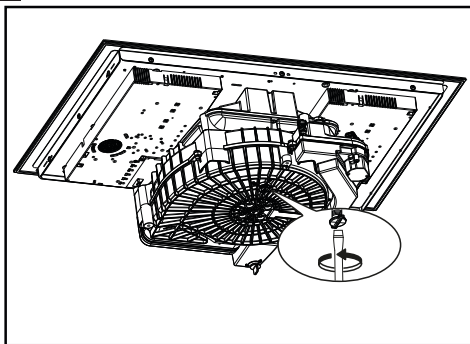
Za veću čistoću u slučaju kada padaju tekućine koje mogu uzrokovati ružan miris, otkačite posudu otvaranjem naznačene kuke.



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 zavrtnite slavinu vijkom (narančasto) dok se ne zatvori.

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



Čišćenje uređaja

Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Čišćenje skorene i karbonizirane nečistoće zahtijeva veći trud.

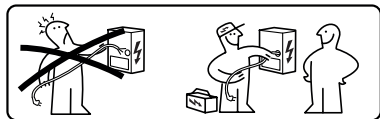
- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavajte mekanu krpu ili spužvu i prikladan deterdžent. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Savjetujemo uporabu zaštitnih deterdženata.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.

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

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE



UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

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


promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm.

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

Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

ASPEKTI OKOLIŠA

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

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

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

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

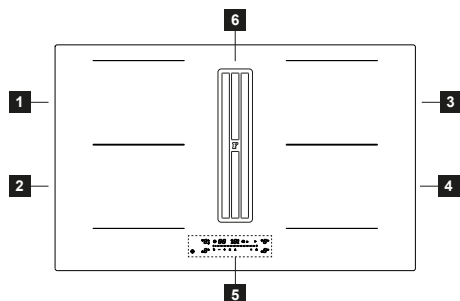
Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Ušteda energije

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

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

OPIS PROIZVODA




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

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

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 .

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  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.
- Pređite 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 "5" i "6".

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

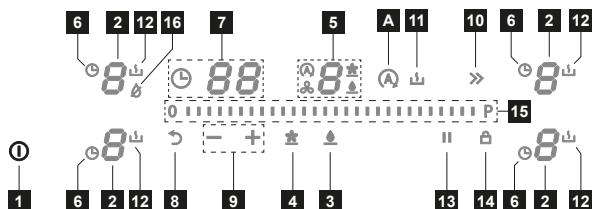
Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

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 .

Za izlaz bez spremanja promjena pritisnite tipku .

KONTROLNA PLOČA



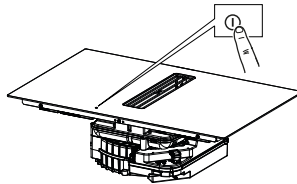
- 1 Taster za paljenje/gašenje
- 2 Zona za kuhanje
- 3 Tipka za resetiranje filtra za masnoću
- 4 Tipka za resetiranje ugljičnog filtra

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
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

dodirrom 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, prikazat će se 4 znamenke zona kuhanja: i na tipkama usisavača.


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 3 sekunde dok se ne

Zaključava- nje tipkovni- ce

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.

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

Funkcija Bo- ost

tipku „“.

Odgovarajuća znamenka označava .

Za deaktivaciju: odaberite jednu od drugih mogućih vrijednosti na tipkovnici za pomicanje ili


pritisnite tipku „“, zvučni signal će potvrditi deaktivaciju.

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.

Brojač vre- mena zona za kuhanje

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).


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.


Funkcija pau- ze

Tijekom pauze, sve znamenke pokazuju  čime označavaju da:

- Ni u jednoj od zona za kuhanje ne proizvodi se energija.

- Sve funkcije su deaktivirane.


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

nehotičnog isključivanja pomoću tipke. .

Funkcija Podsjetnika

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).

Kombinirani način (funkcija „most“)

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

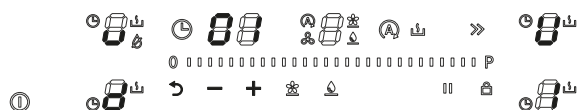
6	Produljeno kuhanje, brežiranje	Tjesteninu, juhe, brežirano meso	2h
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i prženu hranu, kobasice	2h
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće	2h
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek	1h
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje 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 .
- 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	Filter 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 dodirom  i držanjem oko 2 sekunde.
- Za izlaz bez spremanja promjena, pritisnite tipku  otprilike 2 sekunde.

FUNKCIJE NAPE



" 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"

OSVAK put kada se ploča za kuhanje isključi, nakon korištenja jedne ili više zona za kuhanje, motor ventilatora radić će 10 minuta na prvoj brzini. Tijekom rada funkcije sušenja, sve tipke su



onemogućene osim tipke 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.

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 filtara

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



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



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



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



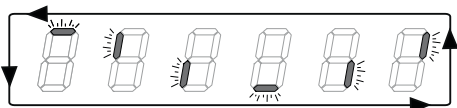
Ako ste kupili proizvod za filtriranje, morate aktivirati upravljanje za ugljeni filter (za

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.



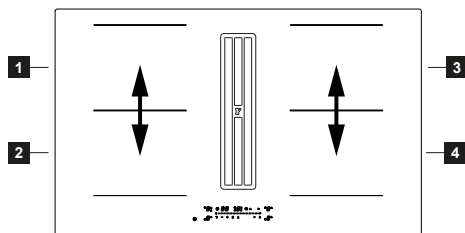
FUNKCIJA UPRAVLJANJA SNAGOM

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom.

kuhanje (lijeva i desna strana), tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.

Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W između kombiniranih zona za

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

Keje 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 posudu. Zvuk prestaje ili se smanjuje kada se smanji stupanj topline.

Lagano fućkanje

Ovaj zvuk nastaje kada je posuda za kuhanje

prazna i prestaje kada se posuda napuni vodom ili hranom.

Pucketanje

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

Snažno fućkanje

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

Zvukovi ventilatora


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

Ritmički zvukovi slični otkucavanju sata

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

Opisani zvukovi normalna su karakteristika induksijske tehnologije te se stoga ne mogu smatrati 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.
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 0
4 / FC 08 /
FC 10 / FC 4
0 / 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 zaslону.

ODRŽAVANJE - POPRAVAK I USKLAĐENOST

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

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

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

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

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: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 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

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
Broj zona kuhanja	4
Izvor topline	indukcija

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 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

CUPRINS

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	139	TABEL DE GĂTIT	148
UTILIZAREA	141	PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATO-	
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	142	RULUI	149
CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL	143	FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE	150
LEGĂTURĂ ELECTRICĂ	144	FUNCȚIE CONTACT FEREASTRĂ	150
PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂ-		FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII	151
TOR	144	GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT	151
DESCRIEREA PRODUSULUI	145	REZOLVAREA PROBLEMELOR	152
LIMITAREA PUTERII	145	ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMI-	
PANOU DE COMANDĂ	146	TATE	153
FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT	147	DATE TEHNICE	153

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- Conectați 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 x 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 silikon 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.

Cauze posibile ale reducerii performanțelor:

- Cu cât este mai mare numărul de curbe și distanța conductei față de motorul de aspirație, cu atât va fi mai mare pierderea de sarcină și, în consecință, reducerea performanțelor.
- Respectați secțiunea minimă a conductei de aspirație; o secțiune insuficientă nu doar reduce performanțele, ci poate compromite și funcționarea corectă a motorului.

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.

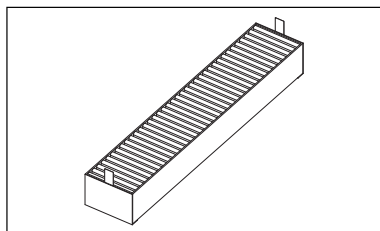
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

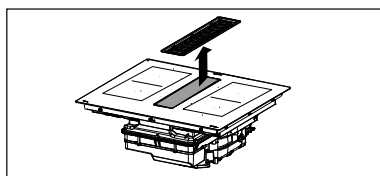
Filtru cu cărbune activ

- 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.



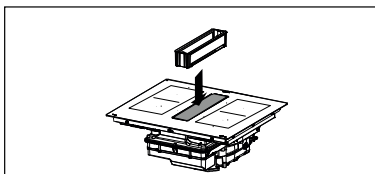
Grătar

- Nu spălați produsul în mașina de spălat vase. Curățați grătarul cu apă caldă și săpun neutru, fără a folosi bureți abrazivi (nu folosiți detergenți agresivi sau abrazivi!).



Filtru de reținere a grăsimilor

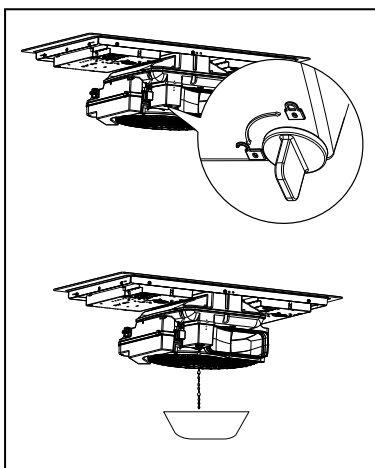
- Curățați sau schimbați filtrele la intervalele de timp indicate, pentru a menține hota în bună stare de funcționare și pentru a evita un posibil risc de incendiu, din cauza unor acumulări excesive de grăsime.
- Filtrele de reținere a grăsimilor trebuie curățate o dată la 2 luni de funcționare, sau 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.

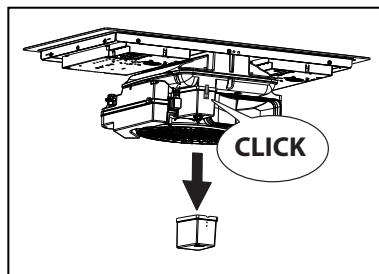
Tavă de colectare a lichidelor

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.



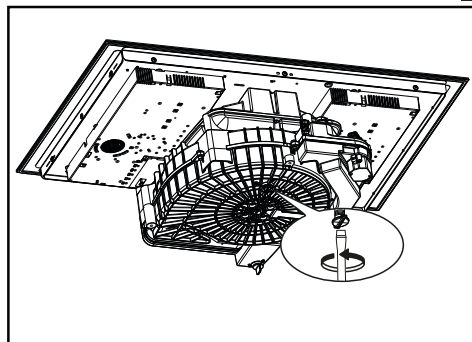
Demontarea tăvii de colectare a lichidelor principale

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.

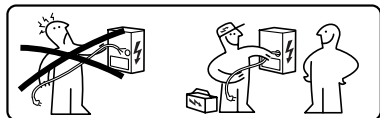
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate 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 adeziv 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 garnitură adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

LEGĂTURĂ ELECTRICĂ



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

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


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

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

Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

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

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

Eliminarea materialelor de ambalare

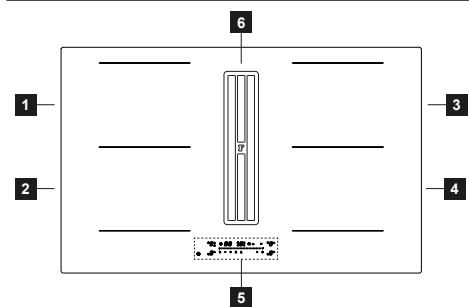
Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

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

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

DESCRIEREA PRODUSULUI




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


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

INDICATORII

Detectorul 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 acestuia, 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 semnala că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50°C și prin urmare ar putea cauza arsuri în caz de contact cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica .

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 *5* și *6*.

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

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

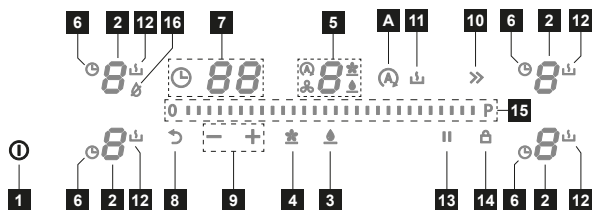
KW	Note
7,4	Setare inițială standard
6,0	
5,0	
4,0	
3,7	
3,0	
2,5	

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” |
| A | Tastă aferentă funcției Auto |

Când se așază o oală pe una dintre cele 4 zone de gătit, 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.

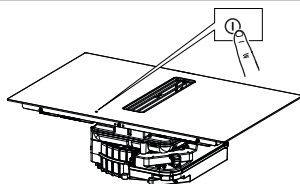
Pe panoul de comandă, funcțiile selectabile sunt întotdeauna cele afișate. Selectați funcțiile atingând simbolul corespunzător.

Zonele de gătit pot fi activate apăsând

simbolul de referință .

Simbolul se aprinde mai intens pentru a confirma operațiunea.



Pornirea aparatului:



Apăsați 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.


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

După ce plita este pornită, cele 4 simboluri ale zonelor de gătire vor afișa:  și  pe simbolul hotiei de aspirație.


FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT



①	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului
Blocare tastatură	<p>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 .</p> <p>Operațiunile descrise trebuie finalizate în 10 secunde.</p>
	<p>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.</p> <p>Operațiunile descrise trebuie finalizate în 10 secunde.</p>
	<p>Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere maxim, pentru un interval de timp de cel mult 5 minute.</p>
Funcție Boost	<p>Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătire și selectați valoarea „Boost” apăsând butonul „>>”.</p> <p>Simbolul corespunzător indică .</p> <p>Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile de pe tastatura</p>
	<p>glisantă sau apăsați butonul „>>”; un bip va confirma dezactivarea.</p> <p>Temporizatorul vă permite să opriți o anumită zonă de gătit la sfârșitul timpului setat.</p> <p>Zonele de gătit pot fi programate individual, întrucât fiecare dispune de propriul Temporizator.</p>
Temporizatorul zonelor de gătit	<p>Pentru setare: selectați zona de gătire activă apăsând simbolul  și setați timpul dorit pentru număratoarea inversă cu ajutorul tastelor „+” și „-”.</p> <p>Nu atingeți nimic timp de 5 secunde pentru a confirma timpul setat.</p> <p>Pentru dezactivare: așteptați până la terminarea numărătorii inverse sau resetați valorile temporizatorului (apăsați pe „simbolul  și apoi pe „-” până ajungeți la 0).</p>
	<p>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.</p>
Funcție Pauză	<p>În timpul pauzei, toate cifrele indică simbolul  pentru a semnala faptul că:</p> <p>Nu se produce energie în nicio zonă de gătit.</p> <p>- Toate funcțiile sunt dezactivate.</p> <p>Pentru activare: cu plita de gătit în funcțiune, apăsați tasta . Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați tasta  și mutați degetul de la stânga la dreapta de-a lungul tastaturii glisante care afișează o animație.</p>

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 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

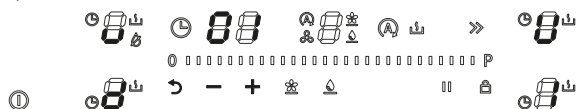
3	Aducere la temperatură	Orez	5h
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește	4h
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește	3h
6	Gătit prelungit, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită	2h
7	Prăjire ușoară	Rösti (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. Urmați procedura de mai jos pentru a intra în meniu. Operațiunile trebuie efectuate în termen de 2 minute.

- Apăsați .
- Apăsați și mențineți apăsat simbolul zonei de gătire 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  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.

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:

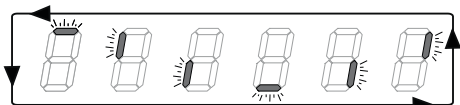


- Pentru **filtrul de reținere a grăsimilor**, după efectuarea întreținerii, apăsați și mențineți apăsat simbolul . Un semnal acustic va indica faptul că resetarea a fost efectuată.
- Pentru **filtrul cu cărbune**, după efectuarea întreținerii, apăsați și mențineți apăsat simbolul . Un semnal acustic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

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:



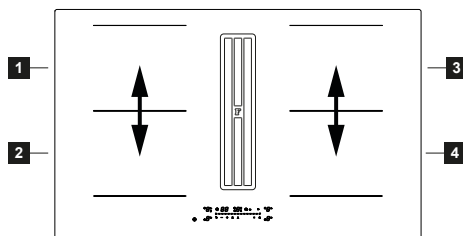
Este necesar să deschideți fereastra pentru a vizualiza simbolul hotei de aspirare și pentru a permite utilizarea acesteia.

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 supraîncărcare 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 corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit. Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de

reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

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

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

Trosnituri

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

Un șuierat puternic

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

Zgomote produse de ventilator


Pentru o corectă funcționare a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei de gătit. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea ridicată, iar pe afișaj va apărea **H**.

Sunete ritmice și asemănătoare cu ticăitul unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se reduce în momentul în care se sting unele zone.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
	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.
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.	Folosiiți 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 dispăre.

Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare afișat pe display.

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.

F0 / FC 01 /
FC 02 / FC 0
4 / FC 0 8 /
FC 10 / FC 4
0 / FH / F5 /
E5 / E2 / EA /
E4 / E7 / E8 /
E9

ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.
- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

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

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

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

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



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

DATE TEHNICE

Identificarea produsului

Tip: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 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	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Putere maximă totală (plită + hotă)	7,62 Kw (setare de bază)
Putere maximă totală (plită + hotă)	4,72 kW

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,72 kW
Putere maximă totală (plită + hotă)	3,02 kW
Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Număr zone de gătit	4
Sursă de căldură	inducție

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	154	ТАБЛИЦА ВАРКИ	164
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	157	НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	165
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВА-		ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ	166
НИЕ	157	ФУНКЦИЯ «КОНТАКТ ОКНА»	166
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ	159	ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ	167
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	159	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КА-	
УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	159	СТРЮЛЬ	167
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	160	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	168
ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ	160	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТ	
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	161	И СООТВЕТСТВИЕ	169
ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	162	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	169

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 инструктированы 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.

Возможные причины снижения производительности:

- Чем больше количество изгибов и расстояние трубы от всасывающего двигателя, тем больше падение

давления и, как следствие, снижение производительности.

- Необходимо соблюдать минимальное поперечное сечение

впускного канала; недостаточное поперечное сечение не только снижает производительность, но и может нарушить правильную работу двигателя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

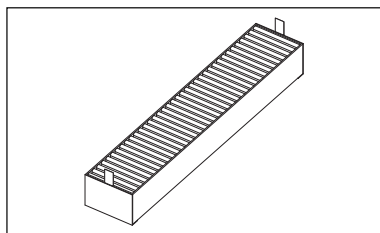
- Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
- Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может 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.

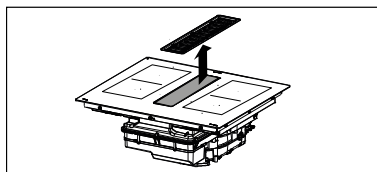
Фильтр с активированным углем

- 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.



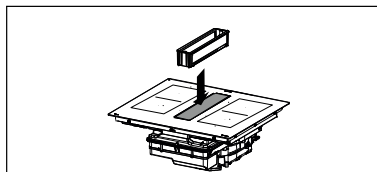
Решетка

- Не мойте в посудомоечной машине. Вымойте решетку теплой водой с нейтральным мылом, не используя абразивные губки (не используйте агрессивные или абразивные моющие средства!).



Жироулавливающий фильтр

- 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.
- Жироулавливающие 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 жироулавливающего 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

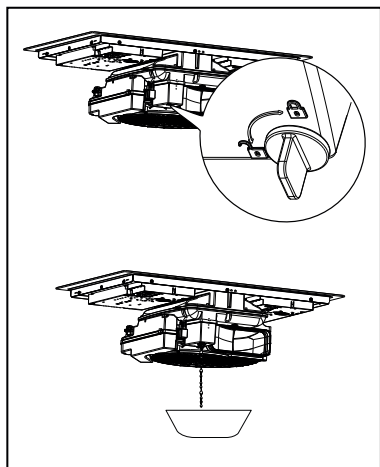
При обычном использовании рекомендуется проверять и опорожнять поддон для сбора воды с интервалом в две недели.

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.

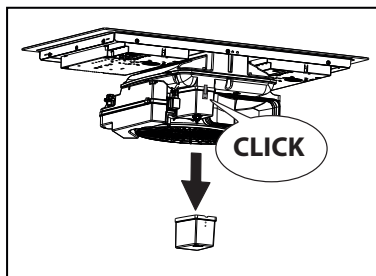
После опорожнения поддона для сбора воды закрутите пробку (оранжевую), нажав на нее вверх до закрытия.

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



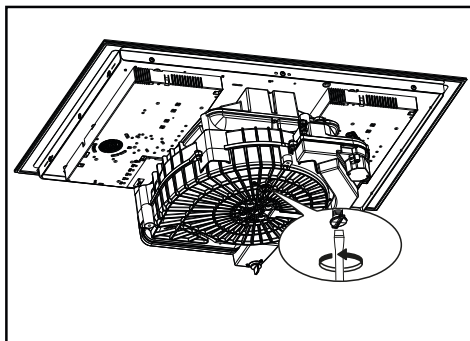
Снятие основного поддона для сбора жидкости

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.

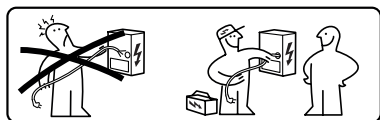
- Для удаления ежедневных загрязнений пользуйтесь мягкой тряпкой или губкой и подходящим моющим средством. Придерживайтесь рекомендаций изготовителя относительно используемых моющих средств. Рекомендуется пользоваться защитными моющими средствами.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества 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 °С): 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 стола за прибором допустима 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". Рекомендуются 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,

специализируемся 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

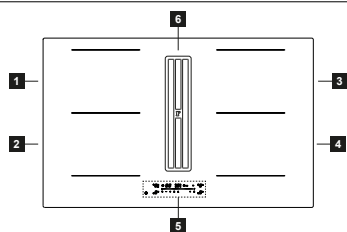
переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

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

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

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

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °С, 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

 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 **I**.
- 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 **U** или **D** для навигации по меню, пока на дисплее справа не появятся °S^h и °B^h.

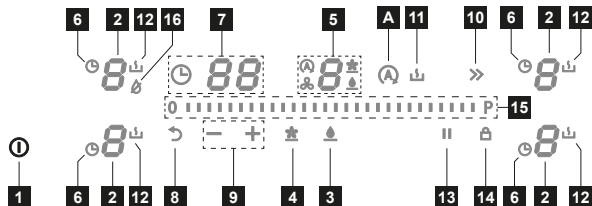
Нажмите «+» или «-», чтобы выбрать правильное значение, отображаемое дисплеями выше.

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 **I**.
Чтобы выйти без сохранения изменений, нажмите кнопку .

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Кнопка включения/выключения
2	Зона нагрева
3	Кнопка сброса жираулавливающего 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
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

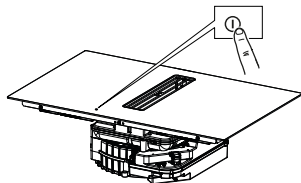
активации.

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 . 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 панели 4 дисплея варочных зон будут отображать  и  на дисплее вытяжки.


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.

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 .

Функция Boost

На соответствующем дисплее отобразится .


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,

Таймер зон нагрева

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.

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 выключения: 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 **L** (раздается звуковой сигнал, подтверждающий операцию).

Чтобы выключить: выберите варочную зону, затем выберите **L**. 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

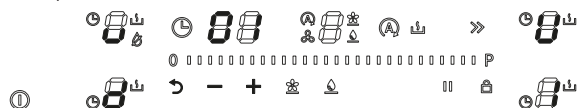
3	Доведение до требуемой температуры	Рис	5h
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба	4h
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба	3h
6	Длительное приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо	2h
7	Легкая 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 Drg

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 Drg все кнопки отключены, кроме кнопки  и кнопки «0» уровня всасывания.

Чтобы отключить функцию Drg во время работы, пользователь должен переместить кнопку уровня всасывания с «1» на «0» с помощью ползунка или дождаться истечения 10 минут.

Символ обслуживания жироулавливающего фильтра

Сигнализация о необходимости очистить жироулавливающий 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



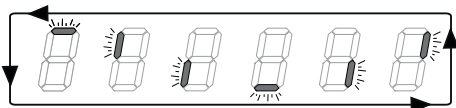
. Звуковой сигнал укажет на то, что сброс выполнен.

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:



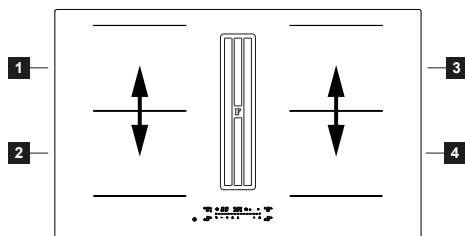
необходимо открыть окно, чтобы отобразить дисплей вытяжки и разрешить его использование.

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, наслоенных друг на друга материалов, и вызван вибрацией поверхностей

соприкасающихся материалов. Этот шум издадут 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.
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 04 / FC 08 / FC 10 / FC 40 / 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: **FMA 8352 HI**
FMA 8352 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	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	7,62 кВт (базовая на-стройка)
Максимальная общая мощность (поверхность + вытяжка)	4,72 кВт
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;
Количество зон нагрева	4
Источник тепла	индукция

İÇERİK

GÜVENLİK HAKKINDA BİLGİLER	171	PİŞİRME TABLOSU	180
KULLANIM	173	KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİL-	
TEMİZLİK VE BAKIM	173	MESİ	181
MOBİLYALARLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER	175	ASPIRATÖR İŞLEVLERİ	181
ELEKTRİK BAĞLANTSII	176	PENCERE KONTAĞI İŞLEVİ	182
ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER	176	GÜÇ YÖNETİMİ İŞLEVİ	182
ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI	176	TENCERE KULLANMA REHBERİ	183
GÜÇ SINIRLAMASI	177	SORUNLARIN GİDERİLMESİ	184
KUMANDA PANELİ	177	BAKIM - ONARIM VE UYGUNLUK	184
OCAK İŞLEVLERİ	178	TEKNİK VERİLER	185

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 zarfları 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 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 nesnelere 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.

Performans değerlerinin düşmesinin olası nedenleri:

- Borulardaki dönüşlerin sayısı ve aspiratör motoruna göre boruların uzunluğu ne kadar yüksek olursa, yük kaybı ve buna bağlı performans değerlerindeki düşüş o kadar yüksek olacaktır.
- Aspiratör kanalının asgari kesitine dikkat edin, kesitin yetersiz olması performans değerlerini düşürmekle kalmaz, aynı zamanda motorun düzgün çalışmasını da bozabilir.

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.

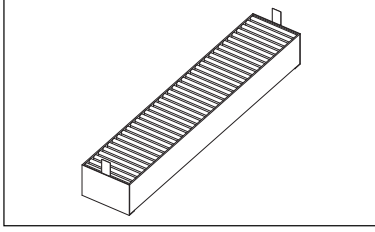
TEMİZLİK VE BAKIM

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

Aktif karbon filtre

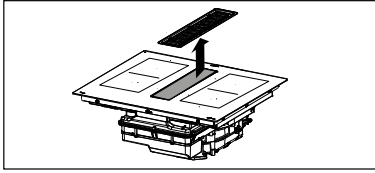
- Aktif karbon koku giderici filtre (montaj talimatlarına bakın) yıkanmamalı veya tazelenmemeli, her 12 ayda bir

değiştirilmelidir. Yeni filtre siparişi vermek için yetkili servisle iletişime geçin.



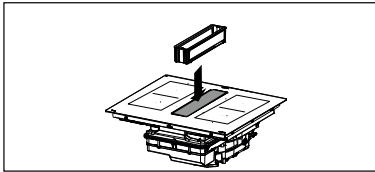
Izgara

- Bulaşık makinesinde yıkamayın. Izgarayı nötr sabunlu sıcak su kullanarak, aşındırıcı sünger kullanmadan temizleyin (sert veya aşındırıcı deterjanları kullanmayın!).



Yağ filtresi

- Davlumbazı 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.



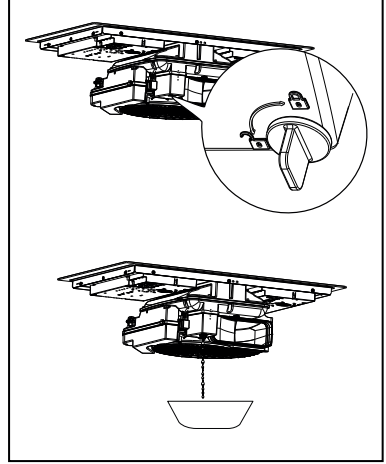
Üst taşıma haznesi yağ filtresinin parçasıdır ve her pişirmeden sonra veya ocağın üzerine sıvı döküldüğü fark edildiğinde kontrol edilmelidir. Sıcak suyla yıkayın, koku ve tortu oluşmasını önlemek için yiyecek artıklarını gidirin.

Sıvı toplama haznesi

Yaygın kullanımda toplama haznesinin iki haftada bir kontrol edilerek boşaltılması tavsiye edilir.

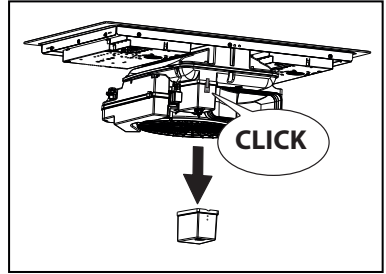
Özellikle önemli miktarda sıvı döküldüğünde, su toplama haznesinde normal kontrolleri yapmadan önce kasayı çıkarın. Musluğu (turuncu) yukarı doğru bastırın ve kabı boşaltmak için çevirerek çıkarın. Su toplama

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

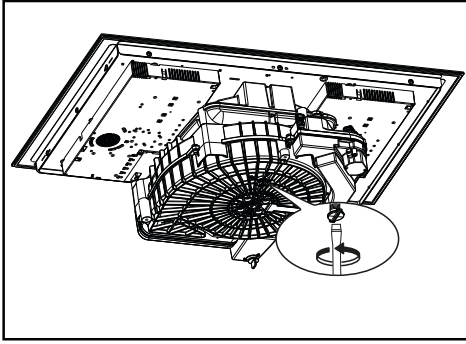
Kötü kokuya neden olabilecek şekilde sıvı dökülmesi halinde daha derinlemesine temizlik yapmak için belirtilen kancayı açarak hazneyi ayırın.



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 kullanılarak 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 BAĞLANTISI



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

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


İletkenlerin asgari kesiti: 2,5 mm². Güç kablosunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm.

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

Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!


ÇEVREYLE İLGİLİ ÖZELLİKLER

Elektrikli ev aletlerinin bertarafı

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

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

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

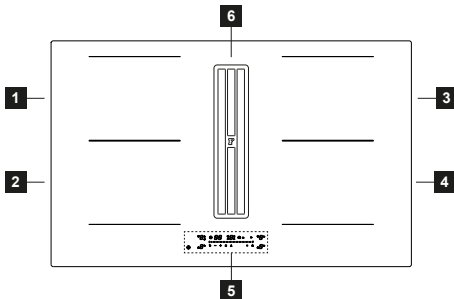
Üzerinde  sembolü olan malzemeler geri dönüştürülebilir. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji tasarrufu

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

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

ÜRÜNÜN AÇIKLAMASI



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

3+ Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm)
4 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 miktatsızlanabilir 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  kullanılarak veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.

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

Şu ibare görüntülenene kadar:





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

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

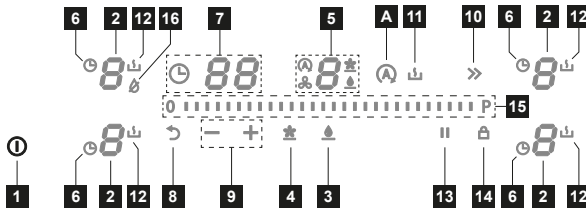
Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

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

Doğru değeri girdikten sonra  tuşunu basılı tutarak onaylayın.

Herhangi bir değişikliği kaydetmeden çıkmak için  tuşuna basın.

KUMANDA PANELİ



- Açma/Kapatma tuşu
- Pişirme bölgesi
- Yağ filtresi sıfırlama tuşu
- Karbon filtre sıfırlama tuşu
- Aspiratör kumanda bölgesi
- 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
A	Otomatik işlevi tuşu

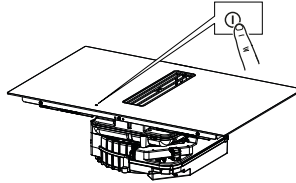
4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklarını yakar. Pişirme bölgesinin üzerinde tencere veya başka cisim yoksa, rakam göstergeleri görünmez.

Kumanda panelinde seçilebilen fonksiyonlar aydınlatılanlardır. Karşılık gelen simgeye

dokunarak işlevleri seçin.

Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine **8** basılarak etkinleştirilir. Rakam göstergesi işlemi onaylamak için daha yoğun yanar.


Cihazın açılması:



Ocağı açmak ve işlevlerini etkinleştirmek için Açma/Kapatma tuşunu basılı tutun.

Bu sırada ocak açılır ancak tüm pişirme bölgeleri ile davlumbaz sıfır güçtedir. 10 saniye kullanılmadan kaldığında ocak otomatik kapanır.


Dikkat: Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü ocağı daima Açma/Kapatma tuşuna basarak kapatabilirsiniz.

Ocak açıldığında, 4 pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde şu görüntülenir:  ve aspiratörün rakam göstergesinde **8** görüntülenir.


OCAK İŞLEVLERİ



Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler

Etkinleştirmek için: Ocağı açın,  tuşunu basılı tutun, sesli sinyal duyduktan sonra tüm rakam göstergelerinde **L** görüntülenene kadar soldaki iki rakam göstergesini de 3 saniye basılı tutun. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.

Tuş Kilidi

Devre dışı bırakmak için: Ocağı açın,  tuşunu basılı tutun, sesli sinyal duyduktan sonra tüm rakam göstergelerinde **L** görüntülenmesi kaybolana kadar soldaki iki rakam göstergesini de 3 saniye basılı tutun. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.

Boost işlevi	<p>Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç maksimum güç seviyesine ayarlanabilir.</p> <p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve kaydırmalı tuş takımında >> tuşuna basarak "Boost (takviye)" değerini seçin.</p> <p>İlgili rakam göstergesinde P gösterilir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Kaydırmalı tuş takımında bulunan diğer olası değerlerden birini seçin veya >> tuşuna basın; bir bip sesi devre dışı bırakıldığını onaylayacaktır.</p>
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	<p>Zamanlayıcı ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar.</p> <p>Her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, pişirme bölgeleri tek başlarına programlanabilir.</p> <p>Etkinleştirmek için: Rakam göstergesine basarak etkin pişirme bölgesini seçin, karşılık gelen ⌚ simgesine basın ve "+" ile "-" tuşlarıyla geri sayım için istenen süreyi ayarlayın.</p> <p>Ayarlanan süreyi onaylamak için 5 saniye süresince hiçbir şeye dokunmayın.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: Geri sayımı sonuna kadar bekleyin veya zamanlayıcının değerlerini sıfırlayın (⌚ simgesi ve ardından 0 değerine gelene kadar "-" ögesine basın).</p>
Duraklatma işlevi	<p>Bu işlev pişirme bölgesinde etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.</p> <p>Duraklatma sırasında aşağıdakileri bildirmek için tüm göstergelerde görüntülenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pişirme bölgelerinin hiçbirinde enerji üretilmez. - Tüm fonksiyonlar devre dışı bırakılır. <p>Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışırken, tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: tuşuna basın ve bir animasyon görüntülenen kaydırmalı tuş takımı boyunca parmağınızı soldan sağa doğru kaydırın.</p>
Geri Yükleme işlevi	<p>Bu işlev, kazara kısa süreli durdurulması halinde ↶ tuşunu kullanarak ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için tuşa basıldığında kullanılır.</p> <p>Ocağı açın ve kapatmadan önce etkin olan fonksiyonları devam ettirmek için ↶ tuşuna basın.</p> <p>Ocak kapatıldığında 5 saniye içinde yeniden açılmazsa, kapatılmadan önceki fonksiyonların ayarları kaybolur.</p>

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 İşlevi

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: **n** 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.


PIŞİRME 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, kıvamaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık	4h
5	Uzun süreli pişirme, kıvamaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık	3h
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et	2h

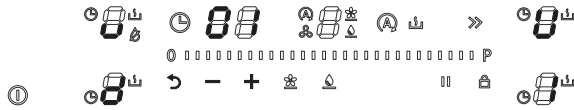
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis	2h
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması	2h
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek	1h
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su	Kullanılmaz.

KULLANICI MENÜSÜNÜN ÖZELLEŞTİRİLMESİ

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

- ① ögesine 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	Davlumbaz 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. . 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 ögesini 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" ögesi 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: simgesine basın. Bu fonksiyon yalnızca bir pişirme bölgesi 6 veya daha yukarisında olduğunda etkindir.

“Dry” İşlevi

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



birinci hız seviyesinde 10 dakika süresince çalışacaktır. Dry işlevi devredeyken tuşu ile aspiratörün “0” seviye tuşu dışındaki tüm tuşlar devre dışı bırakılır.

Çalışma sırasında kullanıcı Dry işlevini devre dışı bırakmak için kaydırıcı ile aspiratör seviyesini “1” konumundan “0” konumuna getirmeli veya 10 dakikanın bitmesini beklemelidir.

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.

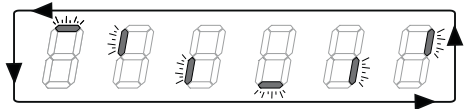
– **Aktif karbon filtre** için bakımı yaptıktan sonra simgesini basılı tutun. Bir sesli sinyal sıfırlamanın yapıldığını bildirir.

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 Konağına” 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

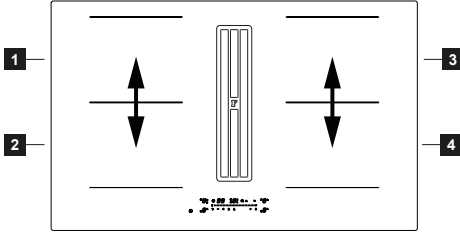
Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır.

yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler.

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

Bu işlev kullanılabilecek 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 vınlıtı (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 **H** görüntülenir.

Bir saatin tıklamalarına benzer ritmik sesler

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

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

SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
	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.
FE / Ft / Fc	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağı soğumaya bırakın. Ocağa 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 tanıma plakasında verilmektedir.
Tanıtma plakası cihazın altına uygulanmıştır.

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

TEKNİK VERİLER

Ürünün tanımlaması

Tip: **4300**

Model: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

Cihazın altına uygulanan tanıma plakasına başvurun.

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

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

MODEL	FMA 8352 HI FMA 8352 R HI
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	7,62 Kw (temel ayarlar)
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	4,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,72 Kw
Toplam azami güç (ocak + davlumbaz)	3,02 Kw

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

194.....	186.....	معلومات بشأن السلامة
195.....	188.....	الاستعمال
196.....	188.....	النظافة والصيانة
196.....	190.....	اشتراطات قطع الأثاث
197.....	190.....	التوصيل الكهربائي
197.....	190.....	الجوانب البيئية
198.....	191.....	وصف المنتج
198.....	191.....	الحد من القدرة
199.....	192.....	لوحة التحكم
	193.....	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 يفترقون 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 يفترقون 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.

- يمكن أن تؤثر شفاطات المطبخ وأنظمة الشفط الأخرى لأدخنة الطهي تأثيراً سلبياً على التشغيل الآمن للأجهزة الكهربائية المنزلية التي تعمل بالغاز أو بأنواع الوقود الأخرى (بما في ذلك الأجهزة الموجودة في غرف أخرى) بسبب التدفق العكسي لغازات الاحتراق. ربما تكون هذه الغازات قادرة على التسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط أو مروحة شفط لأدخنة الطهي، يجب اختبار تشغيل الأجهزة التي تعمل بالغاز المسال بواسطة خبير لضمان عدم حدوث تدفق عكسي لغازات الاحتراق.
 - أنظمة الحث في هذه المواقد تتوافق مع متطلبات معايير التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه المجالات الكهرومغناطيسية ولا ينبغي أن تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. يجب على الأشخاص الذين يحملون أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الإلكترونية المزروعة طلب توضيحات من طبيبه أو من الشركة المنتجة لهذه الأجهزة المزروعة لمعرفة ما إذا كانت هذه الأجهزة مقاومة للتداخل بدرجة كافية.
 - قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ فصل التوصيل الكهربائي.
 - يجب فحص المقالي باستمرار أثناء الاستخدام؛ فقد يؤدي التسخين المفرط للزيت إلى اشتعال النيران.
 - لا تضع الأواني والمقالي على الحافة، نظراً لأنها قد تُتلف الوصلات المصنوعة من السليكون.
 - يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. توخّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقومات. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً، ما لم يتم الإشراف عليهم على نحوٍ مستمر.
 - تحذير: في حالة تشقق السطح، أطفئ الجهاز ولا تقم بتشغيله لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.
 - لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف المنتج.
 - لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك
- الأخطار.
- بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن التغذية الكهربائية المنزلية تضمن تارضياً صحيحاً.
 - لا تستخدم اللهب المكشوف (خطر الحريق).
- تحذير: يمكن أن يؤدي عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت طبقاً لهذه التعليمات إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.
- لا تستخدم إلا المسامير ومكونات التوصيل المناسبة لتثبيت الجهاز.
 - تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تتمكن معها من فصله عن التغذية الكهربائية، مع وجود مسافة فتح بين نقاط التلامس (3 مم) والتي تضمن الفصل الكامل في حالات الجهد الزائد من الفئة الثالثة.
 - قم بتوصيل الشفاط بالمدخنة بواسطة أنبوب بقطر لا يقل عن 120 مم. يجب أن يكون مسار المدخنة أقصر مسار ممكن.
 - بشأن الإجراءات الفنية وإجراءات السلامة اللازم تبنيتها من أجل تصريف الأدخنة، من المهم الامتثال بدقة للوائح المحددة من قبل السلطات المحلية.
 - عندما يُستخدم هذا الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة تعمل بالغاز أو بأنواع أخرى من الوقود (لا ينطبق على الأجهزة التي تفرغ الهواء في الغرفة فقط)، فإنه يجب توفير تهوية كافية في الغرفة من أجل تجنب التدفق العكسي لغازات العادم.
 - نظّف واستبدل المرشحات بعد الفترة الزمنية المحددة (لتجنب خطر الحريق). اطلع على فقرة النظافة والصيانة.
 - يجب الالتزام باللوائح المتعلقة بتردد الهواء.
 - يجب عدم طرد الهواء في مدخنة تستخدم لتصريف الأدخنة من أجهزة منزلية تحرق الغاز أو أنواع أخرى من الوقود (لا يسري هذا التحذير على الأجهزة التي تتردد الهواء في الغرفة فقط).
 - عند تشغيل جهاز الطهي هذا في نفس الوقت مع الأجهزة التي تتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء، فيجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار)، من أجل تجنب أن يقوم جهاز الطهي بإعادة شفط الأدخنة إلى الغرفة.

الديكور، لتجنب سخونة المفرطة له.

الأسباب المحتملة لانخفاض الأداء:

- كلما زاد عدد الانحناءات والمسافة بين الأنابيب ومحرك الشفط، زاد انخفاض ضغط السحب، وبالتالي انخفاض الأداء.
- يجب مراعاة الحد الأدنى لمساحة مقطع قناة الشفط؛ فإن مساحة المقطع غير الكافية لا تقلل فقط الأداء، ولكن يمكن أن تؤثر سلبيًا على التشغيل السليم للمحرك.

والملاعق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.

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

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



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



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



- لا يجب أبدًا تركيب الجهاز خلف باب من أبواب

الاستعمال

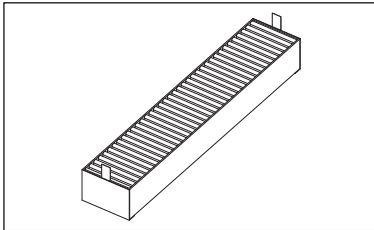
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب لأغراض الزينة لمنع ارتفاع درجة حرارته.
- من أجل تجنب إلحاق أضرار بالجهاز، لا تصعد بقدميك على الجهاز.
- من أجل تجنب إتلاف وصلات السليكون، لا تُسند أواني الطهي الساخنة على الهيكل.
- لا تُقَطِّع أو تُحضِر الطعام على السطح ولا تدع أشياء صلبة تسقط عليه. لا تسحب الأواني أو الأطباق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

النظافة والصيانة

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

مرشح الكربون النشط

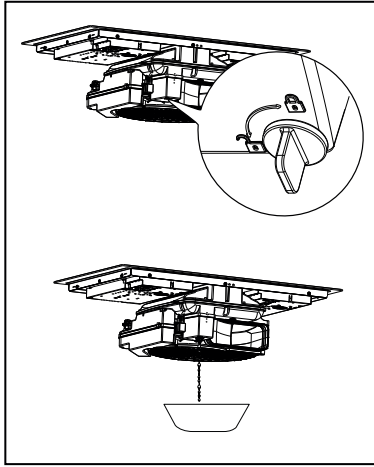
- يجب عدم غسل أو تجديد مرشح إزالة الروائح بالكربون النشط (راجع تعليمات التجميع)، يجب استبداله كل 12 شهرًا. من أجل طلب مرشح جديد، اتصل بخدمة الدعم الفني.



الشبكة

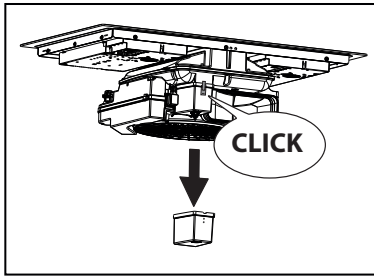
- لا تغسلها في غسالة الأطباق. نظِّف الشبكة بماء ساخن

وصابون محايد، دون استخدام قطع الإسفنج الكاشطة (لا تستخدم منظفات عدوانية أو كاشطة!).



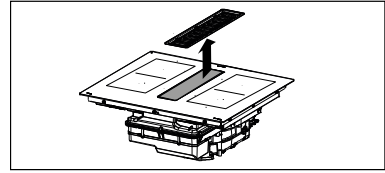
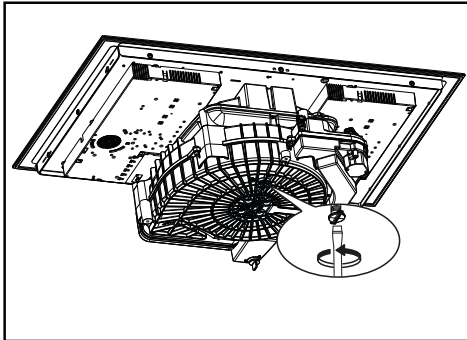
فك صينية تجميع السوائل الرئيسية

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



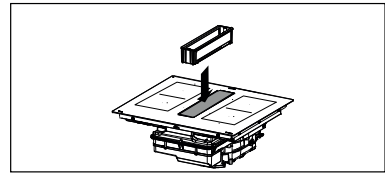
تفريغ سائل مقصورة المحرك

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.



مرشح إزالة الدهون

- نظّف أو استبدل المرشحات على الفواصل الزمنية المشار إليها من أجل الحفاظ على الشفافية 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 يُغلق. الصمام قابل للاستبدال في حال فقدانه أو تلفه، ويمكن شراؤه كقطعة غيار.

توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. ننصح باستخدام منتجات التنظيف الواقية.

أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون بمجرد أن يبرد الموفد. ثم نظف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

تنظيف الجهاز

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

- من أجل تنظيف الأوساخ كل يوم، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة ناعمة ومنظف مناسب. اتبع

اشتراطات قطع الأثاث

- بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، الخ) السارية في بلد الاستخدام!
- لا تستخدم مانع تسرب سليكوني بين الجهاز وسطح العمل. الموقد مخصص للتركيب الغاطس في سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة طهي بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بدقة بالإرشادات واللوائح المتعلقة بتركيبات الجهد المنخفض والحماية من الحريق.
- بالنسبة للوحدات ذات التركيب الغاطس، يجب تركيب المكونات (المواد البلاستيكية والخشب المكسو بقرشيرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100° مئوية). قد يؤدي استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة إلى التشوه والانفصال.
- يجب أن تتوفر مساحة كافية في وحدة المطبخ للتوصيلات الكهربائية بالجهاز. يجب تركيب الوحدات المعلقة فوق الجهاز على مسافة تسمح بمساحة كافية للعمل بشكل مريح.
- يُسمح باستخدام حواف مزخرفة من الخشب الصلب حول سطح العمل خلف الجهاز طالما أن الحد الأدنى للمسافة يظل دائماً على النحو المبين في أشكال التركيب.
- يُشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز والفُرْجَب والجدار الخلفي في شكل تركيب بالجهاز الغاطس (150 مم عن الجدار الجانبي، 40 مم عن الجدار الخلفي و 500 مم عن أي وحدات معلقة. لأسباب مريحة، نوصي بمسافة لا تقل عن 1000 ملم).
- من أجل منع تسرب السائل بين حافة الموقد وسطح العمل، وضع الحشوة اللاصقة المرفقة على كل الحافة الخارجية للموقد قبل التركيب.

التوصيل الكهربائي

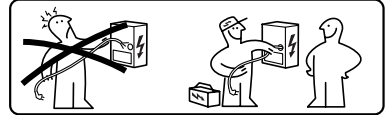
لمقطع الموصلات: 2,5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى: 8 مم - الحد الأقصى: 12 مم.

يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علب 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 2,5 × 5 مم² وتوصيل أحادي الطور وثنائي الطور: الحد الأدنى

الجوانب البيئية


التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية

اتصل بسلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

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

التخلص من مواد التغليف

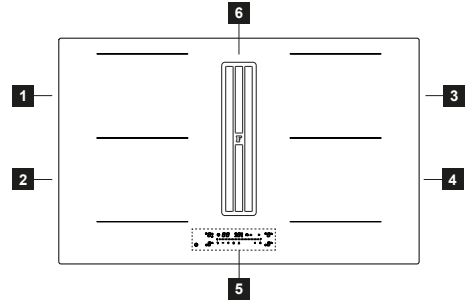
المواد التي تحمل الرمز  قابلة لإعادة التدوير. تخلص من

بشير 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،

- مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.
- توفير الطاقة
- يمكن توفير الطاقة يوميًا عند الطهي وذلك بتابع الاقتراحات المدونة أدناه.
- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائمًا بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

وصف المنتج

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



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

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 **H**.

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

H

الحد من القدرة



اضغط على الأرقام **0** أو **d** للتنقل 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	

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

إن لم يكن ذلك ضروريًا، يجوز تشغيل موقد الطهي مباشرة باستخدام **1**، أو بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

- قم بتوصيل الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).
- اضغط على **1**.
- اضغط واستمر في الضغط على الرقم الخاص بمنطقة الطهي والموجود في أعلى اليسار والرمز **1** لوضع ثواب.
- مرّر إصبعك من اليمين إلى اليسار على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسمًا متحركًا.

حتى عرض ما يلي:

من أجل الخروج بدون حفظ أي تعديل اضغط على المفتاح

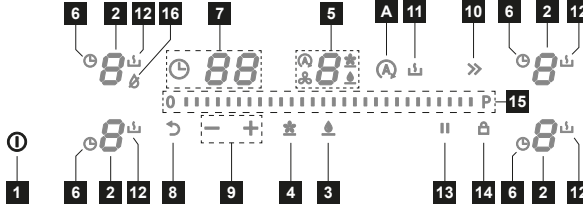


3.0

2.5

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد بالضغط مع الاستمرار على المفتاح ①.

لوحة التحكم



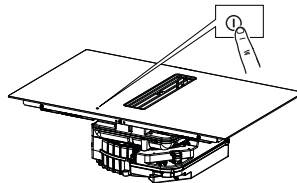
1	مفتاح التشغيل/الإطفاء
2	منطقة الطهي
3	مفتاح إعادة ضبط مرشح إزالة الدهون
4	مفتاح إعادة ضبط مرشح الكربون
5	منطقة أدوات التحكم في الشفاط
6	رمز المؤقت
7	منطقة المؤقت
8	مفتاح وظيفة "Recall الاستدعاء"
9	مفاتيح منطقة المؤقت
10	مفتاح وظيفة "Booster المعزز"
11	مفتاح وظيفة الإذابة
12	رمز وظيفة الإذابة
13	مفتاح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

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.

إشعال الجهاز:

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي





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

بمجرد تشغيل موقد الطهي، ستعرض الأربعة أرقام الخاصة بمناطق الطهي ما يلي:  و  على الرقم الخاص بالشفاط.



وظائف موقد الطهي



تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز

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

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

من أجل التعطيل: اختر إحدى مناطق الطهي الأربعة واختر قيمة "Boost" "التعزيز" بالضغط على

المفتاح "»»".


بشر الرقم المتوافق إلى  إلى

وظيفة التعزيز

من أجل التعطيل: اختر إحدى القيم الممكنة الأخرى على لوحة المفاتيح المنسدلة أو اضغط على

المفتاح "»»"، سيؤكد صوت صافرة إتمام التعطيل.

يتيح لك المؤقت إطفاء منطقة طهي محددة عند انتهاء الوقت المحدد. يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل فردي، حيث تحتوي كل منطقة على مؤقت خاص بها.

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 "-" للوصول إلى 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.

أثناء 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 الإستمرار في الطهي على مستوى مختار. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر 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 فقط. والقيمة المحددة، ثم A .

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. هام! يتعرف الموقد أوتوماتيكياً على وجود مقلدة أكبر تشغل منطقتي طهي، ولكنه سيدبر 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

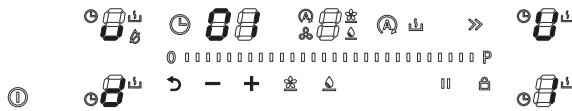
مستوى القدرة	طريقة الطهي	تُستخدم من أجل	الإطفاء الأوتوماتيكي (ساعات)
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات	10h
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات	5h
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز	5h
4	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات،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

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

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 "0" أو "1" لاختيار القيمة المرغوب بها.
اطلع على الجدول التالي للتعرف على الموصفات:

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

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

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

وظائف الشفاط



"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). تنشط هذه الوظيفة فقط عندما تساوي منطقة الطهي أو تزيد عن 6.

وظيفة "Dry" / "التجفيف"

كلما انطفأ الموقد، بعد استخدام منطقة طهي واحدة أو أكثر، سيعمل محرك الشفاط لمدة 10 دقائق عند المستوى الأول للسرعة. أثناء تشغيل وظيفة Dry "التجفيف"، يتم تعطيل جميع المفاتيح باستثناء المفتاح ① والمفتاح "0" الخاص بمستوى الشفاط. من أجل تعطيل وظيفة Dry "التجفيف" أثناء التشغيل، يجب على المستخدم تحريك مفتاح مستوى الشفاط من "1" إلى "0" باستخدام شريط التمرير أو الانتظار حتى نهاية الدقائق العشر.

رمز صيانة مرشح إزالة الدهون

تُعرض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح إزالة الدهون بواسطة إضاءة لمبة LED الخاصة بذلك "بالقرب من الرقم ①".

رمز صيانة مرشح الكربون

تُعرض الإشارة المتعلقة بتنظيف مرشح الكربون بواسطة إضاءة لمبة Led الخاصة بذلك "بالقرب من الرقم ②".

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:

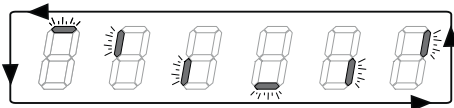
– بالنسبة لمرشح إزالة الدهون، بمجرد تنفيذ الصيانة، اضغط مع الاستمرار على الرمز ①. ستشير إشارة صوتية إلى تنفيذ إعادة الضبط.

– بالنسبة لمرشح الكربون، بمجرد تنفيذ الصيانة، اضغط مع الاستمرار على الرمز ②. ستشير إشارة صوتية إلى تنفيذ إعادة الضبط.

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

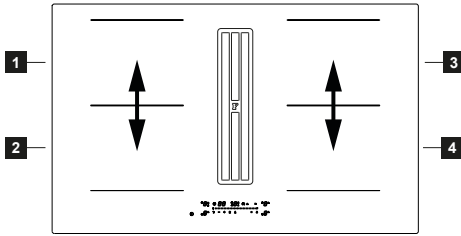
وظيفة نقطة التلامس الخاصة بالنافذة

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



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

وظيفة إدارة القدرة



هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونيًا.

تتحكم هذه الوظيفة في إمداد القدرة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المجمعة (الجانب الأيسر والجانب الأيمن)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع القدرة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

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 أوتوماتيكيًا.

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

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

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)
- الألمونيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

مناطق الطهي		قطر قاع الإناء	
الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)	الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	الحد الأقصى للقطر (الموصى به)
الجمع الأيسر/الأيمن	190 مم	230 مم	230 مم
المناطق المنفردة اليسرى/اليمنى	110 مم	210 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 يبرد جميع المكونات. إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تُولد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

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/المقلاة لمناطق الطهي المختلفة. من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة على

مختلفة مرصوصة فوق بعضها البعض، وبالتالي، عند استخدامها على أقصى حرارة وأيضاً 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 وحبطها. 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 عيوباً.

همهمة خفيفة (مثل ضوضاء المحوّل)

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

همسة طفيفة

تصدر هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتوقف بمجرد ملء الوعاء بالماء أو الطعام.

كركرة

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

همسة عالية

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من مواد

حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
	ينطفئ موقد الطهي بعد 10 ثوانٍ.	تم اكتشاف تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إنباء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإنباء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن لوحة التحكم.
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.	الإنباء فارغ أو غير مناسب.	استخدم إنباءً 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

- 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.

المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات
CEE.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات
التالية:

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

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

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم 66/2014**البيانات التقنية**

تحديد وتعريف المنتج

نوع: **4300**

الموديل: **FMA 8352 HI**

FMA 8352 R HI

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

تُدخل الشركة المصنعة تحسينات مستمرة على منتجاتها.
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

الطرز	FMA 8352 HI FMA 8352 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
عدد مناطق الطهي	4
مصدر الحرارة	الحث



franke.com

